

HOTEL
UKIEL
WELLNESS & SPA

**Piękna lokalizacja,
elegancki namiot
bankietowy nad
jeziorem oraz
kompleksowa obsługa
sprawia, że ten
najważniejszy dzień
w życiu stanie się
prawdziwą bajką.**

**ŚLUB I WESELE NAD
BRZEGIEM JEZIORA**

KONTAKT:
500 411 443
recepcja@hotelukiel.pl

ZAŚLUBINY



Wybierz wyjątkowe miejsce na złożenie najpiękniejszej przysięgi. Nasze malownicze otoczenie jeziora stworzy idealną oprawę dla Waszego najważniejszego dnia. Romantyczny klimat, sprawią, że Wasze wesele stanie się niezapomnianym wspomnieniem.

Cena zawiera:

- Pięknie udekorowaną altanę i 2-kompozycje kwiatowe,
- Czerwony lub biały dywan,
- Godło, stolik dla urzędnika i dla pary Młodej,
- Krzesła białe dla Gości,
- Napis LOVE największy w mieście ponad 1,8 m
- Wąż świetlny wzdłuż linii brzegowej, oświetlone moło,
- Między drzewami hamaki, leżaki, stoliki do wypoczynku

Koszt ceremonii : 5000 zł

MENU WESELNE 340,00 zł/os.

Danie główne serwowane bezpośrednio dla każdego

Złocisty tradycyjny rosół z makaronem
Soczysta pieczeń wieprzowa z aromatycznymi ziołami aksamitnym sosie grzybowym
Ziemniaki opiekane z mix'em przypraw
Kompozycja świeżych surówek

Ciepłe dania bufetowe (1 szt / 1 os):

Delikatne i miękkie żeberka pieczone w sosie BBQ
Roladki wieprzowe z suszonymi pomidorami w intensywnym sosie pieczeniowym
Miodowe pałki kurczaka w słodko-pikantnej glazurze /
Fasolka po bretońsku z nutą wędzonki
Ziemniaki opiekane w ziołach / Kremowe risotto z warzywami
Kolorowa mieszanka gotowanych warzyw- marchew, brokuł, kalafior

Przekąski zimne serwowane w bufecie*:

(do wyboru 6 pozycji)

Deska Szefa- selekcja mięs pieczonych : karkówka w ziołach, schab pieczony ze śliwką
oraz pasztet z żurawiną,
Rolada z kurczaka z delikatnym nadzieniem/ Śledź z cebulką w klasycznej olejnej
marynacie/Szuba śledziowa z buraczkami/Klasyczne caprese z mozzarellą i
bazylią/Ryba po grecku w aromatycznym sosie warzywnym/Sałata letnia z lekkim
dressinglem/Bruschetta na chrupiącej bagietce z prosciutto lub z tuńczykiem
(serwowane pół na pół)
Świeże pieczywo / Masło

Północna uczta w kociołku

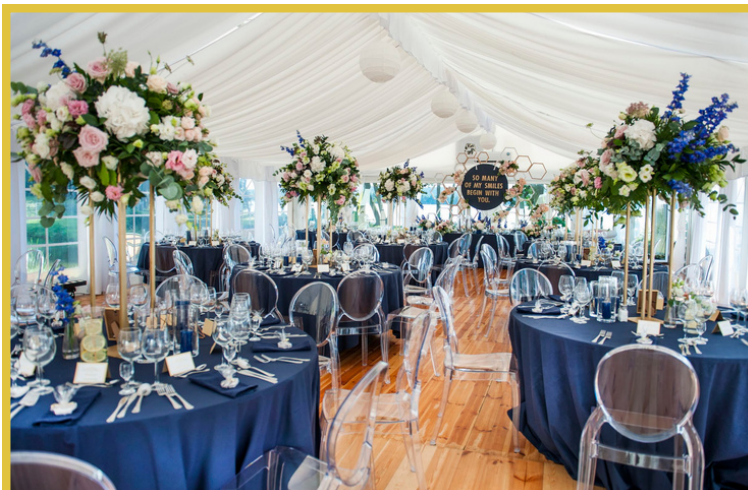
Staropolski żurek z białą kiełbasą

Słodki bufet na paterach

Aromatyczna kawa, wybór herbat , dodatki
Sernik delikatnie oprószony cukrem pudrem/ Czekoladowiec z
wiśnią i migdałami
Owocowy raj

Napoje w dzbankach niegazowane

Sok owocowy
Woda niegazowana z cytryną



MENU WESELNE 360,00 zł/os.

