

NOWOCZESNE WESELE
w Z-Hotel Business & Spa



Jesteśmy po to, aby ten Wielki Dzień na zawsze pozostał w Waszych wspomnieniach

Wesele można zorganizować w wielu różnych miejscach,
ale w Z-Hotel Business & Spa możesz zorganizować wyjątkowe wesele.
Każdy aspekt organizowanego u nas przyjęcia, od wykwalifikowanego serwisu, przez znakomitą kuchnię,
po organizację całej uroczystości - nie mają sobie równych.

PAKIET ZAWIERA:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Wino musujące dla Gości na toast powitalny
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Salę bankietową przygotowaną odpowiednio do potrzeb przyjęcia
- Stylowe pokrowce na krzesła
- Pokój z łóżem małżeńskim na noc poślubną dla Pary Młodej
- Specjalne ceny na zakwaterowanie dla Gości weselnych
- Masaż dla Dwojga przed lub po przyjęciu weselnym
- Bezpłatny parking naziemny dla Gości weselnych
- Czas trwania przyjęcia do 4⁰⁰ rano
- Możliwość przyniesienia własnego alkoholu (tzw. korkowe - 25 PLN/os.)

PROPONUJEMY RÓWNIEŻ WG INDYWIDUALNEJ WYCENY:

- Wynajęcie DJ'a dopasowanego do charakteru przyjęcia
- Kompleksowe przygotowanie dekoracji sali, kwiaty, wystrój wejścia do sali bankietowej i wejścia do hotelu
- Profesjonalnych fotografów i kamerzystów
- Wynajęcie transportu dla Gości
- Organizacja poprawin
- Dzieci w wieku 0 -3 lat – gratis
- Dzieci w wieku 4-12 lat – 140 zł/dziecko
- Wszystkie ceny zawierają odpowiedni podatek VAT
- Tort weselny 1,2 lub 3 piętrowy w cenie 30 PLN/os.
- Bufet wiejski (uzupełniany przez 3h) w cenie 2500 PLN do 100 os, każda następna osoba 15 PLN
- Przedłużenie trwania przyjęcia 10% wartości przyjęcia, nie mniej niż 1500 zł za każdą rozpoczętą godzinę



NOWOCZESNE WESELE

Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie i każdą ofertę możemy przygotować odpowiednio do potrzeb naszych Gości

PAKIET SREBRNY

Obiad weselny serwowany:

- 2 zupy do wyboru;
- Danie główne;

Dwa dania gorące serwowane ok godziny 23⁰⁰ i 2⁰⁰

10 przekąsek zimnych

serwowanych na stole lub w bufecie

- 7 przystawek i 3 sałatki;

Wybór pieczywa i masło

Pikle i marynaty

Bufet słodki

- 4 rodzaje ciast i deserów;
- Świeże owoce filetowane (3 rodzaje);

Cena: 260 PLN za osobę

Pakiet napojów

- Kawa, herbata;
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;
- Napoje gazowane coca-cola, sprite, fanta, cola zero w butelkach 0,25l;
- Woda gazowana i niegazowana w butelkach 0,7 l;

Cena: 40 PLN za osobę



PAKIET ZŁOTY

Obiad weselny serwowany:

- 2 zupy do wyboru;
- Danie główne;

Trzy dania gorące serwowane ok godziny 22⁰⁰, 1⁰⁰ i 3⁰⁰

Kucharz serwujący tatar z wołowiny i tatar z troci bałtyckiej

12 przekąsek zimnych

serwowanych na stole lub w bufecie

- 9 przystawek i 3 sałatki;

Wybór pieczywa i masło

Pikle i marynaty

Bufet słodki

- 5 rodzajów ciast i deserów;
- Świeże owoce filetowane (4 rodzaje);
- Fontanna czekoladowa;

Cena: 300 PLN za osobę

Pakiet napojów

- Kawa, herbata;
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;
- Napoje gazowane coca-cola, sprite, fanta, cola zero w butelkach 0,25l;
- Woda gazowana i niegazowana w butelkach 0,7 l;

Cena: 40 PLN za osobę

NOWOCZESNE WESELE



PAKIET PLATYNOWY

Obiad weselny serwowany:

- 2 zupy do wyboru;
- Danie główne;

Trzy dania gorące serwowane ok godziny 21⁰⁰ , 1⁰⁰ i 3⁰⁰

12 rodzajów wyselekcjonowanych przekąsek zimnych serwowanych na stole lub w bufecie

- 8 przystawek i 4 sałatki;

Wybór pieczywa i masło

Sycylijskie oliwki, papryczki faszerowane, karczochy

Bufet słodki

- Tort makaronikowy;
- 6 rodzajów ciast i deserów;
- Świeże owoce filetowane;

