

HOTEL ZACISZE
&
RESTAURACJA

WESELNY

INFORMATOR







Zaczniemy od początku...

Hotel i Restauracja Zacisze to obiekt, który jest połączeniem tradycji i nowoczesności. U nas zaznasz wspaniałej ciepłej atmosfery, wyśmienitej kuchni, miłej i profesjonalnej obsługi, a co najważniejsze wyjątkowej oprawy Waszego dnia.

Sala Restauracji, charakteryzuje się jasnym i przestronnym, klimatyzowanym wnętrzem. To niepowtarzalne miejsce o wyjątkowej akustyce z bezpośrednim przejściem do naszego ogrodu, który zachwycą największych, jak i najmniejszych gości.

To miejsce tworzą młodzi i aktywni ludzie z ogromną pasją i miłością do hotelarstwa i gastronomii. Idziemy z duchem czasu, wiemy, co jest dla Was najważniejsze, dlatego umiemy sprostać Waszym wymaganiom.

Żyjemy w czasach perfekcjonizmu, dlatego w naszym działaniu stawiamy na najwyższą jakość.

Mamy nadzieję, że zaraz się o tym przekonasz :)



Informacje ogólne



NIE pobieramy dodatkowej opłaty tzw. „korkowej” od przyniesionego alkoholu (wódka, whiskey/whisky/burbon, wina, nalewki).



RABATY

dzieci do lat 2
bezpłatnie

dzieci do lat 10
- 50%





Układ sali i dekoracje



Sala jest w stanie pomieścić
DO 120 OSÓB
przy sześćcioosobowych prostokątnych stołach

Możecie skomponować wystrój sali w oparciu o dostępne **bezpłatne dekoracje**:

- Tiulowy romantyczny lub elegancki biały obrus na stół Państwa Młodych,
 - Drewniane brzoźowe podstawki,
- Beżowe lub białe pokrowce na krzesła,
 - Wazony w różnych wariantach,
 - Złote butelki,
- Serwety w wybranym kolorze.



Cukiernia Zacisze

W Cukierni Zacisze* wypiekane są wszystkie słodkości: ciasta, ciastka, słodkości na candy bar, szyszki i uroczysty tort weselny.

*Ze względów bezpieczeństwa gości, nie ma możliwości dostarczenia wyrobów cukierniczych z innych cukierni.



W pakiecie:



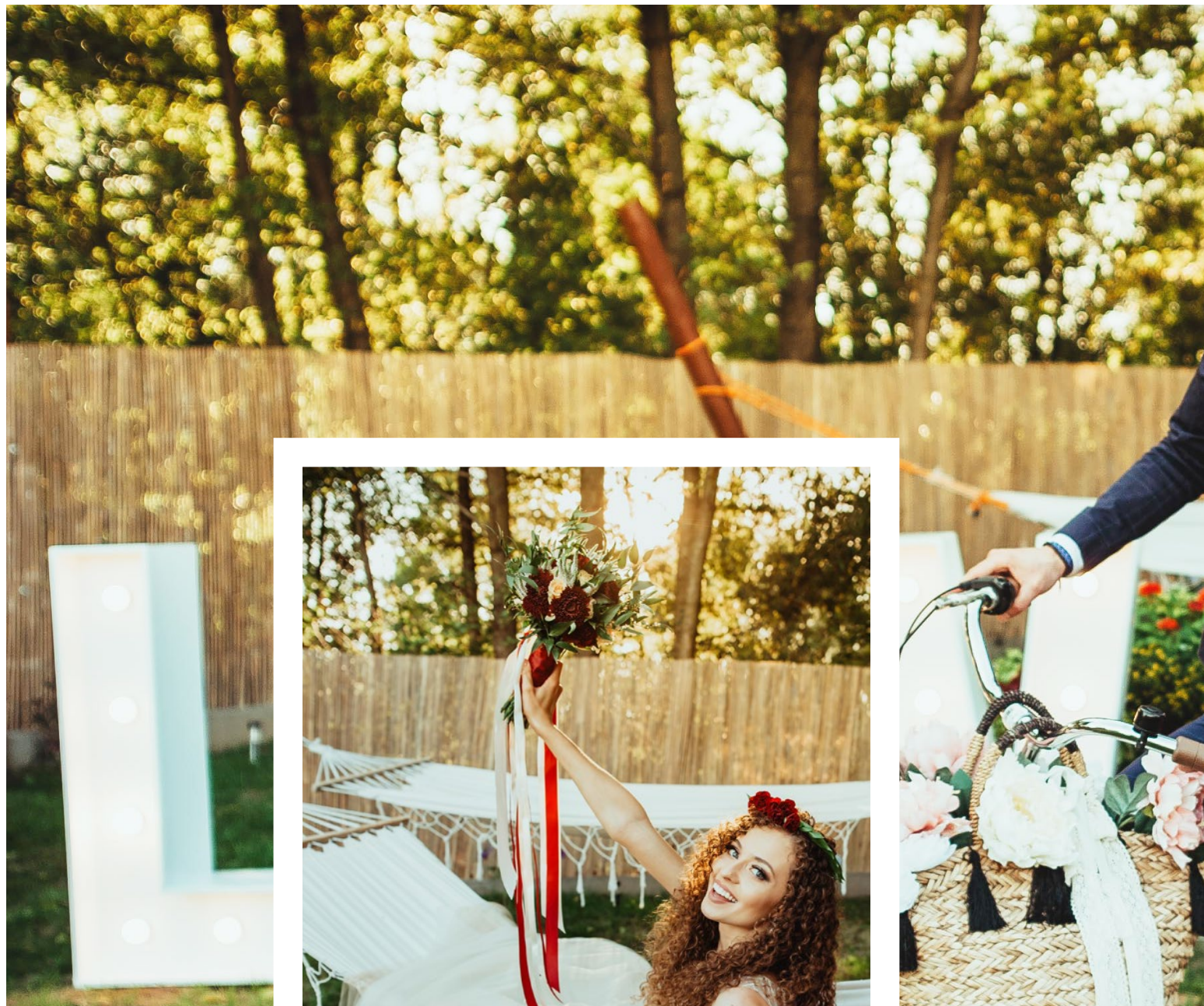
- Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą,
- Kieliszek wina musującego dla każdego z gości na pierwszy toast,
**Dla dzieci szampan bezalkoholowy,*
- Pokój hotelowy dla Państwa Młodych z sejfem i śniadaniem,
- Profesjonalne doradztwo menadżera z długoletnim stażem w organizacji wesel,
 - Indywidualnie ustalone menu,
 - Kącik zabaw dla dzieci,
- Kontakt do zaprzyjaźnionych firm dekoratorskich, florystycznych, muzycznych itp.



Dysponujemy również

- Pokojami hotelowymi dla Państwa gości w promocyjnej cenie wraz
ze śniadaniem oraz z wydłużoną dobą hotelową,
- Oferujemy pokoje jedno-, dwu- oraz trzyosobowe, wraz z łazienką,
TV i bezpłatnym Internetem.





STREFA CHILL'U

Z dala od zgiełku wielkiego miasta w naszym ogrodzie możesz totalnie wrzucić na niższe obroty. Specjalnie dla Was, jak i Waszych wspaniałych Gości zapewniamy niezwykle relaks w zacisznej strefie chill'u.





Nasz ogród składa się z:

- Hamaków leżących i siedzących,
- Boho werandy z dużą ilością kwiatów,
- Rustykalnej altany idealnej do stworzenia ślubnej sesji,
- Trzech łóż siedzących wraz z kolorowymi poduchami i kocami,
- Placu zabaw dla dzieci.

Możliwość zorganizowania
ceremonii ślubnej w plenerze



MENU

- Pakiet 270 zł/os -

PRZYSTAWKI

/1 do wyboru/

ROLADKA Z ŁOSOSIA

serek/miód/szpinak/limonka/ciabatta/krem
balsamiczny morelowy

CARPACCIO BURACZANE

ser kozi/krem balsamiczny winogronowy/rukola/
orzechy/grana padano/granat

WĘDZONY BOCZEK

szparagi/chatka/consume szczypiorkowe

ZUPY

/1 do wyboru/

ROSÓŁ

drób/wołowina/makaron/marchewka/
natka pietruszki

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

chipsy z pietruszki/chips z boczku/oliwa

KREM POMIDOROWY

warzywa palone/grana padano/grzanki/
krem balsamiczno bazyliowy

NAPOJE

/bez limitu/

- Kawa i herbata
- Soki w karafkach
- Woda mineralna z cytryną i miętą
- Napoje gazowane

