

★★★★
HOTEL EUROPA
STARACHOWICE

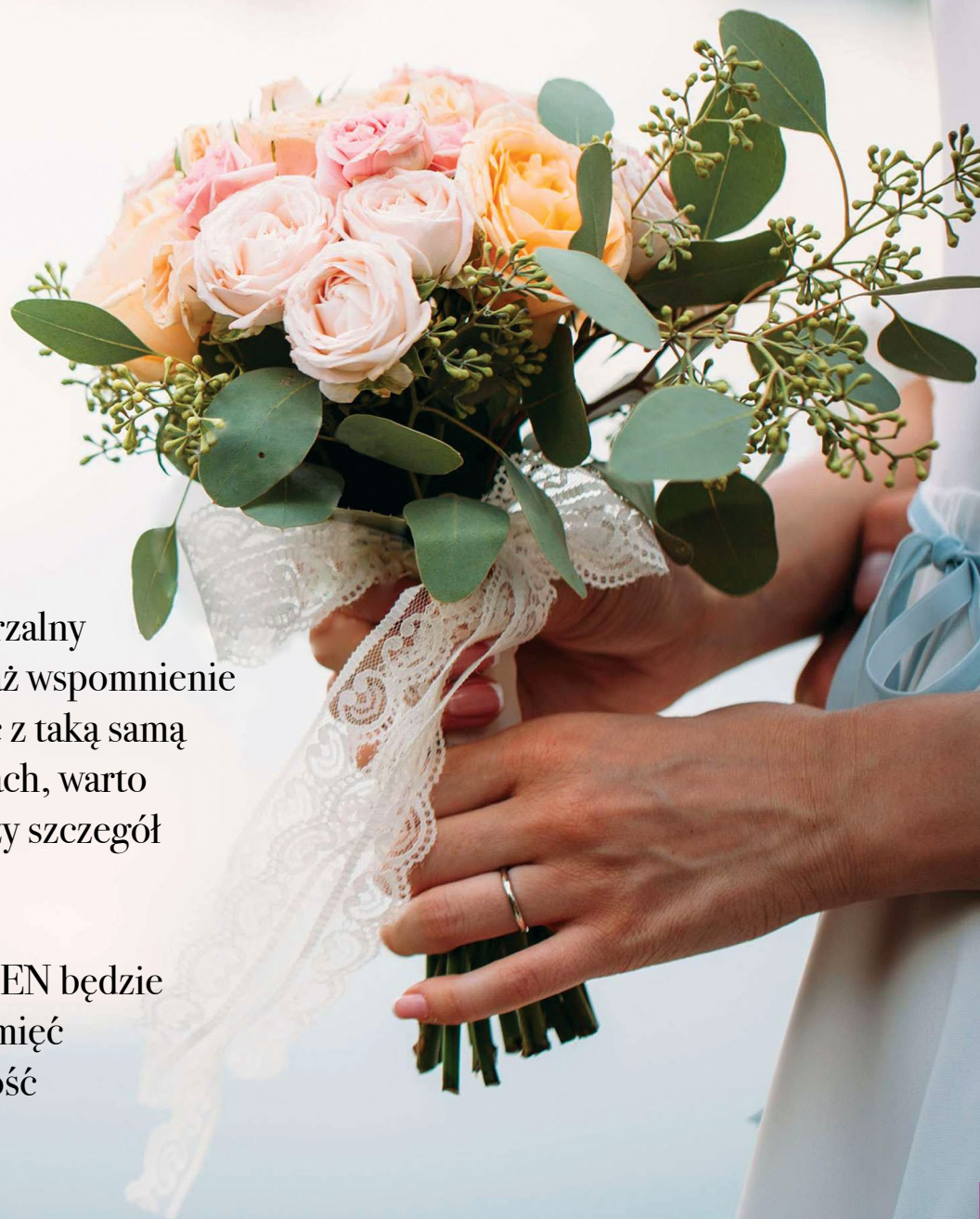
*Odnaleźliśmy
Siebie*

SPEŁNIAMY
♥
marzenia

Jedyny

taki w życiu, niepowtarzalny i wyjątkowy, a ponieważ wspomnienie o nim będzie powracać z taką samą siłą nawet po wielu latach, warto zadbać o najdrobniejszy szczegół weselnego wieczoru.

Niech zatem DZIEŃ TEN będzie najpiękniejszy, aby pamięć o nim wywoływała radość i dodawała sił.



