



**Już od 189 brutto/ os.
Dzieci do lat 3 GRATIS
Dzieci do lat 10 - 50% RABATU**

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą organizacji Państwa Wesela w naszym hotelu.

Cieszymy się, że ten wyjątkowy dzień chcecie spędzić razem z Nami.

Chcemy służyć swoim doświadczeniem, aby ten dzień zapisał się Waszej pamięci i Gości jako wyjątkowe, niezapomniane przeżycie.

Z ogromną przyjemnością weźmiemy udział w organizacji tego wyjątkowego wydarzenia.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z przygotowanymi przez nas propozycjami.

ZUPA SERWOWANA - 1 do wyboru

Consomme z kaczki z ravioli warzywnym
Krem grzybowy z puree ziemniaczano - truflowym
Zupa cebulowa na białym winie z grzanką serową
Tradycyjne flaki staropolskie
Aksamitny krem z pomidorów aromatyzowany imbirem i bazylią
z grzankami ziołowymi
Bisque rybny z lubczykiem
Zupa krem z cukinii z chrustem warzywnym
Barszcz biały z kurkami i mięsnymi pulpecikami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE - 1 do wyboru

Kaczka z sosem rozmarynowym, ziołowymi kluseczkami, grillowanym jabłkiem i pomarańczą
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z ziemniaczanym gratin i bukietem warzyw gotowanych na parze
Schab z kostką podawany z kapustą i purée ziemniaczanym
Policzki wieprzowe podane z ziemniakami w mundurkach i karmelizowanym burakiem

DESER SERWOWANY - 1 do wyboru

Sorbet owocowy
Beza ze słonym karmelem
Semik cytrynowy z czarną porzeczką
Panna Cotta z sosem pomarańczowym
Lody z sosem czekoladowym i owocami

PO PRZERWIE DANIE GŁÓWNE GORĄCE- 1 do wyboru

Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim z kluseczkami
gnocchi i duszoną kapustą

Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami,
podana z bukietem warzyw z masłem i migdałami oraz puree z selera
Karkówka pieczona w sosie własnym z kluseczkami śląskimi i groszkiem

LUB DANIE SERWOWANE NA SALI PRZEZ SZEFA KUCHNI

Płonąca szynka wieprzowa w sosie tymiankowym,
serwowana z kaszą gryczaną i karmelizowanymi
buraczkami lub warzywami gotowanymi na parze

DANIE SERWOWANE - KOKILKOWE - 1 do wyboru

Boeuf Strogonoff z kiszonym ogórkiem

Ragout cielęce z borowikami i chorizo

Kurczak w potrawce przyrządzany z kurkami

Potrawka z indyka z selerem naciowym

Wołowina z darami lasu w sosie z czerwonego wina

PO PÓŁNOCY ZUPA - 1 do wyboru

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie buraczanym
podany z pasztecikiem

Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem i pieczoną gruszką

Wykwintna zupa chrzanowa z chipsem z szynki

Żurek na zakwasie i wędzonce podany z jajkiem i białą kielbasą

PRZEKĄSKI ZIMNE - 8 do wyboru

Wybór mięs pieczonych, paszтетów i wędlin

Szynka rolowana z musem z suszonych pomidorów

Rolady drobiowe faszerowane rodzynkami, morelami i suszoną śliwką

Tymbaliki drobiowe z warzywami i jajkiem

Schab faszerowany musem chrzanowym

Ozorki wołowe w galarecie z musem chrzanowym

Tortilla zawijana z kurczakiem i świeżymi warzywami

Deska serów żółtych i pleśniowych

Carpaccio z buraka z kozim serem i sosem balsamicznym

Wybór terrin z ryb morskich z dodatkiem wina i imbiru

Śledź bałtycki w oliwie z cebulą

Roladka z łososia wędzonego z ricottą i świeżą bazylią

Wybór ryb wędzonych

Tymbaliki rybne z przepiórczym jajkiem

SAŁATKI - 3 do wyboru

Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasek z dressingiem jogurtowym

Sałatka meksykańska z żółtym serem i czerwoną fasolką

Sałatka nicejska z tuńczyka, pomidorów, czarnych oliwek i zielonych sałat

Sałatka Cezar z grillowanego kurczaka, pomidorów, sałaty rzymskiej i parmezanu

Sałata Grecka z pomidorów, zielonego ogórka, papryki i sera feta

Sałatka szwajcarska z sera żółtego, szynki i ogórków konserwowych

Sałatka z melonem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą

Sałatka śledziowa z ogórkiem kiszonym i wędzonym boczkiem

DODATKI

Masło smakowe, pieczywo – różne rodzaje

Marynowane warzywa i owoce

Sosy do ryb i mięs

BUFET DESEROWY

Wybór ciast bankietowych

Kompozycja owoców sezonowych

PRZYJĘCIA WESELNE

DODATKOWO:

Fontanna czekoladowa 650 zł

Bufet sushi 4h - 20 zł/ os.

Stacja kucharska z sushi przygotowywanym na żywo 4h – 35 zł/ os.

