



# PRZYJĘCIA I WESELA

W SCANDIC GDAŃSK

KONTAKT

[meeting.gdansk@scandichotels.com](mailto:meeting.gdansk@scandichotels.com)

tel. +48 58 300 60 00

Scandic



## NASZA WYJĄTKOWA OFERTA NA WASZ WYJĄTKOWY DZIEŃ!

### DLA NASZYCH GOŚCI PRZYGOTOWALIŚMY:

- kieliszek wina musującego jako toast powitalny dla Pary Młodej oraz wszystkich Gości Weselnych;
- salę bankietową z preferowanym ustawieniem, parkietem do zabawy oraz efektowną aranżacją świetlną;
- apartament dla Nowożeńców z miłym śniadaniem podanym do łóżka\*;
- specjalne ceny noclegów dla Gości Weselnych;
- menu zaprojektowane przez Szefa Kuchni, które zawiera: menu serwowane, bufet z przekąskami, sałatki, dania gorące, desery oraz napoje;
- bogaty wybór alkoholi w opcji open bar;
- wydruk winietek oraz menu w preferencyjnych cenach;
- voucher na weekendowy pobyt w hotelu Scandic Wrocław\*;
- opiekuna wesela, który z wielką przyjemnością doradzi w kwestii przygotowania sali jak i wyboru podwykonawców organizacji wesela;
- zimowa promocja – w okresie od listopada do kwietnia proponujemy zniżkę 20 PLN/os. na menu weselne\*;
- możliwość rezerwacji Restauracji na wyłączność (wycena na konkretne zapytanie)

\* Dotyczy wesel od minimum 50 osób





## SALA WESELNA

W pełni klimatyzowane sale z doskonałą akustyką można zaaranżować według Państwa wymagań tak, aby zapewnić niezapomnianą atmosferę, którą dopełni odpowiednio dobrana oprawa muzyczna.

Proponujemy:

- salę restauracyjną / do 20 Gości / przy wspólnym stole
- salę bankietową\* / do 30 Gości / przy wspólnym stole  
/ do 40 Gości / przy ustawieniu w podkowę  
/ do 160 Gości / przy ustawieniu bankietowym

## DEKORACJE

Za dodatkową opłatą zapewniamy dekorację kwiatową na sali bankietowej przy współpracy z pracownią florystyki.

Przygotowujemy również podstawową dekorację kwiatową stołów w Restauracji (przyjęcia weselne do 30 osób).



## RABATY DLA GOŚCI WESELNYCH

- dzieci do lat 5 – bezpłatnie;
- dzieci od 5 do 10 lat – 50% zniżki na menu weselne;
- orkiestra, kamerzysta, fotograf – 20% zniżki na menu weselne.

\* dodatkowo płatne



# MENU WESELNE PROPOZYCJA 1

## MENU SERWOWANE

Łosoś peklowany w soli morskiej z kolorowymi burakami, koperkiem i orzechami  
Polski żur na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą  
Schab wieprzowy z pieczonym ziemniakiem na młodej kapuście  
Pieczywo, masło i domowy smalec

\*

## BUFET ZIMNE PRZEKĄSKI

Domowy pasztet z kurzej wątróbki z majerankiem  
Pieczeń litewska z marynowaną czerwoną cebulą  
Pomidory · Ogórki kiszzone i konserwowe · Ogórki krojone  
Papryka marynowana · Grzybki w occie · Kabanosy 5 rodzajów  
Długo gotowana wieprzowina w galarecie · Domowo pieczona szynka z miodem  
Śledzie z piklowanym ogórkiem i syropem cebulowym

\*

## BUFET SAŁATKI

Nowoczesne wydanie sałatki jarzynowej z pieczonych warzyw  
Sałatka z grillowanych warzyw z sosem balsamicznym i serem ricotta  
Sałatka z ziemniaków, czerwonej cebuli, kopru i ogórka małosolnego  
Sałatka z jarmużem, serem typu feta, nerkowcami, sałatą lodową i jabłkiem

\*

## BUFET DANIA GORĄCE

Pieczony schab w sosie chrzanowym · Pieczony kurczak w sosie rozmarynowym  
Polskie ziemniaki z majerankiem i cebulą · Kasza perłowa z okrasą i tymiankiem  
Pierogi z mięsem na pieczonej cebuli  
Pieczona w anyżu i cynamonie pietruszka i marchewka

\*

## DESERY

Jablecznik z cytryną i cynamonem · Sernik z rokitnikiem  
Ciasto czekoladowe z wiśniami

