



Oferta weselna 2017



Drodzy Narzeczeni,

jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się Państwo naszą ofertą weselną. Pragniemy zapewnić, że dołożymy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu oraz dobrej zabawy wśród najbliższych.

Wyjątkową oprawę Państwa przyjęcia zapewni Sala Balowa Ludwikowska, która jest jedną z najpiękniejszych w Polsce. Chętnie zaoferujemy Państwu pomoc przy wyborze odpowiedniego menu, oprawy muzycznej, programu artystycznego i dekoracji.

W przypadku jakichkolwiek pytań nasz Dział Sprzedaży Bankietów i Konferencji pozostaje do Państwa dyspozycji.

Z poważaniem

Hotel Polonia Palace



INFORMACJE OGÓLNE

Przyjęcie jest przygotowane w sali balowej Ludwikowska
w ustawieniu w przy okrągłych stołach dla maksymalnie 100 osób.

PAKIET WESELNY DLA NOWOŻEŃCÓW ZAWIERA:

powitanie chlebem i solą
kieliszek wina musującego na powitanie
pakiet napoi bezalkoholowych
parkiet taneczny
pokrowce krzeseł białe lub miodowe
możliwość zrobienia zdjęć w dniu przyjęcia w zabytkowych wnętrzach hotelu
bezpłatny wynajem Sali przy minimum 70 dorosłych osobach
kolację dla dwojga w rocznicę ślubu
bezpłatne dwa miejsca parkingowe przed hotelem
szatnię dla Gości
wydruk menu na stoły
dekoracje kwiatowe na stoły bankietowe z kwiatów sezonowych
nocleg ze śniadaniem dla Młodej Pary podczas nocy poślubnej w apartamencie
kolację próbną obejmującą dania serwowane z wybranego przez Państwa
menu (do 6 osób)

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY PAŃSTWU SPECJALNE CENY PRZY ZAMÓWIENIU:

barmana
oprawy artystycznej - DJ
limuzyny
usług fotograficznych
dekoracji kwiatowych

Warunki rezerwacji wstępnej:

rezerwacja wstępna obowiązuje przez 14 dni
potwierdzenie rezerwacji oznacza wpłatę bezzwrotnego zadatku w wysokości
3000 PLN



PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

Kieliszek wina musującego
Woda mineralna
Wybór soków owocowych
Napoje gazowane
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat

nielimitowana konsumpcja zawarta w każdym pakiecie weselnym

PAKIET ALKOHOLOWY

Wódka polska
Wino domowe z Francji
Wino białe: Nos Recines Sauvignon Blanc
Wino czerwone: Nos Recines Merlot
Piwo Żywiec

*80 PLN od osoby
nielimitowana konsumpcja do 8 godzin*

OPLATA KORKOWA

*Jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol
opłata korkowa wynosi
30 PLN brutto od każdej otwartej butelki
lub 45 PLN od osoby.*



PAKIET SREBRNY

MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór jednej pozycji 14 dni przed przyjęciem

PRZYSTAWKA

Pastrami z kaczki z karmelizowaną gruszką, ananasem i żurawiną
lub

Tatar z łososia, kiszzone cytryny, granat
lub

Sałaty z ogrodu, awokado, pieczona papryka, kurki, rozmaryn

ZUPA

Zupa z gruszki i pietruszki, kawior z malin
lub

Krem z młodego groszku, wędzony łosoś, puder z koziego sera
lub

Consommé z wołowiny, Madera, naleśnik, letnie zioła

DANIE GŁÓWNE

Sandacz mazurski z młodym porem i rokitnikiem, sałatka z ziół, buraczki, granat
lub

Połędwiczki wieprzowe, sos z trawy żubrowej,
purée z jabłek z chrzanem, kopytka, pieczone warzywa
lub

