

OFERTA WESELNA



Park Hotel
BUSINESS & PLEASURE





Nasze sale

Hotel oferuje Państwu dwie komfortowe sale na ekskluzywne przyjęcia weselne:
Salę Bankietową oraz Salę Kominkową.

Sala Bankietowa, o powierzchni 127 m², 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 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, pokryte śniegiem, stwarzają niepowtarzalną, bajkową atmosferę. Nasza wykwalifikowana kadra oraz stylowe otoczenie z początku XX wieku sprawia, 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 200 osób przy wielu okrągłych stołach, każdy dla 12 osób (24 osoby).

W sali jest także przygotowane miejsce postawienia dla Państwa oraz Gości weselnych.

Z okien Sali Bankietowej rozciąga 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 osób.

Wyśmienite dania zostaną podane w sposób niezwykle wykwintny i elegancki przez naszych doświadczonych kelnerów. Dekoracja stołu świeżymi kwiatami podkreśli natomiast uroczysty charakter spotkania.

*Przy organizacji przyjęcia weselnego w park hotel
otrzymujecie państwo gratis:*

Wynajem sali

Dekorację stołów z kompozycji kwiatowych
(kolorystyka do uzgodnienia)

Topy na krześła

Pokój dla Pary Młodej - jeśli w wybranym terminie jest dostępność noclegu
(dla przyjęć weselnych powyżej 40 osób)

Voucher na sumę 200 zł do wykorzystania
w hotelowej restauracji w pierwszą rocznicę ślubu

10% rabat na wszystkie kolejne imprezy rodzinne
organizowane przez Nowożeńców (Chrzczyny, Komunie, Rocznice, Urodziny)
organizowane dla min. 20 osób



PRZYKŁADOWE MENU

Wersja I - 100 zł/os.

Przystawka

Plastry pieczonego buraka, bukiet młodych sałat,
prażone pestki dyni, skropiona oliwą porową

Zupa

Bulion drobiowy z kołdunami

Danie główne

Smażona połówiczka wieprzowa, puree z selera,
szpinak ze śmietaną i czosnkiem, sos grzybowy

Deser

Panna cotta z sosem owocowym

Wersja II - 100 zł/os.

Przystawka

Pasztet z dziczyzny faszerowany grzybami w cieście francuskim,
młode liście sałat, sos żurawinowy

Zupa

Krem z kalafiora, prażone płatki migdałów, skropione oliwą truflową

Danie główne

Pieczony łosoś na szpinaku z suszonymi pomidorami i grzybami, podane
z zapiekanką ziemniaczano-warzywną, sos cytrynowy

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami

Przykładowe menu

Wersja III - 120 zł/os.

Przystawka

Tatar z łososia, pikle warzywne, majonez truflowy

Zupa

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z pesto bazyliowym

Danie główne

Pieczona kaczka na modrej kapuście ze smażonymi kopytkami, sos jabłkowy

Deser

Tiramisu



Przy wcześniejszym ustaleniu przygotowujemy dania dla wegetarian.
Представленное меню является нашей пропозицией.
Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie.

Bufet zimny I - cena 90 zł/os.

Przystawki zimne

(6 do wyboru)

Paprykarz Szczeciński

Śledź w śmietanie

Ryba w galarecie z warzywami z sosem łosośowym

Ryba po grecku

Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi grzybami

Galaretką wieprzowa z warzywami

Schab gotowany z ziołami

Rolada z kaczki z jabłkami i majerankiem

Warzywa marynowane

Pomidory z mozzarellą i pesto bazylowym

Salaty

(3 do wyboru)

Salatka jarzynowa

Salatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem, warzywami,
sosem miodowo-musztardowym

Mix sałat z pieczonym burakiem, kozim serem i pestkami dyni

Salatka nicejska z tuńczykiem, jajem na twardo, sosem koktajlowym

Deser

Crème Brûlée

Jablęcznik z cynamonem

Mus czekoladowy z wiśniami

Danie na ciepło po północy

(4 do wyboru) w formie bufetu

Barszcz z pasztecikiem

Gulaszowe

Żurek z kielbasą własnego wyrobu, grzybami i ziemniakami

Flaki

Bigos myśliwski z kielbasą i śliwkami

Bufet zimny II - cena 100 zł/os.

