



SPOTKANIA OKOLICZNOŚCIOWE

WESELA

od 340zł/talerzyk

OBIADY

210zł/talerzyk

POPRAWINY

140zł/talerzyk

PRZYJĘCIE WESELNE

17:00-01:00

340zł/talerzyk 86-145 osób
370zł/talerzyk 60-85 osób
410zł /talerzyk 25-59 osób

Powitanie chlebem i solą 
Aperitif- Wino musujące

Dania serwowane:

Zupa
Danie główne
Po północy: Danie ciepłe

W bufecie:

Zimne zakąski - 7 rodzajów
Sałatki - 3 rodzaje
Dania ciepłe - 2 rodzaje (dania w ilości 70% jedno i 70% drugie)
Ciasta - 3 rodzaje, owoce
Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

Dodatkowo w pakiecie:
Bezpłatny parking zewnętrzny dla Gości

380zł/talerzyk 86-145 osób
410zł/talerzyk 60-85 osób
450zł /talerzyk 25-59 osób

Powitanie chlebem i solą 
Aperitif- Wino musujące

Dania serwowane:

Zupa
Danie główne
Danie ciepłe na półmiskach
Deser
Po północy: Danie ciepłe

W bufecie:

Zimne zakąski - 7 rodzajów
Sałatki - 3 rodzaje
Dania ciepłe - 2 rodzaje (dania w ilości 70% jedno i 70% drugie)
Ciasta - 3 rodzaje, owoce
Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

Dodatkowo w pakiecie:
Bezpłatny parking zewnętrzny dla Gości

Pokój Premium dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem 

430zł/talerzyk 86-145 osób
460zł/talerzyk 60-85 osób
500zł /talerzyk 25-59 osób

Powitanie chlebem i solą 
Aperitif- Wino musujące

Dania serwowane:

Przystawka
Zupa
Intermezzo
Danie główne
Danie ciepłe na półmiskach
Deser
Po północy: Danie ciepłe

W bufecie:

Zimne zakąski - 7 rodzajów
Sałatki - 3 rodzaje
Dania ciepłe - 2 rodzaje (dania w ilości 70% jedno i 70% drugie)
Ciasta - 3 rodzaje, owoce
Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

Dodatkowo w pakiecie:
Bezpłatny parking zewnętrzny dla Gości

Pokój Premium dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem 

Voucher na VIP Room-
Rosarium SPA dla 2 osób 

Napoje bezalkoholowe bez limitu (soki, woda, cola, sprite/ pet) 65zł/osoba
Dopłata za zmianę napojów gazowanych na szkło 0,25l 15zł/osoba
Przedłużenie miejsca w sali po godz. 01:00 1000zł/godz

DZIECI 3-12 LAT 30% ZNIŻKI
DZIECI DO LAT 3 - BEZPŁATNIE
USŁUGODAWCY 30% ZNIŻKI

POPRAWINY

W Sali Restauracyjnej (12:00-17:00), Realizacja dla min 30 osób

Zupa serwowana

Danie ciepłe na półmiskach

W bufecie:

Dania ciepłe spoza menu weselnego – 2 rodzaje (dania w ilości 70% jedno i 70% drugie)

Przekąski z przyjęcia weselnego

Ciasta – 3 rodzaje, owoce

Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

190ZŁ/OSOBA

W Ogrodzie (12:00-17:00), Realizacja dla min 30 osób (Bufet)

Zupa spoza menu weselnego – 1 rodzaj

Dania ciepłe spoza menu weselnego – 2 rodzaje (dania w ilości 70% jedno i 70% drugie)

Jedzenie pozostałe z przyjęcia weselnego

Ciasta – 3 rodzaje, owoce

Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

140ZŁ/OSOBA

MENU GRILLOWE

Wariant podstawowy (Miejsce do 3h)

Zupa, Kaszanka, Karkówka, Kiełbaski grillowe, Szaszytki mięsno – warzywne, Babka ziemniaczana,

Warzywa grillowane, Zestaw surówek, Pieczywo, masło, sosy

Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

160ZŁ/OSOBA

Wariant rozszerzony (Miejsce do 5h)

Zupa, Antrykot wołowy, Ryba grillowana w całości, Kaszanka, Karkówka, Kiełbaski grillowe,

Szaszytki mięsno – warzywne, Babka ziemniaczana, Warzywa grillowane, Smalczyk z ogórkiem,