Kaczka, sos pomarańczowy, cykoria, jabłko z chrzanem, ziemniaki au gratin

Dodatkowe danie gorące serwowane przez kelnerów - 30 PLN za osobę

BUFET ZIMNY

Rostbef, szparagi, marynowane buraczki
Domowy pasztet z gęsi z konfiturą z żurawin
Schab, pistacje, rzepa, mango, kawior z ogórka
Galantyna z kurczaka, gruszka, ananas, żurawina
Tatar z matiasa, pikle, chleb razowy
Pomidor, Mozzarella, mus z awokado, kawior z octu balsamicznego
Deska serów polskich, rabarbar, gruszka
Sałatka z surimi z kraba, selera naciowego, jajka i chrzanu
Szpinak, burak, pomarańcza, kurczak, czarna soczewica
Sałatka z rukoli, dyni, papryki i boczniaka
Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i porem
Wybór świeżo wypiekanego pieczywa z masłem



DESERY

Crème brûlée
Ciasto marchewkowe z kremem
Sernik z wiśniami i białą czekoladą
Pudding kokosowy, chia, mango
Szarlotka z kremem

DANIE SERWOWANE „PO PÓLNOCY”

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

220 PLN od osoby
Cena pakietu do 6 godzin
Tort weselny wielopoziomowy z dekoracją - 24 PLN od osoby (porcja 200g)



PAKIET ŻŁOTY

KOKTAJL POWITALNY

Crostini, łosoś, burak, ogórek
Tartinka, półgęsek, ananas, wasabi
Tartaletka, ser Brie, czarnuszka, rabarbar

MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór jednej pozycji 14 dni przed przyjęciem.

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy, borowik, puder z trawy żubrowej, chips z żytniego chleba
lub
Carpaccio z łososia, burak, kompresowany ogórek, granat, kolendra
lub
Kozi ser, czarnuszka, rabarbar, ogórek, szczaw krwisty

ZUPA

Rosół z perliczki z kołdunami i żurawiną
lub
Zupa z dyni, soczewica Beluga, maliny
lub
Krem z białych szparag z wędzonym łososiem

DANIE GŁÓWNE

Halibut, sos z borowików, szafranu i pieczonych pomidorów, kiszzone cytryny,
purée z palonego kalafiora, letnie warzywa
lub
Wolno pieczona kaczka, czerwona porzeczka, ziemniaki dauphinoise, jabłko, cykoria
lub
Polędwiczki wieprzowe, gnocchi z czarnuszką,
sos z borowików z rokitnikiem, skorzonera

BUFET ZIMNY

Półgęsek z karmelizowaną gruszką, ananasem i żurawiną
Tatar wołowy, pikle, opieńki
Deska pieczonych mięs i kielbas, ćwikła, chrzan
Domowe marynaty: grzybki, buraczek, patison, korniszony
Domowe pasztety, śliwka, dynia
Deska serów polskich, rabarbar, gruszka
Tartinka, smalec z jabłkiem, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli
Śledź, cynamon, cebulka, olej lniany
Sałatka z endywii, cykoria, kozi ser, truskawki, jabłko, emulsja z malin
Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i porem
Matias, pomarańcza, buraczki, listki szpinaku, czarna soczewica
Rukola, awokado, pieczona papryka, kurki, rozmaryn
Pieczywa, masło, margaryna, oliwy smakowe



BUFET GORĄCY

Indyk z żurawiną, gruszki z Porto
Schab wolno pieczony, jabłko, szatwia, ananas, kurkuma
Dorsz, sos z szafranu i wanilii, kiszony cytryny
Pierogi z suszonym podgrzybkim i kapustą
Zielone kluski z czarnuszką i Oscypkiem
Cukinia, dynia, marchew, brokuł

DESERY

Sernik z makiem
Mus z białej czekolady z malinami
Mini tarta cytrynowa z włoską bezą
Crème brûlée
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Talerz krojonych owoców

DANIE SERWOWANE „PO PÓLNOCY”

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

320 PLN od osoby
Cena pakietu do 8 godzin
Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu



PAKIET LUDWIKOWSKA

KOKTAJL POWITALNY

Crostini, łosoś, burak, ogórek
Tartinka, półgęsek, ananas, wasabi
Ogórek, kozi ser, czarnuszka, rabarbar

MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór jednej pozycji 14 dni przed przyjęciem.

