



NIEZAPOMNIANE WESELE W HOTELU KRYNICA****

Wyjątkowy dzień w wyjątkowym miejscu

Ślub i wesele to moment, w którym miłość, radość i bliskość sięgają swojego szczytu, tworząc niezapomnianą historię. Chcemy, aby ten dzień był wyjątkowy, dlatego przygotowaliśmy ofertę, która spełni Wasze oczekiwania i pozwoli przeżyć niezwykle chwile, na długo pozostające w sercach.

Pragniemy serdecznie zaprosić Was do Hotelu Krynica**** - urokliwego miejsca w górskim klimacie, gdzie urzeczywistnią się Wasze marzenia o wyjątkowym święcie spędzonym w gronie najbliższych. Nasza oferta zachwyci nie tylko bajkowym otoczeniem, ale także wspaniałą kuchnią i komfortem sprzyjającym niezapomnianej zabawie.



HOTEL

KRYNICA

Elbest Hotels

Wiemy, jak ważny jest dzień ślubu i wesela, dlatego dołożymy wszelkich starań, aby zorganizowane przez nas przyjęcie zapadło na długo w pamięć Młodej Parze i Gościom weselnym.

Restauracja Różana

Nowoczesne przestronne wnętrze restauracji o powierzchni 300 m² daje możliwość zorganizowania przyjęcia dla 160 osób, a dwie niezależne sale pozwalają na stworzenie niewielkich kameralnych wydarzeń. Urzekający widok na panoramę miasta pozwoli delektować się pięknem otaczającego miejsca. Profesjonalizm i talent naszych mistrzów kuchni oraz pasja tworzenia niepowtarzalnych potraw zapewnią niezwykle doznania kulinarne.

W ramach przyjęcia oferujemy:

- profesjonalną opiekę koordynatora
- profesjonalną obsługę kelnersko-gastronomiczną
- wynajem sali do godz. 03.00
- podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki na stołach
- nocleg dla Państwa Młodych w apartamencie GRATIS!
- degustację menu weselnego w dogodnym terminie dla 2 osób
- możliwość skomponowania indywidualnego menu dla dzieci
- dzieci do lat 4 GRATIS!
- dzieci od 4 do 10 lat 50% taniej!
- okrągłe stoły
- pokrowce na krzesła
- pokoje dla Gości weselnych w cenach specjalnych
- profesjonalnie urządzony pokój zabaw dla najmłodszych Gości
- bezpłatny monitorowany parking dla wszystkich Gości weselnych

Usługi dodatkowe:

- możliwość przejazdu dorożką dla Pary Młodej
- transport Gości
- możliwość wynajęcia profesjonalnego fotografa
- dekoracje i oświetlenie sali
- oprawę muzyczną
- alkohol
- tort weselny
- dodatkowe wyroby cukiernicze, paczki
- dodatkowe dekoracje sali i stołów
- ZAiKS (po stronie Państwa Młodych)

PAKIET NR 1 - 310 ZŁ/OS.

Cena pakietu obejmuje:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitanie Państwa Młodych oraz Gości lampką wina musującego

Menu:

- Obiad 2-daniowy (zupa, danie główne) – opcja domówienia deseru
- 2 kolacje ciepłe: 1 serwowana + 1 bufetowa
- Zimna płyta (6 pozycji do wyboru – uzupełniana przez 4h)
- Bufet słodki (uzupełniany na bieżąco)
- Napoje gorące, soki, woda – bez ograniczeń
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) – dodatkowo płatne

Zupy

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy – wołowy z makaronem
- Krem z cukinii z serem dor blue i focaccią

Danie główne na paterach

(mix)

- Kotlet schabowy/ziemniaki z koperkiem/kapusta zasmażana lub zestaw surówek
- Pieczeń wieprzowa z sosem pieprzowym lub pieczarkowym/kasza pęczak lub gnocchi/zestaw surówek
- Polędwiczki drobiowe w panierce z parmezanem/duffinki/ zestaw surówek

Zimna płyta/Bufet

(6 pozycji do wyboru)

