

Oferta weselna

Tu zaczyna się Wasza historia!



Drodzy Narzeczeni,

Dziękujemy za zainteresowanie naszym lokalem!

Restauracja Botanika w EuroHotelu Swarzędz to **idealne miejsce na organizację Państwa uroczystości** - najważniejszego dnia w Waszym życiu!

Przez ostatnie 15 lat **zorganizowaliśmy setki wspaniałych wesel** towarzysząc tym samym Nowożeńcom na początku ich wspólnej drogi. Goście doceniają **pyszne dania wychodzące z naszej kuchni**, co potwierdzają liczne opinie!

Oferujemy i do Państwa dyspozycji oddajemy:

- **Restaurację Botanika** - elegancką salę dla 200 osób z mnóstwem roślinności i widokiem na ogród
- **Salę Bankietową** - nowoczesną, jasną salę weselną z wyjściem na taras przeznaczoną dla 130 Gości
- **Salę są klimatyzowane i wentylowane** gwarantując świeże i chłodne powietrze w upalne dni
- **Duży ogród** z tarasami i mnóstwem zieleni
- **90 miejsc noclegowych** w pokojach 1-, 2- i 3-osobowych
- **Atrakcje dla dzieci** - plac zabaw, mini zoo, akwaria i terraria z mnóstwem ciekawych zwierząt

Pyszne potrawy, eleganckie wnętrza, a przede wszystkim dobra atmosfera są gwarancją udanego wesela, które na zawsze pozostanie w Państwa pamięci!

Serdecznie zapraszamy na **niezobowiązujące spotkanie** do Hotelu celem szczegółowego przedstawienia oferty, która zamieszczamy poniżej. Celem umówienia spotkania prosimy o kontakt z Managerem: 606 101 642 lub 604 405 529.



EuroHotel Swarzędz
ul. Cieszkowskiego 33
62-020 Swarzędz

Znajdź nas w Internecie!

www.eurohotel.swarzedz.pl



@eurohotelswarzedz



[www.facebook.pl/EurohotelSwarzedz](https://www.facebook.com/EurohotelSwarzedz)

Wersja I w cenie 190 zł/os

Zupy - 1 pozycja do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion po królewsku z kluseczkami i kurczakiem
- Krem Nelsco z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowo - paprykowy z serem feta
- Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem szparagowy z grzankami (sezonowo)

Danie główne 3 porcje / os, do wyboru 6 pozycji

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, papryką i żółtym serem
- Filet drobiowy nadziewany fetą, natką pietruszki, miętą i szpinakiem
- Filet drobiowy owinięty w szynkę szwarcwaldzką z sosem tymiankowym
- Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym
- Kacze udko z konfiturą żurawinową
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami
- Zawijaniec drobiowy z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Filet z dorsza podany na liściach szpinaku

Dodatki skrobiowe - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
- Frytki
- Pyzy drożdżowe
- Kopytka

Dodatki warzywne

- Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka paryska)
- Modra kapusta zasmażana

Surówki - 3 pozycje do wyboru

- Z białej kapusty a'la Coleslaw
- Tarta marchewka z ananasem
- Z modrej kapusty i jabłek z suszonymi śliwkami

- Z pora
- Z selera z rodzynkami
- Z kapusty pekińskiej
- Tarte buraczki z chrzanem

Deser - 2 pozycje do wyboru

- Lody cassate z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta z musem mango
- Sorbety owocowe z owocami
- Lody waniliowe z malinami
- Ciasto cukiernicze 2 porcje / os

Zimne przekąski - 5 pozycji do wyboru, 3,5 porcji/os

- Schab ze śliwką
- Filet drobiowy w tymianku z musem jabłkowo - chrzanowym
- Galantyna z kurczaka
- Filet z indyka z brzoskwinia
- Szparagi w szynce
- Schab faszerowany pieczarkami i suszonymi pomidorami
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur
- Rolada z pstrąga
- Ryba po grecku
- Dorsz w galarecie
- Śledzik z cebulką w oleju
- Sandacz w galarecie
- Tatar wołowy z cebulką i kiszonym ogórkiem

