



Oferta weselna 2019



Holiday Park Hotel

Ul. Heroldów 1b

01-991 Warszawa

Tel. 22- 865-27-70

Tel. 537-537-033

www.hphotel.pl

..... marzenia - każdy ma inne, ale w Holiday Park Hotel staramy się spełnić je wszystkie!

Miejsce to swoim klimatem i charakterem urzeknie najbardziej wymagających gości, a lokalizacja sprawi, że łatwo i szybko można dojechać do najważniejszych punktów Warszawy.

Niezależnie od tego czy planujesz kameralne przyjęcie rodzinne, huczne wesele, czy bal, jesteśmy po to by pomóc ci urzeczywistnić wszelkie nawet najbardziej wysokie wymagania.

Dlaczego My ?

- Słuchamy i doradzamy – Zapewniamy przyjęcie na najwyższym poziomie.
- Oferujemy Profesjonalną i dyskretną obsługę z wieloletnim doświadczeniem.
- Przyjęcia organizujemy w dwóch wariantach: przy stołach okrągłych (od 8 do 10 os) lub biesiadnych długich.
- Posiadamy wszelkie udogodnienia dla osób niepełnosprawnych winda, wc, a także dostosowany pokój.
- Doskonała kuchnia oparta na produktach najwyższej jakości, sprawi, iż jesteśmy gotowi sprostać najwyższym wymaganiom.
- Uczestnicy przyjęcia mogą skorzystać ze stylowych i eleganckich pokoi dla 240 osób z bezpłatnym dostępem do Internetu w bardzo atrakcyjnych cenach.
- Apartament dla Pary Młodej gratis.
- Bezpłatny parking dla gości.
- Posiadamy 12 sal które świetnie się sprawdzą na kameralne imprezy do 30 os, jak i huczne przyjęcia do 170 os.
- Wszystkie sale są klimatyzowane
- Dysponujemy ogródkiem z altanami, które świetnie sprawdzą się w czasie letnich uroczystości.

W razie jakichkolwiek pytań, jesteśmy do Państwa dyspozycji.

Holiday Park Hotel

Ul. Heroldów 1b

01-991 Warszawa

Tel. 22- 865-27-70

www.hphotel.pl

*

Nasze sale

Sala Złota (Restauracyjna)

Do 160 os przy stołach biesiadowych

Do 120 os przy stołach okrągłych

Idealna na wesela, studniówki, bale.



*

Sala Warszawska Piętro pierwsze

Do 110 os przy stołach okrągłych

Do 120 os przy stołach biesiadowych

Idealna na wesela, studniówki, bale.



*

Sala Warszawska Parter

Do 110 os przy stołach okrągłych

Do 120 os przy stołach biesiadowych

Idealna na wesela, studniówki, konferencje,



.*

Sala Plenarna piętro 3

Do 100 os przy stołach okrągłych

Do 80 os przy stołach biesiadowych

Idealna na wesela, studniówki, konferencje,



*

Sala Kominkowa

Od 20 do 50 os przy stołach biesiadowych

Idealna na chrzty, komunie, imprezy okolicznościowe, konferencje,



*

Sala Parkowa

Od 10 do 23 os przy stołach biesiadowych

Idealna na chrzty, komunie, imprezy okolicznościowe, konferencje ,



*

Sala Vip

Od 10 do 25 os przy stołach biesiadowych

Idealna na chrzty, komunie, imprezy okolicznościowe, konferencje ,
spotkania biznesowe.



*

Sala Tarasowa

Od 10 do 18 os przy stołach biesiadowych

Idealna na imprezy okolicznościowe, chrzty, komunie, spotkania biznesowe





Menu Wesele od 195 zł od os.

