



hotel perła



Oferta weselna 2022





hotel perła



Szanowni Państwo,

Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu każdego z nas, dlatego proponujemy Państwu nasz hotel, którego wieloletnia tradycja organizowania przyjęć weselnych, w połączeniu z eleganckim wnętrzem, wykwinną kuchnią oraz doskonałą obsługą zapewniają niepowtarzalną atmosferę przyjęcia.

Posiadamy dwie klimatyzowane sale :

- salę bankietową , gdzie organizujemy tradycyjne przyjęcia weselne do 100 osób
- salę restauracyjną , przeznaczoną dla małych przyjęć zasiadanych

W ramach naszej oferty weselnej zapewniamy Państwu:

- profesjonalną obsługę kelnerską
- dekorację sali (świeże kwiaty, świece, pokrowce)
- apartament dla Pary Młodej gratis oraz 30% rabatu na nocleg dla Gości weselnych
- bezpłatny monitorowany parking
- konsultację i pomoc w zakresie profesjonalnej usługi fotograficznej, oprawy muzycznej

TO CO NAS WYRÓŻNIA:

- brak opłaty za wynajem sali
- brak opłaty „korkowej” w przypadku własnego alkoholu
- PREZENT OD HOTELU!!! Kolacja z okazji pierwszej rocznicy ślubu oraz 10% rabatu na uroczystość z okazji chrztu dziecka
- 10 zł / za osobę rabatu na organizację przyjęcia weselnego w tygodniu lub w okresie zimowym (listopad-marzec)

DZIECI NA PRZYJĘCIU :

- do 3 lat - gratis
- do 10 roku życia - 50 % rabatu

Minimalna liczba osób na sali bankietowej : 65

Poniżej znajdziecie Państwo propozycje menu w cenach od 205 do 240 zł
Jednocześnie pragniemy nadmienić, iż każde menu realizujemy według indywidualnych gustów i potrzeb naszych klientów.

Zapraszamy do odwiedzenia naszego hotelu w celu obejrzenia sali i omówienia szczegółów.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości pozostajemy do dyspozycji.



hotel perła



Menu weselne - zestaw I 235 zł

PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Różyczki z łososia na mixie sałat skropione oliwą z oliwek
2. Pieczony pasztet z wątróbki drobiowej z orzechami z żurawiną i świeżą miętą
3. Wolno gotowany kurczak w occie balsamicznym w kompozycji rukoli, melona i granata

ZUPY (do wyboru 1)

1. Rosół drobiowo – wołowy z makaronem lub kołdunami
2. Krem pomidorowy z oliwą bazyliową i chrupiącymi grzankami
3. Krem chrzanowy z chrupiącym bekonem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie leśnych grzybów
2. Schab karkowy w sosie kminkowym
3. Roladka z indyka faszerowana blanszowanym porem i wędzonym boczkiem w sosie białym

DODATKI (do wyboru 2)

1. Pure ziemniaczane z koperkiem
2. Ziemniaki pieczone
3. Kolorowy ryż
4. Gratenka ziemniaczana
5. Zestaw surówek (2 rodzaje) marchew, kapusta kiszona
6. Colesław
7. Fasolka szparagowa z masełkiem okruszona bułeczką

DESER (do wyboru 1)

1. Szarlotka na ciepło z gałką lodów, opruszone pudrem w kompozycji rozetki z bitej śmietany
2. Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
3. Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami opruszone kokosem w kompozycji puszystej bitej śmietany

I DANIE CIEPŁE (do wyboru 1)

1. Strogonoff
2. Placki ziemniaczane z plasterm pieczonej szynki z dodatkiem kapusty zasmażanej
3. Szaszłyk drobiowy z wingersami i sosem czosnkowym

II DANIE CIEPŁE (do wyboru 1)

1. Żurek staropolski z jajkiem i kiebasą
2. Kwaśnica na wędzące
3. Barszcz czerwony z kapuśniakiem