DANIA GŁÓWNE

/1 do wyboru/

KIESZONKA DROBIOWA

faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami/
ziemniaki opiekane

SCHAB FASZERWOANY

ser pleśniowy/suszony pomidor/sos maślany/
gnocchi

INDYK ZAPIEKANY

bakłazan/pomidory/ser/pieczone ziemniaczki/ziola

KURCZAK KUKURYDZIANY

risotto maślane/krem balsamiczno-szafranowy

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

demi-glace/puree ziemniaczano-truflowe

WYBIERZ TRZY RODZAJE SURÓWEK
LUB JEDEN DODATEK NA CIEPŁO

SURÓWKI NA ZIMNO

/3 do wyboru/

COLESŁAW, KAPUSTA CZERWONA,
MARCHEWKA Z MANDARYNKĄ, SELEROWA
Z RODZYNKAMI, PEKIŃSKA, ĆWIKŁA, MIZERIA

DODATKI NA CIEPŁO

/1 do wyboru/

WARZYWA KARMELOZOWANE Z TYMIANKIEM

KAPUSTA MODRA Z ŻURAWINĄ
I CYNAMONEM

KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA

BURACZKI KARMELOZOWANE Z ROZMARYNEM

I CIEPŁE DANIE

/1 do wyboru/

SZASZŁYK DROBIOWY TERIYAKI

pieczona papryka/ryż maślany z jarmużem

ROLADKA DROBIOWA

ser cheddar/szynka/pieczone ziemniaczki/colesław

SANDACZ PIECZONY

kaszotto z kaszy bulgur/salatka wiosenna/
maślanka szczypiorkowa

KONFITOWANE ŻEBERKA WIEPRZOWE

puree ziemniaczane/sos bbq/warzywa
karmelizowane

Dania serwowane są na białej
porcelanowej zastawie.

Dwa warianty serwisu:

- serwis niemiecki do dań głównych
+ dania z zimnej płyty podawane
bezpośrednio na stoły
- serwis niemiecki do dań głównych
+ dania z zimnej płyty podawane
w formie bufetu szwedzkiego

II CIEPŁE DANIE

/1 do wyboru/

A'LA STROGONOW Z INDYKA

BOGRACZ

KREM Z DYNI

jarmuż /grzanki

ZUPA CEBULOWA

grana padano

III CIEPŁE DANIE

/1 do wyboru/

ŻUREK

BARSZCZ CZERWONY

pasztecik lub krokiet

ZUPA RATATOUILLE

W CENIE PAKIETU

- Ciasta i ciastka na paterach
 - Pieczywo
 - Owoce



ZIMNA PŁYTA

PRZEKĄSKI

/5 do wyboru/

SER KOZI

w szynce dojrzewającej

VOL AU VENT

z pastą tuńczykową

MINI BURGERY

z wołowiną

SERY DOJRZEWAJĄCE

z pastą figową

ŚLEDŹ

na pieczonym ziemniaku z cebulką

ROLMOPSY

z cebulką na winie

ROLADA SZPINAKOWA

z łososiem wędzonym

ROLADKI Z CUKINI

faszerowane kuskusem

TORTILKI

z szynką/salami/łososiem

VITELLO TONNATO

z polędwiczki wieprzowej

SZASZŁYKI

z boczniaka i papryki

NUGGETSY

z sosem tzatziki

RULONIKI Z SZYNKI

z serkiem i ogórkiem w galarecie

WĘDLINY

GALARETKI DROBIOWE

GALARETKI WIEPRZOWE

BABECZKI FASZEROWANE

ŚLEDŹ PO JAPONSKU

SAŁATKI

/2 do wyboru/

BURACZANA

rukola/mix sałat/burak/kurczak/
krem balsamiczny/popcorn/pomidorki/feta/
orzechy/oliwa smakowa

