



OFERTA WESELNA

TEN JEDEN DZIEŃ W ŻYCIU

Dzień ślubu jest wyjątkową chwilą, która zapada w pamięć na zawsze.

Dlatego też mamy zaszczyt zaproponować Państwu jego organizację w niezwykłym miejscu, jakim jest Hotel Kolumna Park***.

Jego lokalizacja z dala od zgiełku miasta, w sercu cichej i zalesionej okolicy podkreśli magię tego dnia.



kolumnapark.pl/


KOLUMNAPARK
★ ★ ★
HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE

POZNAJ NAS



Ola Koźlik – Konsultantka Ślubna

Organizacja wesela to moja pasja. Uwielbiam wyszukiwać nowe pomysły i trendy, a jednocześnie dbać o to, aby wszystkie atrakcje tego dnia były najlepiej dobrane do stylu wesela. Oczywiście najważniejsze w tym dniu jest dobre zaplanowanie czasu i ułożenie wszystkich elementów krok po kroku. W czym pomagam Młodej Parze na każdym etapie przygotowań.



Karina Popielarczyk - Konsultantka ślubna

Z pasją i zaangażowaniem organizuję wesela, dbając o to, by każdy element odzwierciedlał Waszą osobowość i marzenia. Moim celem jest zapewnienie Wam pełnej swobody i spokoju podczas przygotowań i samego dnia ślubu.



Maciej Kowalski - Szef Kuchni

Dania przygotowane na bazie produktów regionalnych - to wyróżnia naszą kuchnię. Stawiam na mój indywidualny styl, co sprawia, że smak naszych dań jest niepowtarzalny. Jestem też otwarty na potrzeby i sugestie naszych Par Młodych. A prywatnie dla zachowania równowagi psychicznej moją pasją jest taniec.



SALA ORANŻERIA



SALA SOSNOWA



SALA ALEJE

WESELE TAKIE, JAK SOBIE WYMARZYSZ

Trzy sale bankietowe z nowoczesnymi wnętrzami, przepiękny ogród, staw – to z pewnością zapewni wyjątkowy charakter Waszego przyjęcia. Sala Oranżeria to minimalizm w stylu glamour oraz idealna alternatywa dla wesela typu garden party. Sala Sosnowa urzeka zapachem drewna oraz isco swojskim i naturalnym klimatem w eleganckim wydaniu. Sala Aleje to nastrojowe miejsce, które nada Waszemu przyjęciu indywidualnego charakteru.

Oferujemy również możliwość organizacji ceremonii zaślubin w romantycznym zaciszu naszego ogrodu. Do Waszej dyspozycji oddajemy komfortowe pokoje i apartamenty, które zapewnią chwile odpoczynku i wytchnienia po udanym weselu.

Dokładamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień spełnił Wasze marzenia. Wszystko to za sprawą dopasowanego menu przygotowanego pod okiem Szefa Kuchni, profesjonalnej obsługi, opieki hotelowego Wedding Plannera oraz wyjątkowości naszego miejsca.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną.



PROPOZYCJA KLASYCZNA

466 zł/os

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Pasztet domowy, piklowana czerwona cebula, ogórek konserwowy, grzyby, konfitura śliwkowa
Plastry pieczonego buraka, piklowane warzywa, rukola, oliwa szczypiorkowa
Łosoś wędzony marynowany w cytrusach i koprze, rukola, zielony ogórek, vinaigrette wiśniowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z wiejskiej kury i wołowiny, makaron, marchewka, natka
Krem z pomidorów i grillowanej papryki, pesto bazyliowe, grzanka ziołowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana serem mozzarella, rukolą i suszonymi pomidorami, puree maślane z koperkiem,
karmelizowana marchew z liśćmi świeżego szpinaku, sos verde
Polędwiczka wieprzowa w pesto pietruszkowym i wędzonym boczku, puree ziemniaczane, warzywa korzeniowe w imbirze,
sos demi glace
Rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i czerwoną cebulą, kluski śląskie, kapusta modra z miodem, rodzynekami i cynamonem,
sos pieczeniowy