Przystawki zimne

(6 do wyboru)

Tatar z trączyka z dodatkami

Sandacz w galarecie z warzywami i sosem tatarskim

Rolada z łososia wędzonego faszerowanym twarożkiem ziołowym

Babeczki faszerowane pastą z wędzonej makreli

Rostbef pieczony na różowo

Galaretką drobiową z warzywami

Rolada wieprzowa z omietem i warzywami

Salaty z warzyw z sosami (chrzanowym), tatarskim, jogurtowym z koperek)

Warzywa marynowane

Salaty

(3 do wyboru)

Salatka ziemniaczana z boczkiem, kiszonym ogórkiem i czerwoną cebulą

Salatka śledziowa

Salatka grecka z serem feta

Salatka z rukoli, pomidorami z dodatkiem grillowanego łososia z winegretem

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem, winogronami i sosem koktajlowym

Liście szpinaku z pestkami granatu, mozzarella, sosem malinowym

Deser

Brownie

Babeczki z owocami

Panna Cotta z sosem malinowym

Danie nocne po północy

(1 do wyboru), w formie bufetu

Barszcz z pasztecikiem

Gulaszowa

Żurek z kielbasą własnego wyrobu, grzybami i ziemniakami

Flaki

Bigos myśliwski z kielbasą i śliwkami

Bufet zimny III - cena 130 zł/os.

Przystawki zimne

(6 do wyboru)

Tatar z łososia z dodatkami
Krewetki marynowane na gulaszole

Śledź w cherry

Półmisek ryb wędzonych (3 rodzaje)

Rostbef pieczony na różowo

Tatar wołowy z piklami

Galaretką drobiową z warzywami

Plater mięs pieczystych z sosami (chrzanowym, tatarskim, jogurtowy z koperkiem)

Parfait z drobiowych wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli

Paszтет z dziczyzny w cieście francuskim

Salaty

(3 do wyboru)

Salatka jarzynowa

Salatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą

Salatka caprese z pesto bazyliowym

Bukiet salata z polędwiczką, warzywami z sosem musztardowym

Salatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i sosem koktajlowym

Salatka grecka z serem feta

Deser

Tiramisu

Sernik

Mini torty

Danie nocne po północy

(1 do wyboru), w formie bufetu

Barszcz z pasztecikiem

Gulaszowa

Żurek z kiełbasą własnego wyrobu, grzybami i ziemniakami

Plaki

Bigos wyśmienity z kiełbasą i sałatką

Opcjonalnie

Dania nocne (na ciepło do 23:00)

Cena 20 zł/os.

Szynka wieprzowa serwowana przez kucharza z pieczonymi ziemniakami, surówka z białej kapusty

Tort weselny

Cena od 80 zł */ kg

Tort owocowy, w polewie czekoladowej lub masie cukrowej
(100 g/ na osobę)

* Cena może ulec zmianie przy indywidualnych ustaleniach

Fontanna czekoladowa

Cena 20 zł /os.

Fontanna czekoladowa z owocami (minimum na 25 osób)

Chleb weselny

Cena 70 zł/szt.

Powitanie gości winem musującym

Cena od 45 zł / but.

Powitanie gości winem musującym wytrawnym. Butelka dla około 7 osób

Napoje

Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń

Cena 30 zł/os.

Kawa, Herbata

Woda i soki owocowe w karafkach

Pepsi, Mirinda, 7-up w butelkach 1 litrowych

Alkohol

I wersja

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban

cena 70 zł/os.

II wersja

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban

Piwo z beczki

cena 80 zł/os.

III wersja

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban

Whisky Ballantines, J. Walker Red Label

Piwo z beczki

cena 100 zł/os.

IV wersja

Alkohol bez ograniczeń do 7 h

Wódka biała

Wino białe i czerwone Chile Vina San Esteban

Piwo z beczki

Whisky Ballantines, J. Walker Red Label

Rum

Gin

cena 130 zł/os.





Poprawiny - cena 80 zł/os.

Zupa (1 do wyboru)

Rosół

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żurek

Danie główne (1 do wyboru)

Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażana

Grillowany łosoś z mieszanym ryżem i duszonym szpinakiem

Rolada z kurczaka faszerowana szynką, pieczarkami, serem
na fasolce cukrowej z sosem słodko – kwaśnym
z 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.

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 przeciwpłędem 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.



Koordynacja przyjęć weselnych:

Wojciech Kulik, tel. 091 434 00 50
e-mail: restauracja@parkhotel.szczecin.pl