SAŁATKA A'LA GRECKA Z AVOKADO

pomidor/ogórek/cebula/feta/papryka/
sos winegret/avokado/oliwki/mix sałat

SAŁATKA JARZYNOWA

jajko/kukurydza/fasola/groszek/warzywa
gotowane/majonez

SAŁATKA BROKUŁOWA

brokuł/jajko /kukurydza/feta/pomidorki/
worcestershire/majonez

SAŁATKA SELEROWA

seler naciowy/kukurydza/kurczak/żurawina/
majonez







MENU

- Pakiet 300 zł/os -

PRZYSTAWKI

/1 do wyboru/

TAGLIATA WOŁOWA

pomidorki koktajlowe/grana padano/
rukola/oliwa szałwiowa/bułeczka

BURATTA

pesto bazyliowe/pomidorki koktajlowe/
suszony pomidor

TATAR Z ŁOSOSIA

avokado/cebulka/ogórek/krem balsamiczny
cytrynowy/ciabatta

CARPACCIO BURACZANE

ser kozi/krem balsamiczny winogronowy/
rukola/orzechy/grana padano/granat

WĘDZONY PSTRAŻ

jajko przepiorcze/cebulka czerwona/ciabatta/
serek/oliwa

ZUPY

/1 do wyboru/

ROSÓŁ

drób/wołowina/makaron/marchewka/
natka pietruszki

ROSÓŁ KRÓLEWSKI

warzywa na parze/mięso szarpane/kluseczki lane

KREM Z BIAŁYCH WARZEW

chipsy z pietruszki/chipsy z boczku/oliwa

KREM Z POMIDORÓW

ser pleśnowy/grana padano/grzanki

KREM GRZYBOWY

grzanki/krem balsamiczny/oliwa

KREM MARCHEWKOWO-POMARAŃCZOWY

grzanki/krem balsamiczny morelowy/pestki dyni

DANIA GŁÓWNE

/1 do wyboru/

POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczane/sos z boczniaka

KONFITOWANE UDKO KACZE

puree ziemniaczano-szafranowe/mus z jabłka

POLEDWICZKI WIEPRZOWE FASZEROWANE

boczniak/suszony pomidor/puree ziemniaczano-
jarmużowe

ROLADA CIEŁĘCA

demi-glace z aronią/puree ziemniaczano-
pietruszkowe

POŁĘDIWCA Z DORSZA

sos pomarańczowo-imbirowy/bób/puree selerowe

KIESZONKA DROBIOWA

suszone pomidory/szpinak/sos serowy/
puree ziemniaczane

WYBIERZ TRZY RODZAJE SURÓWEK
LUB JEDEN DODATEK NA CIEPŁO

SURÓWKI NA ZIMNO

/3 do wyboru/

COLESŁAW, KAPUSTA CZERWONA,
MARCHEWKA Z MANDARYNKĄ, SELEROWA
Z RODZYNKAMI, PEKIŃSKA, ĆWIKŁA, MIZERIA

DODATKI NA CIEPŁO

/1 do wyboru/

WARZYWA KARMElizowane z tymiankiem

KAPUSTA MODRA z ŻURAWINĄ
I CYNAMONEM

KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA

BURACZKI KARMElizowane z rozmarynem

I CIEPŁE DANIE

/1 do wyboru/

SANDACZ

risotto maślane/borowik/jarmuż

KURCZAK KUKURYDZIANY

sos pomarańczowo-imbirowy/bób/
puree ziemniaczano-selerowe

RISOTTO SZAFRANOWE

krewetka/grana padano/jarmuż/pomidorek

BITKI WIEPRZOWE

sos własny/kluski śląskie/kapusta czerwona

KONFITOWANE ŻEBERKA WIEPRZOWE

puree ziemniaczane/sos bbq/warzywa
karmelizowane

II CIEPŁE DANIE

/1 do wyboru/

BOEUF STROGONOW

ZUPA GULASZOWA Z BOCZNIAKIEM

ZUPA CEBULOWA

grana padano

KREM Z DYNI

jarmuż/grzanki

III CIEPŁE DANIE

/1 do wyboru/

ŻUREK

BARSZCZ CZERWONY

pasztecik lub krokiet

ZUPA RATATOUILLE

FORSZMAK

W CENIE PAKIETU

- Ciasta i ciastka na paterach
 - Pieczywo
 - Owoce

Dania serwowane są na białej
porcelanowej zastawie.

