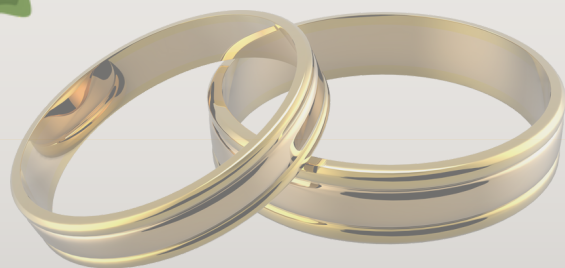




TAILOR HOTEL
SPORT & CONFERENCE
★★★

Oferta weselna 2023





PAKIET I

ZUPA (serwowana w wazach, do wyboru jedna pozycja)

- Wiejski rosół z kurczaka z makaronem
- Zupa krem z dojrzałych pomidorów i pieczonej papryki podana z makaronem grandine i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Duszony filec z kurczaka w sosie pieczarkowym z pieczonymi ziemniakami w przyprawach i duetem surówek
- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami w przyprawach i duetem surówek
- Sznyceł wieprzowy podany z puree ziemniaczanym oraz dodatkiem kiszzonej kapusty curry

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach weselnych)

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką i korniszonem
- Rolada szpinakowa z łososiem i mascarpone lub rolada buraczana ze śledziem i mascarpone
- Galareta drobiowa lub wieprzowa
- Sałata grecka z serem feta
- Śledź po sułtańsku lub sałatka śledziowa z grzankami i świeżymi warzywami
- Zestaw mięs pieczonych (pieczona karkówka z suszoną morelą, pieczony schab ze śliwką, pieczony boczek rolowany z suszonymi grzybami leśnymi)

CIEPŁE DANIA NA PÓLMISKACH NA STOŁY WESELNE:

I

- Filec z kurczaka faszerowany szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorkami
- Ryba zapiekana w śmietanie

II

- Cordon bleu kieszonki schabowe z szynką i serem
- Karkówka wieprzowa w sosie własnym podana z kluskami śląskimi

III

- Barszcz czerwony
- Pierogi z kaczką okraszone cebulką i pietruszką



CENA PAKIETU ZAWIERA:

- Zupę oraz drugie danie do wyboru z menu – serwowane
- Zimne przekąski – na stołach weselnych
- 3 gorące dania podane podczas przyjęcia weselnego
- Pieczywo i dipy

DODATKOWO PŁATNE:

- Opłata ZAIKS – 300 zł
- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 22 zł/osobę
- Deser po daniu głównym – lody waniliowe z musem malinowym 12 zł/osobę
- Fontanna czekoladowa – 800 zł/6 godzin
- Stół wiejski – 35 zł/osobę
- Stół ryb wędzonych – od 40 zł/osobę
- Opłata serwisowa za własny alkohol (korkowe) – 15zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 350 zł
- Pokrowce na krzesła – BIAŁE 5zł/szt. SZARE 3zł/szt.
- Okrągłe stoły 8-12 osobowe – 150,00,-/szt.
- Nocleg według obowiązujących cen hotelowych -5% rabatu dla Gości weselnych

GRATIS:

- Bufet z kawą/herbatą bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Chlebek weselny na powitanie Nowożeńców
- Pokój dla Nowożeńców

BUFET SŁODKI:

- Zestaw I – w cenie pakietu
- Zestaw II – 17 zł/osobę
- Zestaw III – 22 zł/osobę

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- Dekoracja sali
- Tort
- Alkohol
- Oprawa muzyczna

225zł / osoba



PAKIET II

PRZYSTAWKA (do wyboru jedna pozycja)

- Pasztet tradycyjny na ciemnym pieczywie z żurawiną
- Carpaccio z buraka z kozim serem

ZUPA (serwowana, do wyboru jedna pozycja)

- Wiejski rosół z kurczaka z kluseczkami domowymi
- Krem z białych warzyw podany z pestkami dyni oraz zieloną oliwą
- Zupa krem z dojrzałych pomidorów i pieczonej papryki podana z makaronem grandine i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Polędwica duszona w sosie z trawy żubrowej podana z kluseczkami śląskimi oraz mixem sałat z winegretem i świeżymi pomidorkami koktajlowymi
- Karkówka duszona w sosie warmińskim z kluskami śląskimi i duetem surówek
- Panierowany schab z kością, podany z pieczonymi ziemniakami oraz zasmażaną kapustą
- Pieczony filet z kurczaka w sosie bazylikowym podany z puree ziemniaczanym oraz mini marchewką

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach weselnych)

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką i korniszonem
- Rolada szpinakowa z łososiem i mascarpone lub rolada buraczana ze śledziem i mascarpone
- Galareta drobiowa lub wieprzowa
- Sałata ze świeżych warzyw z dodatkiem anchois
- Sałata cezar z kurczakiem
- Śledź po sułańsku
- Śledź z cebulką w oleju
- Caprese z pomidorów i mozzarelli
- Smażone krewetki podane na grzance czosnkowej z dodatkiem musu z avocado
- Zestaw mięs pieczonych (pieczona karkówka z suszoną morelą, pieczony schab ze śliwką, pieczony boczek rolowany z suszonymi grzybami leśnymi)



