



ST BRUNO
HOTEL
GIZYCKO

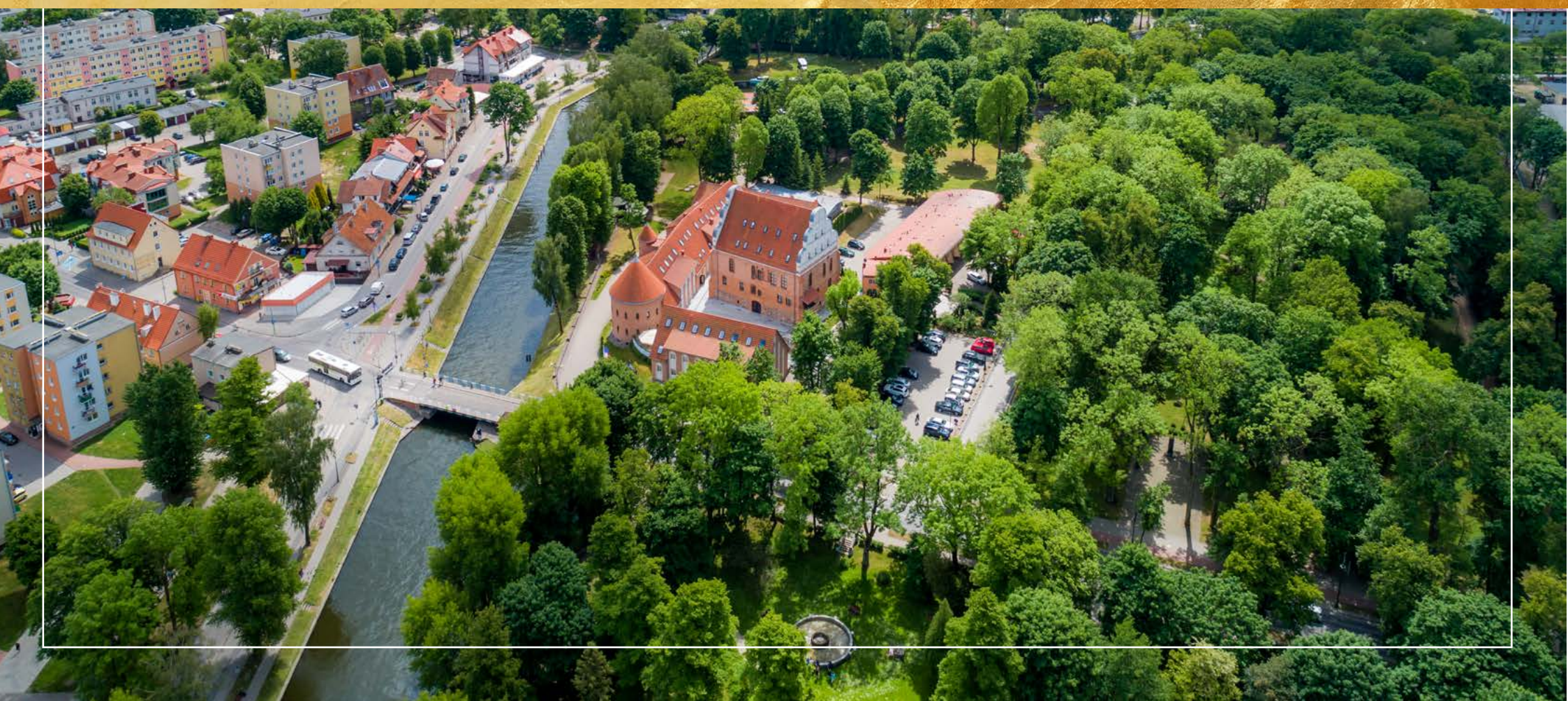
Wyjątkowe chwile zasługują na wspaniałą oprawę

OFERTA WESELNA NA 2025 ROK



Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie Hotelem St. Bruno**** w Giżycku. St. Bruno**** to harmonijne połączenie historii z butikową aranżacją wnętrz. Pieczołowicie odrestaurowany średniowieczny zamek w Giżycku to idealne miejsce na organizację przyjęcia weselnego dla osób ceniących sobie elegancję i komfort.





Przez żołądek do serca!