Spośród poniższych dań wybieramy jeden posiłek

(Maksymalnie dwie do wyboru podawane w wazach)

1. *Rosół z makaronem – 9 zł*
2. *Flaki wołowe – 12 zł*
3. *Zupa Borowikowa z łazankami – 13 zł*
4. *Krem z białych warzyw – 10 zł*
5. *Krem z pomidorów – 12 zł*
6. *Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą – 13 zł*
7. *Zupa rybna z krewetkami – 20 zł*
8. *Krem z borowików – 13 zł*
9. *Krem z brokułów z płatkami migdałowymi – 11 zł*
10. *Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym – 13 zł*
11. *Chłodnik z jajkiem – 12 zł*
12. *Krem z kalafiorowy z płatkami migdałowymi – 11 zł*

Spośród poniższych dań wybieramy jeden posiłek

(Maksymalnie dwie do wyboru podawane na półmiskach)

1. *Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniaki, bukiet surówek – 42 zł*
2. *Karkówka w sosie pieczeniowym, ziemniaki, bukiet surówek – 32 zł*
3. *Schab nadziewany śliwkami, ryż, bukiet surówek – 32 zł*
4. *Szaszłyk drobiowy z jaśminowym ryżem, bukiet surówek – 30 zł*
5. *Łosoś z grilla w sosie koperkowo -ziołowym, ryż, bukiet surówek – 42 zł*
6. *Zrazy wołowe w sosie pieczarkowym, ziemniaki, bukiet surówek – 43 zł*
7. *Róg obfitości (schab faszerowany pieczarkami i żółtym serem) – 36 zł*
8. *Zrazy zawijane po polsku z sosem pieczarkowym – 43 zł*
9. *Pieczeń wieprzowa w sosie do wyboru – 35 zł*
10. *Filet indyka otulony płatkami migdałowymi – 37 zł*
11. *Indyk z brzoskwinia i konfitura żurawinową – 39 zł*
12. *Kurczak faszerowany po polsku – 28 zł*
13. *Antrykot z kurczaka z zapieczonym serem mozzarella i pomidorem – 32 zł*
14. *Kurczak faszerowany po polsku – 28 zł*
15. *Schab w sosie myśliwskim – 32 zł*
16. *Pierś z kurczaka w sosie do wyboru – 30 zł*

17. *Kurczak po polsku z ziemniaczkami – 25 zł*
18. *Kotlet de'Volaille z masłem i serem – 32 zł*
19. *Tradycyjny schabowy na kapuście zasmażanej – 32 zł*
20. *Żeberko pieczone w sosie BBQ – 40 zł*
21. *Pieczeń karkowa w sosie własnym – 35 zł*
22. *Kurczak egzotyczny zapiekany z serem i plasterm ananasa – 33 zł*
23. *Escalopki wieprzowe w sosie kurkowym – 34 zł*
24. *Rolada rybna ze szpinakiem – 28 zł*
25. *Medaliony cielęce z borowikami – 38 zł*
26. *Filet z indyka w jajku – 36 zł*
27. *Filet limandy w sosie pomidorowo – maślanym – 27 zł*



Spośród poniższych dań wybieramy posiłek III

(Maksymalnie jeden posiłek)

1. *Boeuf Strogonow – 28 zł*
2. *Gulasz węgierski – 22 zł*
3. *Paszteciki z kapustą i grzybami podawane z barszczem czerwonym – 15zł*
4. *Pieczarki w śmietanie z bułeczkami bankietowymi – 15 zł*
5. *Śliwka kalifornijska z boczkiem w sosie BBQ (4 szt) – 9zł*

7. *Tortilla z serem i szynką – 11 zł*
8. *Tortilla kompozycja własna – 11 zł*
9. *Tortilla z kurczakiem – 14 zł*

Spośród poniższych dań wybieramy posiłek IV

(Maksymalnie jeden posiłek)

1. *Żurek staropolski z kiełbasa i jajkiem – 13 zł*
2. *Paszteciki podawane z czerwonym barszczem – 15 zł*
3. *Barszcz czerwony z uszkami – 12 zł*
4. *Leczo mięsno warzywne – 15 zł*
5. *Potrąwka z kurczaką – 13 zł*
6. *Barszcz biały – 12 zł*