Sałatki - 2 pozycje do wyboru

- Sałata grecka
- Sałata ze smażonym kurczakiem z sosem koktajlowym
- Ryżowa z ananasem i owocami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Orientalna - ryż, papryka, brokuł, ananas,
- Włoska- makaron z marynowanymi warzywami i ziołową oliwą smakową

Dodatkowo: Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło

Ciepły posiłek

- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą

Śniadanie - 3 pozycje do wyboru, 1 porcja/os

- Golonka gotowana z kapustą kiszoną
- Golonka po bawarsku z kapustą kiszoną
- Szaszłyk wieprzowy podany na czerwonym ryżu
- Pieczone udko z kurczaka
- Bigos i grzana kielbasa

Dodatkowo: Barszcz dla wszystkich Gości

W cenie oferujemy

- Pokój dla Młodej Pary
- 2 pokoje dla Rodziców Pary Młodej (dot. wesel powyżej 60 osób)
- Dekoracje stołów świecami, żywymi kwiatami w wybranym kolorze, serwetami płóciennymi
- Stół kawowo - herbaciany dostępny przez cały czas trwania uroczystości
- Depozyt na alkohole
- Parking monitorowany na 100 samochodów
- Pokrowce na krzesła Pary Młodej i Rodziców
- Dekoracja wejścia do sali
- Nie pobieramy opłat za wniesienie własnego alkoholu
- Nieograniczony dostęp do ogrodu hotelowego, tarasu, placu zabaw, mini zoo, kąpika dla dzieci, stołu bilardowego i innych atrakcji znajdujących się na terenie Hotelu i Restauracji.

We własnym zakresie

- Napoje alkoholowe i bezalkoholowe
- Tort weselny
- Orkiestra / DJ

Dodatkowe informacje

- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci w wieku 3 - 7 - 50% ceny podstawowej.
- Obsługa wesela, tj. orkiestra, fotograf, itp. - 120 zł / os.
- Poprawiny dnia następnego (do 6h) w cenie 60 zł / os.
- Nocleg dla Gości weselnych w specjalnej cenie: 90 zł/os ze śniadaniem.

Propozycje dodatkowe

- Szyńka pieczona serwowana na sali przez kucharza, podana z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Udziec z dzika serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 550 zł
- Indyk pieczony serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń przez okres trwania imprezy - 20 zł/os
- Oferujemy możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach
- Okrągłe stoły - 9 zł/os
- Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami dla ok. 40 osób - 600 zł
- Profesjonalna obsługa barmańska - cena ustalana indywidualnie
- Animator dla dzieci - cena ustalana indywidualnie
- Piwo beczkowe 30l - 300 zł
- Oświetlenie sali profesjonalnymi lampami LED - 350 zł
- Białe pokrowce na krzesła - 6 zł /szt
- Występ artystów Teatru Muzycznego - cena ustalana indywidualnie

Wersja II w cenie 230 zł/os

Zupy - 1 pozycja do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion po królewsku z kluseczkami i kurczakiem
- Krem Nelsco z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowo - paprykowy z serem feta
- Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem szparagowy z grzankami (sezonowo)
- Krem grzybowy

Danie główne 3 porcje / os, do wyboru 6 pozycji

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, papryką i żółtym serem
- Filet drobiowy nadziewany fetą, natką pietruszki, miętą i szpinakiem
- Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym
- Zraz wołowy z sosem pieczeniowym
- Filet z kaczki z konfiturą żurawinową
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami
- Zawijaniec drobiowy z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie orzechowym
- Filet z dorsza z cytryną i koprem
- Łosoś duszony na parze z sosem porowym

Dodatki skrobiowe - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki z koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
- Frytki
- Pyzy drożdżowe
- Kopytka

Dodatki warzywne

- Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka paryska)
- Modra kapusta zasmażana

Surówki - 3 pozycje do wyboru

- Z białej kapusty a'la Colewslaw
- Tarta marchewka z ananasem
- Z modrej kapusty i jabłek z suszonymi śliwkami
- Z pora
- Z selera z rodzynekami
- Z kapusty pekińskiej z sosem czosnkowym
- Tarte buraczki z chrzanem