Danie główne serwowane bezpośrednio dla każdego

Włoski krem ze świeżych pomidorów z grzankami
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem w sosie
Ziemniaki opiekane z mix'em przypraw
Kompozycja świeżych surówek

Ciepłe dania bufetowe (1 szt / 1 os):

Kurczak po hawajsku – soczyste mięso z ananasem, serem i aromatycznymi ziołami
Schab pieczony w aksamitnym sosie leśnym
Dorsz smażony w chrupiącej panierce serowej
Ziemniaki opiekane z frankfurterkami i parmezanem
Zapiekane sandwicze z bakłażanem, cukinią, pomidorem i serem
Tajski ryż z warzywami pełen egzotycznym przypraw

Przekąski zimne serwowane w bufecie*:

(do wyboru 7 pozycji)

Deska Szefa- selekcja mięs pieczonych : karkówka w ziołach, schab pieczony ze śliwką oraz pasztet z żurawiną,
Rolada z kurczaka z delikatnym nadzieniem / Trio śledziowe : śledź z cebulką, sałatka śledziowa, szuba śledziowa z burakiem / Klasyczne caprese z mozzarellą i bazylią /
Ryba po grecku w aromatycznym sosie warzywnym /
Deska ryby wędzonych: tuńczyk, pstrąg, makrela / Sałata letnia z lekkim dressingiem /
Język wołowy podany w aksamitnym sosie francuskim /
Bruschetta na chrupiącej bagietce z rostbefem wołowym lub krewetkami
(serwowane pół na pół)
Świeże pieczywo / Masło

Północna uczta w kociołku

Rozgrzewająca pikantna zupa węgierska

Słodki bufet na paterach

Aromatyczna kawa, wybór herbat, dodatki

Sernik z soczystą brzoskwinia / Kremowe ciasto rozkosznik / Puszyste ciasto makowe

Napoje w dzbankach niegazowane

Sok owocowy

Woda niegazowana z cytryną



MENU WESELNE 380,00zł/os.

Danie główne serwowane bezpośrednio dla każdego

Kremowa zupa grzybowa z leśnym aromatem
Filet z łososia ze szpinakiem zapiekany pod beszamelem
Aksamitne puree ziemniaczano szpinakowym
Kompozycja świeżych surówek

Ciepłe dania bufetowe (1 szt / 1 os):

Tarta warzywno -drobiowa / Filet z suma afrykańskiego w wykwintnym sosem z martini/ Ragout drobiowe z warzywami i grzybami / Zrazy wołowe w delikatnym sosie własnym / Chrupiące ziemniaczane hasselbacki z prażonym boczkiem
Brązowy ryż z delikatnymi ziołami / Brukselka pieczona po azjatycku

Przekąski zimne serwowane w bufecie*:

(do wyboru 8 pozycji)

Soczysta pieczeń wieprzowa w rozmarynie/ Szyńka pieczona w czerwonym winie/ Domowy pasztet z żurawiną/ Rolada drobiowa z delikatnym nadzieniem/ Słodko-słony schab z morelą/ Trio śledziowo: śledź z cebulką, sałatka śledziowa, szuba śledziowa z burakiem/ Sałatka grecka/ Wyrazista sałatka z rybą wędzoną/ Tradycyjna sałatka jarzynowa/ Terrina z sandacza w galarecie/ Ceviche z łososia/ Tartaletki z pastą rybną i kawiozem/ Francuskie vol-au-vent z mussem z suszonych pomidorów/ Monoporcje humusu z suszonymi pomidorami/ Bruschetta z serem śmietankowym, ananasem i mix'em orzechów
Pikle- warzywa w lekkiej zalewie
Świeże pieczywo / Masło

Północna uczta w kociołku

Staropolski żurek z białą kiełbasą

Słodki bufet na paterach

Aromatyczna kawa, wybór herbat, dodatki
Kremowy sernik Baskijski/ Ciasto Gruszkowe/ Malinowiec Czekoladowy

Napoje w dzbankach niegazowane

Sok owocowy
Woda niegazowana z cytryną

***Istnieje możliwość wyserwowania przekąsek w stoły od początku imprezy
+10% ceny menu.**



Oferta weselna dla dzieci i osób z dietami specjalnymi

Nasza oferta weselna jest dostosowana do wszystkich gości, niezależnie od wieku czy preferencji dietetycznych. Dbamy o to, by każdy z uczestników uroczystości czuł się komfortowo i zadowolony z posiłków, które serwujemy.