Zestaw surówek, Pieczywo, masło, sosy, Ciasta – 2 rodzaje

Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

250ZŁ/OSOBA

Napoje bezalkoholowe bez limitu (soki, woda, cola, sprite/ pet) 65zł/osoba

Dopłata za zmianę napojów gazowanych na szkło 0,25l 15zł/osoba

Przedłużenie czasu korzystania z miejsca 1000zł/godz

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

Wariant podstawowy (Miejsce w sali do 3h, zakończenie spotkania max do godz. 21:00)

Obiad serwowany 4-daniowy:

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

Napoje bezalkoholowe bez limitu (woda, soki w karafkach)

210ZŁ/TALERZYK

Wariant rozszerzony (Miejsce w sali do 5h, zakończenie spotkanie max do godz. 21:00)

Dania serwowane:

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Danie ciepłe na półmiskach (po trzech godzinach od rozpoczęcia spotkania)

W bufecie:

Zimne zakąski - 5 rodzajów

Salatki - 2 rodzaje

Ciasta - 2 rodzaje, owoce

Kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

Napoje bezalkoholowe bez limitu (woda, soki w karafkach)

290ZŁ/TALERZYK

Menu dziecięce (do 12 lat)

Zupa

Danie główne

Deser

140ZŁ/TALERZYK

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie (talerzyk rodzica)



WIARTEL 2



(+48) 510 169 149



KONFERENCJE@ZLOTALANIA.PL

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Degustacja dań weselnych 300zł/osoba (przystawka, zupa, dwa dania ciepłe, deser)	300zł/osoba
Stół wiejski	30zł/osoba
Stół rybny	70zł/osoba
Przygotowanie stołu wiejskiego z produktów powierzonych	1200zł
Ślub w plenerze (wynajęcie przestrzeni z krzesłami)	2500zł
Przeniesienie Aperitif na ślub w plenerze	300zł
Oprawa muzyczna smyczkowa podczas ślubu w plenerze	2500zł
Pokój Prezydencki /doba hotelowa godz. 16:00-11:00	1000zł
Pokój Prezydencki day use (miejsce pod sesję) godz.12:00-15:00	800zł
Realizacja na okrągłych stołach/ przyjęcia do 60 osób	2000zł
Barman przygotowanie drinków (alkohol powierzony)	2000zł/6h
Kelner opiekujący się alkoholem	800zł
Kubelek do alkoholu z lodem	25zł/sztuka
Dopłata za zmianę napojów gazowanych na szkło 0,25l	15zł/osoba
Opłata korkowa	50zł/osoba
Opłata za serwis tortu firmy zewnętrznej	500zł
Opłata za miejsca - firma zewnętrzna (live cooking, bar mobilny)	1000zł/6h
Opieka animatora dla dzieci	2000zł/do 6h
Rzutnik/ mikrofon	300zł
Sprzątanie po wystrzeleniu tub z konfetti	250zł
Zmywanie szkła (drink bar firma zewnętrzna)	800zł
Zmywanie szkła (firma zewnętrzna typu Prosecco)	600zł
Opcja zwiększenia ilości dań:	
Zupa	+20zł/osoba
Danie główne talerzowane	+45zł/osoba
Dodatkowe dwa dania główne w bufecie po 70% każde	+60zł/osoba
Dopłata za przekąski w stole	+20zł/osoba
Zamiana jednego dania w bufecie na jedno danie w półmisku	+20zł/osoba

Hotel na wyłączność:

30.09- 30.04 19000zł/noc lub 15000zł/noc (min 2 noce)

30.04-01.07 i 01.09-30.09 27000zł/noc lub 25000zł/noc (min 2 noce)

01.07-01.09 49000zł/noc lub 35000zł/noc (min 2 noce)

Hotel na wyłączność zawiera: Rezerwację wszystkich jednostek mieszkalnych, rezerwację parkingu wewnętrznego i zewnętrznego, dostęp do strefy Wellness w godz. 9:00-21:00, gwarancję nie realizowania przez hotel usług dla Gości z zewnątrz).

MENU DO WYBORU

Przystawki:

- Sous-vide z piersi kaczki w sosie malinowo-rozmarynowym
- Tatar z łososia lub wołowy z grzankami
- Łosoś marynowany w soi i imbirze podany na sałatce z mango i kompresowanego ogórka
- Sałatka Caprese z pomidorami i mozzarellą
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, rukola, orzechy włoskie, dressing malinowy
- Carpaccio z kompresowanej gruszki, kozi ser, szynka suszona, winogrona, podplomyk

Zupy serwowane:

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa, prażone ziarna słonecznika
- Krem z pieczonych buraków z kozim serem i sosem balsamicznym
- Flaki polskie
- Krem z cukinii z kielkami rzodkiewki
- Krem z borowików, orzechy laskowe
- Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami i ziołami
- Krem z kalafiora i pietruszki z oliwą i ziołami
- Krem z palonych ziemniaków z aromatem czosnkowym, lubczykiem i popcornem z kaszy gryczanej
- Krem brokułowy z pestkami dyni i chrustem z boczku
- Krem z pomidorów i papryki z ziołowym pesto oraz grzankami
- Consome wołowe z pierożkami z kaczki i chrupiącymi warzywami – dopłata 10 zł/os
- Zupa red curry z krewetkami, mlekiem kokosowym i warzywami – dopłata 15zł/os

Zupa bufet/ Danie ciepłe po północy:

- Bogracz z ogórkiem kiszonym i zacierkami
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem z mięsem
- Barszczyk czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
- Minestrone z grzankami
- Żurek na zakwasie z jajkiem
- Meksykańska zupa z czerwoną fasolą
- Zupa tajska z kurczakiem
- Węgierska zupa gulaszowa
- Kwaśnica na wędzonym żeberku
- Strogonow wieprzowy z cream fresh i chilli ze świeżym szczypiorkiem – dopłata 10zł/os
- Strogonow wołowy – dopłata 15zł/os

Deser serwowany:

- Beza z kremem mascarpone i markują
- Parfait z chałwy na musie kawowym
- Lody waniliowe z gorącym sosem wiśniowym, prażonymi migdałami

Intermezzo:

- Sorbet jabłkowy z limonką
- Sorbet z zielonego jabłka i selera naciowego

MENU DO WYBORU

Dania główne:

- Pieczona polędwiczka wieprzowa w mchu z pietruszki na sosie morelowym z zielonym pieprzem, ziemniaki purée z pieczonymi jabłkiem, dziki brokuł w emulsji maślanej
- Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem śliwkowym, ziemniaki purée, marchew karmelizowana z tymiankiem
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos Porto z czarną porzeczką, ziemniaki purée, marchew w emulsji maślanej z tymiankiem
- Schab wieprzowy sous vide w sosie z dodatkiem czerwonego wina podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Grillowana pierś z kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami, sos Parmigiano, gnocchi w emulsji maślanej ze szpinakiem, pomidorami koktajlowymi
- Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie tymiankowym, gratin ziemniaczano – serowe, mus z zielonego groszku i piklowana rzodkiewka
 - Pierś z kurczaka pod ziołową pierzynką z puree ziemniaczano – porowym, duszoną pieczarką i brokułem
- Rolada z kurczaka faszerowana musem brokułowo – serowym w sosie cebulowym podana z kopytkami buraczanymi i pieczoną cukinią
- Chrupiąca pierś z kurczaka sielskiego z puree ziemniaczanym, pieczoną cebulką, majonezem lubczykowym i sosem jus
- Rolada z piersi indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podana z kaszotto ziołowym oraz lekko pikantną marchewką
- Rolada z polędwicy wieprzowej faszerowana gruszką i serem pleśniowym w sosie z owoców sezonowych na bazie białego wina, ziemniakami dauphine i grillowanym pomidorem
- Bitki wołowe w sosie własnym podane z kluskami śląskimi i burakami zasmażanymi
- Pieczona karkówka w sosie demi glace podana z paloną kaszą pęczak z ziołami i pieczonymi warzywami
- Pieczona karkówka wieprzowa marynowana w cydrze z rozmarynem i sosem grzybowym
- Kartacze z mięsem okraszone boczkiem z cebulą
- Forszmak z jelenia z wędzonym boczkiem, ogórkiem kiszonym, grzybami (tylko w opcji bufetowej)
- Pierogi ruskie w cieście szpinakowym (tylko w opcji bufetowej)
- Konfitowane udo z kaczki, sos z pomarańczy z rozmarynem, ziemniaki au gratine, mus z selera z wanilią – dopłata 15 zł/os
- Konfitowane udko z kaczki w sosie żurawinowym na bazie wina musującego podane z buraczanymi kopytkami i karmelizowanym jabłkiem – dopłata 15 zł/os
- Policzek wołowy podany na aksamitnym puree ziemniaczano – maślanym z sosem jagnięcym demi glace i pieczonym burakiem z rozmarynem – dopłata 15 zł/os
- Miruna pieczona na maśle ziołowym, puree ziemniaczane, warzywa na parze
- Dorsz pieczony podany z musem kalafiorowym, gratin ziemniaczano – brokułowym i karmelizowanymi pomidorkami cherry – dopłata 15 zł/os
- Pieczony filet z pstrąga z oliwą ziołową podany na rogowie z czerwonej soczewicy z dodatkiem mieszanki warzyw królewskich z pestkami słonecznika – dopłata 20 zł/os
- Filet z sandacza w sosie cytrynowym, ryż jaśminowy, warzywa na parze – 20 zł/os
- Kaczka pieczona z jabłkiem i majerankiem w sosie malinowym podana z leniwymi kluskami, musem jabłkowo – miętowym i karmelizowaną gruszką – dopłata 20 zł/os