Pakiet I

350 zł

OSOBA

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Rosół z makaronem lub z kołdunami
- ☐ Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ☐ Flaki po świętokrzysku
- ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
- ☐ Zupa krem z ziemniaków z chipsem bekonowym
- ☐ Aksamitna zupa drobiowa z pieczoną papryką i borowikami

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Kotlet schabowy z ziemniakami z wody i zestawem surówek
- ☐ Kotlet de volaille z ziemniakami puree i surówką z czerwonej kapusty
- ☐ Roladka schabowa z szynką i pieczarkami z puree czosnkowym i warzywami gotowanymi
- ☐ Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym lub pieczarkowym z kopytkami i surówką z białej kapusty
- ☐ Roladka z kurczaka z pomidorami suszonymi i mozzarellą w płatkach migdałów z ziemniakami opiekany i surówką wiosenną
- ☐ Stek z kalafiora z kopytkami i salsą mango

DESER (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ☐ Lody waniliowe z musem bazyliowym na gorących malinach
- ☐ Gruszka w sosie waniliowym
- ☐ Panna cotta z musem jeżynowym

II DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Flaki z boczniaków lub tradycyjne
- ☐ Zupa meksykańska
- ☐ Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- ☐ Bigos świętokrzyski
- ☐ Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka z warzywami gotowanymi lub duszonymi pieczarkami
- ☐ Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z ziemniakami opiekany i fasolką szparagową

III DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Strogonoff z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- ☐ Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z kaszą bulgur i kapustą modrą
- ☐ Rolada z indyka ze szpinakiem z puree czosnkowym i surówką z białej i czerwonej kapusty
- ☐ Miruna w cieście sezamowym z puree paprykowym i mixem sałat z warzywami



IV DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- ☐ Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- ☐ Żurek świętokrzyski

ZAKĄSKI ZIMNE (6 propozycji do wyboru)

- ☐ Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- ☐ Półmisek galantyn i pasztetów
- ☐ Pasztet mięsny z żurawiną
- ☐ Roladki z tortilli
- ☐ Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- ☐ Grzybki marynowane i pikle
- ☐ Różyczki z łososia na sałacie z nutą grejpfruta
- ☐ Tymbaliki
- ☐ Jaja faszerowane
- ☐ Śledź w dwóch smakach
- ☐ Dorsz w sosie greckim
- ☐ Vol-Au-Vent mix
- ☐ Świeże warzywa
- ☐ Roladki naleśnikowe mix
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ☐ Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową
- ☐ Nuggetsy, krążki cebulowe, kulki serowe z sosami
- ☐ Croissant z serkiem i łososiem wędzonym
- ☐ Melon z twarogiem i rukolą w szynce parmeńskiej
- ☐ Rolada marchewkowa z twarogiem i ziarnami
- ☐ Tartaletka z hummusem i warzywami

SALAATKI (3 propozycje do wyboru)

- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka gyros – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z selerem naciowym i wędzonym kurczakiem
- ☐ Sałatka z szynką i ananasem
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka z makaronem orzo, szynką i żółtym serem
- ☐ Sałatka staropolska z duszonymi pieczarkami i orzechami włoskimi
- ☐ Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem
- ☐ Sałatka z tortellini z boczkiem wędzonym i rucolą
- ☐ Sałatka śledziowa z burakami
- ☐ Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- ☐ Sałatka amerykańska z salami



CIASTO BUFET (5 propozycji do wyboru)

- ☐ Babeczki mix
- ☐ Szarlotka
- ☐ Rolada jogurtowa
- ☐ Snickers
- ☐ Makowiec
- ☐ Rozkosznik porzeczkowy
- ☐ W-zetka
- ☐ Raffaello
- ☐ Ciasto czekoladowe
- ☐ 3-bit
- ☐ Ciasto bezowe
- ☐ Sernik nowojorski
- ☐ Sernik z brzoskwiniami
- ☐ Ciast mango-marakuja
- ☐ Ciasto truskawka-porzeczką

OWOCE SEZONOWE

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane PET 0,5l.