Stacja kucharska z tatarem - wołowy/ łosoś) 2h – 30 zł/ os.

Stacja z kuchnią tajską 2h – 30 zł/ os.

Stacja z koktajlami owocowymi i warzywnymi 13 zł/ os.

Bufet myśliwego – 20 zł/ os.

PAKIETY NAPOJÓW:

PAKIET I - serwis do 8h -20 zł /os.

Napoje bezalkoholowe: Kawa z ekspresu przelewowego, selekcja herbat czarnych i owocowych William`s, woda mineralna niegazowana

PAKIET II - serwis do 8h -25 zł /os.

Napoje bezalkoholowe: Kawa z ekspresu przelewowego, selekcja herbat czarnych i owocowych William`s, woda mineralna niegazowana, soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit, czarna porzeczka)

PAKIET III - serwis do 8h -35 zł /os.

Napoje bezalkoholowe: Kawa z ekspresu przelewowego, selekcja herbat czarnych i owocowych William`s, woda mineralna niegazowana, soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit, czarna porzeczka) Napoje gazowane (w szklanych butelkach 0,2l): Pepsi / Mirinda / 7up / Tonic

PAKIET IV - serwis do 8h -95zł /os.

Napoje bezalkoholowe: Kawa z ekspresu przelewowego, selekcja herbat czarnych i owocowych William`s, soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit, czarna porzeczka), napoje gazowane (w szklanych butelkach 0,2l): Pepsi / Mirinda / 7up / Tonic , woda mineralna niegazowana

Napoje alkoholowe:

Piwo: Piwo butelkowe Piwo z beczki (pow. 30-40 osób) krajowe, jasne

Wino: Wino białe stołowe – producent, kraj i rocznik do potwierdzenia (w zależności od dostępności) Wino czerwone stołowe producent, kraj i rocznik do potwierdzenia (w zależności od dostępności)

Wódka: Wyborowa

PAKIETY NAPOJÓW:

PAKIET V - samoobsługa - serwis do 8h – 110 zł /os.

Napoje bezalkoholowe: Kawa z ekspresu przelewowego Selekcja herbat czarnych i owocowych William`s Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit, czarna porzeczka) Napoje gazowane (w szklanych butelkach 0,2l): Pepsi / Mirinda / 7up / Tonic Woda mineralna niegazowana

Napoje alkoholowe:

Piwo: Piwo butelkowe, Piwo z beczki (pow. 30-40 osób) krajowe jasne

Wino: Wino białe stołowe – producent, kraj i rocznik do potwierdzenia (w zależności od dostępności), wino czerwone stołowe producent, kraj i rocznik do potwierdzenia (w zależności od dostępności)

Wódka: Wyborowa

Whisky: Ballantine's, Jim Beam

Inne alkohole: Rum Bacardi Carta Blanca, Tequila Sierra / Olmeca Silver Wermuth Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso Gin Seagram's Bitter Campari

Bez obsługi barmańskiej – alkohole w bufecie, wódka + wino serwowane przez kelnerów do stołów

PAKIETY NAPOJÓW:

PAKIET VI z Barmanem - serwis do 8h – 130 zł /os.

Napoje bezalkoholowe: Kawa z ekspresu przelewowego Selekcja herbat czarnych i owocowych William`s Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit, czarna porzeczka) Napoje gazowane (w szklanych butelkach 0,2l): Pepsi / Mirinda / 7up / Tonic Woda mineralna niegazowana

Napoje alkoholowe:

Piwo: Piwo butelkowe, Piwo z beczki (pow. 30-40 osób) krajowe jasne

Wino: Wino białe stołowe – producent, kraj i rocznik do potwierdzenia (w zależności od dostępności), wino czerwone stołowe producent, kraj i rocznik do potwierdzenia (w zależności od dostępności)

Wódka: Wyborowa

Whisky: Ballantine's, Jim Beam

Inne alkohole: Rum Bacardi Carta Blanca, Tequila Sierra / Olmeca Silver Wermuth Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso Gin Seagram's Bitter Campari

Obsługa barmańska – 1 osoba i serwis alkoholi kolorowych
Dodatki: rurki, mieszadła, szpadki, syropy, owoce, zioła itp.

OPCJONALNIE:

Kawa z ekspresu ciśnieniowego, automatycznego, świeżo mielona - 5 zł/ os.

Wódka Baczewski zamiast Wyborowa - 15 zł/ os.

Jack Daniel 's zamiast Ballantine 's - 18 zł/ os.

Dodatkowa obsługa barmańska- ok. 600-800 zł 1/barman
- stawka uzgadniana indywidualnie

Dodatki do koktajli przy własnym alkoholu- 10 zł/ os.

Wynajem baru mobilnego - 800 zł

Opłata „Korkowa” za wniesienie własnego alkoholu:

1. Własne piwo, wino, wódka - 30 zł za osobę dorosłą
2. Własne piwo, wino, wódka i inne mocne alkohole - 45 zł netto za osobę dorosłą

Serdecznie zapraszamy!