



Oferta Weselna



WYJĄTKOWE MIEJSCE - WYJĄTKOWE WESELE

Craft Beer Central Hotel

Budynek hotelu jest częścią kompleksu Dworca Głównego o ogromnej wartości historycznej. W 2017 roku obiekt został starannie odrestaurowany z dbałością o każdy szczegół, a w jego wnętrzach znajduje się Browar Restauracyjny PG4, część hotelowa z 39 pokojami o wysokim standardzie - mogąca pomieścić ... gości oraz 2 sale bankietowo-konferencyjne idealnie nadające się do organizacji wesel, obiadów weselnych i uroczystości rodzinnych. Craft Beer Central Hotel to wyjątkowe, klimatyczne miejsce zlokalizowane w samym sercu Głównego Miasta w bliskiej odległości największych atrakcji Gdańska.



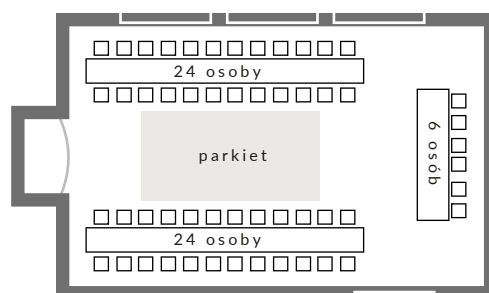
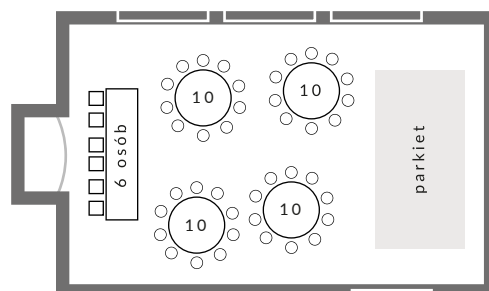
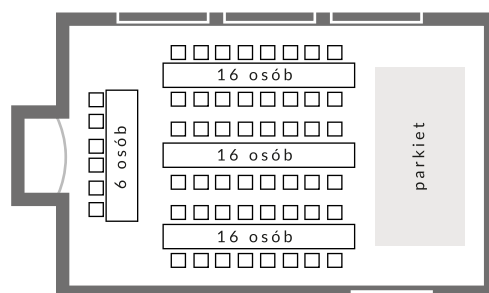
*Z przyjemnością zadbamy o profesjonalną oprawę Waszego wesela. Piękne, klimatyczne wnętrza, dyskretna obsługa, wyśmienite jedzenie to nasza **obietnica** - zadowolenie Was i Waszych gości, doświadczenie którego nie zapomnicie to nasza **misja**.*

NASZE SALE - SALA HERBOWA



Sala Herbowa

Sala Herbowa to elegancka sala z wysokimi oknami z widokiem na centrum Gdańska. Przestronna, wypełniona światłem, gotowa pomieścić wielu gości, pozwoli Wam poczuć się wyjątkowo. Sala balowa ma powierzchnię 72,4 m² i znajduje się na pierwszym piętrze. Może pomieścić 60 osób.

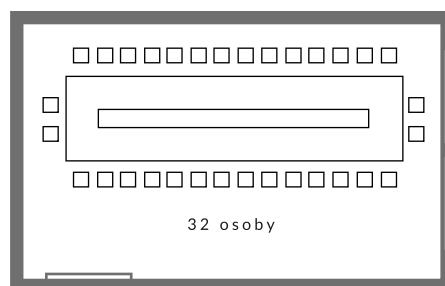
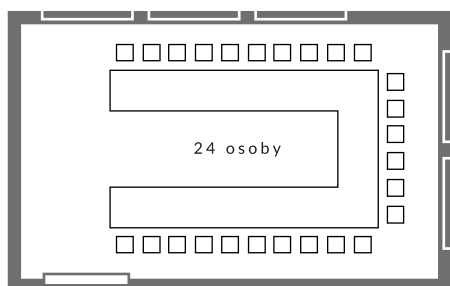


NASZE SALE - SALA VIP



Sala VIP

Sala VIP to nasza druga propozycja na niezapomniane wesele o powierzchni 42 m², znajdują się na poziomie 0 i idealnie nadaje się na mniejsze przyjęcia weselne serwowane do 32 osób.



MENU PAKIET SILVER - 240 zł / os.

na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

przystawka

bałtycki łosoś marynowany bergamotką, szczypiorkowa oliwa

zupa

bulion z dzikiego ptactwa, kluseczki ziołowe z grubym pieprzem

danie główne

polędwiczka w kurkach na puchowym puree z nużą selera i chrzanu, mizeria z fasolką szparagową z masłem w śmietance szczypiorkowej

desery

tort okolicznościowy (dodatkowy koszt)

3 ciasta do wyboru:

- sernik cyranyonowy,
- tarta kajmakowa z kruszonką z czekoladową,
- jabłecznik z brzoskwiniami,
- mus z gorzkiej czekolady,
- krem brulee z musem truskawkowym,
- ptasie mleczko waniliowe z sezonowymi owocami,
- ciastko marchewkowe z czekoladą,

MENU BUFETOWE

- schab z kremem pistacjowym,
- polędwiczka z kurkami,
- śledzik w leśnym runie,
- balotyna z indyka,
- mini tatar z wołowiny,
- marynaty,
- zimne sosy,
- pieczywo koktajlowe,
- masło,