TORT WESELNY



Pakiet II

370 zł OSOBA

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Rosół z makaronem lub z kołdunami
- ☐ Krem borowikowy z płatkami migdałów
- ☐ Flaki po świętokrzysku
- ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
- ☐ Zupa krem z ziemniaków z chipsem bekonowym
- ☐ Aksamitna zupa drobiowa z pieczoną papryką i borowikami

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym lub pieczarkowym z ziemniakami puree i warzywami gotowanymi
- ☐ Roladka z kurczaka z pomidorami suszonymi i mozzarellą w płatkach migdałów z ziemniakami opiekаныmi i surówką wiosenną
- ☐ Policzki wołowe w sosie własnym z kopytkami i kapustą zasmażaną
- ☐ Pierś z kaczki z karmelizowanymi jabłkami z gnocchi i buraczkami z miodem
- ☐ Rolada drobiowa z łososiem w sosie z zielonego groszku z ziemniakami z wody i zestawem surówek
- ☐ Stek z kalafiora z kopytkami i salsą mango

DESER (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ☐ Lody waniliowe z musem bazyliowym i gorącymi malinami
- ☐ Gruszka w sosie waniliowym
- ☐ Tiramisu

II DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Strogonoff z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- ☐ Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
- ☐ Pieczeń cielęca w sosie własnym z kopytkami i kapustą modrą
- ☐ Rolada z indyka ze szpinakiem z puree czosnkowym, surówką z białej i czerwonej kapusty
- ☐ Miruna w cieście sezamowym z puree paprykowym i mixem sałat z warzywami
- ☐ Łosoś w sosie maślano-cytrynowym podany z puree z groszku i sałatką z pomidorków koktajlowych

III DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Flaki z boczniaków lub tradycyjne
- ☐ Zupa meksykańska
- ☐ Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- ☐ Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka z warzywami gotowanymi lub duszonymi pieczarkami
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kaszą bulgur i kapustą modrą
- ☐ Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z ziemniakami opiekаныmi i fasolką szparagową

IV DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Strogonoff z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- ☐ Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kaszą bulgur i kapustą modrą
- ☐ Rolada z indyka ze szpinakiem, z puree czosnkowym, surówką z białej i czerwonej kapusty
- ☐ Zraz wołowy w sosie własnym z kopytkami i kapustą zasmażaną
- ☐ Polędwica z dorsza w sosie z pieczonych buraków z ryżem basmati i brokułami z masłem

V DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Zupa meksykańska
- ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- ☐ Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- ☐ Żurek świętokrzyski

ZAKĄSKI ZIMNE (6 propozycji do wyboru)

- ☐ Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- ☐ Półmisek galantyn i pasztetów
- ☐ Pasztet mięsny z żurawiną
- ☐ Roladki z tortilli
- ☐ Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- ☐ Grzybki marynowane i pikle
- ☐ Różyczki z łososia na sałacie z nutą grejpfruta
- ☐ Tymbaliki
- ☐ Jaja faszerowane
- ☐ Śledź w dwóch smakach
- ☐ Dorsz w sosie greckim
- ☐ Vol-Au-Vent mix
- ☐ Świeże warzywa
- ☐ Roladki naleśnikowe mix
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ☐ Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową
- ☐ Nuggetsy, krążki cebulowe, kulki serowe z sosami
- ☐ Croissant z serkiem i łososiem wędzonym
- ☐ Melon z twarogiem i rukolą w szynce parmeńskiej
- ☐ Rolada marchewkowa z twarogiem i ziarnami
- ☐ Tartaletka z hummusem i warzywami

SALAATKI (3 propozycje do wyboru)

- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka gyros – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z selerem naciowym i wędzonym kurczakiem
- ☐ Sałatka z szynką i ananasem
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka z makaronem orzo, szynką i żółtym serem
- ☐ Sałatka staropolska z duszonymi pieczarkami i orzechami włoskimi
- ☐ Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem
- ☐ Sałatka z tortellini z boczkiem wędzonym i rucolą
- ☐ Sałatka śledziowa z burakami
- ☐ Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- ☐ Sałatka amerykańska z salami
- ☐ Sałatka meksykańska – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z krewetkami w panko i awokado

CIASTO BUFET 6 propozycji do wyboru)

- ☐ Babeczki mix
- ☐ Szarlotka
- ☐ Rolada jogurtowa
- ☐ Snickers
- ☐ Makowiec
- ☐ Rozkosznik porzeczkowy
- ☐ W-zetka
- ☐ Raffaello
- ☐ Ciasto czekoladowe
- ☐ 3-bit
- ☐ Ciasto bezowe
- ☐ Sernik nowojorski
- ☐ Sernik z brzoskwiniami
- ☐ Ciast mango-marakuja
- ☐ Ciasto truskawka-porzeczką

OWOCE SEZONOWE

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane PET 0,5l.