MENU DO WYBORU

Dania główne wegetariańskie

- Kotlet z soczewicy z puree ziemniaczanym, lekko pikantna pieczona marchewka
- Tagliatelle z sosem pomidorowym i prażonymi orzechami nerkowca
- Penne w sosie śmietanowo – szpinakowym
- Makaron aglio olio z parmezanem
- Grillowany ser halloumi podany z karmelizowanymi gruszkami i pomidorkami cherry na sałatach z dodatkami i sosem vinegert

Dania główne wegańskie

- Warzywa ala Caponata z oliwkami i ziołami podana z kaszą bulgur
- Makaron udon z warzywami po azjatycku
- Tofu w tajskim curry z warzywami i ryżem
- Pieczony lekko pikantny batat podany na sałatach z dodatkami i sosem vinegert
- Paella warzywna z tofu

Dania główne dla dzieci

- Stripsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką z marchewki
- Mini chicken Burger z frytkami
- Pulpety w sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym
- Naleśniki z twarogiem i owocami

Sałatki w bufecie:

- Sałatka grecka z pomidorkami cherry, oliwkami i chrupiącym grissini
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i granatem z miętowym vinegret
- Sałatka z grillowanej polędwiczki wieprzowej, pieczarka, papryka czerwona, fasola czerwona, por, sos czosnkowy
- Sałata Rzymska ze szparagami, figą, ogórkiem, pomidorem, melon, winegret
- Sałaty ogrodowe z grillowaną piersią kurczaka, pomidor, ogórek, gruszka, dressing z pieczonej papryki
- Carpaccio z buraka, karmelizowany kozi ser, rukola, orzechy nerkowca, dressing malinowy
- Sałatka z burakiem, granatem, pestkami słonecznika z grzankami i sosem vinegret
- Sałata ogrodowa z grillowaną piersią z kurczaka, arbuz, pomidory, ogórek, dressing bazyliowy
- Sałata ogrodowa z pieczoną dynią, szynka Prosciutto di Parma, figa, orzechy pinii, dressing modowo limonowy
- Sałatka z gruszką, pomarańczą, serem pleśniowym i orzechami włoskimi
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i oliwą ziołową
- Sałatka jarzynowa

MENU DO WYBORU

Zimne zakąski:

- Śledź marynowany w czerwonej cebuli z oliwą i zielonym pieprzem
- Śledzie w cebuli i oliwie ze świeżym koperkiem
- Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulką i koperkiem
- Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
- Łosoś w cieście ze szpinakiem i serem feta
- Roladka z sandacza z pesto pietruszkowym, sos szparagowy
- Jesiotr wędzony na ciepło, salsa z buraka z czerwoną cebulą i ogórka marynowanego
- Roladka z morszczuka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami, sos koktajlowy
- Terina z czarnej soczewicy, chutney ze śliwki marynowanej
- Terina z cukinii, marchew, cebula, rodzyнки, sos limonowy
- Warzywa grillowane z serem podpuszczkowym i pesto
- Patera serów z owocami, suszoną morelą, frużeliną żurawinową i miętą
- Tortilla z kurczakiem, mango, kolendrą z salsą meksykańską
- Deska mięs domowych, chrzan, musztarda francuska, suszone pomidory
- Roladka z piersi z kurczaka z bazylią, mascarpone, orzechami pistacjowymi
- Pieczona karkówka, sos chrzanowy
- Pasztet mięsny, sos żurawinowy
- Pieczone roladki z indyka nadziewana żurawiną i orzechami włoskimi
- Pieczony schab nadziewany suszonymi pomidorami, salsa pomidorowa
- Pieczony rostbef na różowo z sosem pieprzowym
- Pasztet z kaczki, sos z moreli z pomarańczą
- Pieczone roladki z kurczaka nadziewane orzechami pistacjowymi z daktylami, sos z zielonym pieprzem
- Pieczona roladka z kaczki z śliwką i sos żurawinowy
- Rolada z polędwiczki wieprzowej nadziewana z tapenadą z oliwek
- Pieczony rostbef marynowany w trawie żubrowej z sosem chrzanowym
- Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