ZIMNA PŁYTA

1. Patery serów rodzajowych z winogronami
2. Patery wędlin i mięs pieczonych,
3. Koreczki Capresse
4. Szpadki drobiowe w sosie pikantnym
5. Tymbaliki drobiowe
6. Marynaty domowe
7. Sałatka z kurczakiem
8. Sałatka jarzynowa
9. Śledzie na dwa smaki
10. Sosy do wędlin (czosnkowy, chrzanowy)
11. Owoce

BUFET SŁODKI

1. Mix ciast
2. Mini deserki (panna cotta, creme brulee, mus czekoladowy z wiśniami)

NAPOJE

1. kawa , herbata , woda , soki 100 % - bez limitu
2. napoje gazowane - limit 0,5 l/os



hotel perła



Menu weselne zestaw II 260 zł

PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Szachownica z arbuza i sera fety w kompozycji szynki parmeńskiej i delikatnym sosie balsamicznym
2. Tatar ze śledzia z nutką tymianku
3. Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem, podana na mixie sałat z grillowanym pomidorkiem cheery i dressingiem

ZUPA (do wyboru 1)

1. Consomne wołowe z makaronem lub kluseczkami pietruszkowymi
2. Krem z białych warzyw z chipsami z bekonu i grzanką
3. Krem z dyni z mleczkiem kokosowym podany z prażonymi pestkami i świeżą kolendrą

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Pieczony schab w sosie borowikowym
2. Połędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo – piwnym
3. Filet z kurczaka marynowany w pieprzu cytrynowym

DODATKI (do wyboru 2)

1. Gratenka ziemniaczana
2. Młode ziemniaki (od maja do sierpnia)
3. Kluska śląska
4. Grillowane warzywa
5. Surówka z kiszanej kapusty i świeżej kolendry

DESER (do wyboru 1)

1. Suflet czekoladowy z lodami miętowymi
2. Sernik z ciepłą polewą czekoladową
3. Malibu z białej czekolady z dodatkiem mięty pieprzowej

I DANIE CIEPŁE (do wyboru 1)

1. Grillowany filet z kurczaka w sosie czosnkowym z rozetkami ziemniaczanymi i czerwoną kapustą
2. Eskalopki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z wingersami i mix sałat
3. Gulasz myśliwski z kluseczkami i pieczywem

II DANIE CIEPŁE (do wyboru 1)

1. Pierogi ze szpinakiem i bekonem
2. Połędwiczki drobiowe w cieście piwnym z frytkami i surówką z białej kapusty
3. Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim z kluską śląską i buraczki z chrzanem

III DANIE CIEPŁE (do wyboru 1)

1. Barszcz czerwony z krokietem
2. Gulasz z indyka w białym sosie z pieczywem
3. Żeberka z pieczonym ziemniakiem podane na kapuście zasmażanej

ZIMNA PŁYTA

1. Patery wędlin i mięs pieczonych,
2. Koreczki Capresse
3. Szpadki drobiowe w sosie pikantnym
4. Tymbaliki drobiowe
5. Marynaty domowe
6. Sałatka jarzynowa
7. Sałatka hawajska
8. Śledzie na dwa smaki
9. Sosy do wędlin (czosnkowy, chrzanowy)
10. Pierożki wonton
11. Kurczak w occie balsamicznym
12. Sałatka grecka
13. Owoce

BUFET SŁODKI

1. Mix ciast
2. Mini deserki (panna cotta, creme brulee, mus czekoladowy z wiśniami)

NAPOJE :

1. kawa , herbata , woda , soki 100 % - bez limitu
2. napoje gazowane - limit 0,5 l/os



hotel perła



Menu weselne zestaw III 280 zł

PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Roladka z łososia na musie z awokado z jajkiem przepiórczym i kawiozem
2. Płatki wołowiny na musie chrzanowym w kompozycji chrupiącej rukoli i prażonymi orzeszkami Pini
3. Półgęsek wędzony podany na karmelizowanej czerwonej cebuli z pomarańczowym winegretem

