

TEN DZIEŃ MUSI BYĆ IDEALNY...

Niezapomniane wesele tylko w Hotelu Europa****

Menu weselne w cenie: **230 zł, 260 zł, 310 zł**

Menu na poprawiny w cenie: **90 zł, 100 zł**

W prezencie od Hotelu otrzymacie Państwo:

- ♥ Apartament dla Nowożeńców.
- ♥ Wesele powyżej 150 os. – fontanna czekoladowa.
- ♥ Pokrowce na krzesła.
- ♥ Weselną dekorację sali.
- ♥ Parking dla Gości weselnych.
- ♥ Specjalne ceny na pokoje 2 os. (250 zł za pokój - w cenę wliczone jest śniadanie, basen, sauny, jacuzzi, siłownia).
- ♥ Bezpłatne menu dla dzieci do lat 6.
- ♥ Zniżkę 50% wartości menu dla dzieci 7-12 lat (liczba dzieci nie może przekroczyć 10% liczby Gości).
- ♥ Degustacja menu weselnego (przy potwierdzonym weselu powyżej 100 osób).

Poprawiny:

- ♥ To Państwo sami decydują, o której godzinie rozpocznie się drugi dzień wesela.
- ♥ Czas trwania poprawin tradycyjnych zasiadanych lub w formie grilla wynosi do 6 godz. od momentu rozpoczęcia.
- ♥ Za każdą kolejną godzinę powyżej ustalonych 6 godz. obowiązuje dopłata w wysokości 500 zł/godz.
- ♥ Istnieje możliwość zorganizowania poprawin w formie grilla.

Informacje dodatkowe:

- ♥ Sam wybierasz potrawy jakie mają znaleźć się na Twoim stole. W każdym zaproponowanym zestawie oferujemy tradycyjny tort weselny o smaku bitej śmietany lub bitej śmietany z owocami. Wielkość tortu jest dopasowana do liczby Gości.
- ♥ W ofercie All inclusive weselny alkohol w cenie (wódka, wino, piwo)
- ♥ Do wybranego zestawu menu polecamy dokupienie: stołu wiejskiego – 2800 zł, stołu rybnego – 3900 zł.
- ♥ Istnieje możliwość zorganizowania Ślubu w ogrodzie lub na tarasie widokowym.
- ♥ Koszt menu dla orkiestry i kamerzysty oraz fotografa – wartość ustalonego menu – ponosi Klient.
- ♥ Obsługa barmańska – koszt barmana wraz z dodatkami do drinków (mięta, cytryna, limonka, lód, szkło itp.) – 1600 zł. Powyżej 150 osób 2 barmanów – 3100 zł.
- ♥ Obsługa barmańska – koszt barmana wraz z alkoholem twardym i miękkim (poza wódką) i dodatkami j.w. – od 29 zł/os. przy weselach powyżej 100 osób. Poniżej 100 osób cena do ustalenia indywidualnie.
- ♥ Opłata za ZAiKS jest pokrywana przez hotel.
- ♥ Współpracujemy z firmami w zakresie aranżacji florystycznych.
- ♥ W przypadku przyjęć weselnych poniżej 100 osób dorosłych doliczamy 10% wartości ustalonego menu.

REZERWACJA PRZYJĘCIA WESELNEGO W HOTELU EUROPA**
KROK PO KROKU.**

- 1 KROK** W dniu podpisania umowy (umowę podpisujemy z przedstawicielami obu rodzin) wpłacają Państwo 3000 zł zadatku na poczet gwarancji rezerwacji w recepcji hotelu lub przelewem bankowym. W przypadku rezygnacji z usługi zadatek nie podlega zwrotowi.
- 2 KROK** Na 6 miesięcy przed przyjęciem, wpłacają Państwo 20% wartości przyjęcia. 30 dni przed przyjęciem zatwierdzają Państwo Zamówienie-Agendę, deklarują liczbę Gości oraz wpłacają 30% pozostałych kosztów imprezy.
- 3 KROK** Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia (nie mniej niż 90% zadeklarowanej na miesiąc przed imprezą) podają Państwo nie później niż 10 dni przed jego terminem. Ostatecznie podana liczba uczestników stanowić będzie podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.
- 4 KROK** Pozostałą część wartości imprezy uiszczają Państwo najpóźniej 2 dni po przyjęciu.

