



Przyjęcia weselne w Restauracji Atmosfera

Restauracja Atmosfera Katowice
ul. Wita Stwosza 37
40-042 Katowice
tel. 32 720 00 00 w. 600
Mail: atmosfera.katowice@shangrila.com.pl

www.restauracja-atmosfera.pl



Restauracja Atmosfera w Katowicach to idealne miejsce do zorganizowania przyjęcia weselnego. Z dala od zgiełku, wewnątrz, wyjątkowa atmosfera, profesjonalna obsługa, wieloletnie doświadczenie oraz smaczna kuchnia - to nasze atuty. Zajmiemy się wszystkim, począwszy od spraw zasadniczych, a na detalach kończąc...

Organizujemy przyjęcia weselne dla 150 osób, a dzięki systemowi przesuwanych ścian mają Państwo możliwość dostosowania wielkości Sali do ilości osób uczestniczących w przyjęciu weselnym.

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy:

- Bogate menu w trzech wariantach
- Powitanie chlebem i solą oraz uroczysty toast
- Napoje bez ograniczeń oraz ciasta i słodkości wliczone w cenę menu
- Komfortowy apartament dla Nowożeńców oraz królewskie śniadanie serwowane do pokoju
- Dekoracja Sali: woale pod sufitem, pokrowce na krzesła z kokardami, kompozycje z żywych kwiatów na stołach, drukowane menu oraz wizytówki imienne
- Specjalne rabaty i promocje dla Gości weselnych korzystających z noclegów
- Romantyczną kolację dla młodej pary w rocznicę ślubu



Uroczyste powitanie chlebem i solą

Aperitif:

- Wino musujące

Uroczysty obiad:

- Rosół królewski z makaronem lub
- Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami
- Rolada śląska
- Biała pieczeń szpikowana wędzonką i warzywami w sosie polskim
- Frykas z kurczaka z pieczarkami
- Udko z kaczki barbarie
- Kluski mieszane
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kapusta czerwona po staropolsku
- Kapusta biała zasmażana
- Sałatka coleslaw
- Zestaw sałat: pekińska z sosem vinegrette, marchew z chrzanem

Deser:

- Parfait z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym lub
- Gorące maliny z lodami waniliowymi
- Mix ciast firmowych

Napoje:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna, soki owocowe

Bufet zimnych zakąsek:

- Pater mięs pieczonych
- Półmisek wędlin wykwinionych
- Deska serów żółtych i wędzonych
- Deska serów pleśniowych z orzechami i winogronami
- Terrina drobiowa i chrzanowa
- Wędzony indyk z farszem z leśnych grzybów z żurawiną
- Tradycyjny tatar z korniszonami, podgrzybkami i kaparami

Bufet rybny:

- Śledzie w trzech odsłonach
- Pulpety rybne w zalewie octowej
- Terrina z łososia z musem chrzanowym

Bufet sałatkowy:

- Sałatka grecka
- Sałatka z pikantnym salami i korniszonami w balsamicznym dressingu
- Caprese
- Zestaw warzyw świeżych i marynowanych
- Dipy, sosy zimne
- Pieczywo, masło

Ciepła kolacja I

- Płonąca i tranzerowana szynka wieprzowa serwowana ze smażonymi ziemniakami i buraczkami

Ciepła kolacja II

Serwowana w bufecie:

- Wyśmienity paprykarz z indyka lub
- Bogracz z wołowiny lub
- Stroganoff z borowikami

Serwowana do stołów:

- Barszcz z pasztecikiem lub pierogami



Uroczyste powitanie chlebem i solą

Aperitif:

- Wino musujące

Uroczysty obiad:

- Rosół z makaronem lub
- Krem brokułowy z wędzonym łososiem i prażonymi migdałami
- Rolada śląska
- Udko z kaczki z musem drobiowo-żurawinowym
- Pieczony schab w sosie z zielonego pieprzu
- Drobiowy frykas z brokułami i mozzarellą
- Sola rolowana boczkiem faszerowana szpinakiem
- Kluski mieszane
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kapusta czerwona po staropolsku
- Czerwona kapusta
- Zasmażana kapusta z maślakami
- Zestaw surówek

Deser:

- Parfait z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym lub
- Orzechowy nugat z wiśniami

Napoje:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna, soki owocowe

Bufet zimnych zakąsek:

- Wędliny szlachetne suszone
- Wędliny tradycyjne
- Pater mięs pieczystych
- Sery pleśniowe z oliwkami
- Sery żółte
- Sery wędzone
- Indyk wędzony z farszem z podgrzybków
- Faszerowane jajko z łososiem
- Galaretka drobiowa
- Szynka z chrzanem
- Szynka dojrzewająca z melonem

Bufet rybny:

- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Kuleczki rybne w zalewie
- Terrina z sandacza z różowym pieprzem i szparagami
- Wędzony łosoś ze szparagami i musem orzechowym

Bufet sałatkowy:

- Sałatka z owoce serem
- Sałatka tradycyjna jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, ananasem i serem
- Caprese
- Dipy, sosy zimne
- Pieczywo, masło