Przystawki

Spośród poniższych dań wybieramy 5 pozycji

1. *Schab po warszawsku – 10 zł*
2. *Schab pikowany śliwkami – 10 zł*
3. *Półmisek wędlin – 18 zł*
4. *Deska serów – 18 zł*
5. *Tymbaliki drobiowe – 10 zł*
6. *Pasztet domowy z borowikami – 12 zł*
7. *Rolada z łososia ze szpinakiem – 18 zł*
8. *Jaja faszerowane pastami (kawiorowa, łososiowa, pieczarkowa) – 12 zł*

9. Pomidory faszerowane – 10 zł
10. Pomidor z mozzarellą i świeżą bazylią – 12 zł
11. Pikłe marynaty (papryka konserwowa, ogórek konserwowy, grzyby w occie) – 10 zł
12. Roladki z szynki ze szparagami – 18 zł
13. Boczek faszerowany z czosnkiem – 12 zł
14. Śledź w trzech smakach (po kaszubsku, w śmietanie, w oleju) – 10 zł
15. Śledź – 10 zł
16. Rolada ze schabu – 20 zł
17. Ryba w jarzynach na sposób grecki – 14 zł
18. Rolada rybna w galarecie – 10 zł
19. Indyk w maładze faszerowany pasztetem i brzoskwinia - 18 zł
20. Ryba w jarzynach na sposób grecki – 14 zł
21. Sandacz faszerowany krabami – 20 zł
22. Łosoś wędzony sposobem skandynawskim z dodatkiem sosu czosnkowo – cytrynowego – 18 zł
23. Łosoś w galarecie – 18 zł
24. Rolada drobiowa z farszem ze świeżego szpinaku z suszonym pomidorem – 11 zł
25. Przysmak drobiowy z rodzynkami na musie brzoskwiniowym – 11 zł
26. Tymbaliکی wieprzowe – 10 zł
27. Jajka w majonezie ze szczypiorkiem – 5 zł
28. Voulaventy z pastami w różnych smakach – 12 zł
29. Schab szpikowany morelami – 13 zł
30. Schab przekładany kremem chrzanowym – 13 zł
31. Polędwiczka wieprzowa z wiśnią w galarecie – 16 zł
32. Roladki z szynki z pastami, wielosmakowe – 10 zł
33. Boczek po chłopsku – 12 zł
34. Polmisek mięs pieczonych – 18 zł
35. Polędwiczki wieprzowe z pieczarkową niespodzianką – 16 zł



Sałatki

Spośród poniższych dań wybieramy 3 pozycje

1. Sałatka jarzynowa – 10 zł
2. Sałatka grecka z serem feta – 10 zł
3. Sałatka z tuńczyka – 12 zł
4. Sałatka meksykańska – 10 zł
5. Sałatka cesar – 10 zł
6. Sałatka ziemniaczana z mięsem pieczonym – 11 zł
7. Sałatka z makaronem ryżowym i paluszkami – 12 zł
8. Sałatka z kurczaka z ananase i orzechami – 12 zł
9. Sałatka koktajlowa z krewetkami – 12 zł
10. Sałatka z kaszy kus kus – 10 zł
11. Sałatka z serem kukurydzą i szynką – 10 zł
12. Sałatka pekińska z dodatkiem kurczaka na miodzie – 10 zł
13. Sałatka z czerwoną fasolą, kukurydzą i serem – 10 zł
14. Sałatka z blanszowanych pieczarek i zieloną pietruszką – 10 zł