Wszelkie płatności powinny być dokonywane: gotówką, kartą kredytową (w recepcji hotelu) lub przelewem na konto.

Nazwa banku: **Bank Spółdzielczy w Iłży**
Numer konta: **28 9129 0001 0000 0014 2726 0001**



Spełniamy marzenia



Zapraszamy
do obejrzenia galerii zdjęć.

www.europa-hotel.pl



Hotel Europa, ul. Radomska 76a, 27-200 Starachowice
+48 41 276 78 00 wew. 117, +48 604 553 878, +48 533 888 746
rezerwacja@europa-hotel.pl



MENU WESELNE w cenie: 230 zł, 260 zł, 310 zł - All inclusive

- ZUPA** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Rosół z makaronem
 - ☐ Rosół z kołdunami
 - ☐ Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
 - ☐ Flaki po świętokrzysku
 - ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
 - ☐ Zupa krem z ziemniaków z chipsem bekonowym
 - ☐ * Aromatyczny krem borowikowy z płatkami migdałów
 - ☐ * Krem drobiowy z borowikiem i pieczoną papryką
 - ☐ * Gazpacho hiszpańskie

- DANIE GŁÓWNE** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Kotlet schabowy
 - ☐ Kotlet de volaille
 - ☐ Roladka schabowa z szynką i pieczarkami
 - ☐ Antrykot z indyka
 - ☐ Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym
 - ☐ Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym
 - ☐ Roladka z kurczaka z pomidorami suszonymi i mozzarellą w płatkach migdałów
 - ☐ Kotlet schabowy z kostką, smażony na smalcu
 - ☐ ** Cordon Blue z serem Lazur i szynką
 - ☐ ** Pierś z kaczki z karmelizowanymi jabłkami
 - ☐ ** Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
 - ☐ ** Roladka drobiowa z łososiem w sosie z zielonego groszku
 - ☐ ** Policzki wołowe w sosie pieczeniowym

- DODATKI** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Ziemniaki puree
 - ☐ Ziemniaki z wody
 - ☐ Puree czosnkowe
 - ☐ Ćwiartki ziemniaków
 - ☐ Ryż
 - ☐ Kopytka
 - ☐ Ziemniaki opiekane

* dodatkowo do menu w cenie 260 zł oraz 310 zł
** dodatkowo do menu w cenie 310 zł



- DODATKI WARZYNNE** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Zestaw surówek (marchew, seler, kapusta biała)
 - ☐ Bukiet jarzyn z masłem czosnkowym
 - ☐ Surówka wiosenna
 - ☐ Surówka z czerwonej kapusty
 - ☐ Warzywa gotowane na parze
 - ☐ Kapusta zasmażana
 - ☐ Mix sałat z winegret
 - ☐ Mizeria na sałacie

- DANIA SERWOWANE PRZED I PO PÓŁNOCY** (3 propozycje do wyboru, 4 propozycje do wyboru przy menu w cenie 260 i 310 zł)
- ☐ Bigos świętokrzyski
 - ☐ Flaki z boczniaków
 - ☐ Zupa meksykańska
 - ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
 - ☐ Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
 - ☐ Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
 - ☐ Stroganoff podany z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
 - ☐ Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka z warzywami gotowanymi
 - ☐ Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
 - ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z kaszą bulgur i kapustą modrą
 - ☐ Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z ziemniakami opiekanymi i fasolką szparagową
 - ☐ Pieczeń cielęca w sosie własnym, kopytka, brokuły
 - ☐ Rolada z indyka ze szpinakiem, puree czosnkowe, surówka z białej i czerwonej kapusty
 - ☐ Polędwica z dorsza w sosie z pieczonych buraków, ryż basmati, brokuły z masłem
 - ☐ Sola w cieście sezamowym z puree paprykowym, mix sałat z warzywami
 - ☐ Sandacz, kasza pęczak, buraczki z miodem