Menu dla dzieci

Rosół z makaronem

Nuggetsy drobiowe z frytkami i ketchupem podane z surówką

Dieta specjalna? Żaden problem!

Zdajemy sobie sprawę, że coraz więcej osób decyduje się na dietę wegańską, bezglutenową czy inne specjalne wymagania żywieniowe. Dlatego nasza oferta jest w pełni elastyczna i przygotowana z myślą o wszystkich gościach, niezależnie od ich potrzeb dietetycznych.

Oferujemy:

- Dania wegańskie – smaczne, pełnowartościowe posiłki bez składników pochodzenia zwierzęcego.
 - Opcje bezglutenowe – posiłki wolne od glutenu, odpowiednie dla osób z celiakią lub nietolerancją tego białka.
 - Dieta bezlaktozowa – dania dostosowane do osób unikających produktów mlecznych.
 - Dieta bez orzechów – bezpieczne opcje dla gości z alergią na orzechy.
- Chcemy, aby wszyscy goście – dzieci, dorośli, osoby na diecie specjalnej – czuli się komfortowo i zadowoleni z wyboru, jakiego dokonaliście na swoim weselu. Dlatego każdy szczegół naszej oferty jest starannie dopasowany, by spełniał oczekiwania nawet najbardziej wymagających. Zapraszamy do skontaktowania się z nami, by dostosować menu do swoich indywidualnych potrzeb!





W cenie menu otrzymujecie:

Powitanie chlebkiem weselnym oraz szampanem

rozpocznijcie Wasze wesele od wyjątkowego gestu, który wprowadzi Gości w magiczną atmosferę świętowania.

Napoje zimne i ciepłe w wersji nielimitowanej

szeroka gama napojów, które zaspokoją każde podniebienie, idealne do towarzyszącej zabawie i relaksu.

Bufet słodki

niezwykła uczta dla podniebienia, pełna pysznych deserów i słodkości, które zachwycą Gości swoją różnorodnością i smakiem.

Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej

a w nim butelka Prosecco oraz voucher na godzinny rejs motorówką – niezapomniana chwila relaksu i świętowania po wyjątkowym dniu, w romantycznym otoczeniu.

Przedłużona doba hotelowa dla Gości weselnych do godziny 12:00

(w miarę dostępności) komfortowy wypoczynek dla Gości, którzy chcą celebrować noc pełną radości aż do świtu.

Czerwony lub biały dywan

wytworna oprawa ceremonii, na której każdy Gość poczuje się jak na królewskim dworze.

Wytwornica baniek mydlanych

magiczny akcent, który doda Waszemu weselu niesamowitego uroku i sprawi, że każda chwila stanie się wyjątkowa.

Zagospodarowany teren w strefę chillout oraz altanę,

piękne miejsce na odpoczynek i spotkania w gronie bliskich, a także doskonała przestrzeń na sesję plenerową, pełną naturalnego piękna.

Standardowa dekoracja

eleganckie skirtingi, białe obrusy i serwetki, zjawiskowa ścianka weselna, subtelne białe-zielone kompozycje kwiatowe oraz starannie dobrane dodatki dekoracyjne, które stworzą niezapomnianą atmosferę pełną klasy i elegancji.

Dodatkowo :

Dzieci do lat 3 opłata nie obejmuje.

Dzieci w wieku od 3 do 10 lat – 80% wartości.

Obsługa techniczna wesela – 80% wartości.

Przyjęcia przewidywane są do godziny 04:00 – za każdą rozpoczętą godzinę przedłużenia naliczana będzie opłata w wysokości 1200,00zł/1h.