ZUPY (do wyboru 1)

1. Krem cukiniowy z grzankami
2. Królewski rosół z makaronem lub kołdunami i świeżym lubczykiem
3. Krem z pieczonego buraka z oliwą i pieczoną gruszką w kompozycji chipsa pietruszkowego

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Pieczone udko z kaczki podane na kapuście modrej z kluską śląską
2. Filet z kurczaka w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym w kompozycji pomidorków z rukolą i dresingiem
3. Łosoś Butterfly z ryżem i musem brzoskwińowym z surówką z marchewki i chrzanu

DODATKI (do ewentualnej podmiany / do wyboru 2)

1. Gratenka ziemniaczana
2. Młode ziemniaki (od maja do sierpnia)
3. Kluska śląska
4. Grillowane warzywa
5. Surówka z kiszanej kapusty i świeżej kolendry

DESER (do wyboru 1)

1. Gruszka gotowana w czerwonym winie z goździkami, polana czekoladą w kompozycji lodów z zielonego pieprzu
2. Panna cotta z zielonej herbaty z wiórkami czekolady
3. Lody śmietankowe z gorącymi wiśniami i świeżą miętą

I DANIE CIEPŁE (do wyboru 1)

1. Bitki wieprzowe w sosie cebulowo – pieczarkowym z ziemniakami po krakowsku w kompozycji mixu sałat
2. Sandacz na szpinaku z rosti ziemniaczanymi

II CIEPŁE DANIE (do wyboru 1)

1. Zupa meksykańska (pikantna)
2. Flaczki wołowe z imbirem
3. Pieczony udziec wieprzowy podany na kapuście zasmażanej z pieczonymi ziemniakami

III CIEPŁE DANIE (do wyboru 1)

1. Barszcz z krokietem
2. Bogracz wieprzowy
3. Strogonoff

ZIMNA PŁYTA

1. Sałatka hawajska
2. Sałatka grecka
3. Rostbef na ostro
4. Śliwka w boczku
5. Śledzie po góralsku
6. Pieczarki panierowane
7. Patery serów rodzajowych z winogronami
8. Patery wędlin i mięs pieczonych,
9. Koreczki Capresse
10. Szpadki drobiowe w sosie pikantnym
11. Tymbaliki drobiowe
12. Marynaty domowe
13. Sałatka jarzynowa
14. Śledzie na dwa smaki
15. Sosy do wędlin (czosnkowy, chrzanowy)
16. Owoce

BUFET SŁODKI

1. Mix ciast
2. Mini deserki (panna cotta, creme brulee, mus czekoladowy z wiśniami)

NAPOJE :

1. kawa , herbata , woda , soki 100 % - bez limitu
2. napoje gazowane - limit 0,5 l/os



hotel perła



OFERTA DODATKOWA

OPEN BAR pakiet 1 : wino białe , wino czerwone , wódka Wyborowa - 50 zł /os

OPEN BAR pakiet 1: wino białe , wino czerwone , wódka Wyborowa , piwo lane - 60 zł/os

BARMAN - pakiet 5 drinków / 1300 zł

profesjonalny ledowy bar , obsługa , szkło , dodatki - w cenie usługi barmana
alkohol , napoje - po stronie Młodej Pary

FONTANNA CZEKOLADOWA (2,5 h) : 400 Zł (w cenie dodatki)

TORT WESELNY : 12 Zł/OS

PACZKI Z CIASTEM : 25 Zł / SZT

GRILL NA PATIO : od 70 zł /osoba

STÓŁ WIEJSKI : od 1000 zł

PŁONĄCY PROSIAK (danie serwowane na sali przez szefa kuchni) :

1000 zł / dla przyjęć do 70 os

1500 zł / dla przyjęć do 100 os

Z poważaniem
Sabina Jędra-Smuda
Dyrektor Hotelu Perła
tel. 501 061 978
e-mail: gm@hotelperla.com.pl
www.hotelperla.com.pl