Cena: 360 PLN za osobę

Pakiet napojów

- Kawa, herbata;
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;
- Napoje gazowane coca-cola, sprite, fanta, cola zero w butelkach 0,25l;
- Woda gazowana i niegazowana w butelkach 0,7 l;

Cena: 40 PLN za osobę

NOWOCZESNE MENU



Zupa:

- Domowy rosół z makaronem
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami
- Consome z wołowiny z mięsnym tortellini
- Aksamitny krem z kopru włoskiego z prażoną cebulką i różowym pieprzem
- Krem z pieczonych pomidorów i pomarańczy z pestkami dyni
- Flaki wołowe
- Włoska zupa Minestrone

Danie główne:

- Pieczone udko z kaczki podane z duszonymi jabłkami, żurawiną, kluskami śląskimi i buraczkami
- Grillowana pierś kurczaka supreme (z kostką), sosem dijon i tymiankiem podana z ziołowym puree ziemniaczanym i grillowanymi warzywami
- Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu, pieczonym ziemniakiem z rozmarynem i fasolką szparagową
- Filet z indyka z sosem z pieczonego czosnku podawany z ziołowym puree i pieczonymi warzywami



- Pieczony filet z łososia w sosie winno-porowym podany z czarną soczewicą i karmelizowanym w miodzie fenkułem
- Zawijane zrazy wołowe z sosem jałowcowym podane z kluskami śląskimi i sałatką szwedzką
- Schab karkowy duszony w sosie grzybowym podany z mixem kasz po staropolsku i zasmażanymi buraczkami
- Filet z barweny podany z szafranowym ryżem i mixem sałat z sosem francuskim
- Gnocchi buraczane nadziewane serkiem mascarpone i orzechami podane z sosem serowym i kiełkami
- Risotto z zielonymi warzywami
- Cukinia faszerowana warzywami i kaszą podana z sosem pomidorowym

Przystawki gorące:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym mięsem
- Żurek staropolski z kiełbasą i chrzanem
- Boeuf strogonow z grzybami
- Zupa węgierska z wołowiną i warzywami

NOWOCZESNE MENU

Przystawki zimne:

- Półmiski mięs pieczonych (boczek rolowany, karkówka, schab pieczony i pasztety domowe)
- Wybór wędlin podsuszanych
- Paluszki drobiowe w tempurze z dipem czosnkowym
- Schab po warszawsku
- Plastry polędwicy wieprzowej z warzywami orientalnymi i sezamem
- Rostbef pieczony serwowany z korniszonem i miodowo-musztardowym sosem
- Terina z dorsza ze szparagami
- Terina z pieczonej papryki z łososiem gravlax
- Śledzie w trzech smakach
- Vol au vent z musem z ryb wędzonych z anchois i kawiozem
- Roladki z łososiem z musem chrzanowym
- Rolada szpinakowo - łososiowa
- Talerze serów świata z owocami i orzechami
- Królik faszerowany owocami i suszonymi śliwkami z jarzębiakiem w delikatnej glazurze
- Galaretki z nóżek wieprzowych

Bufet słodki:

- ciasta domowego wypieku
- owoce filetowane
- desery koktajlowe

Sałaty:

- Sałatka caprese z owoletti, pomidorami i pesto z rukoli
- Warzywa grillowane z oliwą truflową
- Sałatka z warzywami i wędzonym serem feta
- Kartofel salad z mortadelą i prażonymi pestkami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z warzywami
- Mix sałat z warzywami i wędzonym filetem z kurczaka
- Kolorowe sałaty z półgęskiem i owocami cytrusowymi
- Sałatka z brokułów z rzodkiewką, jajkiem i serem feta
- Wybór sałat z warzywami, tuńczykiem i sosem vinegrette
- Mix kolorowych sałat z łososiem marynowanym w imbirze
- Sałatka z szynką gotowaną, żółtym serem, kukurydzą i grillowanym ananase
- Sałata rzymska z pomidorkami cherry i rostbefem z balsamicznym vinegrette
- Sałatka gyros z zieloną sałatą i warzywami



NOWOCZESNE MENU

DODATKOWO

MENU PAKIET PLATYNOWY

Zimne przystawki:

- Carpaccio z ośmiornicy
 - Parfait z wątróbek drobiowych z koniakiem
 - Szynka parmeńska z melonem
 - Roladki z grillowanej cukini z serem halloumi
 - Terrina z łososia z algami nori i czerwonym kawiozem
- + 3 przystawki dodatkowe z listy

Salaty:

- Sałatka awokado z krewetkami, plastrowaną pomarańczą i palonym fenkułem
 - Sałatka toffu z sezamem i warzywami z woka
 - Sałatka z młodego szpinaku z cytrusami, truskawką i prażonymi pestkami
- + 1 sałata dodatkowa z listy