Dwa warianty serwisu:

- serwis niemiecki do dań głównych
+ dania z zimnej płyty podawane
bezpośrednio na stoły
- serwis niemiecki do dań głównych
+ dania z zimnej płyty podawane
w formie bufetu szwedzkiego



ZIMNA PŁYTA

PRZEKĄSKI

/6 do wyboru/

SZASZŁYK Z KREWETEK

salsa pomidorowa

SER KOZI

w szynce dojrzewającej

BRESAOLA

z musztardą francuską

VOL AU VENT

z pastą tuńczykową

MINI BURGERS

z wołowiną

SERY DOJRZEWAJĄCE

z pastą figową

ŚLEDŹ

na pieczonym ziemniaku z cebulką

ROLMOPSY

z cebulką na winie

ROLADA SZPINAKOWA

z łososiem wędzonym

ROLADKI Z CUKINI

faszerowane kuskusem

TORTILKI

z szynką/salami/łososiem

VITELLO TONNATO

z polędwiczki wieprzowej

SZASZŁYKI

z boczniaka i papryki

ROSTBEF WOŁOWY

z remuladą gruszkową

NUGGETSY

z sosem tzatziki

WĘDLINY

GALARETKI DROBIOWE

GALARETKI WIEPRZOWE

BABECZKI FASZEROWANE

ŚLEDŹ PO Japońsku

SAŁATKI

/3 do wyboru/

BURACZANA

rukola/mix sałat/burak/kurczak/

krem balsamiczny/popcorn/pomidorki/feta/

orzechy/oliwa smakowa

SAŁATKA CEZAR

sałata rzymska/jajko/kurczak/pomidor/

sos anchois/grzanki

SAŁATKA A'LA GRECKA Z AVOKADO

pomidor/ogórek/cebula/feta/papryka/

sos winegret/avokado/oliwki/mix sałat

SAŁATKA JARZYNOWA

jajko/kukurydza/fasola/groszek/warzywa

gotowane/majonez

SAŁATKA BROKUŁOWA

brokuł/jajko /kukurydza/feta/pomidorki/

worcestershire/majonez

SAŁATKA MEKSYKAŃSKA

kurczak/por/kukurydza/fasola czerwona/

papryka/ananas/ser żółty/majonez

SAŁATKA SELEROWA

seler naciowy/kukurydza/kurczak/żurawina/

majonez

NAPOJE

/bez limitu/

- Kawa i herbata
- Soki w karafkach
- Woda mineralna z cytryną i miętą
- Napoje gazowane





Smaki tortów

CZEKOLADOWY

biskopt czekoladowy, warstwa kremu czekoladowego z wiśniami i kawałkami czekolady, biskopt czekoladowy, warstwa kremu nutella, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy

CZARNY LAS

ciasto czekoladowe warstwa wiśni, krem śmietankowy, ciasto czekoladowe, warstwa kremu śmietankowego, ciasto czekoladowe

GRUSZKOWY

biskopt waniliowy przekładany, kremem kajmakowym oraz gruszkami gotowanymi w soku z limonki z goździkami i cynamonem, krem śmietankowy

ORZECHOWO - CZEKOLADOWY

biskopt orzechowy, krem kawowy z wiśniami, biskopt czekoladowy, krem waniliowy z alkoholem i kawałkami brzoskwiń, biskopt orzechowy

WIŚNIOWE OREO

biskopty czekoladowe, żelka wiśniowa, krem ze śmietanki i mascarpone, biskopt czekoladowy, krem oreo, biskopt czekoladowy

BRZOSKWINIOWY

biskopty waniliowe przełożone dżemem brzoskwiniowym i kremem śmietankowym z kawałkami brzoskwiń

Z MALINAMI LUB TRUSKAWKAMI

ciasto czekoladowe, warstwa kremu nutella, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy, warstwa musu malinowego lub truskawkowego, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy

KOKOSOWO - PORZECZKOWY

biskopty waniliowy, żelka z czarnej porzeczki, krem z białej czekolady i śmietanki, biskopt waniliowy, krem kokosowy, biskopt waniliowy

OWOCOWY

biskopt waniliowy, krem na bazie serka mascarpone ze świeżymi truskawkami, biskopt waniliowy, krem jagodowy, biskopt waniliowy