- Rolada z pieczonego szpinaku z łosiem wędzonym
- Mus z wątróbek z marynowanymi grzybami i pomidorem
- Łosoś pieczony w niskiej temperaturze na czarnej soczewicy
- Patera mięs, wędlin i serów regionalnych
- Rostbef z kietkami na salsie warzywnej
- Papryczki jalapeno z musem z tuńczyka
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową
- Sałatka z salami i winogronami
- Sałatka z awokado i mango z krewetkami w cieście filo

Słodki Bufet

- Tarty owocowe
- Sernik z czekoladą

Danie ciepłe 1 - serwowane

(1 pozycja do wyboru)

- Sandacz smażony/kluseczki/puree z fenkuła/brokół gotowany
- Rolada wieprzowa w sosie własnym z kopytkami i warzywami gotowanymi

Danie ciepłe 2 - bufetowe

- Ser kozi w ciście filo z sosem z wędzonego kurczaka



PAKIET NR 2 - 379 ZŁ/OS.

Cena pakietu obejmuje:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitanie Państwa Młodych oraz Gości lampką wina musującego

Dodatkowo:

- Prezent dla nowożeńców – Weekendowy pobyt w jednym z Hoteli sieci Elbest

Menu:

- Obiad 3-daniowy (przystawka, zupa, danie główne) – opcja domówienia deseru
- 3 kolacje ciepłe: 1 serwowana + 2 bufetowe
- Zimna płyta (6 pozycji do wyboru – uzupełniana przez 4h)
- Bufet słodki (uzupełniany na bieżąco)
- Napoje gorące, soki, woda – bez ograniczeń
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) – dodatkowo płatne

Przystawka

- Pstrąg wędzony na musie z fasoli piękny Jaś i ciście drożdżowym

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowo – wołowy z makaronem
- Krem z selera z borowikiem i pesto pietruszkowo-truflowym z focaccią

Danie główne serwowane

(możliwość kompozycji dania)

- Kotlet schabowy
- Rolada wieprzowa z sosem kurkowym
- Kotlet de volaille
- Grillowany filet z kurczaka z sosem włoskim
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Frytki
- Surówka z kapusty czerwonej
- Kapusta zasmażana
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera

Zimna płyta/Bufet

(6 pozycji do wyboru)

- Sałatka grecka
- Sałatka w koszyczku z parmezanu z serem pleśniowym i pieczonym bekonem
- Rolada z pieczonego szpinaku z łososiem wędzonym
- Mus z wątróbek z marynowanymi grzybami i pomidorem
- Krewetki w tempurze/sos curry
- Papryczki jalapeno z musiem z tuńczyka
- Śledź w śmietanie

Słodki bufet

- Musy czekoladowe i owocowe
- Ptysie z kremem
- Ciasto ambasador
- Tarty owocowe

Stół wiejski

- Szynka wieprzowa pieczona
- Pieczony karczek
- Boczek pieczony z kminkiem i papryką
- Salceson wiejski
- Rolada wieprzowa
- Kiełbasa wędzona/kabanos
- Pasztet drobiowy pieczony
- Smalec
- Oscypki wędzone/białe/warkocze serowe
- Bundz
- Ogórki kiszone
- Podpłomyki/pieczewo wiejskie

Danie ciepłe 1 - serwowane

- Polędwiczka wieprzowa podana z gratiną brokułową z sosem podgrzybkowym i warzywami pieczonymi

Danie ciepłe 2 - bufetowe

(1 pozycja do wyboru)

- Oscypek pieczony z boczkiem z sosem z wędzonego kurczaka
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z kluseczkami pietruszkowymi i surówkami

Danie ciepłe 3 - bufetowe

(1 pozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Flaczki wołowe
- Strogonow



PAKIET NR 3 - 429 ZŁ/OS.