Bazujemy na produktach lokalnych, sezonowych, w większości pochodzących z ekologicznych gospodarstw. Dzięki hojności otaczającej nas natury, na talerzu odnajdą Państwo dobrodziejstwa lasów, pól i jezior. Wczytujemy się w każdy składnik a następnie dajemy mu naturalnie oraz bez pośpiechu zaistnieć na Państwa talerzu. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i organizacji przyjęcia weselnego w wyjątkowym miejscu.





wybierz spośród 4 sal weselnych

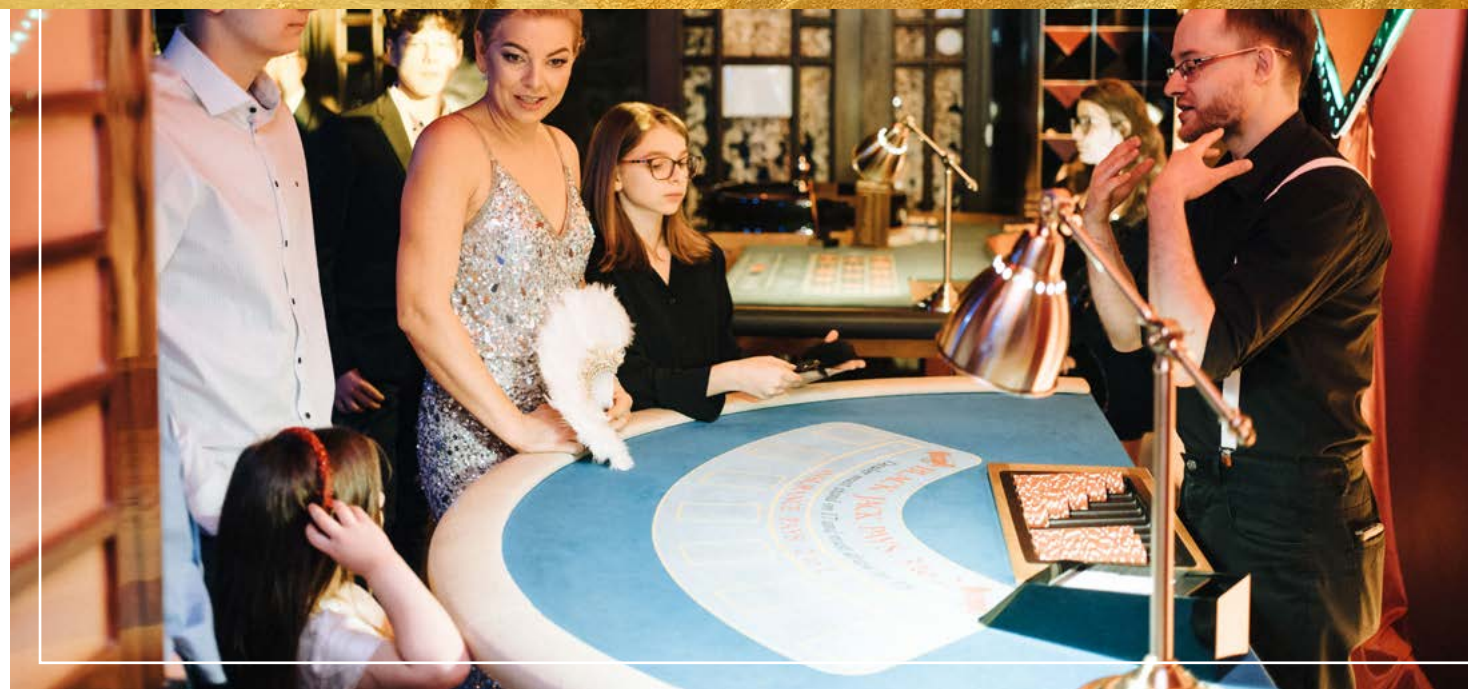
1. Plenerowa sala Oranżeria Portowa



Możliwość organizacji ślubu plenerowego



2. Sala bankietowa z klubem zamkowym



3. Restauracja Biblioteka



4. Sala Łuczańska





ST BRUNO
HOTEL ★ ★ ★ ★
GIZYCKO

**Młodzi super, DJ też,
dużo tańczyliśmy
a jedzenie jakie pyszne!**

SPRAWDŹ NASZE WYBORNE MENU



Propozycja 1

CENA: 350 zł / os.

przystawka serwowana (1 do wyboru)