Ciepła kolacja I

- Tranzerowana i płonąca szynka wieprzowa z panszkrautem i sosem chrzanowym

Ciepła kolacja II

Serwowana w bufecie:

- Ragout z dziczyzny / Wyśmienity paprykarz z indyka
- Łosoś w szalotkach i pomidorach
- Pikantne pałki z kurczaka



Uroczyste powitanie chlebem i solą

Aperitif:

- Wino musujące

Uroczysty obiad:

- Połowiczka wieprzowa na grzance ziołowej lub
- Carpaccio z połównicy wołowej z parmezanem, marynowanymi podgrzybkami i zielonym pieprzem
- Rosół z makaronem lub
- Krem brokułowy z wędzonym łososiem i prażonymi migdałami lub
- Krem grzybowy z kładzionymi kluseczkami
- Rolada śląska
- Udko z kaczki z mussem drobiowo-żurawinowym
- Pieczony schab karkowy w sosie z zielonego pieprzu
- Drobiowy frykas z brokułami i mozzarellą
- Rolada z cielęciny z kurkami
- Łosoś w pomidorach i szalotkach
- Zasmażana kapusta z maślakami
- Pieczona sola rolowana cukinią w migdałach
- Kluski mieszane
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone ziemniaki ze skórką
- Buraczki tarte
- Pomidory w aromacie bazylii
- Czerwona kapusta
- Zasmażana kapusta z maślakami
- Zestaw surówek

Deser:

- Parfait z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym lub
- Krem Suzette z mascarpone z sosem karmelowym i kandyzowaną pomarańczą
- Mix ciast firmowych
- Owoce filetowane
- Fontanna czekoladowa z owocami

Napoje:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna, soki owocowe

Bufet zimnych zakąsek:

- Wędliny szlachetne suszone
- Wędliny tradycyjne
- Pater mięs pieczystych
- Peklowany karczek
- Sery pleśniowe z oliwkami
- Sery żółte
- Sery wędzone
- Indyk wędzony z farszem z podgrzybków
- Faszerowane jajko z łososiem
- Galaretki drobiowa i chrzanowa
- Szynka dojrzewająca z melonem
- Polski tatar z korniszonami i podgrzybkami

Bufet rybny:

- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Kuleczki rybne w zalewie
- Terrina z sandacza z różowym pieprzem i szparagami
- Tatar z łososia i ogórka zielonego
- Cocktail z krewetek

Bufet sałatkowy:

- Sałatka z owozowym serem
- Sałatka tradycyjna jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, ananasem i serem
- Caprese
- Dipy, sosy zimne
- Masło, pieczywo

Ciepła kolacja I

- Tranżerowana i płonąca szynka wieprzowa w asyście pieczonych ziemniaków, boczku i cebuli oraz buraków z chrzanem

Ciepła kolacja II

Serwowana w bufecie:

- Ragout z dziczyzny lub strogonoff wołowy
- Drobiowa kieszonka z serem feta i pomidorami
- Warzywna ratatouille

Ciepła kolacja III

- Barszcz czysty z pikantnym rogalikiem



Dodatkowo proponujemy:

- atrakcyjne ceny pokoi dla gości weselnych uczestniczących w przyjęciu weselnym,
- dodatkowe dekoracje sali z żywych kwiatów,
- fontanna czekoladowa z belgijskiej czekolady z owocami i biszkoptami,
- doskonałe torty weselne tworzone z pasją przez cukiernię artystyczną. Torty tworzone są na bazie bitej śmietany lub kremów maślanych i są dostępne w różnych smakach. Istnieje również możliwość dostarczenia tortu we własnym zakresie bez dodatkowej opłaty.
- napoje gazowane oraz alkohole według spożycia w atrakcyjnych cenach. Dodatkowo istnieje możliwość dostarczenia alkoholu we własnym zakresie - obowiązuje opłata tzw. korkowego.

Wiejski bufet:

- Gicz wieprzowa w aromacie goździków lub
 - Tranżerowany indyk
 - Suszone i wędzone kiełbasy
 - Śląskie smakołyki: krupniok, żymlok, salceson
 - Pasztet pieczony z sosem tatarskim
 - Galert wieprzowy
 - Sałatka chłopska
 - Ogórki kiszone
 - Smalec
 - Chrzan, musztarda
 - Żurek w kociołku
 - Chleb wiejski
- 45,00/os

Informacje dodatkowe:

- bezpłatny parking dla gości
- dzieci do lat 4 uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie. Dla dzieci w wieku od 4 do 12 lat udzielamy 50% rabatu,
- rabat 50% dla osób z obsługi technicznej wesela (kamerzysta, fotograf, DJ, zespół muzyczny, animator zabaw dla dzieci)
- rabat 10% na kolejne przyjęcia organizowane przez rodzinę Państwa Młodych (chrzciny, komunie, rocznice, urodziny, imieniny)
- organizujemy również wieczory panieńskie oraz kawalerskie w Golf Pubie

zapraszam do kontaktu

Manager Restauracji

Dąbkowski Daniel

daniel.dabkowski@shangrila.com.pl

tel.: + 48 506 101 371