\*

## NAPOJE

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki · Coca-Cola · Fanta · Sprite

---

**275 PLN / os.**





## MENU WESELNE PROPOZYCJA 2

### **MENU SERWOWANE**

Gnocchi z kozim serem, słonecznikiem karmelizowanym, kremem ziemniaczanym oraz selerem naciowym · Tradycyjna zupa rybna z szafranem

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z młodymi warzywami i puree z pieczonych ziemniaków · Świeżo wypiekane bułki z ziarnami, tradycyjny chleb, masło i smalec

\*

### **BUFET ZIMNE PRZEKĄSKI**

Schab pieczony po żydowsku z migdałowcem

Pieczona rolada z kurczaka z grzybami · Podwędzany pasztet domowy

Tatar z łososia wędzonego z cytryną i avocado

Szynka pieczona na dębowych gałęziach · Wędzony łosoś na blinach z kawiozem

Crostini z bobem i serem typu feta · Grillowane warzywa z serem halloumi

Śledzie w syropie cebulowym z werbeną cytrynową

\*

### **BUFET SAŁATKI**

Sałatka ziemniaczana z pieczonym bekonem i ogórkami

Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, oliwkami i fasolką szparagową

Sałatka z arbuza, sera typu feta, czarnuszki, migdałów i kielków mung

Bar sałatkowy (5 rodzajów sałat, nasiona, warzywa, sery i dressingi)

\*

### **BUFET DANIA GORĄCE**

Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i sosem cytrynowym

Pieczony indyk w rozmarynie · Wybór warzyw sezonowych z ziołami

Ziemniaki z rozmarynem i majerankiem gotowane w maśle

Ryż basmati gotowany z trawą cytrynową i liśćmi limonki

\*

### **DESERY**

Ciasto czekoladowe z wiśniami i domową konfiturą

Szarlotka z cynamonem i sosem miętowym · Kremowe ciasto z truskawkami

\*

### **NAPOJE**

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki · Coca-Cola · Fanta · Sprite

---

**310 PLN / os.**



## MENU WESELNE PROPOZYCJA 3

### **MENU SERWOWANE**

Salatka z pomidorów sezonowych i mozzarelli  
Rosół z kurczaka kukurydzianego z warzywami i kluseczkami  
Kark wieprzowy z pieczonymi ziemniakami, jabłkiem i zieloną herbatą  
Świeżo pieczone bułki i chleb, masło oraz hummusy z czosnkiem i smalec

\*

### **BUFET ZIMNE PRZEKAŚKI**

Domowa rolada z bekonu pieczona z majerankiem  
Długo pieczona szynka wieprzowa · Platory z wędlinami włoskimi  
Grzyby marynowane w tymianku, rozmarynie i czosnku  
Wybór świeżych warzyw z dipem jogurtowo-ziolowym  
Carpaccio z kalarepy ze szczypiorkiem i grzankami  
Grillowany bakłażan z granatem i rukolą

\*

### **BUFET SAŁATKI**

Salatka Waldorff z orzechami · Oliwy smakowe i dressingi  
Salatka jarzynowa ze śledziem i pieczonymi burakami  
Salatka z dyni, batatów, pestek dyni, kolendry i jabłka  
Salatka z szynką parmeńską, orzechami i parmezanem

\*

### **BUFET DANIA GORĄCE**

Piersi kurczaka kukurydzianego faszerowane szpinakiem z sosem migdałowym  
Ravioli ze szpinakiem i serem ricotta · Dorsz w wędzonym sosie śliwkowym  
Pieczony kalafior z kminem i orzechami · Ćwiartki ziemniaków z ziołami  
Marokański kuskus z rodzynkami i figami

\*

### **DESERY**

Pana cotta wiśniowa · Sernik z czekoladą i miętą  
Placek z rabarbarem i bezą

\*

### **NAPOJE**

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki · Coca-Cola · Fanta · Sprite

---

**298 PLN / os.**



# MENU WESELNE PROPOZYCJA 4

## **MENU SERWOWANE**

Wędzony halibut na carpaccio z gruszki  
Krem z pieczonych pomidorów na bazie mleka migdałowego  
Długo pieczony schab w miodzie z graterą ziemniaczaną i warzywami sezonowymi  
Świeżo pieczone bułki, masło oraz hummus

\*

## **BUFET ZIMNE PRZEKĄSKI**

Pieczony i podsuszany schab na sposób cygański  
Ogórek piklowany z serem ziołowym · Domowa kiełbasa z wędzarni  
Pieczony w tymianku filet z indyka  
Domowa pieczeń z gęsi · Pickle i marynaty  
Faszerowane oliwki i antipasti  
Bruschetta z dynią i kozim serem