DRUGI CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W PÓŁMISKACH

Kotlet de volaille z masłem koperkowym
Poliki wołowe w sosie własnym z mini marchewką i sałatą rzymską
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka
Buraczki zasmażane
Surówka z białej kapusty z warzywami



TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

Bogracz wołowy z kluskami półfrancuskimi

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK

jedna propozycja do wyboru

Żurek z jajkiem i kielbasą, pieczywo
Zalewajka z prażkami

ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Kurczak faszerowany grzybami i gorczycą
Rolada z kaczki po tyrolsku
Karczek pieczony w pomidorach
Rolada biszkoptowo-szpinakowa z wędzonym łososiem i mascarpone
Śledź w oleju lnianym z koprem, musztardą francuską, cebulą, marynowanym pieprzem
Tortilla z warzywami, rukolą i serkiem chrzanowym
Tarta pieczona z serem i camembertem
Selekcja sałat z gęsiną, marynowaną gruszką, rzodkiewką, kolbami kukurydzy, sos cytrusowy
Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, orzechami włoskimi, sos balsamiczny
Pieczywo
Masło

STÓŁ „REGIONALNY”

Szynka z nogą
Kielbasa wiejska
Salceson
Baleron
Kaszanka
Czarne
Boczek wędzony
Paszтетowa
Smalec
Ogórki kiszane
Pikle
Chleb wiejski
Masło

Możliwość uzupełnienia stołu regionalnego o 4 rodzaje regionalnych serów - 20 zł /os



BUFET SŁODKI

ciasta

Szarlotka

Sernik

Ciasto czekoladowe

Tarta owocowa

Babeczki kruche z musem i owocami

mini desery

Panna cotta cytrynowa z musem owocowym

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

Mus orzechowy ze słonym karmelem

Mus z chałwy, kruszonka czekoladowa

owoce

Sezonowe i filetowane

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana
napoje gazowane (serwowane w szklanych butelkach 0,25l)

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



PROPOZYCJA BLIŻEJ NATURY

474 zł/os

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Pate warzywne z suszonymi pomidorami, grzanką ziołową, mus z wiśni, rukola, marynowana rzodkiew
Plastry wolno gotowanej wieprzowiny, rukola, chutney gruszkowy, piklowana czerwona cebula, sos winny
Gravlax z łososia, zielone sałaty, ogórek marynowany, piklowana czerwona cebula, majonez kolendrowy, vinaigrette limonkowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z wiejskiej kury i wołowiny, pierożki mięsne, warzywa
Krem z białych warzyw, chrust z marchwi, oliwa szczypiorkowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana koprem włoskim i szatwią, gnocchi, ciemny sos drobiowy, zielone warzywa
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej, gratin ziemniaczane, pieczona sałata rzymska, sos porto
Filet z sandacza, kruszonka kaparowa, puree z batatów, kalafior romanESCO, sos cytrusowy

DESER SERWOWANY*

*serwis deseru z efektem chmury z suchego lodu
jedna propozycja do wyboru

Tiramisu
Tarta z kremem waniliowym i musem truskawkowym
Torcik z pikantną wiśnią i musem czekoladowym



DRUGI CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE LIVE COOKING

jedna propozycja live do wyboru

MAKRONY

Dwa rodzaje makaronów wraz z jednym z sosów
(pomidorowy, śmietanowy lub na bazie oliwy)

Dodatki:

Pierś z kurczaka, chorizo, krewetki, mule, świeże warzywa np. cukinia, pomidory koktajlowe,
papryka, rukola, suszone pomidory, oliwki, kapary, parmezan

lub

GRILL

Pierś z kurczaka macerowana w wędzonej papryce

Karczek w piwie

Kiełbasa

Kaszanka z cebulą i kapustą kiszoną

Pieczony dorsz z cytryną i koprem

Ziemniaki pieczone z twarogiem ziołowym

Warzywa grillowane

Salatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, boczkiem, szczypiorem w majonezie

Salaty z dodatkami do własnej kompozycji – dodatki: ser feta, pomidor, ogórek, papryka, kapary, cebula, oliwki

