

# OFERTA WESELNA



**Park Hotel**

BUSINESS & PLEASURE



## Nasze sale

Hotel oferuje Państwu dwie komfortowe sale na ekskluzywne przyjęcia weselne: Salę Bankietową oraz Salę Kominkową. Sala Bankietowa, o powierzchni 127 m<sup>2</sup>, z widokiem na park, jest idealnym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego dla nawet stu osób.

Sala Kominkowa to optymalny wybór na ślubny obiad dla nawet dwudziestu osób, przy jednym wspólnym, długim stole. Obydwie sale są klimatyzowane, co zapewni Państwu i Państwa Gościom komfort także w upalne dni.

Ponadto nasi Goście mogą bez ograniczeń korzystać z patio „Pod Kasztanem”. Zapraszamy również do organizowania przyjęć weselnych w miesiącach zimowych. Parkowe drzewa, okryte śniegiem, stwarzają niepowtarzalną, bajkową atmosferę. Nasza wykwalifikowana kadra oraz stylowe otoczenie z początku XX wieku sprawią, że ten wyjątkowy dzień będzie przywoływał wspaniałe wspomnienia.

## Sala bankietowa

Sala przystosowana do organizacji przyjęć weselnych dla nawet 100 osób (przy jednym dużym stole ustawionym w literę U) lub mniejszych, dla maksymalnie 60 osób (przy sześciu okrągłych stołach, każdy dla dziesięciu osób).

W sali jest także przygotowane miejsce do tańca dla Państwa oraz Gości weselnych.

Z okien Sali Bankietowej roztacza się piękny widok na park. Sala Bankietowa sąsiaduje z Salą Okrągłą, w której znajduje się wyjście na patio.

## **Sala kominkowa**

Stanowi ona idealne miejsce do organizacji ślubnego obiadu lub kolacji.

Przy jednym długim stole zasiądzie do dwudziestu osób.

Wyśmienite dania zostaną podane w sposób niezwykle wykwintny i elegancki przez naszych doświadczonych kelnerów.

Dekoracja stołu świeżymi kwiatami podkreśli natomiast uroczysty charakter spotkania.

**Przy organizacji przyjęcia weselnego w Park Hotel otrzymujecie państwo gratis wynajem sali do godziny 2:00.**

**Za każdą rozpoczętą godzinę przyjęcia po godzinie 2:00 obowiązują następujące opłaty:**

- sala bankietowa 1000 zł/h**
- sala kominkowa 600 zł/h**
- oranżeria 400 zł/h**



## **Przystawka**

Gotowana w aromacie ziół połędwiczka wieprzowa z sosem tuńczykowo kaparowym piklowanymi warzywami i mieszanką ziół

## **Zupa**

Rosół drobiowy z kołdunami i oliwą lubczykową

## **Danie główne**

Pierś z kurczaka nadziewana musem truflowym na ragout warzywnym z sosem pomidorowym i ziemniakami au gratin

## **Deser**

Panna cotta z owocami i sosem malinowym

## **Bufet**

Śledź w śmietanie

Śledź po kaszubsku

Rolada z łososia wędzonego z musem chrzanowym

Patera mięs pieczystych (schab, karkówka, paszтет, rostbef) z dipami

Jajka faszerowane pastami (ziołowa, pieczarkowa, łososiowa)

Pomidory z mozzarellą

Ryba po grecku

Sałátka z kurczakiem w sezamie ananasem i sosem słodkim chilli

Sałátka grecka

Pieczyno, masło

## **Bufet słodki**

Ciasto czekoladowe

Ciasto jogurtowe z owocami

Owoce sezonowe

### **Przystawka**

Roladka z łososia wędzonego nadziewana serkiem ziołowym z majonezem wasabi, regionalnymi ziołami i pomidorkiem koktajlowym

### **Zupa**

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z pesto bazyliowym i mozzarellą

### **Danie główne**

Polędwiczka wieprzowa na puree z kalafiora z grzybami i sosem porto

### **Deser**

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

### **Bufet**

Śledź w śmietanie

Śledź po kaszubsku

Tatar z tuńczyka

Wędzone ryby

Dorsz z warzywami w zalewie octowej

Mięsa pieczone (schab, karkówka, rostbef, pasztet) z dipami

Pomidory z mozzarellą

Warzywa marynowane z tofu

Salatka z kozim serem szpinakiem i burakami

Salatka z kurczakiem w sezamie, ananasem i sosem słodkim chilli

Deska serów z konfiturą i orzechami

### **Bufet słodki**

Panna cotta z marakują i mango  
Ciasto czekoladowe  
Sernik  
Owoce

### **Danie nocne**

Zupa gulaszowa

lub

Barszcz z pasztecikiem

### **Przystawka**

Tatar z tuńczyka z piklami, kaparami, musztardą francuską i majonezem truflowym

### **Zupa**

Bulion z perliczki z quadroni z nadziewane perliczką, truflą i oliwą pietruszkową