Pokrowce na krzesła – 5,00zł/sztuka

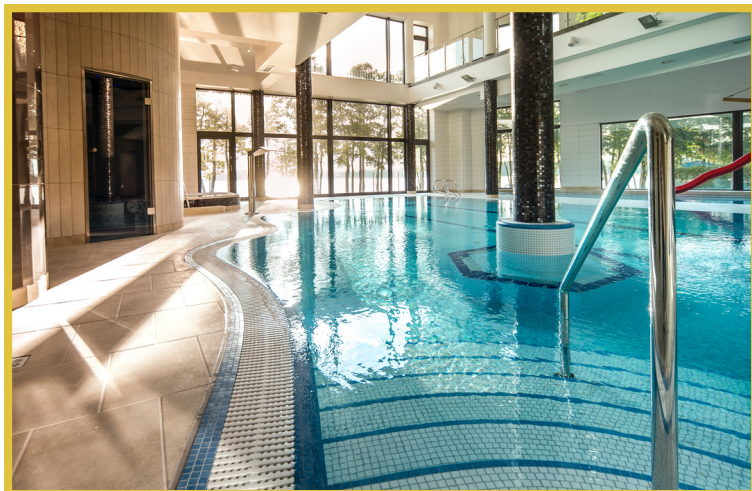
Beczka Piwa Rollbar – 800,00zł

Swojski stół z pełną dekoracją-wynajem – 500,00zł

Serwis barmański (udostępnienie miejsca gospodarczego)- 400,00zł

Opłata serwisowa tzw. korkowe - 1700,00zł

Pokoje dla Gości weselnych – 10% od aktualnych cen w okresie przyjęcia. Każdy gość hotelowy ma dzienny jednorazowy, nielimitowany dostęp do naszej Strefy Wellness & Spa.



Prosto z sieci:

Deska ryb wędzonych: sielawa, sieja, węgorz, pstrąg tęczowy, śledź, łosoś, klasyczny sos tatarski, pikle w lekkiej zalewie, smalczyk z cebulką, grzyby marynowane, mus chrzanowy, ryby marynowane: okoń, sielawa i sieja, dostępne w zależności od sezonu.

Świeże pieczywo

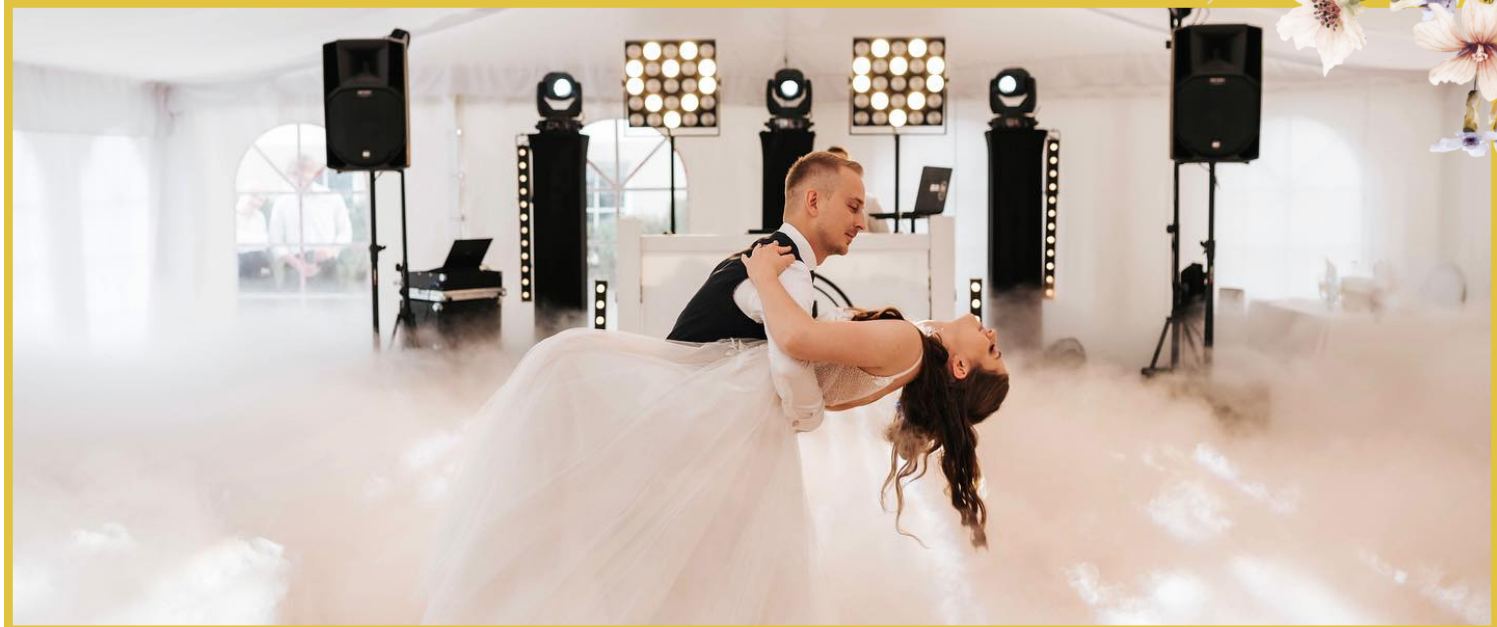
Dla 50 osób – 2800,00 zł / Dla 100 osób – 4000,00 zł

