

P A K I E T

A M B E R



W C E N I E P A K I E T U

- Powitanie chlebem i solą • Nieodpłatny niestrzeżony parking dla gości • Kawa i herbata w formie bufetu •
- Pokrowce na krzesła Pary Młodej •
 - Przy weselu powyżej 70 osób Apartament dla Młodej Pary gratis •

169 P L N

/ O S O B A



W E S E L A
Delicjusz • OD 1999 •

MENU

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

- Rosół / makaron lub kluski / marchewka
- Krem pieczarkowy / śmietana / grzanka
- Krem pomidorowy / bazylija mozzarella

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 6 propozycji (2,5 porcji na osobę)

- De volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet drobiowy / ser / papryka / pieczarki / masło / pietruszka
- Filet drobiowy / suszony pomidor / ser feta
- Filet drobiowy / ser wędzony / grillowany pomidor
- Roladka wołowa / ogórek kiszony / boczek/cebula
- Szynka wieprzowa pieczona / sos własny
- Schab wieprzowy / szparagi/ser żółty
- Eskalopki wieprzowe / sos grzybowy
- Schab wieprzowy / suszona żurawina / ser pleśniowy / oliwki / jabłko / ciasto francuskie
- Miruna pieczona / sos salsa
- Pstrąg/pieczarki

DODATKI

do wyboru 6 propozycji

- Pyzy
- Frytki
- Ziemniaki gotowane / koperek
- Ziemniaki pieczone / zioła
- Ryż
- Kasza gryczana
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane
- Kapusta zasmażana
- Kapusta modra
- Zestaw surówek
- Buraki na ciepło lub zimno
- Szparagi białe (sezonowo)

DESER

do wyboru jedna z propozycji

- Deser lodowy / owoce
- Panna cotta / sos malinowy
- Szarlotka / kulka lodów / śmietana



ZIMNY BUFET

do wyboru 6 propozycji (3 porcje na osobę)

- Pstrąg / galareta
- Tatar ze śledzia na grzance
- Kurze jajko / szynka / sałatka jarzynowa
- Pieczeń ze schabu wieprzowego
- Drobiowy filet / galareta
- Karkówka wieprzowa / sos tatarski
- Galart wieprzowy
- Galantyna drobiowa
- Pasztet wieprzowy / ciasto francuskie

SAŁATKI *

do wyboru 2 propozycje

- Grecka oliwki / ser feta / pomidor / ogórek / sałata lodowa
- Kapusta pekińska / grillowany kurczak / papryka / ogórki konserwowe / kukurydza / sos czosnkowy / pomidor
- Makaron / szynka / ser żółty / pietruszka / pomidor
- Brokuł / jajko / majonez / kalafior / ziemniaki
- Ziemniaki / boczek grillowany / ogórek

* Standardowo podajemy pieczywo i masło

NOCNY POSIŁEK *

do wyboru 3 propozycje (1,5 porcji na osobę)

- Szaszłyk drobiowy
- Kielbasy własnej produkcji (wiejska, śląska, biała)
- Pałki z kurczaka panierowane
- Strogonoff wołowy / kluski
- Bigos / kapusta kwaszona zasmażana

* Standardowo podajemy pieczywo i masło

ZUPA

- Barszcz z pasztecikiem

NAPOJE

- Woda — 5,00zł / l
- Sok — 10,00zł / l
- Pakiet napojów niegazowanych bezalkoholowych — 20,00 zł / osoba
- Napoje gazowane — 12,00 zł / l
- Pakiet napojów alkoholowych obejmujący jedno wino i wódkę — 90,00 zł
- Wino — 45,00 zł / 0,7 l
- Wódka — 50,00 zł / 0,5 l
- Korkowe — 10zł / osoba
- Beczka piwa — 350,00 zł / pojemność: 30 l; 580,00 zł / pojemność: 50 l
- Piwo — 9,00 zł / 0,5 l

