



Park Hotel
RESTAURANT & CAFE
★ ★ ★

Wesele

w Park Hotelu



www.parkhotel.szczecin.pl



Nasze możliwości

Hotel oferuje Państwu dwie komfortowe sale na ekskluzywne przyjęcia weselne: Salę Bankietową oraz Salę Kominkową. Sala Bankietowa, o powierzchni 127 m kw., z widokiem na park, jest idealnym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego dla nawet stu osób. Sala Kominkowa to optymalny wybór na ślubny obiad dla nawet dwudziestu czterech osób, przy jednym wspólnym, długim stole. Obydwie sale są klimatyzowane, co zapewni Państwu i Państwa Gościom komfort także w upalne

dni. Ponadto nasi Goście mogą bez ograniczeń korzystać z patio „Pod Kasztanem”. Zapraszamy również do organizowania przyjęć weselnych w miesiącach zimowych. Parkowe drzewa, okryte śniegiem, stwarzają niepowtarzalną, bajkową atmosferę.

Nasza wykwalifikowana kadra oraz stylowe otoczenie z początku XX wieku sprawiają, że ten wyjątkowy dzień będzie przywoływał wspaniałe wspomnienia.



Sala Bankietowa

Sala przystosowana do organizacji przyjęć weselnych dla nawet 100 osób (przy jednym dużym stole ustawionym w literę U) lub mniejszych, dla maksymalnie 60 osób (przy sześciu okrągłych stołach, każdy dla dziesięciu osób). W sali jest także przygotowane miejsce do tańca dla Państwa oraz Gości weselnych. Z okien Sali Bankietowej roztacza się piękny widok na park.

Sala Bankietowa sąsiaduje z Salą Okrągłą, w której znajduje się wyjście na patio.



Sala Kominkowa

Stanowi ona idealne miejsce do organizacji ślubnego obiadu lub kolacji. Przy jednym długim stole zasiądzie do dwudziestu czterech osób. Wyśmienite dania zostaną podane w sposób niezwykle wykwintny i elegancki przez naszych doświadczonych kelnerów. Dekoracja stołu świeżymi kwiatami podkreśli natomiast uroczysty charakter spotkania.



Menu

Prezentujemy przykłady menu weselnego. Jeżeli nie ma w nich jednak potrawy, którą chcieliby Państwo widzieć na swoim stole weselnym, nasz Szef Kuchni chętnie ją przygotuje.

Wersja I

Przekąska

Tatar z tuńczyka
z musztardą francuską

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów
i papryki z bazyliowym pesto

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa
podana na szpinaku z sosem
grzybowym i ziemniakami
au gratin

Deser

Creme brulee

Menu

Wersja II

Przekąska

Rolada z dzika z żurawiną

Zupa

Krem z buraka
z pianką jabłkową

Danie główne

Pieczony łosoś
z sosem cytrynowym
serwowany z risotto
pomidorowym i brokułami

Deser

Panna Cotta z sosem owocowym

Wersja III

Przekąska

Polędwiczka wieprzowa z sosem
tuńczykowo – kaparowym

Zupa

Bulion drobiowy z kołdunami

Danie główne

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi
pomidorami i oliwkami polana sosem
serowym serwowana na ratatuji warzywnej
z ziemniakami dauphinoise

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami

Menu

*W każdym menu jest także
danie nocne, dwie sałatki,
bufet zimnych przekąsek,
bufet słodki, dodatki oraz
napoje.*

Dania nocne

Szynka pieczona w całości serwowana przez kucharzy
z dodatkiem ziemniaków pieczonych, surówki i sosu
pieczeniowego

Zupa (1 do wyboru)

- Gulaszowa
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek
- Boeuf Stroganow



Menu

Wybór zimnych przekąsek (10 do wyboru)

- Sandacz w galarecie
- Pstrąg w galarecie
- Łosoś wędzony
- Węgorz wędzony
- Śledź w śmietanie, oleju lub po węgiersku
- Ryba po grecku
- Galaretka rybna z krewetkami
- Karkówka pieczona z czosnkiem
- Schab faszerowany śliwką lub morelą
- Rolada z kurczaka z pistacjami
- Rolada wieprzowa z kabanosem
- Rostbef pieczony na różowo
- Rolada z kaczki faszerowana jabłkami i majerankiem
- Galaretka wieprzowa
- Jajka z pastą łososiową
- Jajka faszerowane pieczarkami
- Wybór serów pleśniowych
- Pomidory z mozzarellą
- Pomidory faszerowane jarzynami
- Warzywa marynowane

