

RESTAURACJA



O F E R T A W E S E L N A
R E S T A U R A C J I
" P O D O R Ł E M "

WWW.HOTEL-PODORLEM.COM

 83-300 KARTUZY, UL. 3 MAJA 10

 601 335 555

 BIURO@HOTEL-PODORLEM.COM



KOSZT MENU: 419 ZŁ/OS

MENU

OBIAD

Rosół z makaronem

Zraziki po staropolsku

Grillowany łosoś w sosie podgrzybkowym

Białe mięso z ryżem i białym sosem

Kaczka pieczona w sosie wiśniowym

Kotlet De Volaille

Polędwiczka z indyka faszerowana warzywami w sosie serowym

Surówki mix (z kapusty, z marchewki, z selera)

Warzywa blanszowane

Bukiet kolorowych sałat z domowym sosem winegret

Ziemniaki gotowane z koprem

Ziemniaki opiekane z ziołami

Kopytka szpinakowe przelane sosem maślanym

DESERY

Owoce

Deser lodowy / Creme brulee / Panna Cotta / inny

Patera różnorodnych ciast (300g/os.)

Kawa + herbata

Woda z cytryną



ZAKĄSKI

Pstrąg w galarecie
Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko - ostrym
Słone babeczki z musem z kaczki
Sałatka z makaronu ryżowego z wędliną
Sałatka grecka
Pstrąg wędzony
Tymbaliki drobiowe
Jajka w sosie tatarskim
Pasztet z dzika z borowikami
Pieczywo mix, masło

I GORĄCA ZUPA W NOCY

Węgierska zupa gulaszowa

II GORĄCA ZUPA W NOCY

Barszcz z pasztecikami

GORĄCA ATRAKCJA W NOCY

Dzik - 20 zł/os
Indyk pieczony - 20 zł/os
Prosiak faszerowany - 20 zł/os

TORT

Smaki tortu oraz jego wygląd - ustalany przez Parę Młodą.
Koszt tortu - 105 zł/kg (1 kg/10 os)



DODATKOWE PROPOZYCJE ZUP

Krem z pomidorów
Zupa kurkowa z kluseczkami
Żurek z jajkiem
Krem z borowików
Bogracz drobiowy
Krem z białych warzyw
Zupa Rajców Miejskich na wędzonce
Bogracz
Strogonoff
Krem z bokuł
Krem z cukinii i oórka kiszzonego z bitą śmietaną curry

DODATKOWE PROPOZYCJE DAŃ NA GORĄCO

DANIA RYBNE

Grillowany łosoś w sosie podgrzybkowym
Łosoś z warzywami w sosie koperkowym
Dorsz na sosie greckim
Pstrąg nadziewany młodymi jarzynami
Pieczony łosoś podany na szpinaku z kurkami

DANIA Z DROBIU

Polędwiczki z indyka nadziewane warzywami w sosie serowym
Kaczka pieczona w miodzie i pomarańczach, przelana sosem żurawinowym
Kuleczki drobiowe nadziewane serem mozzarella oraz papryczką chili w panierce panko
Kotlet devolaj z masłem i pietruszką/z serem, majonezem i koperkiem
Kulki drobiowe nadziewane serem i porem
Eskalopki drobiowe w sosie myśliwskim
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i pomidorami z szynką parmeńską
Pieczona kaczka
Pierś grillowana na szpinaku

DANIA Z WIEPRZOWINY / WOŁOWINY

Eskalopki wieprzowe z sosem borowikowym
Pieczona szynka wieprzowa w sosie podgrzybkowym
Schab zapiekany z chrupiącymi płatkami i serem
Zrazy wołowe z darami lasu / Zrazy po staropolsku

DANIA WEGE

Racuszki warzywno - ziemniaczane z borowikami w śmietanie
Zraziki ziemniaczane z kapustą i grzybami
Pierogi z kapustą i borowikiem



DODATKOWE PROPOZYCJE ZAKĄSEK

Sałatka tortellini
Sałata Capresse
Sałatka z kozim serem i owocami
Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem malinowym
Sałatka jarzynowa
Sałatka z makaronu ryżowego z wędliną i świeżym ogórkiem
Sałatka z grillowanych warzyw
Sałatka Gyros
Sałatka z krewetkami
Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i żurawiną
Sałatka warstwowa z kurczakiem i brokułem
Krewetki smażone (30 szt)
Szaszłyki krewetkowe na sałatce cytrusowej
Mini tortille z krewetkami
Łosoś w galarecie
Mini tymbaliki z łososiem
Pstrąg w galarecie
Mix ryb w galarecie
Łosoś marynowany
Szpinakowe naleśniki z wędzonym łososiem
Ryba po grecku z polędwicy z dorsza
Roladki z łososia wędzonego, faszerowane kremowym serkiem i kaparami
Carpaccio z łososia w grubo mielonym pieprzu i ziołach
Tatar z łososia
Śledziki z żurawiną i cebulką w oleju / Śledziki w pomidorach
Sushi maki
Carpaccio z buraka
Mini tortille vege (suszone pomidory, ser feta, sałaty)
Deska serów
Carpaccio z kaczki z sosem włoskim
Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko-ostrym
Mini tortille z kurczakiem
Roladki z szynki faszerowane serkiem mascarpone i borowikami
Tymbaliki drobiowe (kurczak z warzywami w galarecie)
Półmisek pieczonych mięs (min. 2 półmiski)
Schab ze śliwką w galarecie (min. 2 półmiski)
Pasztet z dzika z żurawiną
Tatar wołowy
Carpaccio wołowe
Krokiety
Mix smażonych pierożków (ruskie, z sarniną, z grzybami) + dip