Zupy (2 do wyboru) :

- Bulion z perliczki z kluseczkami francuskimi
- Zupa krem z pietruszki i gruszki, orzeszkami pini i oliwą bazyliową
- Zupa krem z zielonego groszku i mascarpone, aromatyzowany miętą
- Zupa krem z pieczonych batatów z mlekiem kokosowym i limonką
- Zupa tajska z kurczakiem

Danie główne:

- Polędwica wołowa podana z sosem z zielonego pieprzu, pieczonymi ziemniakami francuskimi i grillowanymi szparagami

- Kotlecki jagnięce, podane z sosem z czerwonego wina, puree z zielonego groszku i grillowanymi warzywami
- Grillowana pierś z kaczki, podana z sosem pomarańczowym, puree z batatów i zieloną fasolką szparagową
- Pierś z kurczaka kukurydzianego, podana z sosem szalotkowym, gratine ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
- Risotto na białym winie z borowikami szlachetnymi i parmezanem

Danie gorące przed północą:

- Filet z halibuta, podany z sosem z białego wina, opiekany ziemniakami i brokułami z migdałami
- Filet z łososia atlantyckiego, podany z sosem koniakowym, sufletem ziemniaczanym i salsefią
- Pieczone udko z kaczki podane z karmelizowaną gruszką, sosem morelowym, kopytkami i warzywami z wody

Danie gorące serwowane:

- Gulasz cielęcy z suszonymi pomidorami i pieczarkami w kremowym sosie, podany z gnocchi ziemniaczanymi
- Boeuf strogonow podany ze świeżo wypiekany pieczywem
- Potrawka z indyka w mleku kokosowym z curry, podana z ryżem basmatti
- Gnocchi buraczane nadziewane mascarpone podawane z sosem serowym i kiełkami

Torty weselne w cenie 30 zł/os

Oferujemy całą gamę wzorów i smaków tortów weselnych

- Czekoladowy z wiśnią
- Pomarańczowy
- Truskawkowy
- Kajmakowy
- Malinowy
- Bezowy
- i wiele innych

Alkohole liczone wg spożycia

- Wino Zafrico white/red semi dry – 59 zł/but
- Wino Anterra Pinot Grigio - 79 zł/but
- Wino Reserva da Familia - w cenie 79 zł/but
- Wódka Wyborowa 0,5l w cenie 80 zł/but
- Wódka Wyborowa 0,7l w cenie 95 zł/but
- Wódka Finlandia 0,5l w cenie 95 zł/but
- Wódka Finlandia 0,7l w cenie 115 zł/but

Pakiet alkoholowy I w cenie 95 zł/os*

- Wódka Wyborowa
- Wino Zafrico white/red semi dry
- Martini bianco/rosso
- Wódki smakowe
- Piwo beczkowe
- Piwo bezalkoholowe

Pakiet alkoholowy II w cenie 120 zł/os*

- Wódka Wyborowa
- Wino Zafrico white/red semi dry
- Martini bianco/rosso
- Wódki smakowe
- Gin
- Rum
- Whisky
- Piwo beczkowe
- Piwo bezalkoholowe

* Pakiety alkoholowe podczas trwania przyjęcia. Nie ma możliwości zabierania na wynos.

Sala Grand Hall

Nowoczesna i klimatyczna sala Grand Hall położona na parterze to nietuzinkowe miejsce na organizację przyjęcia

Do dyspozycji oddajemy: 324 m² powierzchni sali bankietowej wraz ze 120 m² strefą chilloutu

Do dyspozycji jest również przestronny taras z bezpośrednim wyjściem do ogrodu.



CEREMONIA ZAŚLUBIN

- Przygotowanie miejsca Ceremonii (plener lub w sali w zależności od warunków pogodowych)
- Przygotowanie altany ślubnej
- Przygotowanie dekoracji miejsca ceremonii
- Krzesła w pokrowcach
- Przygotowanie miejsca dla Urzędnika Stanu Cywilnego wraz z insygniami władzy
- Wydanie oświadczenia do Urzędu Stanu Cywilnego o odpowiednim przygotowaniu miejsca Ceremonii

Koszt przygotowania miejsca na Ceremonię Zaślubin od 2200 zł - uzależniony od ilości osób i rodzaju dekoracji.



**Jesteśmy po to, aby ten Wielki Dzień
na zawsze pozostał w Waszych wspomnieniach**



Z-HOTEL
★ ★ ★ ★
BUSINESS & SPA

ul. Wczasowa 25
05-402 Otwock
Tel: 22 788 11 47
email: sprzedaz@z-hotel.com