DANIE GORĄCE

Strogonof z udźca indyczego i grzybów leśnych

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

MENU PAKIET GOLD - 310 zł / os.

na początek
kieliszek Prosecco

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

przystawka

plastry pieczonej polędwiczki z żurawiną, oliwą dyniową i rukolą,

zupa

krem z białych warzyw, grzanki serowe, zielenina ogrodowa

dania główne

- zraz chłopski z wędzonką i ogórkiem,
- pierś z kurczęcia nadziewana masłem, serem i szynką dojrzewającą,
 - polędwiczki w kurkach,
 - ziemniaki pieczone,
 - kluski śląskie,
 - malinowe buraczki,
 - warzywa ogrodowe,

desery

tort okolicznościowy (dodatkowy koszt)

3 ciasta do wyboru:

- sernik cyranyonowy,
- tarta kajmakowa z kruszonką z czekoladową,
 - jabłecznik z brzoskwiniami,
 - mus z gorzkiej czekolady,
- krem brulee z musem truskawkowym,
- ptasie mleczko waniliowe z sezonowymi owocami,
 - ciastko marchewkowe z czekoladą,

MENU BUFETOWE

- deska mięs pieczystych z zimnymi sosami,
 - mini tatar,
- sałatka z mozzarellą i pomidorami,
 - galantyna bursztynowa,
 - łosoś z kremem śmietanowym,
- pasztet z dziczyzny z sosem cumberland,
- brokuły z migdałami, ananasami, serem feta,
 - pieczywo koktajlowe,
 - masło,

DANIE GORĄCE

barszcz z klopsikami i kluseczkami czosnkowymi

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

MENU PAKIET PLATINUM - 310 zł / os.

na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

przystawka

grillowana cukinia ogrodowa przeplatana musem z gęsich wątróbek i krewetką,

zupa

esencjonalny rosół z bażanta i dzikiego ptactwa podany z ręcznie robionym makaronem i pietruszkowym pesto,

danie główne

konfitowane udko z kaczki zagrodowej z korzenną nutą, aromatyczną wiśnią, kluskami śląskimi i malinowymi buraczkami

deser

tort okolicznościowy (dodatkowy koszt)

3 ciasta do wyboru:

- sernik cyranyonowy,
- tarta kajmakowa z kruszonką z czekoladową,
- jabłecznik z brzoskwiniami,
- mus z gorzkiej czekolady,
- krem brulee z musem truskawkowym,
- ptasie mleczko waniliowe z sezonowymi owocami,
- ciastko marchewkowe z czekoladą,

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

- galantynki z drobiu, rolady wieprzowe, schab pieczony, karczek duszony,
- sery pleśniowe, wędzone, smakowe z orzechami i suszonymi owocami,
 - indyk imperial z maślaną delicją,
 - pasztet z sandacza,
 - polędwiczka z borowikami,
 - krewetka w marakui i limonce,
- vol-want nadziany marynowanym łososiem,
 - mini tatar z dojrzewającej wołowiny,
- sałatka z gruszką, serem pleśniowym i oliwą z dyni,
- marynowane buraczki z mandarynką i orzechami makadamia,
 - pieczywo koktajlowe,
 - masło,

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

OPCJE DODATKOWE

OPEN BAR STANDARD

cena - 95,00 zł / os.

piwo: 4 rodzaje aktualnego piwa,
wino: białe, czerwone,
napoje gazowane,
soki,

OPEN BAR PREMIUM

cena - 159,00 zł / os.

piwo: 4 rodzaje aktualnego piwa,
wino: białe, czerwone,
wódka,
whisky,
napoje gazowane,
soki,

ALKOHOLE WG ZUŻYCIA

wino białe / wino czerwone	0,75l 60 zł
zubrówka biała	0,7l 129 zł
zubrówka czarna	0,7l 169 zł
Jack Daniels	0,7l 259 zł
Tullamore Dew	0,7l 239 zł
Grants	0,7l 229 zł

OPŁATA KORKOWA

60 zł / os.

SŁODKI BUFET

35 zł / os.

musy owocowe,
musy czekoladowe,
mini tarty,
beza pavlova,
ciastka na sztuki w papilotach,
owoce sezonowe

OBIAD WESELNY I - 100 zł / os.

na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

zupa
domowy rosół z drobiu z kluseczkami pietruszkowymi,

danie główne
polędwiczka wieprzowa po staropolsku z pieczarką, kluseczkami ziemniaczanymi oraz malinowymi pomidorami

deser
torcik bezowy z kremem malinowym z cointreau

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa , herbata

OBIAD WESELNY II - 125 zł / os.

na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

przystawka
polędwiczka Czarnolas na grzance maślanej z emulsją z czerwonego wina,

zupa
szampański krem z białych warzyw,

danie główne
medaliony z indyka w sosie krewetkowym z malinowymi pomidorkami na puree ziemniaczanym i warzywami ogrodowymi,

deser
tarta z mango i lodami piernikowymi

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa , herbata

OBIAD WESELNY III - 145 zł/os.

na początek
kieliszek Prosecco

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

zupa
krem z pieczarek podany z wytrawną profiterolką

danie główne
- sznycelki milanese z kurczaka zagrodowego,
- zrazy staropolskie z wędzonką i ogórkiem,
- schab zawijany z cukinią, papryczką i serem,
- ziemniaki pieczone,
- kluski śląskie,
- malinowe buraczki, warzywa ogrodowe,

deser
tarta z kremem brulee i malinami

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata