



Szanowni Państwo,

na ten dla Państwa wyjątkowy dzień przygotowaliśmy specjalną propozycję. Mamy nadzieję, że ten wspaniały moment zechcą Państwo świętować w naszym Hotelu. My ze swojej strony obiecujemy, że dołożymy wszelkich starań, aby po latach oglądając ślubny album przypomnieli sobie Państwo smak wyśmienitych potraw, szampańską zabawę, profesjonalną obsługę i perfekcyjną organizację. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą menu.

Warunki rezerwacji:

- Rezerwacja Sali po wpłaceniu zaliczki w kwocie 2 tys. zł w dniu podpisania umowy.
- Płatność: na dwa tygodnie przed imprezą: 80 % zamówienia.
- Pozostała płatność po wykonaniu usługi, w terminie 7 dni, zgodnie z przedstawionymi rachunkami.
- Płatność za zamówione pokoje hotelowe; 100% przedpłaty na dwa tygodnie przed terminem imprezy.
- Czas trwania imprezy: max. do godz. 2.00.
- Parking: 4 zł/ h/ auto.

Dodatkowe korzyści, dotyczą rezerwacji **powyżej 80 osób**

- Pokój, śniadanie, parking dla Pary Młodej: gratis.
- 10 % rabatu na drugą imprezę rodzinną.
- 15 % rabatu na trzecią imprezę rodzinną.
- Pokoje dla Gości w cenach specjalnych; 10% rabatu od ceny dnia.
- Dodatkowe napoje i alkohole zamówione w restauracji podczas przyjęcia 20 % rabatu.

Kontakt:

dserwatka@hotelepark.pl

mrogalska@hotelepark.pl

restauracja_wroclaw@hotelepark.pl

- +48 502 427 186
- +48 509 041 362
- 71 32 08 555

HOTEL HP PARK PLAZA****

ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław



tel. + 48 71 3208400
hpwroclaw@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

Menu w cenie 280 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Starter sezonowy Szefa Kuchni
150g/ os.

Zupa

Krem brokułowy z prażonymi migdałami
200 ml/ os.

Dania główne, podane na półmiskach

RAZEM : 200g mięsa lub ryby dla 1 osoby, dodatki: 200g dla 1 osoby

Kurczak zagrodowy sous vide
Roladki ze schabu w sosie estragonowym
Miruna w sosie cytrynowym
Ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, kluski śląskie
Bukiet surówek (buraczki, biała kapusta)
Kapusta zasmażana

Deser

Patera ciast weselnych
150g/os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g

HOTEL HP PARK PLAZA****

ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław



**HP PARK
PLAZA**
HOTEL

tel. + 48 71 3208400
hpwroclaw@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

**Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu
Razem ok. 400g/ os.**

Pasztet domowy
Roladki biszkoptowe z serem feta i warzywami
Mus drobiowy
Mięsa pieczone, wędliny
Śledź po staropolsku
Sałatka włoska z grillowanym kurczakiem
Carpaccio z buraka z serem regionalnym, olej z pestek dyni
Galaretki drobiowe
Pieczywo, masło

**Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem
200ml/ 150g**

**Gorąca kolacja – zamówienie powyżej 20 osób
50 PLN/ os.
Razem 150g mięsa, 150g dodatki dla jednej osoby**

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje-bez ograniczeń
Kawa, herbata, sok, woda

Menu w cenie 420 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Polędwica wieprzowa aromatyzowana trawą żubrową na sałacie, szparagi
150g/os.

Zupa

Consommé z indyka z kluseczkami
200ml/ os.

Dania główne, podane na półmiskach

RAZEM : 200 g mięsa lub ryby dla 1 osoby, dodatki: 200 g dla 1 osoby

Kotlety schabowe z grilla z salsą pomidorową
Zrazy wołowe zawijane w sosie pieczeniowym
Łosoś ze szpinakiem w ziołowym sosie
Kluski śląskie, krokiety ziemniaczane, ziemniaki z koperkiem
Warzywa gotowane, sałata z ziołowym vinegrette

Deser

Patera ciast weselnych
150g/os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne),
czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g



Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu
Razem ok. 400g/ os.

Parfait z łososia w glonach nori
Koreczki śledziowe
Pieczony rostbef z chrzanem
Pierś z indyka faszerowana koprem włoskim i estragonem
Pieczeń wieprzowa aromatyzowana gorczycą
Półmisek wędlin
Paszтет z orzechami
Patera serów z owocami
Sałatka z serem feta i pestkami słonecznika
Sałatka z indyka wędzonego i ananasa

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem
200ml/ 150g

Gorąca kolacja – zamówienie powyżej 20 osób
50 PLN/ os
Razem 150g mięsa, 150g dodatki dla jednej osoby

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje-bez ograniczeń
Kawa, herbata, sok, woda

Menu w cenie 480 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Górka cielęca sous vide na sałatce z rukoli i suszonych pomidorów
150g/os.

Zupa

Zupa krem z borowików
200ml/ os.

Dania główne, podane na półmiskach

RAZEM : 200g mięsa lub ryby dla 1 osoby, dodatki: 200g dla 1 osoby

Udo z kaczki confit

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym

Filet z sandacza zapiekany z pomidorem i mozzarellą

Warzywa gotowane, ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie

Warzywa gotowane, sałatka z sosem vinegrette, kapusta zasmażana

Deser

Patera ciast bankietowych
150g/os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne),
czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/ porcja 150g

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu
Razem ok. 400g dla 1 osoby

Sandacz faszerowany

Mus z łososia w glonach nori

Filet z kaczki sous vide na pikantnej sałatce z gruszki

Roladki z polędwiczki wieprzowej z musiem drobiowo- truflowym

Pieczony rostbef z kremem chrzanowym i szparagami

Mus z drobiowy w omlecie szpinakowym z żurawiną

Mini babeczki faszerowane pastą jajeczną i serową z warzywami



HP PARK PLAZA

HOTEL

Mini tortille z pastą serową- warzywna
Sałatka włoska z grillowanym kurczakiem
Mix sałat z serem regionalnym i pestkami dyni

Barszcz z pasztecikiem, 200ml/150g

Gorąca kolacja – zamówienie powyżej 20 osób
50 PLN/ os.

Razem 150g mięsa, 150g dodatki dla jednej osoby

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje-bez ograniczeń

Kawa, herbata, sok, woda

DODATKOWE PROPOZYCJE

Grill na tarasie hotelowym z widokiem Odrę

Menu grillowe nr 1: **koszt 210 zł/ os.**

Razem 300g mięsa/ 200g dodatki dla 1 osoby

Kotlet z karczku, aromatyzowany ziołami i gorczyką

Filet drobiowy faszerowany fetą, papryką, oliwkami

Żeberka glazurowane miodem

Kiełbasa i kaszanka regionalna

Sałatka grecka, mix sałat

Warzywa świeże i konserwowe

Ziemniaki pieczone

Warzywa grillowane

Sosy do mięs

Chleb wiejski, smalec domowy

HOTEL HP PARK PLAZA****

ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław



HP PARK
PLAZA
HOTEL

tel. + 48 71 3208400
hpwroclaw@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

Regionalny stół wiejski, **koszt 160 zł/ os.**
Razem 360g mięsa/ dodatki dla 1 osoby

Deska mięs pieczonych:

karczek, schab, rolada z indyka, rostbef po angielsku, rolada z boczku

Deska regionalnych wędlin:

Salceson, kiełbasa „nożem krojona”, kabanosy, szynka, polędwica wieprzowa

Deska serów regionalnych i owoców

Bufet sałat i pikli

Ogórki kiszone

Chleb wiejski, sosy do mięs, smalec domowy