TORT WESELNY





Pakiet III

450 zł
ALKOHOL W CENIE
OSOBA

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Rosół z makaronem lub z kołdunami
- ☐ Krem borowikowy z płatkami migdałów
- ☐ Flaki po świętokrzysku
- ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
- ☐ Zupa krem z ziemniaków z chipsem bekonowym
- ☐ Aksamitna zupa drobiowa z pieczoną papryką i borowikami

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym lub pieczarkowym z ziemniakami puree i warzywami gotowanymi
- ☐ Roladka z kurczaka z pomidorami suszonymi i mozzarellą w płatkach migdałów z ziemniakami opiekаныmi i surówką wiosenną
- ☐ Policzki wołowe w sosie własnym z kopytkami i kapustą zasmażaną
- ☐ Pierś z kaczki z karmelizowanymi jabłkami z gnocchi i buraczkami z miodem
- ☐ Rolada drobiowa z łososiem w sosie z zielonego groszku z ziemniakami z wody i zestawem surówek
- ☐ Stek z kalafiora z kopytkami i salsą mango

DESER (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ☐ Lody waniliowe z musem bazyliowym i gorącymi malinami
- ☐ Gruszka w sosie waniliowym
- ☐ Tiramisu

II DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Stroganoff z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego z masłem
- ☐ Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
- ☐ Pieczeń cielęca w sosie własnym z kopytkami i kapustą modrą
- ☐ Rolada z indyka ze szpinakiem z puree czosnkowym i surówką z białej i czerwonej kapusty
- ☐ Miruna w cieście sezamowym z puree paprykowym i mixem sałat z warzywami
- ☐ Łosoś w sosie maślano-cytrynowym podany z puree z groszku i sałatką z pomidorków koktajlowych

III DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Flaki z boczników lub tradycyjne
- ☐ Zupa meksykańska
- ☐ Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- ☐ Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka z warzywami gotowanymi lub duszonymi pieczarkami
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kaszą bulgur i kapustą modrą
- ☐ Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z ziemniakami opiekаныmi i fasolką szparagową

IV DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Stroganoff z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- ☐ Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z kaszą bulgur i kapustą modrą
- ☐ Rolada z indyka ze szpinakiem z puree czosnkowym, surówką z białej i czerwonej kapusty
- ☐ Zraz wołowy w sosie własnym z kopytkami i kapustą zasmażaną
- ☐ Polędwica z dorsza w sosie z pieczonych buraków z ryżem basmati i brokułami z masłem

V DANIE GORĄCE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Zupa meksykańska
- ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- ☐ Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- ☐ Żurek świętokrzyski

ZAKĄSKI ZIMNE (7 propozycji do wyboru)

- ☐ Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- ☐ Półmisek galantyn i pasztetów
- ☐ Pasztet mięsny z żurawiną
- ☐ Roladki z tortilli
- ☐ Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- ☐ Grzybki marynowane i pikle
- ☐ Różycki z łososia na sałacie z nutą grejpfruta
- ☐ Tymbali
- ☐ Jaja faszerowane
- ☐ Śledź w dwóch smakach
- ☐ Dorsz w sosie greckim
- ☐ Vol-Au-Vent mix
- ☐ Świeże warzywa
- ☐ Roladki naleśnikowe mix
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ☐ Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową
- ☐ Nuggetsy, krążki cebulowe, kulki serowe z sosami
- ☐ Croissant z serkiem i łososiem wędzonym
- ☐ Melon z twarogiem i rukolą w szynce parmeńskiej
- ☐ Rolada marchewkowa z twarogiem i ziarnami
- ☐ Tartaletka z hummusem i warzywami

SALAATKI (4 propozycje do wyboru)

- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka gyros – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z selerem naciowym i wędzonym kurczakiem
- ☐ Sałatka z szynką i ananasem
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka z makaronem orzo, szynką i żółtym serem
- ☐ Sałatka staropolska z duszonymi pieczarkami i orzechami włoskimi
- ☐ Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem
- ☐ Sałatka z tortellini z boczkiem wędzonym i rucolą
- ☐ Sałatka śledziowa z burakami
- ☐ Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- ☐ Sałatka amerykańska z salami
- ☐ Sałatka meksykańska – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z krewetkami w panko i awokado



CIASTO BUFET 6 propozycji do wyboru)

- ☐ Babeczki mix
- ☐ Szarlotka
- ☐ Rolada jogurtowa
- ☐ Snickers
- ☐ Makowiec
- ☐ Rozkosznik porzeczkowy
- ☐ W-zetka
- ☐ Raffaello
- ☐ Ciasto czekoladowe
- ☐ 3-bit
- ☐ Ciasto bezowe
- ☐ Sernik nowojorski
- ☐ Sernik z brzoskwiniami
- ☐ Ciast mango-marakuja
- ☐ Ciasto truskawka-porzeczką

OWOCE SEZONOWE

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane PET 0,5l.