Deser - 2 pozycje do wyboru

- Lody cassate z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta z musem mango
- Ciastko cukiernicze 2 porcje / os
- Sorbet owocowy z owocami
- Mus czekoladowy z czarnym pieprzem, brandy i bakaliarni
- Crème brûlée

Zimne przekąski - 5 pozycji do wyboru, 3.5 porcji/os

- Schab ze śliwką
- Filet drobiowy w tymianku z musem jabłkowo - chrzanowym
- Galantyna z kurczaka
- Filet z indyka z brzoskwinia
- Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem kiszonym
- Szparagi w szynce
- Schab faszerowany pieczarkami i suszonymi pomidorami
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur
- Śledzik z cebulką w oleju
- Łosoś w galarecie
- Rolada z pstrąga
- Ryba po grecku
- Dorsz w galarecie

Salatki - 2 pozycje do wyboru

- Sałata grecka
- Sałata ze smażonym kurczakiem z sosem koktajlowym
- Sałata z gruszką, serem pleśniowym i orzechami
- Sałata lodowa z paluszkami krabowymi z sosem koktajlowym
- Ryżowa z ananasem i owocami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Orientalna - ryż, papryka, brokuł, ananas,
- Włoska- makaron z marynowanymi warzywami i ziołową oliwą smakową

Dodatkowo: Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło.

Tort weselny w cenie menu!

Ciepły posiłek - 1 pozycja do wyboru

- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą
- Flaczki wołowe

Śniadanie - 3 pozycje do wyboru, 1 porcja/os

- Golonka gotowana z kapustą kiszoną
- Golonka po bawarsku z kapustą kiszoną
- Gicz cielęca z ziemniakami opiekany w ziołach i czosnku
- Szaszłyk wieprzowy podany na czerwonym ryżu
- Pieczone udko z kurczaka

Dodatkowo: Barszcz dla wszystkich Gości

W cenie oferujemy

- **Pokój dla Młodej Pary**
- 2 pokoje dla Rodziców Pary Młodej (dot. wesel powyżej 60 osób)
- **Tort weselny**
- Białe, eleganckie **pokrowce** na wszystkie krzesła
- **Dekoracje stołów** świecami, żywymi kwiatami w wybranym kolorze, serwetami płóciennymi
- **Stół kawowo - herbaciany** dostępny przez cały czas trwania uroczystości
- **Patery owoców** w stole kawowym
- Depozyt na alkohole
- Parking monitorowany na 100 samochodów
- Dekoracja wejścia do Sali
- Nie pobieramy korkowego
- Profesjonalne oświetlenie sali lampami LED
- Nieograniczony dostęp do ogrodu hotelowego, tarasu, placu zabaw, mini zoo, kąpieliska dla dzieci, stołu bilardowego i innych atrakcji znajdujących się na terenie Hotelu i Restauracji.

We własnym zakresie

- Napoje bezalkoholowe i alkoholowe
- Orkiestra / DJ

Dodatkowe informacje

- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci w wieku 3 - 7 - 50% ceny.
- Obsługa wesela, tj. orkiestra, fotograf, itp. - 120 zł / os.
- Poprawiny dnia następnego (do 6h) w cenie 60 zł / os.
- Nocleg dla Gości weselnych w specjalnej cenie: 90 zł/os ze śniadaniem.

Propozycje dodatkowe

- Szynka pieczona serwowana na sali przez kucharza, podana z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Udziec z dzika serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 550 zł
- Indyk pieczony serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Okrągłe stoły - 9 zł/os
- Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń przez okres trwania imprezy - 20 zł/os
- Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami dla ok 40 osób - 600 zł
- Profesjonalna obsługa barmańska - cena ustawiana indywidualnie
- Oferujemy możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach
- Animator dla dzieci - cena ustalana indywidualnie
- Piwo beczkowe 30 l - 300 zł
- Oświetlenie sali profesjonalnymi lampami LED - 350 zł
- Występ artystów Teatru Muzycznego - cena ustalana indywidualnie