Warzywa piklowane

Trzy rodzaje dipów

Oliwa

Vinaigrette

Pieczewo

TRZECI CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE BUFETU

Pizza: z rukolą, kozim serem i gruszką / wegetariańska / z salami i oliwkami

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE BUFETU

Zupa minestrone z boczkiem i parmezanem, pieczywo



ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Karkówka pieczona w pomidorach, mus chrzanowy
Rostbef gotowany sous-vide z sosem tatarskim
Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli i malin
Marynowany łosoś w cytrusach z salsą z ogórka zielonego, kaparów i kopru
Tortilla z warzywami, rukolą i orientalnym kurczakiem
Tarta buraczana z kozim serem
Zielone sałaty z serem feta i grillowanymi warzywami w oliwie cytrusowej
Sałaty z pieczonym indykiem, ogórkiem konserwowym, czerwoną fasolą, parmezan
i vinaigrette szczypiorkowy
Pasta wegańska z zielonej soczewicy, cebuli z piklowanym ogórkiem – a’la smalec
Pieczywo
Masło

STÓŁ „WŁOSKI”

Włoskie wędliny - m.in. bresaola, mortadela z pistacjami, salami śpianata
Deska serów - m.in. taleggio, mimolette, grana podano
Burata z pomidorami
Antipasti – m. in. oliwki, faszerowane papryczki, grillowany bakłażan/cukinia,
pomidorki, oliwy smakowe
Foccacia z oliwkami, fetą, pomidorkami koktajlowym, grissini



BUFET SŁODKI

ciasta

Beza z mascarpone z wiśniami
Ciasto orzechowe
Sernik z mango
Ptysie z kremem
Babeczki kruche z musem i owocami

mini desery

Mus czekoladowy z karmelizowanymi bananami
Mus z chałwy, kruszonka czekoladowa, śliwki
Panna cotta cytrynowa, mus malinowy
Nasiona chia z mlekiem kokosowym, musem z mango i bananów

owoce

Sezonowe i filetowane

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana
napoje gazowane (serwowane w szklanych butelkach 0,25l)

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



PROPOZYCJA PREMIUM

510 zł /os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Suszone plastry wołowiny, sałata rzymska, tatar z pomidora i bazylii, sos balsamiczny
Tatar z wędzonego pstrąga, ogórka zielonego, czerwonej cebuli, ciastko francuskie, limonka, mus z pikantnej marchwi
Grillowany ser halloumi, rukola, piklowany burak, sos miodowo-musztardowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Bulion wołowy, pierożki mięsne, warzywa julienne
Krem z białych warzyw, łosoś wędzony, kawior

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Konfitowana noga z kaczki, gratin warzywne, karmelizowane buraki, sos jeżynowy
Schab z kością sous vide, puree ziemniaczane ze szczypiorkiem i prażoną cebulą, zielone warzywa, sos tymiankowy
Polędwica z dorsza z ziołową kruszonką, puree z zielonego groszku i mięty, mini warzywa, sos cytrusowy

DESER SERWOWANY*

***Deser serwowany i zalewany ciepłym sosem przez kelnerów**

jedna propozycja do wyboru

Krem czekoladowy, banany, konfitura śliwkowa ciepły sos z białej czekolady z rumem
Coulis malinowo-porzeczkowy, podany z kruszonką miodową, kremem bawarskim i ciepłym sosem z ciemnej czekolady z pomarańczą



DRUGI CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE LIVE COOKING

jedna propozycja do wyboru

PROPOZYCJA I:

Tatar wołowy z dodatkami i bagietką z masłem ziołowym
Krewetki i wongole w sosie winno-maślanym podane z sałatą rzymską i bagietką z
majonezem kolendrowym

lub

PROPOZYCJA II:

Plastry grillowanej wołowiny
Grillowany schab jagnięcy, sos pieprzowy,
Filet z łososia,
Ziemniaki confitowane z czosnkiem i rozmarynem,
Szaszłyk warzywny

TRZECI CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY

Pierś z perlicy, puree z fioletowych batatów, karmelizowany pak-choy z sałatą rzymską,
sos estragonowy