- ZAKĄSKI ZIMNE** (6 propozycji do wyboru, 7 propozycji do wyboru przy menu w cenie 310 zł)
- ☐ Półmisek wędlin
 - ☐ Półmisek mięs pieczonych
 - ☐ Półmisek galantyn
 - ☐ Roladki z tortilli
 - ☐ Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
 - ☐ Grzybki marynowane i pikle
 - ☐ Różycki z łososiem na sałacie z nutą grejpfruta
 - ☐ Pasztet mięsny z żurawiną
 - ☐ Rulony szynkowe z musem szpinakowym
 - ☐ Tymbaliki
 - ☐ Jaja faszerowane
 - ☐ Śledź w dwóch smakach
 - ☐ Dorsz w sosie greckim
 - ☐ Przystawki marynowane
 - ☐ Świeże warzywa
 - ☐ Nuggetsy z sosem czosnkowym

- CIASTO BUFET** (4 propozycje do wyboru)
- ☐ Babeczki mix
 - ☐ Sernik
 - ☐ Szarlotka
 - ☐ Rolada jogurtowa
 - ☐ Snickers
 - ☐ Makowiec
 - ☐ Rozkosznik porzeczkowy
 - ☐ W-zetka
 - ☐ Ciasto sezonowe z galaretką

OWOCY SEZONOWE
TORT OKOLICZNOŚCIOWY O SMAKU BITEJ ŚMIETANY LUB BITEJ ŚMIETANY Z OWOCAMI



- SAŁATKI** (3 propozycje do wyboru, 4 propozycje do wyboru przy menu w cenie 310 zł)
- ☐ Sałatka jarzynowa
 - ☐ Sałatka z grillowanego kurczaka
 - ☐ Sałatka śledziowa z ziemniakami
 - ☐ Sałatka grecka
 - ☐ Sałatka makaronowa z szynką i serem
 - ☐ Sałatka staropolska
 - ☐ Sałatka cesar
 - ☐ Sałatka z tuńczykiem
 - ☐ Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
 - ☐ Sałatka frutti di Mare

- DESER** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną
 - ☐ Lody waniliowe z musem bazyliowym i gorącymi malinami
 - ☐ Gruszka w sosie waniliowym
 - ☐ Panna cotta z musem jeżynowym
 - ☐ Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową

NAPOJE
Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe w dzbankach – jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą w dzbankach, napoje gazowane PET 0,5l – Pepsi, Mirinda, 7Up.

Istnieje możliwość podania zakąsek zimnych w formie bufetu szwedzkiego- szczegóły ustalane indywidualnie.

POPRAWINY w cenie: 90 zł, 100 zł

- ZUPA** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Żurek świętokrzyski z jajkiem
 - ☐ Kwaśnica na żeberku
 - ☐ Barszcz biały z kiełbasą i ziemniakami

- DANIE GŁÓWNE** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
 - ☐ Pieróg ze schabu faszerowany serem i szpinakiem
 - ☐ Filet z kurczaka zapiekany serem i pomidorami suszonymi
 - ☐ Filet z kurczaka z kostką w sosie pomidorowo-paprykowym
 - ☐ Kotlet po szwajcarsku
 - ☐ Udziec z indyka w warzywach

- DODATKI** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Ziemniaki puree
 - ☐ Ziemniaki z wody
 - ☐ Kopytka
 - ☐ Ćwiartki ziemniaków

- DODATKI WARZYNNE** (1 propozycja do wyboru)
- ☐ Marchewka zasmażana
 - ☐ Mix sałat z winegret
 - ☐ Surówka wiosenna
 - ☐ Zestaw surówek
 - ☐ Fasolka szparagowa

- DANIE II PO OBIEDZIE** (1 propozycja do wyboru przy menu w cenie 100 zł)
- ☐ Zraz wołowy w sosie własnym z kluskami śląskimi i surówką z marchewki i pora
 - ☐ Schab w śmietanie z gnocchi podany z brokułami z masłem
 - ☐ Szaszłyk drobiowy z ryżem i surówką z czerwonej kapusty

ZAKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI (do wyboru w menu weselnym)
4 zakąski, 2 sałatki

BUFET CIAST I OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)



Grill w Altanie, zastawa porcelanowa
Żurek na zakwasie, szaszłyk wieprzowy, karczek z grilla, kiełbasa, kaszanka, żeberka w sosie barbecue, sola, warzywa grillowane, filet z kurczaka, wybór sosów do mięs, bufet surówek, sałatek i sosów do własnej kompozycji.

BUFET CIAST I OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)

NAPOJE
Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe w dzbankach – jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą w dzbankach.
Napoje gazowane PET 0,5l: Pepsi, Mirinda, 7Up.

