

WASZE WYJĄTKOWE WESELE W HOTELU AUSTERIA***

PROPOZYCJA III – 280 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 z cukinii z wędzonym łososiem i grzankami
- Krem ze szparagów z płatkami kurczaka

Danie główne (do wyboru 6 dań / 5 porcji osoba):

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet de'volaille z masłem ziołowym i serem
- Siekany stek z polędwiczki wieprzowej zapiekany z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Cordon Blue z indyka z szynką i serem
- Konfitowane udko kaczki
- Pieczony łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Eskalopki drobiowe panierowane w parmezie
- Sandacz pieczony w płatkach migdałów
- Zrazy pieczone w sosie własnym
- Filet z indyka w pieczarkach i śmietanie
- Łosoś w szynce parmeńskiej
- Sakiew drobiowa z fetą w otulinie cukinii

Dodatki warzywne (4 do wyboru):

- Mix 2-óch surówek
- Kuleczki buraczane z dodatkiem wiśnin i imbiru
- Marchew baby duszona w cytrusach
- Zasmażana kapusta okraszona boczkiem
- Warzywa na parze
- Brokuły zapiekane pod beszamelem
- Modra kapusta z żurawiną
- Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Dodatki skrobiowe (4 do wyboru):

- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Rosti ziemniaczane
- Frytki
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kopytka ziemniaczane oblane ziołowym pesto
- Pęczak buraczany z kurkami
- Risotto w tymianku z grzybami

Deser serwowany (1 do wyboru):

- Tiramisu w aromacie amaretto
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Kompozycja lodów i sorbetu z owocami i bitą śmietaną

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK (8 do wyboru):

- Tatar wołowy po francusku
- Tatar z łososia z jabłuszkiem kaparowym
- Vitello Tonato w sosie tuńczykowym
- Krewetki na chatney z czerwonej cebuli
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem drobiowym i pomidorami
- Domowy pasztet z żurawiną
- Schab ze śliwką w galarecie
- Roladki drobiowe faszerowane warzywami w otulinie szynki szwarcwaldzkiej
- Śledź w trzech smakach
- Filet z kaczki pieczony w winogronach
- Wytrawne babeczki z musem ziołowym
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczony filet z kaczki z sosem malinowym
- Ryba po japońsku
- Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowo-paprykowym

Sałatki (3 do wyboru):

- Sałatka grecka (mix sałat, pomidor, ogórek, oliwki, ser sałatkowy)
- Sałatka francuska (mix sałat, prażone orzechy, pomidor, ogórek, papryka, Lazur, vinegrett)
- Sałatka nicejska (mix sałat, tuńczyk, jajko, pomidor, ogórek, sos jogurtowy)
- Sałatka włoska (penne, salami, pieczona papryka)

KOLACJA I (do wyboru 3 dania / 2 porcje osoba)

- Mini placuszki ziemniaczane z eskalopkami drobiowymi, pomidorem i mozzarellą
- Pieczony karczek w sosie śliwkowym z fasolką szparagową i opiekany ziemniakami
- Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej z surówką i pieczonymi ziemniakami
- Faszerowana pierś z kurczaka z cytrynowym risotto i warzywami
- Pieczony schab w sosie chrzanowym

KOLACJA II Bufet gorący podany w kociołku

Do wyboru 1 zupa:

- Barszcz czerwony z krokietem/pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i kiebasą
- Zupa toskańska
- Beuf strogonov

DODATKOWA KOLACJA serwowana przez Szefa Kuchni
Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym

WASZE WYJĄTKOWE WESELE W HOTELU AUSTERIA***

OFERTA DODATKOWA – 280 zł/osoba



PREZENTY DLA MŁODEJ PARY

- Fontanna czekoladowa z dodatkami
 - Ciasta (3 porcje / osoba)
 - Owoce 100g/osoba
- Napoje bez ograniczeń (woda, kawa, herbata)
 - Pokrowce na krzesła
- 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.)

Focaccio 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 pumperniku 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 -25 zł/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 przygotujemy 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) 400 zł
- ✓ 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