- carpaccio z pieczonego buraka | halloumi | granat | rukola | pumpernikiel
- carpaccio z kompresowanej gruszki | kozi ser | szynka suszona | winogrona | podpłomyk
- wędzona polędwiczka wieprzowa | konfitura z żurawiny i chrzanu | owoc kaparu | chrupkie pieczywo
- sałatka caprese z bazyliowym pest | pomidor suszony | pestki dyni | pieczona tortilla

zupa serwowana (1 do wyboru)

- rosół z domowym makaronem
- żurek na zakwasie z pudrem z pieczonej szynki szwarcwaldzkiej
- tajська zupa z kurczakiem i ryżowym makaronem
- krem z pomidora i marynowanej papryki
- krem z pieczonych buraków
- krem z białych warzyw z olejem dyniowym

danie główne serwowane (1 do wyboru)

- pieczona pierś z kurczaka | mozzarella | pomidor | puree ziemniaczane | sos bazyliowy | warzywa sezonowe
- polędwiczka wieprzowa sous vide faszerowana grzybami | sos z zielonego pieprzu | gratin ziemniaczane warzywa sezonowe
- smażony fileć z sumy | sos cytrynowy | czarna soczewica z peperonata | warzywa sezonowe
- konfitowane udko z kaczki | sos wiśniowy | gratin ziemniaczane | warzywa sezonowe
- gołąbek z jelenia | sos z grzybów leśnych | pieczone ziemniaczki w mundurkach z ziołowym masłem i rozmarynem | warzywa sezonowe
- policzek wołowy duszony w czerwonym winie | puree ziemniaczano-chrzanowe | konfitowany czosnek warzywa sezonowe



Propozycja 1 c.d.

bufet ciepły (3 do wyboru)

- dorsz w sosie porowym
- pstrąg w sosie kaparowym
- ragout wołowe z pieczarkami
- karkówka wieprzowa duszona w cebuli w sosie grzybowym
- medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie musztardowym
- policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina i jałowca
- bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- pieczone udko z kurczaka z warzywami w sosie pomidorowym
- potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem
- penne w sosie śmietanowym z brokułami i kurczakiem
- farfalle alla carbonara

bufet ciepły - dodatki (2 do wyboru)

- ziemniaczki gotowane z masłem i koperkiem
- puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- puree ziemniaczane z prażoną cebulką
- ziemniaczki opiekane z czosnkiem, papryką i majerankiem
- kopytka ziemniaczane z duszoną cebulką
- palona kasza gryczana z wędzonym boczkiem i cebulką
- ryż z zielonym groszkiem, masłem i warzywami

warzywa na ciepło (1 do wyboru)

- fasolka szparagowa duszona w maśle i bułce tartej
- warzywa z pary z masłem (brokuł | kalafor | marchew)
- buraczki zasmażane
- grillowane warzywa (pieczarka | papryka | cukinia | cebula)
- modra kapusta z żurawiną

bufet zimny (7 do wyboru)

- mięsa pieczone naszego wyrobu (boczek rolowany | schab z morelą | karkówka z suszoną śliwką)
- deska serów z winogronami i bakaliami (rubin | bursztyn | szafir | camembert | lazur | grana padano)
- tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem i warzywami
- galaretki wieprzowa z warzywami
- pasztet drobiowy z różowym pieprzem
- tortilla z kurczakiem
- tortilla z łososiem
- pstrąg wędzony na liściach sałat z dresingiem musztardowo-miodowym
- śledź z cebulką w oleju
- śledź w śmietanie z koperkiem i cebulką
- ryba w sosie greckim
- słone korpusy faszerowane wędzonym łososiem i mascarpone
- sałatka grecka
- sałatka cesarska z kurczakiem
- sałatka jarzynowa



Propozycja 1 c.d.

surówki (2 do wyboru)

- colesław
- pomidor z cebulką w śmietanie
- buraczki z chrzanem i jabłkiem
- surówka z kapusty kiszanej
- surówka z ogórka kiszanego z cebulką, miodem i musztardą
- surówka z marchewki i jabłka z sokiem z limonki

bufet słodki (4 do wyboru)

- sernik z ciastem kakaowym
- szarlotka na kruchym cieście
- szachownica
- ciasto morelowe
- leśny mech
- zemsta teściowej
- makowiec
- ciasto jogurtowe na zimno
- ormianka
- mus kajmakowy z mascarpone
- galaretka owocowa z kawiolem jagodowym
- owoce całe
- mus mango z granolą czekoladową
- beziki z kremem orzechowym
- babeczka budyniowa z owocami

danie ciepłe - kolacja II set (1 do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- strogonow
- zupa gulaszowa
- ragout wieprzowy



atrakcja kulinarna (1 do wyboru)

Danie serwowane przez kucharza na sali

- Pieczony udziec wieprzowy z sosem wiśniowym
- Pieczony indyk z jabłkami i konfiturą z żurawiny



Propozycja 2

CENA: 370 zł / os.

przystawka serwowana (1 do wyboru)

- łosoś gravlax w soku z kiszonego buraka | pikle | sałata orzechowa | grissini
- carpaccio z pieczonego buraka | halloumi | granat | rukola | pumpernikiel
- carpaccio z kompresowanej gruszki | kozi ser | szynka suszona | winogrona | podpłomyk
- wędzona polędwiczka wieprzowa | konfitura z żurawiny i chrzanu | owoc kaparu | chrupkie pieczywo
- sałatka caprese z bazyliowym pest | pomidor suszony | pestki dyni | pieczona tortilla

zupa serwowana (1 do wyboru)

- rosół z domowym makaronem
- zupa z grzybów leśnych z łazankami
- żurek na zakwasie z pudrem z pieczonej szynki szwarcwaldzkiej
- tajska zupa z kurczakiem i ryżowym makaronem
- krem z pomidora i marynowanej papryki
- krem z pieczonych buraków
- krem z białych warzyw z olejem dyniowym

danie główne serwowane (1 do wyboru)

- pieczona pierś z kurczaka | mozzarella | pomidor | puree ziemniaczane | sos bazyliowy | warzywa sezonowe
- polędwiczka wieprzowa sous vide faszerowana grzybami | sos z zielonego pieprzu
gratin ziemniaczane | warzywa sezonowe
- rolada wieprzowa z suszoną śliwką | wędzony boczek | sos żurawinowy | puree z czerwonej kapusty | kluski
śląskie | warzywa sezonowe
- pieczony filet z sandacza | sos z sera gorgonzola | arancini | mus z zielonego groszku | pomidorek cherry
warzywa sezonowe
- smażony filet z suma | sos cytrynowy | czarna soczewica z peperonata | warzywa sezonowe
- konfitowane udko z kaczki | sos wiśniowy | gratin ziemniaczane | warzywa sezonowe
- policzek wołowy duszony w czerwonym winie | puree ziemniaczano-chrzanowe | konfitowany czosnek
warzywa sezonowe



Propozycja 2 c.d.

bufet ciepły (3 do wyboru)

- dorsz w sosie porowym
- pstrąg w sosie kaparowym
- ragout wołowe z pieczarkami
- karkówka wieprzowa duszona w cebuli w sosie grzybowym
- medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie musztardowym
- policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina i jałowca
- bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- pieczone udko z kurczaka z warzywami w sosie pomidorowym
- potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem
- roladki drobiowe z suszonym pomidorem w sosie porowym
- penne w sosie śmietanowym z brokułami i kurczakiem
- farfalle alla carbonara

bufet ciepły - dodatki (2 do wyboru)

- puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- puree ziemniaczane z suszonym pomidorem
- puree ziemniaczano-chrzanowe
- puree ziemniaczane z prażoną cebulką
- ziemniaczki opiekane z czosnkiem, papryką i majerankiem
- kopytka ziemniaczane z duszoną cebulką
- kluski śląskie z duszoną cebulką
- palona kasza gryczana z wędzonym boczkiem i cebulką
- ryż z zielonym groszkiem, masłem i warzywami

warzywa na ciepło (1 do wyboru)

- fasolka szparagowa duszona w maśle i bułce tartej
- warzywa z pary z masłem (brokuł | kalafior | marchew)
- buraczki zasmażane
- grillowane warzywa (pieczarka | papryka | cukinia | cebula)
- kalafior romanesco
- modra kapusta z żurawiną

bufet zimny (6 do wyboru)

- mięsa pieczone naszego wyrobu
(boczek rolowany | schab z morelą | karkówka z suszoną śliwką)
- mięsa z naszej wędzarni
(polędwiczka wieprzowa | boczek | schab | karkówka)
- deska serów z winogronami i bakaliami
(rubin | bursztyn | szafir | camembert | lazur | grana padano)
- tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem i warzywami
- pasztet wieprzowy w cieście francuskim z żurawiną
- pasztet drobiowy z różowym pieprzem
- tortilla z kurczakiem
- tortilla z łososiem
- pstrąg wędzony na liściach sałat z dresingiem musztardowo-miodowym
- śledź marynowany po mazursku
- śledź z cebulką w oleju
- śledź w śmietanie z koperkiem i cebulką
- ryba w sosie greckim
- słone korpusy faszerowane wędzonym łososiem i mascarpone
- sałatka grecka
- sałatka nicejska z tuńczykiem
- sałatka cesarska z kurczakiem
- sałatka jarzynowa



Propozycja 2 c.d.

surówki (2 do wyboru)

- colesław
- pomidor z cebulką w śmietanie
- buraczki z chrzanem i jabłkiem
- surówka z kapusty kiszanej
- surówka z ogórka kiszanego z cebulką, miodem i musztardą
- surówka z marchewki i jabłka z sokiem z limonki

bufet słodki (4 do wyboru)

- sernik z ciastem kakaowym
- szarlotka na kruchym cieście
- szachownica
- ciasto morelowe
- leśny mech
- zemsta teściowej
- makowiec
- ciasto jogurtowe na zimno
- ormianka
- mus kajmakowy z mascarpone
- galaretka owocowa z kawiolem jagodowym
- owoce całe
- mus mango z granolą czekoladową
- beziki z kremem orzechowym
- babeczka budyniowa z owocami

danie ciepłe - kolacja II set (1 do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- strogonow
- zupa gulaszowa
- ragout wieprzowy



atrakcja kulinarna (1 do wyboru)

Danie serwowane przez kucharza na sali

- Pieczony udziec wieprzowy z sosem wiśniowym
- Pieczony indyk z jabłkami i konfiturą z żurawiny



Propozycja 3

CENA: 450 zł / os.

przystawka serwowana (1 do wyboru)

- łosoś gravlax w soku z kiszzonego buraka | pikle | sałata orzechowa | grissini
- carpaccio z pieczonego buraka | halloumi | granat | rukola | pumpernikiel
- carpaccio z kompresowanej gruszki | kozi ser | szynka suszona | winogrona | podpłomyk
- wędzona polędwiczka wieprzowa | konfitura z żurawiny i chrzanu | owoc kaparu | chrupkie pieczywo
- sałatka caprese z bazyliowym pest | pomidor suszony | pestki dyni | pieczona tortilla

zupa serwowana (1 do wyboru)

- rosół z domowym makaronem
- zupa z grzybów leśnych z łazankami
- żurek na zakwasie z pudrem z pieczonej szynki szwarcwaldzkiej
- tajska zupa z kurczakiem i ryżowym makaronem
- krem z pomidora i marynowanej papryki
- krem z brokułów i pieczonych ziemniaków
- krem borowikowy z ziołowymi grzankami
- krem z pieczonych buraków
- krem z białych warzyw z olejem dyniowym

danie główne serwowane (1 do wyboru)

- pieczona pierś z kurczaka | mozzarella | pomidor | puree ziemniaczane | sos bazyliowy | warzywa sezonowe
- filet z kurczaka supreme faszerowany serem feta i szpinakiem | grillowane warzywa | ziemniaczki hasselback
- polędwiczka wieprzowa sous vide faszerowana grzybami | sos z zielonego pieprzu | gratin ziemniaczane warzywa sezonowe
- rolada wieprzowa z suszoną śliwką | wędzony boczek | sos żurawinowy | puree z czerwonej kapusty kluski śląskie | warzywa sezonowe
- pieczony filet z sandacza | sos z sera gorgonzola | arancini | mus z zielonego groszku | pomidorek cherry warzywa sezonowe
- pieczony w maśle filet z łososia | puree ziemniaczano-chrzanowe | sos koperkowo-lazurowy | warzywa sezonowe
- smażony filet z suma | sos cytrynowy | czarna soczewica z peperonata | warzywa sezonowe
- konfitowane udko z kaczki | sos wiśniowy | gratin ziemniaczane | warzywa sezonowe
- gołąbek z jelenia | sos z grzybów leśnych | pieczone ziemniaczki w mundurkach z ziołowym masłem i rozmarynem warzywa sezonowe
- policzek wołowy duszony w czerwonym winie | puree ziemniaczano-chrzanowe | konfitowany czosnek warzywa sezonowe



Propozycja 3 c.d.

bufet ciepły (4 do wyboru)