ALKOHOL BEZ LIMITU:

Wódka, Wino, Piwo

TORT WESELNY



Poprawiny Pakiet I

Grill w Altanie Grillowej

150 zł

OSOBA

MENU

- Żurek na zakwasie naturalnym z chrzanem i swojską kiełbasą
- Kiełbasa z grilla
- Kaszanka z cebulką
- Karczek w marynacie
- Filet z kurczaka w marynacie własnej receptury o smaku ziołowym
- Szaszłyki mix na szpadach
- Żeberka barbecue
- Warzywa grillowane
- Filet rybny w ziołach i marynacie
- Ziemniaki z rusztu
- Tortilla z mozzarellą, pomidorami i kolendrą

DODATKI

- Bufet surówek, sałatek i sosów do własnej kompozycji
- Musztarda, ketchup
- Sosy do mięs
- Wybór pieczywa

BUFET CIAST I OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane PET 0,5l.



Poprawiny Pakiet II

150 zł

0508A

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Żurek świętokrzyski z jajkiem
- ☐ Kwaśnica na żeberku
- ☐ Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z ziemniakami puree i mixem sałat z vinegret
- ☐ Pieróg ze schabu faszerowany serami i szpinakiem z ćwiartkami ziemniaków i fasolką szparagową
- ☐ Filet z kurczaka z kostką w sosie pomidorowo-paprykowym z kopytkami i zestawem surówek
- ☐ Kotlet po szwajcarsku z ziemniakami z wody i surówką wiosenną
- ☐ Udziec z indyka w warzywach z ryżem i surówką z białej kapusty

SALATKI (2 propozycje do wyboru)

- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka gyros – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z selerem naciowym i wędzonym kurczakiem
- ☐ Sałatka z szynką i ananasem
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka z makaronem orzo, szynką i żółtym serem
- ☐ Sałatka staropolska z duszonymi pieczarkami i orzechami włoskimi
- ☐ Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem
- ☐ Sałatka z tortellini z boczkiem wędzonym i rucolą
- ☐ Sałatka śledziowa z burakami
- ☐ Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- ☐ Sałatka amerykańska z salami

ZAKĄSKI ZIMNE (4 propozycje do wyboru)

- ☐ Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- ☐ Półmisek galantyn i pasztetów
- ☐ Pasztet mięsny z żurawiną
- ☐ Roladki z tortilli
- ☐ Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- ☐ Grzybki marynowane i pikle
- ☐ Różyczki z łososia na sałacie z nutą grejpfruta
- ☐ Tymbaliki
- ☐ Jaja faszerowane
- ☐ Śledź w dwóch smakach
- ☐ Dorsz w sosie greckim
- ☐ Vol-Au-Vent mix
- ☐ Świeże warzywa
- ☐ Nuggetsy z sosem czosnkowym
- ☐ Roladki naleśnikowe mix
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ☐ Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową
- ☐ Nuggetsy, krążki cebulowe, kulki serowe z sosami
- ☐ Croissant z serkiem i łososiem wędzonym
- ☐ Melon z twarogiem i rucolą w szynce parmeńskiej
- ☐ Rolada marchewkowa z twarogiem i ziarnami
- ☐ Tartaletka z hummusem i warzywami

BUFET CIAST I OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane PET 0,5l.

Poprawiny Pakiet III

160 zł

OSOBA

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Żurek świętokrzyski z jajkiem
- ☐ Kwaśnica na żeberku
- ☐ Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z ziemniakami puree i mixem sałat z vinegret
- ☐ Pieróg ze schabu faszerowany serami i szpinakiem z ćwiartkami ziemniaków i fasolką szparagową
- ☐ Filet z kurczaka z kostką w sosie pomidorowo-paprykowym z kopytkami i zestawem surówek
- ☐ Kotlet po szwajcarsku z ziemniakami z wody i surówką wiosenną
- ☐ Udziec z indyka w warzywach z ryżem i surówką z białej kapusty

DANIE II (1 propozycja do wyboru)