### **Danie główne**

Pieczone udko z kaczki na kapuście modrej z kopytkami i sosem jabłkowym

### **Deser**

Creme brullee

### **Bufet**

Śledź w śmietanie

Śledź po kaszubsku

Rolada z łososia wędzonego z musem chrzanowym

### **Bufet**

Antipasti (marynowane warzywa nadziewane serkiem, wędliny dojrzewające, grisini)

Wędzone ryby

Sandacz w galarecie z sosem tatarskim

Mięsa pieczone (schab, karkówka, rostbef, paszтет) z dipami

Pomidory z mozzarellą

Warzywa marynowane z tofu

Sałatka z kozim serem szpinakiem i burakami

Sałatka z kurczakiem w sezamie, ananase i sosem słodkim chilli

Krewetki marynowane z guacamole

Deska serów z konfiturą i orzechami

### **Bufet słodki**

Panna cotta z marakują i mango

Ciasto czekoladowe

Sernik

Ptysie z kremem

Owoce

### **Danie nocne**

Zupa gulaszowa

lub

Barszcz z pasztecikiem



**Dania nocne**

serwowane 22:30-23:00

Szynka pieczona z ziemniaki pieczonymi i surówką z białej kapusty i sosem mięsny serwowana przez kucharza

Cena: 35 zł/os.

**Chlebek weselny**

Cena: 90 zł

**Tort weselny** (standardowa dekoracja)

Cena: 120 zł/kg

**Kwiaty na stół**

białe

Cena: 80 zł/szt.

**Powitanie gości winem musującym**

powitanie gości winem musującym wytrawnym,  
butelka dla około 7 osób

Cena: od 80 zł/but.

**Przystawka**

Carpaccio z buraka z kozim serem (lub wegańskim serem feta)  
rucolą i sosem balsamicznym

**Zupa**

Krem z pieczonej papryki i pomidora z pesto bazyliowym

**Danie główne**

Gulasz warzywny z tofu i puree z batatów

**Deser**

mus z avocado i limonki z filecikami z grapefruita



Napoje

### Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

### Danie główne

Stripy z kurczaka/frytki/surówka/ketchup

### Deser

Deser lodowy

### Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń

Cena 40 zł/os.

Kawa, Herbata w formie bufetu

Woda i soki owocowe w karafkach

Pepsi, Mirinda, 7-up w butelkach PET

### Napoje bezalkoholowe - cena wg spożycia

Soki, woda, napoje gazowane na stole 20 zł/l

Kawa, herbata serwowana 10 zł/szt.

Kawa, herbata bez ograniczeń w formie bufetu 15 zł/os.

### Alkohol OPEN BAR

I wersja 100 zł/os.

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban / Rota de Cabral

**II wersja 110 zł/os.**

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban

Piwo z beczki

**III wersja 140 zł/os.**

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban

Whisky Ballantines,

J. Walker Red Label

Piwo z beczki

**IV wersja 160 zł/os.**

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban / Rota de Cabral

Piwo z beczki

Whisky Ballantines, J. Walker Red Label

Rum Havana, Gin Beefeater

**Alkohol - cena wg spożycia**

Wino musujące 80 PLN/butelka 0,75 l

Wino białe / czerwone 90 PLN/butelka 0,75 l

Wódka Wyborowa 95 PLN/butelka 0,5 l

Whisky Ballantines, Johnnie Walker Red 170 PLN/ butelka 0,7 l

Whisky Jack Daniels 200 PLN/butelka 0,7 l



Zakwaterowanie  
gości

Naszym Gościom gwarantujemy możliwość negocjacji niższych cen pokoi przy dokonywaniu większych rezerwacji.

Cena pokoju zawiera:

- śniadanie w formie bufetu z wyborem potraw zimnych i gorących.
- korzystanie hotelowego SPA (w tym krytego basenu z przeciwprądem i hydromasażem, jacuzzi, łaźni parowej z fantastyczną aromaterapią, sauny suchej, podgrzewanych leżanek oraz beczki z zimną wodą),
- dostęp do bezprzewodowego internetu WiFi oraz internetu DSL,
- dostęp do sejfów w pokoju.



### *Koordynacja przyjęć weselnych:*

tel. 091 434 00 50

e-mail: [restauracja@parkhotel.szczecin.pl](mailto:restauracja@parkhotel.szczecin.pl)

**Patryk Łubiński**

K: +48 693 720 154

**Wojciech Kulik**

K +48 697 692 058