OFERTA OPEN BAR PODCZAS WESELA

Wino białe i czerwone wytrawne /półwytrawne
Piwo z kija (Lech/Tyskie)
Wódka 0,5l (wyborowa / Bols / Stock / Żubrówka)
Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy)
Woda z cytryną
Napoje gazowane (Pepsi, 7Up, Mirinda)
Lód w kulerach

CENNIK OPEN BAR:

- dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- dzieci i młodzież w wieku 4 - 18 lat w cenie 35 zł/os
- dorośli w wieku 18+ w cenie 85 zł/os

*open bar nie obejmuje prezentów dla Gości podczas konkursów



CENA MENU W WYSOKOŚCI 419 ZŁ ZAWIERA PONADTO:

- wynajem sali
- profesjonalną obsługę kelnerską
- dekoracyjny chleb na powitanie Państwa Młodych
- apartament dla nowożeńców
- możliwość indywidualnej kompozycji menu dla osób wymagających specjalnej diety (np. dieta bezglutenowa, bezlaktozowa)
- nieodpłatną szatnię
- monitorowany parking
- możliwość przeprowadzenia próby pierwszego tańca po wcześniejszym uzgodnieniu terminu
- atrakcyjne ceny na nocleg w Hotelu
- możliwość zrobienia sesji narzeczeńskiej i ślubnej we wnętrzach Hotelu "Pod Orłem" (fotograf we własnym zakresie)
- plany z proponowanym rozstawieniem stołów, dostosowanym do ilości osób
- przedłużenie doby hotelowej, jeśli jest taka możliwość



KOSZTY ORGANIZACJI WESELA:

Koszt menu	ok. 420 zł / os	Menu można dowolnie modyfikować.
Koszt poprawin	6000 zł	do 80 osób
	7500 zł	dla 81-110 osób
	8500 zł	dla 111 - 160 osób
Alkohol	We własnym zakresie	Przywożony zazwyczaj na dzień przed weselem.
Serwowanie własnego alkoholu	500 zł / jednorazowo	Schłodzony uprzednio alkohol serwowany jest w kulerach z lodem przez naszych kelnerów.
Ceny alkoholu zakupionego na Sali	Bankietowe	45 zł/0,5l Wyborowa/Bols
		65 zł/0,5l Finlandia
Obsługa barmana (kolorowe drinki na barze)	400 zł / godz.	Barman pracować może na alkoholach Pary Młodej bądź Hotelu - do uzgodnienia. Min. 3 godz.
Przedłużenie czasu trwania wesela	400 zł/godz	
Czas trwania poprawin	5 godzin	Godzinę rozpoczęcia poprawin ustala Para Młoda
Przedłużenie czasu trwania poprawin	200 zł / godz.	
Dzieci do lat 3	0 zł	Prosimy zgłaszać potrzebę przygotowania dla dzieci krzesełek (nieodpłatnie).
Dzieci 4-8 lat	50% ceny	
Napoje gorące (kawa, herbata)	0 zł	Nieograniczony dostęp (obsługa lub termosy).
Serwetki jednorazowe	0 zł	
Świeczniki i świece	0 zł	
Obrusy	0 zł	
Chlebek na powitanie	0 zł	
Szampań dla gości do toastu	Młoda Para	
Pokrowce na krzesła	7 zł / szt	
Ciasta	0 zł	Zawarte są w cenie menu.
Stół wiejski	20 zł/os	Przystrojony, bogato wyposażony. Może obowiązywać minimalna ilość porcji.
Dzik	20 zł/os	Serwowane przez Szefa Kuchni. Może obowiązywać minimalna ilość porcji.
Indyk pieczony / Prosiak faszerowany	20 zł/os	
Szynka z jelenia	25 zł/os	
Tort	105 zł/kg	Tort wykończony śmietaną. Smaki oraz wygląd – do ustalenia.
Pokój dla Młodej Pary	0 zł	Wygodny pokój stylowy, wyposażony w sejf.
Nocleg dla gości weselnych	130 zł/os	+ ew. koszt śniadania 45 zł.
Ilość pokoi udostępnianych dla gości weselnych	Max. 20	Lub wg indywidualnych ustaleń.
Rozliczenie	500 zł	W momencie rezerwacji sali i podpisania umowy.
	30%	14 dni przed weselem.
	reszta	W poniedziałek po weselu.
Zmiana menu	0 zł	
Szatnia	0 zł	
Organizacja wesela w okresie świąt	2000 zł	Oплата wynika z opłacenia obsługi w dniu świątecznym.
Piwo z kija	500 zł/30 l	Opcja popularna na poprawinach