- dorsz w sosie porowym
- pstrąg w sosie kaparowym
- miętus w sosie kurkowym
- roladka wołowa z kiszonym ogórkiem, boczkiem i musztardą francuską w sosie pieczeniowym
- ragout wołowe z pieczarkami
- gulasz wołowy z marynowaną papryką i kiszonym ogórkiem
- karkówka wieprzowa duszona w cebuli w sosie grzybowym
- medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie musztardowym
- policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina i jałowca
- bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- pieczone udko z kurczaka z warzywami w sosie pomidorowym
- potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem
- roladki drobiowe z suszonym pomidorem w sosie porowym
- penne w sosie śmietanowym z brokułami i kurczakiem
- farfalle alla carbonara
- spaghetti bolognese

bufet ciepły - dodatki (2 do wyboru)

- ziemniaczki gotowane z masłem i koperkiem
- puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- puree ziemniaczane z suszonym pomidorem
- puree ziemniaczano-chrzanowe
- puree ziemniaczane z prażoną cebulką
- ziemniaczki opiekane z czosnkiem, papryką i majerankiem
- kopytka ziemniaczane z duszoną cebulką
- kluski śląskie z duszoną cebulką
- palona kasza gryczana z wędzonym boczkiem i cebulką
- ryż z zielonym groszkiem, masłem i warzywami
- frytki super crunch

warzywa na ciepło (1 do wyboru)

- fasolka szparagowa duszona w maśle i bułce tartej
- warzywa z pary z masłem (brokuł | kalafior | marchew)
- buraczki zasmażane
- grillowane warzywa (pieczarka | papryka | cukinia | cebula)
- kalafior romanesco
- modra kapusta z żurawiną

bufet zimny (10 do wyboru)

- mięsa pieczone naszego wyrobu (boczek rolowany | schab z morelą karkówka z suszoną śliwką)
- mięsa z naszej wędzarni (polędwiczka wieprzowa | boczek | schab | karkówka)
- deska serów z winogronami i bakaliami (rubin | bursztyn | szafir | camembert lazur | grana padano)
- tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem i warzywami
- galaretki wieprzowa z warzywami
- pasztet wieprzowy w cieście francuskim z żurawiną
- pasztet drobiowy z różowym pieprzem
- tortilla z kurczakiem
- tortilla z łososiem
- pstrąg wędzony na liściach sałat z dresingiem musztardowo-miodowym
- śledź marynowany po mazursku
- śledź z cebulką w oleju
- śledź w śmietanie z koperkiem i cebulką
- tatar z łososia
- ryba w sosie greckim
- słone korpusy faszerowane wędzonym łososiem i mascarpone
- sałatka grecka
- sałatka nicejska z tuńczykiem
- sałatka cesarska z kurczakiem
- sałatka jarzynowa



Propozycja 3 c.d.

surówki (3 do wyboru)

- colesław
- mizeria
- pomidor z cebulką w śmietanie
- buraczki z chrzanem i jabłkiem
- surówka z kapusty kiszanej
- surówka z ogórka kiszanego z cebulką, miodem i musztardą
- surówka z marchewki i jabłka z sokiem z limonki

bufet słodki (7 do wyboru)

- sernik lajt
- sernik z ciastem kakaowym
- szarlotka na kruchym cieście
- miodowiec
- szachownica
- ciasto morelowe
- leśny mech
- zemsta teściowej
- makowiec
- ciasto jogurtowe na zimno
- ormianka
- królewiec
- mus kajmakowy z mascarpone
- galaretka owocowa z kawiolem jagodowym
- owoce całe
- owoce filetowane
- mus jagodowy
- mus mango z granolą czekoladową
- beziki z kremem orzechowym
- babeczka budyniowa z owocami

danie ciepłe - kolacja II set (1 do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- strogonow
- zupa gulaszowa
- ragout wieprzowy



atrakcja kulinarna (1 do wyboru)

Danie serwowane przez kucharza na sali

- Pieczony udziec wieprzowy z sosem wiśniowym
- Pieczony indyk z jabłkami i konfiturą z żurawiny



Menu dla dzieci

przystawka

- „Kawior” owocowy

zupa (1 do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem.
- Pomidorowa z makaronem.

danie główne (1 do wyboru)

- Kotleciki devolay z piersi kurczaka | frytki lub puree ziemniaczane
surówka (z marchewki lub mizeria)
- Paluszki rybne | frytki lub puree ziemniaczane | surówka
(z marchewki lub mizeria).