Cena pakietu obejmuje:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitanie Państwa Młodych oraz Gości lampką wina musującego

Dodatkowo:

- Prezent dla nowożeńców – Weekendowy pobyt w jednym z Hoteli sieci Elbest

Menu:

- Obiad 4-daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser)
- 3 kolacje ciepłe: 1 serwowana + 2 bufetowe
- Zimna płyta (7 pozycji do wyboru – uzupełniana przez 4h)
- Bufet słodki (uzupełniany na bieżąco)
- Napoje gorące, soki, woda – bez ograniczeń
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) – dodatkowo płatne

Przystawka

- Carpaccio wołowe

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy – wołowy z makaronem
- Krem z batata i świeżym imbirem podany z focaccią i bekonem

Danie główne serwowane

(możliwość kompozycji dania)

- Kotlet schabowy
- Kacze uda z sosem malinowym
- Kotlet de volaille
- Kotlet szwajcarski
- Pieczeń wołowa w sosie własnym
- Mięś w sosie szparagowym na winie
- Ziemniaki pieczone z oscypkiem i rozmarynem
- Kluski śląskie
- Frytki
- Makaron farfalle z oliwą i parmezanem
- Surówka z kapusty czerwonej
- Kapusta zasmażana
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Warzywa gotowane

Deser

- Beza Pavłowa z owocami

Zimna płyta/Bufet

(7 pozycji do wyboru)

- Sałatka grecka
- Sałatka w koszyczku z parmezanu z serem pleśniowym i pieczonym bekonem
- Rolada z pieczonego szpinaku z łososiem wędzonym
- Mus z wątróbek z marynowanymi grzybami i pomidorem
- Krewetki w tempurze/sos curry
- Sery pleśniowe
- Carpaccio wołowe
- Papryczki jalapeno z musem z tuńczyka
- Śledź w śmietanie

Słodki bufet

- Musy czekoladowe i owocowe
- Ptysie z kremem
- Ciasto ambasador
- Tarty owocowe
- Tartaletka pomarańczowa
- Owoce



PAKIET NR 3 - 429 ZŁ/ OS.

Stół wiejski

- Szynka wieprzowa pieczona
- Pieczony karczek
- Boczek pieczony z kminkiem i papryką
- Salceson wiejski
- Rolada wieprzowa
- Kiełbasa wędzona/kabanos
- Pasztet drobiowy pieczony
- Smalec
- Oscypki wędzone/białe/warkocze serowe
- Bundz
- Ogórki kiszane
- Podpłomyki/pieczyno wiejskie

Danie ciepłe 1 - serwowane

- Polędwiczka wieprzowa podana z gratiną brokułową z sosem ogórkowo-bekonowym i warzywami pieczonymi

Danie ciepłe 2 - bufetowe

(2 pozycje do wyboru)

- Oscypek pieczony z boczkiem z sosem z wędzonego kurczaka
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z kluseczkami pietruszkowymi i surówkami
- Łosoś pieczony z kluseczkami ziemnymi na puree z fenkuła i brokułem

Danie ciepłe 3 - bufetowe

(2 pozycje do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Flaczki wołowe
- Stroganow

Cennik alkoholi:

(dotyczy wszystkich pakietów)

- Wódka Wyborowa w cenie 70 zł/0,5 l
- Wódka Finlandia w cenie 105 zł/0,5 l
- Wódka Pan Tadeusz w cenie 70 zł/0,5 l
- Wino białe lub czerwone w cenie 60 zł/0,7 l

Możliwość „korkowego” (rozliczane wg faktycznego zużycia):

- Alkohol wino – 20 zł butelka 0,7l
- Alkohol wódka - 30 zł butelka 0,5l
- Alkohol kolorowy (whisky, koniak, brandy) – 40 zł butelka

* dostępne tylko dla osób dorosłych

Zapraszamy serdecznie do Hotelu Krynica, gdzie z radością pomożemy Wam stworzyć kolejny etap historii Waszej wyjątkowej miłości wśród pięknej beskidzkiej scenarii i magii, która zostanie z Wami na całe wspólne życie.



Zapraszamy do kontaktu

magdalena.makowiecka-lorek@hotelkrynica.eu



609 308 707