15.Sałatką mediolańską (ser żółty, salami, warzywa) – 10 zł

16.Sałatką wegetariańską – 10 zł

17.Sałatką z kiełków słonecznika, z serem, kukurydzą i szynką – 11 zł



W standardzie

Świeże owoce i ciasta

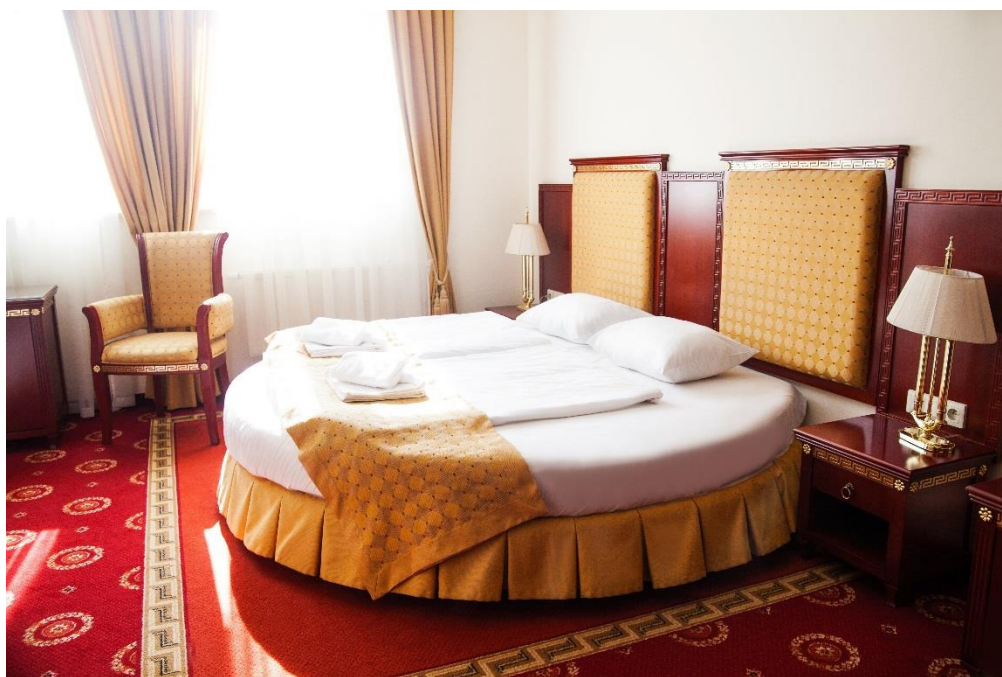
Kawa/herbata

Napoje gazowane: Coca –Cola, Fanta, Sprite, woda gazowana i nie gazowana, soki -jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Wynajem Sali, apartament dla nowożeńców, powitanie chlebem i solą

Szampan powitalny, parking.

*





Opcje za dopłatą

- Tatar z łososia – 17 zł za porcję 100gr*
- Tatar wołowy – 20 zł za porcję 100gr*
- Carpaccio z polędwicy wołowej – 18 zł za porcję*
- Stół wiejski – 2000 zł*
- Fontanna z czekolady – 1400 zł*
- Deser lodowy – 14 zł*
- Tort weselny – cena do uzgodnienia*
- Naleśniki z owocami i bitą śmietaną – 11 zł*
- Naleśniki z nutellą – cena do uzgodnienia*
- Salatką owocową podaną ze słodkimi sosami – 11 zł*
- Szarlotkę na ciepło z gałką lodów waniliowych – 10 zł*
- Sernik na musie truskawkowym – 12 zł*
- Krążki jabłką w cieście cynamonowym – 12 zł*
- Gruszką gotowaną w piecu z polewą karmelową – 12 zł*
- Tiramisu – 15 zł*
- Banan w cieście naleśnikowym – 6 zł*

**Oplata za dzieci 4-12 lat wynosi 50 % ceny podstawowej,
opłata za kamerzystę, fotografa, DJ, orkiestrę, wynosi 50 % ceny
podstawowej.**

**Możliwość wniesienia własnego alkoholu – nie pobieramy opłaty
korkowej.**

Atrakcje dodatkowo płatne (ceny ustalane indywidualnie)

Animacje

Foto budka

DJ

Pokazy barmańskie

Wypożyczenie sprzętu; rzutnik, ekran, światła, nagłośnienie.

**W okresie letnim możliwość korzystania z ogrodu
w upalne wieczory idealna strefa relaksu.**



Podsumowanie menu weselnego

Posiłek I (zupy)

1.

2.

Posiłek II (danie drugie)

1.

2.

Posiłek III (przekąska na ciepło)

1.

Posiłek IV (przekąska na ciepło)

1.

Przystawki

1.

2.

3.

4.

5.

Salatki

1.

2.

3.

Opcje za dopłatą

1.

2.

3.

Podpis zamawiającego