Salatki (2 do wyboru)

- Sałatka z indykiem wędzonym i ananasem
- Sałatka z kurczakiem i winogronami
- Sałatka z tuńczykiem i fasolą
- Sałatka grecka
- Sałatka z krewetkami i ananasem
- Bukiet sałat z pomidorami, oliwkami i mozzarellą

Menu

Dodatki

Sosy: czosnkowy, tatarski, cumberland, chrzanowy
pieczywo, masło

Napoje

2 litry napojów zimnych na osobę (do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana, Pepsi, Mirinda, 7UP).
Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń.

Bufet słodki

Patery ciast (3 do wyboru)

- Sernik
- Szarlotka
- Tiramisu
- Murzynek
- Jogurtowe z owocami
- Bajaderki
- Fontanna czekoladowa* (szczegóły w dziale „Ceny”)
- Owoce

W cenę przyjęcia weselnego wliczona jest dekoracja stołów z kompozycji kwiatowych (kolorystyka do uzgodnienia). Pokój dla młodej pary gratis (jeśli w danym terminie są wolne pokoje). Przy wcześniejszym ustaleniu przygotowujemy dania dla wegetarian.

Poprawiny

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek

Danie główne (1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Grillowany łosoś z mieszanym ryżem i duszonym szpinakiem
- Rolada z kurczaka faszerowana szynką, pieczarkami, serem na fasolce cukrowej z sosem słodko – kwaśnym i krokietami ziemniaczanymi

Deser (1 do wyboru)

- Lody z owocami
- Creme brulee

Napoje

Kawa i herbata w formie bufetu - bez ograniczeń.

Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane - 0, 25 ml/os.

0,5 l piwa beczkowego/os.

Menu – obiad weselny

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek

Danie główne (1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Grillowany łosoś z mieszanym ryżem i duszonym szpinakiem
- Rolada z kurczaka faszerowana szynką, pieczarkami, serem na fasolce cukrowej z sosem słodko – kwaśnym i krokietami ziemniaczanymi

Deser (1 do wyboru)

- Lody z owocami
- Creme brulee

Napoje

Kawa i herbata w formie bufetu - bez ograniczeń.

Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane - 0, 25 ml/os.

0,5 l piwa beczkowego/os.





Promocje

Wesela w lipcu i październiku 20% taniej
(dotyczy ofert za 250 i 285 zł).

W pakiecie lojalnościowym - 10% rabatu
na chrzciny organizowane w Park Hotel
(dotyczy ofert za 250 i 285 zł).

Zakwaterowanie Gości



Naszym Gościom gwarantujemy
możliwość negocjacji niższych cen
pokoi przy dokonywaniu większych
rezerwacji.

Cena pokoju zawiera:
śniadanie w formie bufetu z wyborem
potraw zimnych i gorących oraz
świeżo wyciskanych soków,
korzystanie hotelowego SPA (w tym
krytego basenu z przeciwprądem
i hydromasażem, jacuzzi, łaźni
parowej z fantastyczną aromaterapią,
sauny suchej, podgrzewanych leżanek
oraz beczki z zimną wodą),
dostęp do bezprzewodowego internetu
WiFi oraz internetu DSL,
dostęp do sejfów w pokoju.

Dla każdego Gościa zapewniamy także
miejsce na parkingu monitorowanym.



Ceny

- menu weselne I
0,5 l wódki lub 0,75 l wina /os.
Czekoladowe Fondue z owocami
285 zł /os.
- menu weselne II
0,5 l wódki lub 0,75 l wina / parę
250 zł /os.
- Dzieci do 3 lat menu i napoje - gratis
- Dzieci do 12 lat i obsługa techniczna - 120 zł/os.
- poprawiny - 70 zł/os.

Kontakt i informacje

Koordinacja przyjęć weselnych:

Dariusz Balicki, Damian Goławski

tel. (+48) 91 434 00 50

e-mail: restauracja@parkhotel.szczecin.pl