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY / W BUFECIE

Bogracz jagnięcy, pieczywo

ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Pasztet z sarny z konfiturą wiśniową
Cielęcina z pistacjami i czarnuszką
Rolada z kaczki po tyrolsku
Marynowany łosoś w cytrusach z salsą z ogórka zielonego, kaparów i kopru
Tarty z musem z koziego sera i buraków
Tarty z musem grzybowym
Zielone sałaty z kurczakiem, pomidorkami, parmezanem, sos cezar
Sałatka z makaronu, grillowanej papryki, oliwek i chorizo w oliwie
Śledź w oliwie z suszonymi pomidorami, orzechem i koprem
Pieczywo
Masło



STÓŁ „DALEKIE WYPRAWY”

Krokiet z szarpaną wieprzowiną, jalapeno, kolendrą
Tortilla z warzywami, rukolą i wołowiną marynowaną w teriyaki
Spring rools z warzywami i majonezem miętowym
Mini burgery ze smażonym bocznikiem
Hummus z warzywami
Piklowane warzywa
Pita, chlebek na

BUFET SŁODKI

ciasta

Beza z mascarpone i wiśniami
Ciasto czekoladowe z kajmakiem
Cisto malibu
Sernik malinowy
Pate a choux z kremem mango marakuja

mini desery

Krem brulee
Mus czekoladowy z rumem, kruszonka czekoladowa, śliwki
Panna cotta cytrynowa, mus malinowy
Nasiona chia z mlekiem kokosowym, mus z mango i bananów

owoce

Sezonowe i filetowane

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną
Woda gazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana
napoje gazowane (serwowane w szklanych butelkach 0,25l)

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



PROPOZYCJA WEGE

439 zł /os.

PRZYSTAWKA

Marynowane plastry buraka w miodzie pitnym, kozi ser, sałata freeze, vinaigrette balsamiczny
Mozzarella z grillowaną cukinią, pomidorem, bakłażanem, rukolą, pesto bazyliowym i octem balsamicznym
Tatar z awokado, czerwonej cebuli i zielonego ogórka, ziołowa grzanka, rukola, sos cytrusowy

ZUPA SERWOWANA

Krem z białych warzyw z popcornem i oliwą szczypiorkową
Krem z pomidorów z pesto ziołowym i grissini

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Gołąbek faszerowany mieszanką kasz (Green Lunch – soligrano), sosem serowo-pomidorowym, chipsy marchewkowe, zielone warzywa

Panierowany tempeh, polenta, kolorowe warzywa, sos demi roślinny
Wędzone tofu w sosie curry z warzywami i kaszą bulgur, pieczone pomidorki koktajlowe

DESER SERWOWANY

jedna propozycja do wyboru

Sernik, palona czekolada, sos wiśniowy
Tarta z kremem waniliowym i truskawkami
Ciasto czekoladowe z sosem pomarańczowym

DRUGI CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W PÓLMISKACH

Krokiet z boczniaków z prażoną cebulą
Stek z selera marynowany w sosie teryaki, ratatuj
Ziemniaki pieczone z ziołami i przyprawami
Gnocchi z słońcem i szczypiorem
Buraczki zasmażane
Surówka sezonowa



TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

jedna propozycja do wyboru

Roślinne chilli sir carne, ryż orientalny

Wegetariański ramen z makaronem udon i warzywami

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W BUFECIE

Flaczki z boczników, pieczywo

ZIMNY BUFET

Humus z piklowanymi warzywami

Tatar z buraka marynowany w pomarańczy i kardamonie, pikantną gruszką i płatkami migdałów

Roślinne arancini z dipem ziołowym

Spring rool z makaronem ryżowym, kapustą czerwoną, marchewką, ogórkiem zielonym, kolendra

Tortilla ze świeżymi warzywami i serkiem ziołowym

Pieczony camembert z chutney gruszkowym z chili, żel z marakui

Terrina warzywna

Sałatka z serem feta, arbuzem, sosem miętowym

Sałatka z prażoną ciecierzycą, brokułem, pomarańczą, vinaigrette cytrusowy

Pieczywo

Masło

STÓŁ „ZIELONY”