\*

## **BUFET SAŁATKI**

Salatka z awokado, pomarańczy, pomidorów i cebuli oraz ostrych papryczek  
Salatka grecka z warzyw, oliwek i sera typu feta  
Salatka meksykańska z kurczakiem i dynią  
Smakowe oliwy i octy

\*

## **BUFET DANIA GORĄCE**

Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym  
Kurczak w sosie cytrusowym · Tradycyjna Lasagne  
Ziemniaki gotowane z masłem i koprem · Zasmażana młoda kapusta  
Kasza gryczana z okrasą i ziołami

\*

## **DESERY**

Szarlotka z cynamonem i migdałami · Muffiny z czekoladą  
Sernik z konfiturą truskawkową i miętą

\*

## **NAPOJE**

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki · Coca-Cola · Fanta · Sprite

---

**240 PLN / os.**





# PRZYJĘCIE WESELNE PROPOZYCJA 1

## SERWOWANIE

Bulion grzybowy z pierożkami  
Pierś kurczaka kukurydzianego z polentą z dodatkiem sosu  
anyżowo-pomarańczowego

\*

## BUFET

Pieczeń karkowa w orzechach  
Tatar z wędzonego łososia  
Wybór wędlin, mięs i kielbas  
Sałatka warzywna w nowoczesnym wydaniu  
Sałatka śledziowa po kaszubsku z jabłkami

\*

## BUFET DESEROWY

Sernik z cynamonem i bakaliami  
Ciasto czekoladowe z wiśniami  
Szarlotka z sosem angielskim

\*

## NAPOJE

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki owocowe

---

**164 PLN / os.**

Menu serwowane i w formie bufetu do 5 godzin, do 30 osób





**PRZYJĘCIE WESELNE  
PROPOZYCJA 2**

**SERWOWANIE**

Zupa Minestrone podana z grzankami smakowymi  
Polska kaczka z jabłkami, z zapiekanką ziemniaczaną na czerwonej kapuście

\*

**BUFET**

Długo gotowany schab z jałowcem  
Wędzona szynka z musem chrzanowym  
Wybór serów z owocami i domowymi konfiturami  
Wybór wędlin, mięs i kielbas  
Salatka z kozim serem i pieczonymi burakami, gruszką i orzechami  
Pieczone ryby podawane na grillowanych warzywach

\*

**BUFET DESEROWY**

Sernik z rokitnikiem i konfiturą z wiśni  
Placek rabarbarowy z sosem waniliowym  
Tarta cytrynowa z bezą

\*

**NAPOJE**

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki owocowe

---

**180 PLN / os.**

Menu serwowane i w formie bufetu do 5 godzin, do 30 osób



**PRZYJĘCIE WESELNE  
PROPOZYCJA 3**

**SERWOWANIE**

Łosoś gravlax z pieczonymi burakami i świeżymi sałatami  
lub

Serca karczochów z suszonymi pomidorami i parmezanem w formie sałatki

Krem z pieczonych pomidorów z migdałami i kozim serem

Długo gotowana szynka wieprzowa z miodem i goździkami,  
z warzywami sezonowymi i ziemniakami

\*

**DESER**

Tradycyjny sernik z sosem malinowym

\*

**NAPOJE**

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki owocowe

---

**187 PLN / os.**

**Menu serwowane i w formie bufetu do 5 godzin, do 30 osób**





---

## PRZYJĘCIE WESELNE PROPOZYCJA 4

---

### SERWOWANIE

Gnocchi z kozim serem i czarną truflą zalewane ziemniaczanym kremem  
lub

Sałatka z szynki parmeńskiej, gruszek i melona miodowego  
podana na grillowanym chlebie

Kremowa zupa z pieczonych pomidorów z pestkami dyni i kozim serem

Polędwica wieprzowa sous-vide z szalotkami, puree z pieczonych  
ziemniaków i szparagami

\*

### DESER

Puchar lodów i bakalii z konfiturą oraz bitą śmietaną

\*

### NAPOJE

Kawa · Herbata · Woda Scandic · Soki owocowe

---

**210 PLN / os.**

Menu serwowane i w formie bufetu do 5 godzin, do 30 osób



## MENU KOKTAJLOWE

### DO WYBORU 4 DANIA

Marynowany w cytrynie i pieprzu różanym melon miodowy  
w plastrach szynki długodojrzewającej

