

MERCURE

HOTEL

RACŁAWICE DOSŁOŃCE
CONFERENCE & SPA



Wesele

w Hotelu Mercure Dosłonce SPA

OFERTA WESELNA ZAWIERA:

- Powitanie dekoracyjnym chlebem i solą
- Wino musujące na toast dla Pary Młodej i wszystkich Gości
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Klimatyzowaną salą na wyłączność
- Dekoracja weselna: materiałowe serwetki, obrusy, kremowe świece, oświetlenie sali listwami ledowymi
- Czerwony dywan na wejście
- Pokrowce na krzesłach
- Serwis kopułowy dania głównego dla stołu Państwa Młodych
- 1 nocleg ze śniadaniem w Apartamencie dla Nowożeńców z gwarancją późnego wymeldowania
- Noclegi dla Gości w specjalnej cenie od 300 zł/pokój
- Możliwość realizacji sesji zdjęciowych na terenie obiektu i w plenerze
- Stoły okrągłe lub prostokątne do wyboru
- Możliwość skorzystania z rzutnika i ekranu do projekcji zdjęć, filmu
- Całonocna obsługa czystości sanitariatów
- Rabat na usługi hotelowe
- Parking

Menu Pakiet ZŁOTY - 295 PLN

OBIAD SERWOWANY 3- DANIOWY

ZUPA (do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem
Consomme pomidorowe z francuskim paluszkiem
Zupa cebulowa z grzankami
Krem dwukolorowy z warzyw z groszkiem
ptysiowym

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Rolada śląska z kluskami śląskimi i czerwoną
kapustą
Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych z
ziemniakami i mixem
sałat
Filet z kurczaka faszerowany świeżymi warzywami,
kluseczkami i glazurowaną
marchewką

DESER (do wyboru)

Puchar lodowy z owocami i bita śmietaną
Lody smażone z sosem owocowym
Panna cotta

TORT

CIASTA Z HOTELOWEJ CUKIERNI

OWOCE SEZONOWE

ZIMNA PŁYTA NA BUFECIE

Półmisek wędlin i mięs pieczonych, Śliwka zawijana
w boczku, pasztet wiejski, terrina warzywna,
Galantyny,
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)
Sałatki 3 rodzaje-do wyboru (grecka, jarzynowa, z
wędzonym kurczakiem, porowa, selerowa), sosy
(chrzanowy, czosnkowy, tatarski), Marynowane
pikle, pieczywo,

I DANIE GORAĄCE (do wyboru)

Udko po królewsku z warzywami i
ziemniakami gotowanymi
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z
kluskami śląskimi z surówką
Roladki drobiowe faszerowane
szpinakiem z mozzarellą, kopytkami, mix
sałat

II DANIE GORAĄCE (do wyboru)

Sakiewki drobiowe nadziewane serem i
pieczarkami z ziemniakami opiekany i
surówka colesław
Żeberka marynowane w miodzie z
ziemniakami i kapusta zasmażaną
Indyk w sosie morelowym z ryżem i
bukietem warzyw gotowanych

III DANIE GORAĄCE (do wyboru)

Gulasz cygański z chrupiącym pieczywem
Gulasz drobiowy z warzywami

IV DANIE GORAĄCE (do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
francuskim
Żurek staropolski z białą kielbasą

NAPOJE ZIMNE I GORAĄCE – bez limitu

Kawa ekspres, herbata, soki owocowe,
woda podana w dzbankach z cytryna i
miętą, napoje gazowane na bufecie

Ceny dotyczą wesel powyżej 100 osób. Poniżej 100 osób ceny ustalane są indywidualnie.

Dzieci do lat 4-gratis Dzieci od 4-10 lat - 50% ceny

Zapraszamy na degustacja potraw weselnych.200 zł/os. menu degustacyjne

Oferta uwzględnia kwotę netto.

Propozycja dodatkowych usług

- Dodatkowa przystawka 20zł./os.
- Dodatkowy półmisek mięs do obiadu: 16 zł./os (pieczeń wieprzowa w sosie, udko faszerowane po królewsku, mini szaszłyki, roladki mięsne)
- Finger food buffet: 25 zł./os (Tartinki: z łososiem, krewetkami, salami, płatkami wędzonej kaczki, wegetariańskie. Volaventy hotelowego wypieku z pomidorami i szpinakiem oraz serem ricotta, szparagi w szynce z oliwką)
- Stół wiejski 20 zł./os
- Prosiak pieczony podawany z kaszą i kapustą modrą 2500 zł.
- Bufet rybny 25 zł./os. (Ryby wędzone i marynowane, krewetki w maśle czosnkowym podawane na zimno w kielichach, Sałatka śledziowa z ziemniakami, Koktajl z paluszków krabowych, Sushi, Frutti di Mare na wiele sposobów)
- Ryba 1000 zł.
- Tradycyjny bufet pierogowy 1000 zł (3 rodzaje: z mięsem, kapustą i grzybami, ruskie) - podane na bufecie w podgrzewaczach
- Mix mięs wieprzowych 20 zł./os. (podanych w podgrzewaczu: szynka, żeberka, mini golonki, schab, bioderka z kurczaka)
- Dodatkowe menu w formie grilla od 55 zł/os
- Bufet deserowy 18 zł./os.
- Candy bar 800 zł (bufet pełny kolorowych pianek, landrynek, żelków i innych łakoci)
- Fontanna z czekolady z owocami 900 zł.
- Słodkie prezenty 25 zł./szt..
- Fontanna alkoholowa 800 zł* / 100os.
- Piwo - kega 300 zł./ (20 l.)
- Wódka housowa 55zł. / 0,5 l.
- Wino housowe 50 zł. /0,75l.
- Open bar 12h 95 zł./os. (wódka Wyborowa, whisky, wino białe i czerwone)
- Drink bar z obsługą barmańską 3800 zł./os. do 100 osób ; drinki alkoholowe i bezalkoholowe (na bazie 4 rodzaje alkoholi)
- Serwis na kryształach 12 zł./os
- Opłata korkowa 10 zł./osoba
- Sztuczne ognie z obsługą 700 zł./1 minuta

Dodatkowo oferujemy wszystko to co jest potrzebne do przygotowania **SLUBU W PLENERZE**. Dysponujemy otwartą, malowniczą przestrzenią idealną do zorganizowania tej ceremonii pośród przyrody.

W ofercie znajduje się również szereg dodatkowych atrakcji, o które możecie Państw wzbogacić imprezę tak, żeby była dla wszystkich Gości niezapomnianym przeżyciem.



ZADZWOŃ LUB NAPISZ DO NAS:

wesela@dosloncespa.pl

Tel.: 666 855 729

www.dosloncespa.pl