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe, prawdziwki, puder z białej trufli, musztardowiec, ser Bursztyn
lub
Wędzona pierś gęsi, gruszka, bób tonka, chipsy z buraczka, czerwona porzeczka
lub
Tuńczyk, palony sezam, rozmaryn, mus z bakłażana, pomidor confit, szczawik krwisty

ZUPA

Zupa z kasztanów i borowików, pianka z koziego sera
lub
Zupa z białych szparagów, wędzony halibut, puder z truskawek
lub
Rosół z bązanta, Porto, kołduny

DANIE GŁÓWNE

Gicz jagnięca, purée z szalotek, ziemniaki dauphinoise, pieczone warzywa
lub
Okoń morski, kiszzone cytryny, ratatouille, kalafior
lub
Perliczka, sos z aronii, ziemniaki douphinoise,
cykoria, młoda marchewka, karczoch jerozolimski

BUFET ZIMNY

Szynka parmeńska z melonem Kantalupo
Tatar wołowy, pikle, opieńki
Wolno pieczona cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów
Pastrami z kaczki, konfitura radicchio, pomarańcza, gruszka
Deska pieczonych mięs i kielbas, ćwikła, chrzan
Domowe marynaty: grzybki, buraczek, patison, korniszony
Halibut, chilli, kolendra, kompresowany ogórek, guacamole
Deska serów polskich, rabarbar, gruszka
Krewetki, sałata rzymska, pomarańcza, grejpfrut, awokado
Sera Mozzarella, pomidory koktajlowe, bazylia, kawior z octu balsamicznego
Sałaty z ogrodu, awokado, pieczona papryka, kurki, rozmaryn
Pieczywa, masło, margaryna, oliwy smakowe



BUFET GORĄCY

Kaczka, czerwone pomarańcza, cykoria, karmelizowana gruszka, rozmaryn
Polędwiczki wieprzowe, borowik, czerwona porzeczka
Sandacz sos z szafranu i wanilii, kiszone cytryny
Pierogi z suszonym podgrzybkim i kapustą
Gnocchi z palonym masłem i szatwią
Cukinia, dynia, marchew, brokuł

DESERY

Mus z belgijskiej czekolady, gruszka, maliny
Crème brûlée z bobem tonka
Sernik z białą czekoladą i wiśniami
Tiramisu
Pudding kokosowy, chia, mango
Mini tarty z owocami
Talerz krojonych owoców

DANIE SERWOWANE „PO PÓLNOCY”

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

350 PLN od osoby
Cena pakietu do 8 godzin
Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu.



STÓŁ POLSKI WIEJSKI

Kiełbasy - myśliwska, wiejska, wędzona z rozmarynem, pieczone - schab, karkówka, smalec, pasztety, ogórki małosolne, chleb wiejski

48 PLN od osoby

STACJE Z KUCHARZEM DO BUFETÓW

Pasta: penne, spaghetti, Linguine, owoce morza:
krewetki, kalmary, mule, sosy: pesto, arrabiata, Gorgonzola

41 PLN od osoby

Łopatka jagnięca, jałowiec, rozmaryn, karmelizowany wężymord,
żel z pieprzowej mięty

41 PLN od osoby

Sezonowany rostbef, sos borowikowy z Maderą,
ziemniaki dauphinoise, zimowe warzywa

41 PLN od osoby

Pieczona szynka z miodem, sos pieczeniowy z trawą żubrową,
kluski śląskie z czarnuszką

30 PLN od osoby

Wybór pierogów: kapusta z podgrzybkami, z mięsem, z serem na słonko

22 PLN od osoby



Dodatkowo oferujemy

FONTANNĘ CZEKOLADOWĄ Z OWOCAMI I SŁODKOŚCIAMI - 750 PLN

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE:

Tort polski jogurtowy z owocami
Tort czekoladowo-śmietanowy z wiśniami
Tort z białej czekolady z malinami
Tort czekoladowy z pomarańczą
Tort kawowy z malinami
Tort truskawkowy
Tort toffi z porzeczką

Naliczanie opłat za dzieci:

Dzieci do 7 lat - gratis
Dzieci od 7 do 14 lat - 50% kosztów wybranego menu
Dzieci od lat 14 - pełna kwota

W przypadku przedłużenia przyjęcia obowiązuje dopłata za każdą rozpoczętą godzinę za napoje alkoholowe w wysokości 20 PLN od osoby.

Wszystkie ceny w ofercie są cenami brutto i zawierają podatek VAT.