CIEPŁE DANIA NA PÓLMISKACH NA STOŁY WESELNE:

I

- Zawijas drobiowy z szynką parmeńską i serami
- Łosoś pieczony podany na fasolce szparagowej w pomidorach

II

(serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Gulaszowa
- Flaki
- Żurek

III

- Filet z kaczki w sosie z czarnej porzeczki podany z modrą kapustą
- Zrazy wieprzowe w sosie warmińskim

IV

- Barszcz czerwony
- Pierogi z kaczką okraszone cebulką i pietruszką

CENA PAKIETU ZAWIERA:

- Przystawkę do wyboru z menu
- Zupę oraz drugie danie do wyboru z menu – serwowane
- Zimne przekąski – na stołach weselnych
- 4 gorące dania podane podczas przyjęcia weselnego
- Pieczywo i dipy



DODATKOWO PŁATNE:

- Opłata ZAIKS – 300 zł
- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 22 zł/osobę
- Deser po daniu głównym – lody waniliowe z musem malinowym 12 zł/osobę
- Fontanna czekoladowa – 800 zł/6 godzin
- Stół wiejski – 35 zł/osobę
- Stół ryb wędzonych – od 40 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 350 zł
- Pokrowce na krzesła – BIAŁE 5zł/szt. SZARE 3zł/szt.
- Okrągłe stoły 8-12 osobowe – 150,00,-/szt.
- Nocleg według obowiązujących cen hotelowych -10% rabatu dla Gości weselnych
- Opłata serwisowa za własny alkohol (korkowe) – 15zł/osobę

GRATIS:

- Bufet z kawą/herbatą bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Chlebek weselny na powitanie Nowożeńców
- Pokój dla Nowożeńców

BUFET SŁODKI:

Zestaw II – w cenie pakietu

Zestaw III – 17 zł/osobę

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- Dekoracja sali
- Tort
- Alkohol
- Oprawa muzyczna

260zł / osoba



PAKIET III

PRZYSTAWKA

(do wyboru jedna pozycja)

- Pasztet z królika z dressingiem malinowo-porzeczkowym
- Carpaccio wołowe z rukolą, kaparami, parmezanem i sosem balsamicznym
- Tatar z kaczki podany na pumperniku w towarzystwie galaretki jabłkowej oraz musu z jabłka
- Carpaccio z buraka podane na rukoli z dodatkiem sera koziego, orzechów włoskich oraz sosu balamicznego

ZUPA

(serwowana, do wyboru jedna pozycja)

- Rosół wołowy z pierożkami nadziewanymi wołowiną
- Biała zupa rybna z kawałkami sandacza
- Krem z batata i pomidora podany z groszkiem ptysiowym
- Krem z dyni z prażonymi pestkami i paluszkami chlebowym (sezonowa)

DANIE GŁÓWNE

(serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Podwędzana polędwiczka w sosie demi glace podana z pieczonymi ziemniakami waldorfa, puree z buraka oraz chrustem z pora
- Zrazy wołowe w sosie warmińskim z pieczonymi ziemniakami w tymianku i duetem surówek
- Sandacz w sosie rybnym podany z ziemniakami w skorupkach oraz puree z zielonego groszku

ZIMNE PRZEKĄSKI

(na stołach weselnych)

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką i korniszonem
- Sałata z grillowaną gruszką, serem gorgonzola oraz plasterkami wołowiny
- Sałata cezarska z kurczakiem
- Krewetki w sosie limetkowym
- Rolada szpinakowa z łososiem i mascarpone lub rolada buraczana ze śledziem i mascarpone
- Galareta drobiowa
- Galareta wieprzowa
- Śledź po sułtańsku
- Zestaw mięs pieczonych (pieczona karkówka z suszoną morelą, pieczony schab ze śliwką, pieczony boczek rolowany z suszonymi grzybami leśnymi)
- Deska serów dojrzewających z żurawiną oraz krakersami
- Tatar z łososia podany na pumperniku z dodatkiem musu z avocado

CIEPŁE DANIA NA PÓLMISKACH NA STOŁY WESELNE:

I

- Filet z kaczki w sosie żurawinowym podany z kopytkami
- Sandacz w sosie porowym podany na puree z groszku

II

- Pierogi z kaczką okraszone cebulką i pietruszką
- Pierogi z kurczakiem i szpinakiem okraszone masłem czosnkowym

III

(serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Strogonow
- Flaki
- Żurek

IV

- Karkówka pieczona na gulaszu grzybowym
- Pieczony filet z kurczaka w sosie z sera gorgonzola podany na warzywach grillowanych z kaszą kuskus

