



*Imprezy okolicznościowe
w Hotelu SPA Wieniawa*



www.hotelwieniawa.com

Instagram: [hotel_spa_wieniawa](https://www.instagram.com/hotel_spa_wieniawa)

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE



Szukasz miejsca na urodziny, rocznicę lub inne ważne wydarzenie? Hotel Wieniawa to doskonałe miejsce na rodzinne spotkania. Przedstawiamy Państwu ofertę na przyjęcia okolicznościowe. Jest to jedynie nasza propozycja, która może zostać zmieniona zgodnie z Państwa oczekiwaniami. W trakcie przyjęcia dzieci mogą korzystać z terenów sportowych, boiska, minigolfa, placu zabaw. Sprzęt do zabawy można pobrać w recepcji bezpłatnie (pobieramy kaucje za wypożyczony sprzęt sportowy).



KONTAKT

Marcin Gawejko
Manager Gastronomii
+48 728 322 523

Dorota Karnikowska
Dyrektor Hotelu
+48 606 992 994

Rafał Muszka
Manager Sprzedaży
+48 784 658 803



PROPOZYCJE MENU



Obiad serwowany I

Przystawka

Camembert zapiekany
z morelami duszonymi w winie

Zupa

Krem z białych warzyw i paluchem grissini

Danie Główne

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym
z kluseczkami gnoch i modrą kapustą

Deser

Śliwki smażone z cynamonem
i gałką lodów waniliowych

Napoje - woda mineralna, soki owocowe,
kawa oraz herbata - bez ograniczenia

Koszt: 188 zł/osoba*

*Cena obejmuje 4 h przyjęcia

PROPOZYCJE MENU



Obiad serwowany II

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów i papryki

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
na fasolce szparagowej
z gratine ziemniaczaną

Deser

Mus truskawkowy z bezą
i lodami waniliowymi

Wybór ciast- 200g/ na osobę

Napoje - woda mineralna, soki owocowe, kawa oraz
herbata - bez ograniczenia

Koszt: 202 zł/osoba*

*Cena obejmuje 4 h przyjęcia

PROPOZYCJE MENU



Obiad III

Obiad serwowany wieloporcjowo

Zupa

Tradycyjny rosół z gęsiny z kluseczkami

Danie główne: 22Ogr/ 2 porcje os.

- pierś z drobiu faszerowana suszonymi pomidorami
- polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- dorsz w sosie miodowo-cytrynowym

Dodatki:

- ziemniaki opiekane w ziołach,
- kasza z warzywami
- warzywa gotowane na parze z oliwą ziołową,
- surówka sezonowa 2 rodzaje

Deser

Chłodnik z truskawek z gałką lodów waniliowych

Napoje - woda mineralna, soki owocowe,
kawa oraz herbata

Koszt: 232 zł/osoba*

*Cena obejmuje 4 h przyjęcia

KOLACJA



Kolacja zimna: 200gr/osoba
Pieczony karczek marynowany w ziołach,
Deska wędlin z wędzarni Wieniawa
Rolada drobiowa nadziewana
szpinakiem/musem z czerwonej papryki,
Pasztet leśny z żurawiną,
Roladki z kaczki z orzechami włoskimi
Pstrągi w szampańskiej glazurze,
Carpaccio z marynowanego śledzia
lub śledzik w białym przykryciu

Sałatki:

Grecka z serem feta lub Sałatka Cezar z kurczakiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
lub meksykańska z fasolą

Sosy do mięs: tatarski
Pieczywo, masło.

Cena: 127 zł/os*

Wystrój sali,
świeże kwiaty i obsługa kelnerska.

*Cena obejmuje 3 h przyjęcia

OFERTA DODATKOWA

Dla wyróżnienia kolacji proponujemy podanie gotowanego w winie i faszerowanego łososa. Podawany jest w całości.

990 zł/20 os

Indyk w sosie pomarańczowym

800 zł/20 os

Wrażenie na gościach zrobi z pewnością podanie przez Szefa Kuchni pieczonej szynki Podkomorzego w sosie grzybowym.

1000 zł/30 os

Dekoracja krzeseł pokrowcami

15 zł/szt

Proponujemy na ten niezwykły dzień smaczny i pachnący prezent dla Państwa dziecka i innych milusińskich. – fontannę czekoladową z oryginalną belgijską czekoladą oraz dodatkami owocowymi i kruchymi ciasteczkami, piankami, beziki, biszkopty /2 kg czekolady/

800 zł

OPŁATA KORKOWA w przypadku wniesienia własnego alkoholu koncesjonowanego

40 zł/os





CANDY BAR



SŁODKI STÓŁ /100G/OS/ ZAWIERA:

- MUFFINKI CUP CAKE /WANILIOWE LUB CZEKOLADOWE/
- CAKE POPS / MLECZNA LUB BIAŁA CZEKOLADA/
- CIASECZKA
- PRALINY, CUKIERKI
- MINI DESERKI / TIRAMISU KLASYCZNE, TIRAMISU TRUSKAWKOWE, PANNA COTTA Z MANGO/ MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI
- PIANKI CUKROWE
- RURKI WAFLOWE, WAFELKI
- OWOCE FILETOWANE

CENA ZAWIERA DEKORACJĘ ORAZ ARANŻACJĘ CANDY BAR

CENA 1000ZŁ/30 OS