Stół wiejski:

Pieczony pasztet domowy, schab wędzony drewnem z NASZEJ WĘDZARNI, kiełbasa wiejska pełna naturalnych przypraw / karkówka wędzona drewnem z NASZEJ WĘDZARNI, boczek wędzony, salceson wiejski w najlepszym wydaniu, kaszanka, baleron, kabanosy, grzybki marynowane, pikle w lekkiej zalewie, wybór wyśmienitych serów, smalczyk z cebulą, ogórki kiszone, chrzan, musztarda jako uzupełnienie smaku.

Dla 50 osób – 2800,00 zł / Dla 100 osób – 4000,00 zł





Poprawiny

Sala weselna? Namiot? Wiata grillowa?

Wybierzcie sami!

Poprawiny w formie grilla w chacie grillowej

Cena zestawu 190,00 zł/os.

Pieczona kiełbaska/Kaszanka

Babka ziemniaczana z chrupiącą skórą/Soczysta pierś grillowana/

Salatka ziemniaczana z ogórkiem/Smalczyk/Pieczone

ziemniaki/Pieczyno/

Sosy (czosnkowy, keczup, musztarda)/Surówki ze świeżych warzyw/Pikle
w lekkiej zalewie

Napoje gorące i zimne

Aromatyczna kawa, wybór herbat , dodatki

Sok owocowy

Woda niegazowana z cytryną

Poprawiny w formie obiadu

Cena zestawu 160,00 zł/os.

Staropolski żurek z jajkiem

Panierowany kotlet schabowy z delikatnymi ziemniakami z wody posypane
świeżym koperkiem, podany z zestawem świeżych surówek pełnych
smaku.

Czas trwania poprawin 5 godz.

Koszt wynajmu Sali/chaty grillowej na poprawiny: 1200,00zł.

(w cenie wynajmu Sali obsługa, sprzęt grający kolumna interaktywna +
możliwość wyserwowania pozostałych potraw z wesela)

Każda kolejna godzina płatna dodatkowo 700,00 zł

Opłatę korkową w dniu poprawin otrzymują Państwo GRATIS!

Oferta weselna w każdym sezonie może ulec zmianie do 15 % wartości.

Rezerwacja terminu to wpłata zadatku 3000,00 zł.

**W przypadku przyjęć weselnych poniżej 50 osób obowiązuje dopłata za wynajęcie namiotu w wysokości: 1500,00 zł.
Przy rezerwacji Sali Weselnej opłata nie obowiązuje.**

Rezerwacja terminu staje się ostatecznie ważna po dokonaniu wpłaty zadatku.

Zadatek jest gwarancją zarezerwowania miejsca i terminu, a jego wpłata stanowi potwierdzenie decyzji o rezerwacji.

Jednocześnie, Wpłacona kwota zadatku będzie podlegała zaliczeniu na poczet wynagrodzenia należnego Wykonawcy, a w przypadku rezygnacji bądź odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę zadatek nie podlega zwrotowi.