V

- Barszcz czerwony
- Pierogi z ciasta francuskiego faszerowane kapustą i grzybami



CENA PAKIETU ZAWIERA:

- Przystawkę do wyboru z menu
- Zupę oraz drugie danie do wyboru z menu – serwowane
- Zimne przekąski – na stołach weselnych
- 5 gorących dań podanych podczas przyjęcia weselnego
- Pieczywo i dipy

DODATKOWO PŁATNE:

- Opłata ZAIKS – 300 zł
- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 22 zł/osobę
- Deser po daniu głównym – lody waniliowe z musem malinowym 12zł/osobę
- Fontanna czekoladowa – 800 zł/6 godzin
- Stół wiejski – 35 zł/osobę
- Stół ryb wędzonych – od 40 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 350 zł
- Okrągłe stoły 8-12 osobowe – 150,00,-/szt.
- Nocleg według obowiązujących cen hotelowych -15% rabatu dla Gości weselnych
- Opłata serwisowa za własny alkohol (korkowe) – 10zł/osobę

GRATIS:

- Bufet z kawą/herbatą bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Toast powitalny
- Chlebek weselny na powitanie Nowożeńców
- Pokrowce na krzesła
- Pokój dla Nowożeńców

BUFET SŁODKI:

- Zestaw III – w cenie pakietu

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- Dekoracja sali
- Tort
- Alkohol
- Oprawa muzyczna

310zł / osoba



SŁODKI BUFET

ZESTAW I

- Babeczki z owocami egzotycznymi i sezonowymi
- Aromatyczna szarlotka z cynamonem
- 2 rodzaje ciast z kremem

ZESTAW II

- Babeczki z owocami egzotycznymi i sezonowymi
- Mini ptysie z bitą śmietaną
- Torcik bezowy
- Aromatyczna szarlotka z cynamonem
- 2 rodzaje ciast z kremem

ZESTAW III

- Muffinki weselne
- Babeczki z owocami egzotycznymi i sezonowymi
- Mini ptysie z bitą śmietaną
- Torcik bezowy
- Aromatyczna szarlotka z cynamonem
- 3 rodzaje ciast z kremem
- Owoce filetowane
- Lemoniada ze świeżo wyciskanych cytrusów

*Łakocie na słodki bufet w Tailor Hotel
są ręcznie wyrabiane z najlepszych składników,
zachwycają nie tylko oczy,
ale również zaskakują smakiem*



STÓŁ WIEJSKI

- Kielbasa wiejska
- Kielbasa myśliwska
- Wędzona szynka ze skórą
- Boczek wędzony
- Wędzona polędwica
- Salceson domowy
- Smalec ze skwarkami
- Ogórki małosolne lub kiszzone
- Chleb wiejski
- Marynaty: dynie, grzybki, śliwki
- Sosy: Chrzan, musztarda, ćwikła
- Pasztet tradycyjny
- Pasztet z żurawiną
- Nalewka gospodarza 0,5L./10osób

STÓŁ RYB WĘDZONYCH

- Węgorz
- Pstrąg
- Sielawa
- Krewetki*
- Filet z łososia*

*Na życzenie dodatkowo płatne

POPRAWINY

130zł / osoba

- Żur staropolski z jajkiem i kielbasą – bufet
- Danie główne – obiad podany w bufecie
- Zimne przekąski weselne
- Mix sałat
- Pieczywo, masło i inne dodatki
- Smalec i ogórki kiszzone
- Kawa i herbata
- Woda z cytryną i miętą

DODATKOWO PŁATNE:

- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 17 zł/osobę
- Ciasta – 10 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 350 zł

POPRAWINY W FORMIE GRILLA I OGNISKA

WIATA NA ZEWNĄTRZ

- Żur staropolski z jajkiem i kielbasą – bufet
- Bigos z młodej kapusty – bufet
- Ziemniaki pieczone - bufet
- Karkówka marynowana z grilla
- Kaszanka z grilla
- Kiszka ziemniaczana z grilla
- Kielbaski na ognisko
- Mix sałat
- Zimne przekąski weselne
- Smalec i ogórki kiszzone
- Pieczywo, ketchup, musztarda
- Kawa i herbata
- Woda z cytryną i miętą

160zł / osoba

DODATKOWO PŁATNE:

- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 17 zł/osobę
- Ciasta – 10 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 350 zł

*Uprzejmie informujemy, że poprawiny trwają w godzinach
od 12:00 do 17:00*


*każda kolejna rozpoczęta godzina jest dodatkowo płatna
500 zł/ godzina*

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



KONTAKT **Manager Restauracji**
Kamil Reiss

 **728 617 586**

 **restauracja@tailorhotel.pl**

 **www.tailorhotel.pl**



Tailor Hotel | ul. Żeromskiego 38,
14-300 Morąg |
tel.: 538 895 787 |
www.tailorhotel.pl |
repcja@tailorhotel.pl