

WASZE WYJĄTKOWE WESELE W HOTELU AUSTERIA***

PROPOZYCJA II – 250 ZŁ / OSOBA



UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF: Wino musujące

OBIAD GŁÓWNY

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół wiejski z makaronem
- Krem ze świeżych pomidorów w aromacie bazylii
- Zupa serowa z płatkami kurczaka
- Krem bałkański z prażoną cebulką i świeżym tymiankiem

Danie główne (do wyboru 5 dań / 4 porcje osoba):

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet de'volaille z masłem ziołowym i serem
- Zrazy wołowe
- Udko kaczki pieczone w niskiej temperaturze, marynowane w pomarańczach
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana kurczakiem w sosie z sera blue
- Rolada ze schabu faszerowana mozzarellą, suszonymi pomidorami i bazylią
- Dorsz w sosie maślano-cytrusowym
- Pierś z kurczaka z camembertem i żurawiną
- Udko drobiowe w otulinie boczku
- Grilowana pierś w sosie meksykańskim
- Pierś drobiowa zapiekana z ananasem i mozzarellą

Dodatki warzywne (3 do wyboru):

- Mix 2-óch surówek
- Warzywa grillowane
- Kuleczki buraczane z dodatkiem wiśni
- Marchew baby duszona w cytrusach
- Kalafior obłany masłem i bułką tartą

Dodatki skrobiowe (3 do wyboru):

- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Kuleczki ziemniaczane
- Frytki
- Risotto warzywne
- Kopytka ziemniaczane oblane ziołowym pesto
- Kasza jęczmienna z dodatkiem kurek i tymianku

Deser serwowany (1 do wyboru):

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Puchar lodowy z gorącymi wiśniami w aromacie wanilii na bazie czerwonego wina
- Mus z białej czekolady w aromacie mięty

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK (7 do wyboru):

- Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
- Tatar z łososia z oliwkami i kaprami
- Melon w szynce parmeńskiej
- Domowy paszтет z orzechami
- Wybór mięs pieczystych z dipem
- Filet z kaczki pieczony w winogronach
- Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej
- Schab po warszawsku
- Wytrawne babeczki z musem ziołowym
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Sałatki (3 do wyboru):

- Sałatka grecka (mix sałat, pomidor, ogórek, oliwki, ser sałatkowy)
- Sałatka capriciosa (makaron, brokuły, cebulka, majonez)
- Sałatka francuska (mix sałat, prażone orzechy, pomidor, ogórek, papryka, Lazur, vinegrett)
- Sałatka nicejska (mix sałat, tuńczyk, jajko, pomidor, ogórek, sos jogurtowy)

KOLACJA I (do wyboru 2 dania / 1,5 porcji osoba)

- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie maślano - prowansalskim na warzywnym risotto
- Żeberka pieczone w sosie BBQ z sałatką wegetariańską i pieczonymi ziemniakami
- Pieczeń z karkówki w sosie grzybowym z dodatkami
- Golonki indyjskie duszone w warzywach pieczonymi ziemniakami

KOLACJA II Bufet gorący podany w kociotku

Do wyboru 2 zupy:

- Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kiebasą
- Zupa toskańska
- Kociołek rozmaitości z wołowiną

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

- Woda mineralna z cytryną
- Kawa
- Herbata - wybór smaków

POKROWCE NA KRZESŁA

w promocyjnej cenie -6 zł/szt.

WASZE WYJĄTKOWE WESELE W HOTELU AUSTERIA***

PROPOZYCJA II – 250 ZŁ / OSOBA



PREZENTY DLA MŁODEJ PARY

- Fontanna czekoladowa z dodatkami
- Apartament dla Nowożeńców

ATRAKCJE KULINARNE

TORT WESELNY (wybór smaku)

UDZIEC WIEPRZOWY PODANY Z KASZĄ I KAPUSTĄ
– 800 zł (do 50 os.)

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKO-WEGETARIAŃSKI
– 1700 zł (do 100 os.)

Foccacio tymiankowe z pieczoną cebulką, roladki z grillowanego bakłażana z musem z serka mascarpone, krewetki w mango i chilli na postumencie chatney z czerwonej cebuli, paluszki grissini z meksykańskim guacamole, muszle makaronowe faszerowane musem szpinakowym z ricottą, mini caprese z bazylią i pesto, koktajl z krewetek z awokado, wieżyczki pita przekładane ricottą i rukolą z wędzonym łososiem, feta w ziołowej panierce, wytrawne ptysie z pieczarkami i mozzarellą, rożki ze świeżego ogórka z musem z sera pleśniowego z orzechami, tartinki na pumpniku z sałatką warzywną, sałatka brokułowa w stylu fingerfood.

BUFET WIEJSKI - 1800zł (do 100 os.)

SWOJSKIE WYROBY NA ZIMNO: boczek wędzony, kiełbasy swojskie, szynki domowego wyrobu, salcesony, pasztety, mięsa pieczone, smalec, ogórki kiszzone, chleb wiejski, marynaty, sosy.

BUFET CIEPŁY: Bigos staropolski, misa pierogowa (2 rodzaje), żurek z jajkiem i białą kiełbasą dostępny całą noc.

Odpowiednia aranżacja.

BUFETY SŁODKIE

KLASYCZNY -16 zł/os. (min 50 os. / 3 porcje os.):
Kompozycja trzech ciast w papilotach, słodkie mini deserki w stylu fingerfood (mus malinowy, waniliowo-kokosowy), owoce, filetowane, kruche ciasteczka, fontanna czekoladowa z dodatkami.

STYLIZOWANY - 25zł/os. (min 50 os. / 5 porcji os.):

Mini babeczki z owocami, kolorowe muffiny, słodkie mini deserki w stylu fingerfood w tym: panna cotta z sosem z sosem jagodowym, mus czekoladowy z orzechami, mus limonkowy z sosem, crem brulee, owoce filetowane, sałatki owocowe, kruche ciasteczka, bezy, fontanna czekoladowa z dodatkami.

Dekoracja bufetu uwzględniająca kolor przewodni wesela.

ZAŚLUBINY W HOTELOWYM OGRODZIE- od 3500 zł

W zależności od Państwa oczekiwań przygotowujemy niezwykle miejsce zaślubin w ogrodzie zapewniając niezbędne wyposażenie oraz dekoracje takie jak:

- ✓ Dekoracje florystyczne
- ✓ Świece
- ✓ Stoły / krzesła
- ✓ Pokrowce / obrusy
- ✓ Nagłośnienie

Na Państwa specjalne życzenie ceremonie uświetnią eleganckie przystawki oraz wino musujące (cena do indywidualnego ustalenia).

USŁUGI DODATKOWE

- ✓ Barman i barista
- ✓ Keg piwa (20 l)
- ✓ Oprawa florystyczna
- ✓ Oprawa muzyczna
- ✓ Oprawa pirotechniczna
- ✓ Fotografia i film
- ✓ Wypożyczenie samochodu
- ✓ Druki personalizowane
- ✓ Specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych

HOTEL AUSTERIA***

ul. Bema 32A, 87-720 Ciechocinek

tel. (54) 231 70 00

GSM. 663 885 885

GSM. 785 111 999