- ☐ Zraz wołowy w sosie własnym z kluskami śląskimi i bukietem jarzyn gotowanych
- ☐ Schab w śmietanie z gnocchi z brokułami z masłem
- ☐ Szaszłyk drobiowy z ryżem i surówką z czerwonej kapusty
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kopytkami i kapustą modrą

ZAKĄSKI ZIMNE (4 propozycje do wyboru)

- ☐ Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- ☐ Półmisek galantyn i pasztetów
- ☐ Pasztet mięsny z żurawiną
- ☐ Roladki z tortilli
- ☐ Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- ☐ Grzybki marynowane i pikle
- ☐ Różycki z łososia na sałacie z nutą grejpfruta
- ☐ Tymbaliki
- ☐ Jaja faszerowane
- ☐ Śledź w dwóch smakach
- ☐ Dorsz w sosie greckim
- ☐ Vol-Au-Vent mix
- ☐ Świeże warzywa
- ☐ Nuggetsy z sosem czosnkowym
- ☐ Roladki naleśnikowe mix
- ☐ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ☐ Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową
- ☐ Nuggetsy, krążki cebulowe, kulki serowe z sosami
- ☐ Croissant z serkiem i łososiem wędzonym
- ☐ Melon z twarogiem i rukolą w szynce parmeńskiej
- ☐ Rolada marchewkowa z twarogiem i ziarnami
- ☐ Tartaletka z hummusem i warzywami

SALAATKI (2 propozycje do wyboru)

- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka gyros – podanie warstwowe
- ☐ Sałatka z selerem naciowym i wędzonym kurczakiem
- ☐ Sałatka z szynką i ananasem
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka z makaronem orzo, szynką i żółtym serem
- ☐ Sałatka staropolska z duszonymi pieczarkami i orzechami włoskimi
- ☐ Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- ☐ Sałatka z tortellini z boczkiem wędzonym i rucolą
- ☐ Sałatka śledziowa z burakami
- ☐ Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- ☐ Sałatka amerykańska z salami

BUFET CIAST I OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane PET 0,5.



W prezencie

Od Hotelu otrzymacie Państwo:

- ♥ Apartament dla Nowożeńców.
- ♥ Wesele powyżej 200 os. dorosłych – wiejski stół.
- ♥ Wesele powyżej 150 os. dorosłych – fontanna czekoladowa.
- ♥ Specjalne ceny na pokoje 2 os. (300 zł za pokój – w cenie wliczone jest śniadanie, basen, sauny, jacuzzi, siłownia).
- ♥ Bezpłatne menu dla dzieci do lat 6.
- ♥ Zniżkę 50% wartości menu dla dzieci 7-12 lat (liczba dzieci objętych promocją nie może przekroczyć 10% liczby Gości).
- ♥ Degustacja menu weselnego (przy potwierdzonym weselu powyżej 100 osób).

Poprawiny:

- ♥ To Państwo decydują, o której godzinie rozpoczną się poprawiny.
- ♥ Czas trwania poprawin wynosi do 6 godzin od momentu rozpoczęcia.
- ♥ Istnieje możliwość dokupienia pakietu alkoholi na poprawiny (piwo, wino, wódka) w cenie 40zł za osobę.



Informacje dodatkowe

- ♥ Sami wybieracie potrawy jakie mają znaleźć się na Waszym stole.
- ♥ W każdym zaproponowanym zestawie oferujemy tradycyjny tort weselny (wielkość tortu dopasowana jest do liczby Gości).
- ♥ W Pakiecie III weselny alkohol w cenie (wódka, wino, piwo).
- ♥ Do wybranego zestawu polecamy dokupienie bufetów tematycznych: stołu wiejskiego – 3200 zł, stołu włoskiego – 3000 zł.
- ♥ Istnieje możliwość zorganizowania Ślubu plenerowego: w ogrodzie lub na terenie zielonym Hotelu.
- ♥ Koszt menu dla orkiestry i kamerzysty oraz fotografa – wartość ustalonego menu – ponosi Klient.
- ♥ Możliwość wynajęcia barmana.
- ♥ Opłata za ZAİKS jest pokrywana przez Hotel.
- ♥ Współpracujemy z firmami w zakresie aranżacji florystycznych oraz dekoratorskich.
- ♥ W przypadku przyjęć weselnych poniżej 100 osób dorosłych doliczamy 10% wartości ustalonego menu.





bufety
tematyczne

„Stół włoski”