Z MARAKUJĄ

biskopt czekoladowy, mus z marakui, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy, krem z siekanymi ciasteczkami oreo, biskopt śmietankowy

Z MANGO

biskopt waniliowy, krem czekoladowy z alkoholem, biskopt waniliowy, żelka mango, biskopt waniliowy, krem śmietankowy, biskopt waniliowy

TORT CZEKOLADOWY Z BANANAMI W KARMELU

biskopt czekoladowy, mus wiśniowy na bazie śmietanki i mascarpone, biskopt czekoladowy, krem z masłem orzechowym i bananami w karmelu, biskopt czekoladowy





Candy Bar

SHOTY - 6 zł/szt.

Cytrynowy z białą czekoladą

kruszonka migdałowa/lemon curd/
krem z białej czekolady

Leśny mech

mus truskawkowy/ciasto szpinakowe/krem
śmietankowy/dekoracja z owoców w sezonie

Mango z brownie

pokruszone brownie/mus mango/
krem jogurtowy

EKLERY - 10 zł/szt.

z kremem i pistacjami

CIASTEczKA - 6 zł/szt.

z masłem orzechowym i białą czekoladą

CAKESICLES KARMELOWE - 8 zł/szt.

lody na patyku z ciasta karmelowego w polewie

PTYSIE Z CIEMNĄ KRUSZONKĄ - 9 zł/szt.

jagodami w żelu i kremem z masłem
orzechowym

DESER SERCE - 10 zł/szt.

kruchy korpus w kształcie serca wypełniony
lemon curdem, musowe serce oblane polewą
lustrzaną

BABECZKI Z OWOCAMI - 6 zł/szt.

kruchy korpus wypełniony fruzeliną
truskawkową krem śmietankowym,
owoce sezonowe

TARALETKI - 9 zł/szt.

kruchy korpus wypełniony masą orzechową,
fruzeliną wiśniową wykończony kremem
z białej czekolady

TARALETKA - 9 zł/szt.

kokos/mango/marakuja - kruchy spód
wypełniony masą kokosową i kremem mango

TARTA PANNA COTTA - 60 zł/szt.

ciasto kruche wypełnione musem malinowym
i panną cottą

MINI SZARLOTKI - 9 zł/szt.

LEMONIADA 7L - 45 zł

SZYSZKI OKOLICZNOŚCIOWE

/700 g/

27 zł/szt.







Stół staropolski

- 30 zł/os -

ŻUREK Z GRZYBAMI
BIGOS STAROPOLSKI
PIECZONY BOCZEK Z CZOSNKIEM
UDZIEC
DESKA SERÓW
MIX PIEROGÓW
SALCESON
PIECZONE GOLONKI W PIWIE

SMALCZYK
OGÓRKI KISZONE
PAPRYKA MARYNOWANA
GRZYBY MARYNOWANE
CHLEB WIEJSKI
MUSZTARDA
MASŁO ZIOŁOWE I CZOSNKOWE
PROZIAKI



INFORMACJE DLA KLIENTÓW WESELNYCH HOTELU I RESTAURACJI ZACISZE

Wszystkie pozostałe po weselu przekąski zimne, ciasta, słodkości z Candy Bar'u, jak i wiejskiego stołu oraz nie wydane kolacje, zostaną zapakowane przez obsługę Restauracji Zacisze i oddane po weselu.

Ze względów bezpieczeństwa, Hotel i Restauracja Zacisze, nie przyjmuje ciast i słodkości z cukierni zewnętrznych.

Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem weselnym, w celu odpowiedniego schłodzenia. Stawiany alkohol na stołach, podajemy w coolerach z lodem. Za alkohol roznoszony przez obsługę, nie pobieramy dodatkowych opłat.

Obowiązuje zakaz wnoszenia piwa na teren sali Hotelu i Restauracji Zacisze. Piwo może być zakupione tylko w Restauracji Zacisze.





Zaintrygowani?
Zapraszamy do rezerwacji terminu

Iwona Zając - menadżer
Tel: 790 559 492

E: i.zajac@hotelrestauracjazacisze.pl

www.hotelrestauracjazacisze.pl

Hotel i Restauracja Zacisze
Bratkowice 277
36-055 Bratkowice