Menu wegańskie

przystawka

- Carpaccio z buraka a oliwą truflową.

zupa (1 do wyboru)

- Flaczki z boczniaka i suszonym pomidorem.
- Krem z białych warzyw z oliwą z pestek dyni i płatkami migdałów.

danie główne (1 do wyboru)

- Seleryba & nori podane z puree z marchewki, zielonymi szparagami, pomidorami koktajlowymi i pieczonym ziemniakiem.
- Ragout z boczniaka z pęczakiem i natką pietruszki.





Co nas wyróżnia

- Dedykowane menu dla dzieci, vegetarian, wege, gluten free itp.
- Doskonała lokalizacja z terenem zielonym
- Przeszklona Oranżeria Portowa z widokiem na Kanał Łuczański
- Tarasy widokowe z możliwością zaślubin
- Bliskość kościoła katolickiego – 200 m
- Możliwość przypłynięcia Pary Młodej pod Oranżerię Portową jednostką pływającą
- Butikowa Restauracja Biblioteka z otwartym dziedzińcem zamkowym
- Sala bankietowa St. Bruno 1+2 usytuowana w oryginalnych podziemiach zamku





Dodatkowe informacje

w ramach pakietu zapewniamy

- przywitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego
- wynajem klimatyzowanych sal weselnych
- parkiet taneczny
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- kompleksową aranżację i ustawienie stołów (w ustawieniu klasycznym, biesiadnym lub przy okrągłych stołach)
- obsługę kelnerską
- pokrowce na krzesła w 2 kolorach: złoty, biały
- bezpłatny nocleg dla Pary Młodej w noc weselną
- specjalne ceny na nocleg dla Gości weselnych
- dzieci do lat 3 menu weselne gratis, dzieci 4-12 lat oraz DJ, kamerzysta, orkiestra – 50%
- voucher na 300 zł do wykorzystania w Restauracji Biblioteka w dniu rocznicy ślubu
- rabat w wysokości 10% ceny menu poza weekendem
- bezpłatny parking
- opiekę doświadczonego managera

za dodatkową opłatą proponujemy

- pakiet dla Panny Młodej i Pana Młodego na zabiegi w Medi.SPA
- zaślubiny na tarasie Oranżerii Portowej – wycena indywidualna (aranżacja tarasu: krzesła, narzuty na krzesła, stół prezydialny)
- powitalne finger food
- tort weselny (możliwe smaki: kremowy|śmietankowy, paryski, sułtański, masa cukrowa)
- tort weselny modułowy
- test panel weselnych dań serwowanych z rabatem 50%
- stół wiejski
- pieczonego prosiaka z kaszą, warzywami i sosem wiśniowym
- stacje kulinarne: z pieczonymi indykami, z giczą wieprzową pieczoną w całości, fontanną czekoladową, z mazurskimi sękaczami, stacja lodowa z dodatkami
- profesjonalnego animatora
- fire show Taniec Ognia
- możliwość zorganizowania poprawin w sali weselnej, w formie grilla lub późnego śniadania
- pakiet napojów: kawa, herbata, woda, soki – uzupełniane w trakcie wesela – 25 zł/os.



Ważne informacje

1. Przewidywany czas trwania przyjęcia weselnego do 8 h, ekspozycja bufetów do 5h; każda następna rozpoczęta godzina przyjęcia płatna 700 zł.
2. Przyjęcie i wycena możliwe jest od 60 osób, w przypadku zmniejszenia ilości – wycena indywidualna
3. Możliwość zorganizowania poprawin w sali weselnej, w formie grilla 140 zł/os. (bufet uzup. do 5h z napojami: kawa, herbata, woda), ekspozycja do 5h, każda następna rozpoczęta godzina płatna 25 zł/os.
4. W przypadku dostarczenia przez zamawiającego ciast i deserów oraz przedstawieniu dokumentu zakupu lub podpisania oświadczenia o przejęciu odpowiedzialności w przypadku zatrucia opłata serwisowa wynosi 700 zł (w cenie krojenie, ekspozycja na półmiskach, talerzyki, widelczyki). Dostarczone na dzień przed realizacją.
5. W przypadku dostarczenia przez zamawiającego ciast i deserów na udekorowanych półmiskach opłata serwisowa wynosi 400 zł. Dostarczone w dniu realizacji.
6. W przypadku dostarczenia przez zamawiającego wyrobów (wędlin, ryb) po przedstawieniu dokumentu zakupu lub podpisania oświadczenia o przejęciu odpowiedzialności - opłata serwisowa wynosi 1000 zł (w cenie stół wiejski, dekoracja, krojenie, ekspozycja na stole wiejskim, talerze). Dostarczone na dzień przed realizacją.
7. W przypadku dostarczenia przez zamawiającego alkoholu po przedstawieniu dokumentu zakupu lub podpisania oświadczenia o przejęciu odpowiedzialności zdrowotnej i skarbowej - opłata korkowa wynosi 30 zł/os. Dostarczone na dzień przed realizacją.
8. W przypadku dostarczenia swoich wyrobów alkoholowych (bimber, nalewki) podpisane oświadczenie o odpowiedzialności zdrowotnej i skarbowej - opłata serwisowa wynosi 700 zł (dekoracja-beczki, kieliszki).
9. Tort weselny z własnego źródła może być dostarczony dzień przed realizacją lub w dniu wesela.
10. W przypadku wniesienia swoich towarów przed przekazaniem do Hotelu przekazywany towar powinien być spisany przez dostarczającego; po przyjęciu, sprawdzeniu zgodności podpisany przez osobę reprezentującą Hotel i dostarczającego (organizatora).