Łuska z pomidora faszerowana musem ziołowym z gorgonzoli

Roladki z rostbefu z musem chrzanowym na pumperniku

Krewetki tygrysie w sosie winno-maślanym z dodatkiem czosnku i chilli

Rolmopsy z ogórka z musem z szynki oraz świeżym koprem

Świeżo wędzony dymem z jałowca łosoś z pomarańczą i pikantnym mascarpone

Szparagi zawijane w bekonie w sosie holenderskim

Kabanosy z wędzoną śliwką opiekane w bekonie

---

**40 PLN / os.**

**Menu koktajlowe serwowane na tacach przez kelnerów przed weselem  
w trakcie oczekiwania na Państwa Młodych**





**DODATKOWE OPCJE  
DO MENU WESELNEGO**

### **STÓŁ STAROPOLSKI – DO 4 GODZIN**

Pieczona w piecu chlebowym i podwędzana dymem jałowcowym szynka domowa  
Kielbasa krucha opiekana na ogniu  
Smalec swojski z jabłkami i cebulą  
Pasztet z prawdziwkami  
Krupniok z wątróbką i cebulą  
Salceson swojski ozorkowy  
Ogórki kiszone z koprem i chrzanem  
Domowe pikle – grzybki, karczochy  
Rolmopsy ze śledzi bałtyckich – korzenne z cebulką i oliwą  
Chrzan, ćwikła, domowe pieczywo

---

**33 PLN / os.**

\*

### **STÓŁ MORSKI – DO 4 GODZIN**

Wędzony dymem z whiskey losoś norweski  
Halibut wędzony z solą morską i różanym pieprzem  
Pstrąg wędzony filetowy  
Makrela wędzona szalwią  
Przegrzebki pieczone, wędzone dymem z rozmarynu  
Śledzie – rolmopsy po japońsku z algami i śliwami ume  
Domowe pieczywo

---

**33 PLN / os.**



**DODATKOWE OPCJE  
DO MENU WESELNEGO**

**STÓŁ EUROPEJSKI – DO 4 GODZIN**

Pieczona pierś z kaczki  
Tatar wołowy na razowcu z cebulką i prawdziwkami  
Grzybki marynowane w stylu piemonckim – borowiki i koźlarze  
Pikantne chorizo z bagietkami  
Bruschetta z pomidorami i bazylią  
Parmezan do własnoręcznego kruszenia  
Domowe pieczywo

**33 PLN / os.**

\*

**STÓŁ DESEROWY – DO 4 GODZIN**

Gofry, bita śmietana, mus truskawkowy  
Naleśniki, mus z jabłkami, cynamon, konfitura śliwkowa  
Biszkopty, czekolada kruszona, wiśnie w żelu, kruszonka  
Wafle, sos czekoladowy, sos waniliowy, owoce w syropie  
Dodatki – banany, mandarynki, wiśnie, jagody, syrop rumowy

**37 PLN / os.**





## ALKOHOLE

### BAR OTWARTY

Oferujemy specjalne ceny otwartego baru (wybranych napojów alkoholowych).

### KORKOWE

Umożliwiamy również wniesienie własnego alkoholu na salę za opłatą „korkowego”, które wynosi 30 PLN brutto od każdej otwartej wniesionej butelki wódki lub/i wina.

### MIX

Kolejna propozycja to zakup lampki wina dla każdego Gościa za 35 PLN brutto i bezpłatne korzystanie z własnego alkoholu na weselu.



## DODATKOWE ATRAKCJE

Posiadamy bogatą bazę firm, z którymi współpracujemy przy organizacji wesel i z przyjemnością podzielimy się naszym doświadczeniem. Możemy pomóc w zaaranżowaniu:

- tortu weselnego oraz innych słodkości
- zespołu muzycznego lub DJ'a
- wydruku zaproszeń, winietek
- dekoracji kwiatowych i bukietów
- dekoracji ślubnych
- fotografa
- fotobudki
- animatorki dla dzieci
- transportu: limuzyny, busa, autokaru

Dodatkowo w ciepłe dni nasz słoneczny taras może zostać zaaranżowany na przyjęcie koktajlowe lub letnie przyjęcie grillowe.



# PRZYJĘCIA I WESELA

---

## W SCANDIC GDAŃSK

Podwale Grodzkie 9 · 80-895 Gdańsk  
[scandichotels.com/gdansk](https://scandichotels.com/gdansk)

[meeting.gdansk@scandichotels.com](mailto:meeting.gdansk@scandichotels.com)  
tel. +48 58 300 60 00