4000 zł

Propozycja do 100 osób

- Grissini
- Bruschetta mix
- Włoskie wędliny i sery
- Focaccia mix
- Koreczki z pomidorkiem koktajlowym i mozzarellą
- Roladki z bakłażana z ricottą
- Oliwki Kalamata i papryczki nadziewane
- Basturma (suszona wołowina)
- Włoska sałatka z pomidorami suszonymi, gorgonzolą i rucolą



„Stół wiejski”

4000 zł

- Kielbasa swojska 8 kg
- Pasztetowa swojska 4 kg
- Kaszanka swojska 4 kg
- Salceson tradycyjny 4 kg
- Szynka z nogą 8 kg
- Boczek pieczony 4 kg
- Baleron 3 kg
- Chleb wiejski 5 kg
- Smalec 4 kg
- Ogórki małosolne 6 kg
- Żeberka 3 kg
- Kabanosy 2 kg
- Pasztety 4 kg



„Bufet przy stole wiejskim”

750 zł

Bufet gorący przy stole wiejskim - 600zł

- Pierogi ruskie 100 szt.
- Pierogi z kapustą i grzybami 100 szt.
- Pierogi z mięsem 100 szt.

Dodatkowo do bufetu gorącego:

- ☐ Żeberka w kapuście 20 porcji - **350zł**
- ☐ Golonka bankietowa 20 porcji - **350zł**

Deska ryb z hotelowej wędzarni - 250zł

- Łosoś
- Pstrąg
- Makrela
- Ryba maślana



oferta
barmańska

Pakiet all inclusive

od **3700 zł**

Bar

- Sala Europejska - bar stacjonarny z możliwością rozłożenia drugiego baru mobilnego
- Sala Bruksela - bar mobilny rozkładany w wybranym miejscu

Pakiet nielimitowanych alkoholi i dodatków do drinków

Cena 37zł/os w przypadku przyjęć powyżej 100 osób
Dla przyjęć poniżej 100 osób – cena pakietu – 3700zł

Cena obejmuje wszystkich uczestników przyjęcia

Wódka po stronie Klienta



Standardowa karta klasycznych drinków:

- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, soda)
- **Mojito** (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda)
- **Cuba Libre** (rum, limonka, pepsi)
- **Tequila Sunrise** (tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
- **Sex on the beach** (wódka, malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- **Pina Colada** (rum, malibu, sok ananasowy, mleczko skondensowane)
- **Citron Colada** (gin, sok ananasowy, sok z cytryny)
- **Cosmopolitan** (wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki)
- **G&T** (gin, tonic, sok z cytryny)
- **French 77** (gin, syrop kwiat bzu, wino musujące, cytryna)
- **Whisky&Cola**
- **Whisky Sour** (whisky, syrop, sok z cytryny)
- **Negroni** (gin, campari, martini)
- **Old Fashioned** (whisky, syrop cukrowy, angostura)
- **Manhattan** (whisky, martini, angostura)

Shoty:

- **Wściekły Pies** (wódka, sok malinowy, tabasco)
- **Kamikadze** (wódka, likier blue curacao, sok z cytryny)
- **B52** (Kahlua, Irish Cream, Peach likier)
- **Małpi mózg** (Peach likier, Irish Cream, grenadine)

Drinki bezalkoholowe

Podczas imprezy barmani również przygotowują drinki spoza karty dopasowane do potrzeb Gości. Bar działa od zakończenia obiadu do 2⁰⁰

Pakiet standard

od **3200 zł**

Bar

- Sala Europejska - bar stacjonarny z możliwością rozłożenia drugiego baru mobilnego
- Sala Bruksela - bar mobilny rozkładany w wybranym miejscu

Pakiet nielimitowanych alkoholi i dodatków do drinków

Cena 33zł/os w przypadku przyjęć powyżej 100 osób
Dla przyjęć poniżej 100 osób – cena pakietu – 3200zł

Cena obejmuje wszystkich uczestników przyjęcia

Wódka po stronie Klienta

Standardowa karta klasycznych drinków:

- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, soda)
- **Mojito** (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda)
- **Cuba Libre** (rum, limonka, pepsi)
- **Tequila Sunrise** (tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
- **Sex on the beach** (wódka, malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- **Pina Colada** (rum, malibu, sok ananasowy, mleczko skondensowane)
- **Citron Colada** (gin, sok ananasowy, sok z cytryny)
- **Cosmopolitan** (wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki)
- **G&T** (gin, tonic, sok z cytryny)
- **French 77** (gin, syrop kwiat bzu, wino musujące, cytryna)

Shoty:

- **Wściekły Pies** (wódka, sok malinowy, tabasco)
- **Kamikadze** (wódka, likier blue curacao, sok z cytryny)
- **B52** (Kahlua, Irish Cream, Peach likier)
- **Małpi mózg** (Peach likier, Irish Cream, grenadine)

Drinki bezalkoholowe

Podczas imprezy barmani również przygotowują drinki spoza karty dopasowane do potrzeb Gości. Bar działa od zakończenia obiadu do 2⁰⁰



Wedding Planner

Wedding Planner

Dla każdej przyszłej Pary Młodej, dzień ślubu i wesela to najpiękniejszy dzień w życiu. Wszelkie przygotowania z Nim związane są niezwykłą i niezapomnianą przygodą, która prowadzi do początku Nowego rozdziału w życiu Pary Młodej. Każdy stara się, aby TEN DZIEŃ był na zawsze obecny w naszych sercach i pamięci. Nie tylko najważniejszy dla Pary Młodej, ale i rodziny, przyjaciół czy znajomych. Zorganizowanie TEGO DNIA, aby był on perfekcyjny wymaga wielu poświęceń, energii oraz przede wszystkim czasu, który jest na wagę złota. Bardzo długo zajmuje, aż zdecydujemy się właśnie na TEN lokal, TEN zespół, TEGO fotografa, TEGO kamerzystę, czy TEGO barmana.

Przeważnie, na co dzień nie zajmujemy się planowaniem czy organizowaniem uroczystości. Jest to dla nas nowość, co jest dodatkowo stresującą częścią zorganizowania perfekcyjnego ślubu i wesela. Dlatego właśnie Pary Młode mogą liczyć na swoich pomocników w postaci Wedding Plannerów. Dlaczego warto zatrudnić swojego Wedding Plannera? Przede wszystkim czuwa nad wszystkim, on nie może zapomnieć. Jest to dobra dusza Pary Młodej. To właśnie konsultant ślubny jest podporą i odciążeniem dla zestresowanych już Młodych.







Wedding Planner

15 000 zł

Czym zajmuje się wedding planner:

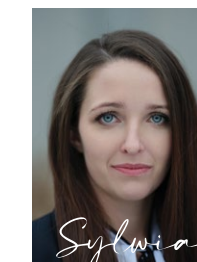
- Czuwa nad Parą Młodą, stara się być obecny przy ważnych dla nich spotkaniach
- Wyszukuje podwykonawców m.in.:
 - Oprawy muzycznej przyjęcia
 - Oprawy muzycznej ceremonii
 - Fotografów
 - Filmowców
 - Firmy dekoratorskie i florystyczne
 - Cukiernie
 - Barmanów
 - Baristów
 - Fryzjerów
 - Makijażystów
 - Firmy oświetleniowe
 - Papeterię ślubną (zaproszenia, winietki, karty menu, plan stołów i inne dodatki weselne)
 - Upominki dla Gości
 - Wypożyczalnię mebli
 - Firmy transportowe
 - Animatorów
 - Atrakcje dodatkowe takie jak pokaz ognia, pokaz tańca, wypuszczanie balonów itp.

- Umawia spotkania z podwykonawcami
- Negocjuje umowy z podwykonawcami
- Na życzenie Pary Młodej podpisuje umowy z podwykonawcami
- Zarządza budżetem Pary Młodej
- Pilnuje terminów płatności
- Tworzy scenariusz przyjęcia
- Koordynuje dzień przyjęcia

Kim zatem jest Wedding Planner?

To ekspert branży ślubnej, dobra dusza Pary Młodej, ich asystent. Pragniemy abyście w tym dniu czuli się jak Goście na własnym przyjęciu!

Poznajmy się:



Sylwia jest certyfikowaną Wedding Plannerką, posiadającą ukończony kurs „Master Wedding Planner & Wedding Manager”.

Nasza konsultantka ślubna związana jest z nami od ponad 10 lat, a organizacja przyjęć to dla niej codzienność. W pracy najważniejsze dla niej jest zadowolenie Pary Młodej. Pełna pasji, zaangażowania w to co robi, ciągle podążająca za nowymi trendami weselnymi.

SPEŁNIAMY
marzenia

*Odnaleźliśmy
Siebie*



Hotel Europa, ^{****}ul. Radomska 76a, 27-200 Starachowice
+48 41 276 78 00, +48 535 235 513, +48 533 888 746, +48 604 553 878
rezerwacja@europa-hotel.pl