ATRAKCJE KULINARNE

dodatkowe

- Udziec wieprzowy pieczony w całości / kapusta / kasza — 15,00 zł / porcja
- Prosiak pieczony w całości faszerowany kaszą, mięsem i grzybami / ogórek kiszony / pieczywo / smalec — 1 200,00 zł
- Dzik pieczony w całości / pieczone ziemniaki / modra kapusta / dipy — 1 500,00 zł
- Płonący rostbef wołowy pieczony / wino / rozmaryn / ziemniaki pieczone / warzywa grillowane — 20,00 zł / porcja
- Tatar wołowy serwowany przy gościach — 15,00 zł / porcja
- Ryby słodko i słonowodne, dekorowane owocami morza — 12,00 zł / porcja
- Krewetki Tiger flambirowane przy gościach — 21,00 zł / porcja
- Mix mięs (karkówka peklowana, gotowana, łopata, schab, żeberka pieczone, kielbasa) 110 g /osoba — 15,00 zł / porcja
- Smalec, ogórki kiszone, pieczywo — 4,00 zł /porcja
- Stół staropolski z wyrobami własnej produkcji — 12,00 zł / osoba
- Dodatkowa porcja mięsa z propozycji pakietu I — 15,00 zł / porcja
- Flaki wołowe/pieczywo — 10,00 zł / porcja
- Żurek / pieczywo — 8,00 zł / porcja
- Gulaszowa / pieczywo — 8,00 zł / porcja



INFORMACJE DODATKOWE

- Oplata za dostarczone własne ciasto
usługa możliwa tylko za okazaniem rachunku z cukierni
— 2,00zł / osoba
- Dzieci w wieku 4–8 lat
— płacone 50% ceny
- Osoby techniczne
— płacone 50% ceny
- Oplata serwisowego
w wysokości 1% naliczana od kwoty końcowej

W hotelu oprócz apartamentu dla Młodej Pary znajduje się 80 pokoi 2 osobowych, 15 pokoi jednoosobowych, 2 apartamenty oraz 9 pokoi 3 osobowych. Łącznie 200 miejsc noclegowych.

- Koszt noclegu w pokoju 2 osobowym (ze śniadaniem)
— 199,00 zł
- Koszt noclegu w pokoju 1 osobowym (ze śniadaniem)
— 159,00 zł
- Koszt noclegu w apartamencie (ze śniadaniem)
— 439,00 zł
- Koszt noclegu w pokoju 3 osobowym (ze śniadaniem)
— 259,00zł
- Koszt noclegu w pokoju 4 osobowym (ze śniadaniem)
— 289,00zł
- Doba hotelowa od 14:00 do 12:00
- Śniadanie dla gości weselnych od 9:00 do 12:00

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA

- Tort — 70,00 zł / kg
- Ciasta — 4,00 zł / porcja
- Kompozycja owocowa — 8,00 zł / osoba
- Fontanna czekoladowa 15 kg (w cenie owoce, wafelki, rurki, pianki) — 1 500,00 zł
- Candy bar — 12,00 zł / os.
- Dekoracje kwiatowe — 150,00 zł / jedna kompozycja
- Powitanie gości lampką wina musującego
— 4,00 zł / osoba
- Fotobudki — 1 100,00 zł / 2h
- Balon niespodzianka — od 350,00 zł do 850,00 zł
- Czerwony dywan — 150,00 zł
- Wypożyczenie podtalerza — 4 zł / szt.
- Wypożyczenie rzutnika z ekranem — 150,00 zł
- Organizacja ceremonii zaślubin w ogrodzie z dekoracją
— od 1 500,00 zł
- Wynajem ścianki za Parą Młodą — od 800,00 zł
- Wynajem pokrowca na krzesło — 8,00 zł / szt.
- Możliwość zorganizowania poprawin w formie lunchu lub grilla
- Wynajem barmana z dodatkami do drinków
— 1 500,00zł
- Szablowanie szampana — 250,00 zł
- Drink bar / słój 5 l z wybranym drinkiem — 350,00 zł
- Lemoniada / słój 5 l — 50,00 zł
- Napis LOVE — 400,00 zł
- Kręgle / tor — 50,00 zł / 1 h
- Wstęp do Deli Parku — 20,00 zł / osoba
- Możliwość zorganizowania pokazu iluminacji świetlnej

OFERTA OBOWIĄZUJE DO 31.12.2020 R.

Oferta stanowi załącznik nr 1 O świadczenie usług organizacji przyjęcia weselnego



ADRIANNA GORZKOWSKA
tel.: 509 929 039 • mail: wesela@delicjusz.pl

HOTEL RESTAURACJA DELICJUSZ
Trzebaw-Rosnówko, ul. Poznańska 1
tel.: + 48 61 6 108 108 • +48 618 195 260 • Delicjusz.pl