Ciasta w bufecie:

- Sernik z białą czekoladą
- Szarlotka na kruchym cieście
- Ciasto karmelowe
- Crème brûlée malinowe
- Ciasto czekoladowe z karmelem

LICZBA OSÓB

Finalna liczba Gości biorących udział w przyjęciu (z uwzględnieniem Pary Młodej) z oznaczeniem kategorii wiekowych:

Miejsca pełnopłatne: osoby dorosłe, dzieci w wieku 13-17lat

Ze zniżką: dzieci w wieku 4-12lat, usługodawcy

Bezpłatne: dzieci do lat 3 (talerzyk rodzica, bez miejsca przy stole)

Liczba osób dorosłych (powyżej 18lat) - opłata korkowa (jeśli dotyczy)

Liczba Gości z noclegiem (Lista noclegowa)

Planowana liczba Gości biorących udział w poprawinach z oznaczeniem kategorii wiekowych

ŚLUB W PLENERZE (czas trwania standardowej ceremonii to 10-15 minut)

Planowana pora rozpoczęcia ceremonii zaślubin w plenerze?

Ustalenie miejsca realizacji - Pomost "U" z pergolą okrągłą/ pomost "T" / trawnik przed pomostem

Na życzenie: krzesła dla Pary Młodej / Urzędnika

Na życzenie: krzesła dla Gości na pomoście/ trawniku? (Limit 20 szt.)

Na życzenie: stolik na podpisanie dokumentów

Na życzenie: Godło Polski

Planowana pora rozpoczęcia pracy przez zewnętrzną firmę dekoracyjną

Planowany układ dekoracji w plenerze

Kontakt telefoniczny do usługodawców z zewnątrz

SALA/ STOŁY

Potwierdzenie wyboru dań - menu

Planowana pora rozpoczęcia przyjęcia w sali

Planowana pora zakończenia przyjęcia

Strona wejścia na salę restauracyjną Pary Młodej? (od recepcji / od tarasu (ogród)?

Strona wejścia na salę restauracyjną Pary Młodej? (od recepcji / od tarasu (ogród)?

Ustalenie miejsca powitania chlebem i solą oraz welcome drink

Ustalenie rozmieszczenia stołów w sali

Usadzenie Gości w sali - rysunek

Czy planują Państwo winietki?

Czy planują Państwo zamówienie tablic z informacją o przypisaniu Gości do stołów (numerowanie stołów)?

Czy potrzebują Państwo pomocy naszej obsługi w rozmieszczeniu na stołach winietek/menu?

Kto jest wykonawcą oprawy muzycznej? Czy posiada własną scenę/ oświetlenie? Czy to DJ czy zespół? - prosimy o kontakt do usługodawców z zewnątrz

Zapotrzebowanie na szkło (rodzaj) w ramach opłaty korkowej



PRZYGOTUJ SIĘ DO WYDARZENIA

O CO PYTAMY NA 14 DNI PRZED WYDARZENIEM?

DEKORACJE

Czy planują Państwo korzystać ze standardowego nakrycia oferowanego przez hotel? – Białe obrusy, złote podtalerze, białe serwetki

Czy dekoracje sali/ stołów powierzają Państwo firmie zewnętrznej?

Prosimy o podanie rodzaju planowanych dekoracji, wskazanie miejsca w sali pod dekoracje, podanie wymiaru ścianek, inne ważne szczegóły związane z miejscem w sali

Planowana pora rozpoczęcia pracy przez zewnętrzną firmę dekoracyjną

Kontakt telefoniczny do usługodawców z zewnątrz

DODATKOWE ATRAKCJE

Planowane atrakcje dodatkowe świadczone przez firmy zewnętrzne:

Fotobudka /Stół słodki/ Bar mobilny/ Pokazy / Warsztaty

Podanie czasu świadczenia usług przez firmy zewnętrzne

Kontakt telefoniczny do usługodawców z zewnątrz

DOSTARCZENIE WŁASNEGO ASORTYMENTU

Alkohol w ramach opłaty korkowej prosimy dostarczyć na dzień przed realizacją

Tort prosimy dostarczyć w dniu realizacji

POPRAWINY

Planowana pora rozpoczęcia i zakończenia spotkania

Ustawienie stolów

Potwierdzenie wyboru dań – menu

Czy planują Państwo oprawę muzyczną podczas poprawin?

Zapotrzebowanie na szkło (rodzaj) w ramach opłaty korkowej



PRZYGOTUJ SIĘ DO WYDARZENIA

O CO PYTAMY NA 14 DNI PRZED WYDARZENIEM?