Cennik usług dodatkowych

1. Tort weselny zakupiony w hotelu – cena 175 zł | kg (zdobienie żywymi kwiatami wg aktualnego cennika kwiatów).
2. Powitalne finger food 75 zł | os.:
 - mini sajgonki z warzywami
 - słone korpusy z pastami smakowymi
 - onion ring z sezonową sałatką
 - trufle serowe
 - roladki ze świeżego ogórka z ziołowym twarożkiem
 - łosoś gravlax
 - tartinki z pszennej bagietki (z szynką i serem, pastą jajeczną)
 - tortilla z kurczakiem
 - tortilla z wędzonym łososiem
 - mini sałatka grecka
 - koreczki caprese
3. Stół wiejski (w cenie aranżacja stołu wiejskiego) 3200 zł . Wędliny z własnej wędzarni (karkówka 3kg, schab 3 kg, boczek 3 kg, polędwiczka 3kg). Pasztety 3 kg, ryby wędzone 3 kg, smalec wieprzowy 1 kg ze skwarkami, ogórki kwaszone lub małosolne 1 kg, marynaty (ogórki konserwowe, 0.3 kg dynia 0.3kg, papryka 0.3kg, cebulka piklowana 0.3kg, buraczki w occie 0.3kg, grzyby w marynacie 0.3kg).
4. Stacje kulinarne 2h:
 - z pieczonym prosiakiem, podanym z kluskami lub paloną kaszą gryczaną i sosem miodowo-piwnym – 3600 zł | stację. (ok.20 kg).
 - z fontanną czekoladową i dodatkami: owoce, paluchy ptysiowe, biszkopty, mini bezy, pianki 800 zł|stację.
 - z mazurskimi sękaczami: w czekoladzie białej, czarnej, posypce, orzechach, czekoladowo-orzechowej 20 zł|os.
 - stacja lodowa z dodatkami 20 zł|os.
5. Promocyjne ceny noclegów na minimum 2 doby. Pozostałe doby płatne wg cennika dostępnego na stronie internetowej.

Warto skorzystać

- Profesjonalny animator – 350 zł/godz. – do 10 dzieci w wieku 3 - 11 lat
- Fire show Taniec Ognia – od 4000 zł
- Fotobudka – od 1000 zł
- Lot balonem dla Pary Młodej z szampanem na pokładzie – 600 zł/os.
- Usługi fotograficzne - Stukot - naturalna fotografia ślubna i rodzinna Katarzyna Zaleska, tel. 609 992 102, www.stukot.pl
- Makada Kreatywna Pracownia, grafika weselna (winietki, karty dań, zaproszenia, zawieszki) Karolina Osmycka - tel. 690 146 760, e-mail: biuro@makadapracownia.pl
- Dekoracje kwiatowe - kościół, ślubna limuzyna, ogród weselny, sala bankietowa, stoły - Hurtownia Paula - Beata Pupiało - tel. 504 077 950 - Facebook - Hurtownia kwiatów Paula
- VW ogórkiem do ślubu? Polecamy Volkswagena T2 – Jacek Guzowski tel. 662 241 588





Kontakt

marketing@hotelstbruno.pl

Hotel St. Bruno****

ul. Św. Brunona 1

11 – 500 Giżycko