Wybór serów

Warzywa z dipem ziołowym

Burger z wege gyrosem, sałatą lodową, piklowanym ogórkiem, konfiturą z czerwonej cebuli

Wegański smalec

Roladki z cukinii z serkiem, ogórkiem, rzodkwią i natką

Pieczarki zapiekane z farszem warzywnym

Antipasty – oliwki, karczochy, papryczki

Pieczywo



BUFET SŁODKI

ciasta

Krucze z owocami
Ciasto jogurtowe
Ciasto czekoladowe brownie
Sernik z kruszonką
Szarlotka wegańska

mini desery

Granola z kremem cytrynowym
Panna cotta z sosem owocowym
Mus orzechowy ze słonym karmelem

owoce

Filetowane owoce sezonowe

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną
Woda gazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana
napoje gazowane (serwowane w szklanych butelkach 0,25l)

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



ALKOHOLE

OPEN BAR

138 zł /os.

Wódka
Wino bankietowe wytrawne białe i czerwone
Prosecco
Piwo butelkowe

DRINK BAR

95 zł /os. - bez ograniczeń ilościowych
6500 zł / pakiet 300 drinków

Drinki:
Aperol Spritz
Hugo Spritz
Porn Star Martini
Cuba Libre
Whisky Sour
Margarita
Negroni
Mojito

Koktajle bezalkoholowe:

Aperol Spritz
Porn Star Martini
Hugo Spritz
Mojito

OPEN BAR + DRINK BAR

196 zł /os.

Wódka
Wino bankietowe wytrawne białe i czerwone
Prosecco
Piwo butelkowe

Drinki:

Aperol Spritz
Hugo Spritz
Porn Star Martini
Cuba Libre
Whisky Sour
Margarita
Negroni
Mojito

Koktajle bezalkoholowe:

Aperol Spritz
Porn Star Martini
Hugo Spritz

DODATKOWO

Cytrynówka – 400zł / w stoju 5l
Jagermeister (urządzenie, alkohol) - 1200zł / 4 butelki 0,7l
Beczka piwa Miłośław - 720zł / 30l
Bowl z piwem - 210zł / 15 piw
Bowl w cydrem - 210zł / 15 butelek po 300ml
Lemoniada sezonowa - 120 / w stoju 8l



DODATKOWO POLECAMY

Live cooking - makrony z owocami morza: do wyboru makaron tagliatelle i penne wraz z jednym z sosów (pomidorowy, śmietanowy lub na bazie oliwy) oraz dodatkami (pierś z kurczaka, chorizo, krewetki, kalmary, mule, świeże warzywa np. cukinia, pomidor koktajlowy, papryka, rukola, suszone pomidory, oliwki, kapary, parmezan) – 49zł /os.

Live cooking kuchnia azjatycka - zupa tajska z kurczakiem, bułki bao z szarpaną wieprzowiną, bocznikiem, czerwoną kapustą z papryką i rzodkiewką, sos mango-jalapeno, kolendra, sezam 44zł/os.

Szynka płonąca, kluski śląskie, sos myśliwski, kapusta zasmażana – 49zł/os.

Live cooking tatar wołowy z dodatkami - 34zł/os.

Stacja sushi – wycena indywidualna

Stacja lodowa (lody 6 smaków, owoce, wafle, polewy, posypki) – 32zł/os.

PROPOZYCJA INDYWIDUALNA?

Jak najbardziej jesteśmy gotowi uszyć ofertę na miarę Waszych oczekiwań.

O szczegóły zapytaj swojego konsultanta ślubnego.



NOCLEGI

Nocleg w pokoju jednoosobowym - **300zł**

Nocleg w pokoju dwuosobowym - **390zł**

Dodatkowa osoba w pokoju - **110zł**

W cenę pokoju wliczone jest śniadanie.

**Para Młoda otrzymuje Apartament
lub pokój o podwyższonym standardzie typu
Comfort
w cenie wesela.**



ZAPLANUJ Z NAMI TEN DZIEŃ



