



Sobienie Królewskie
GOLF & COUNTRY CLUB

HOTEL | POLE GOLFOWE | SPA | RESTAURACJA



OFERTA WESELNA



Na samym początku pragniemy pogratulować Państwu zaręczyn
i jednocześnie podziękować za zainteresowanie ofertą
Hotelu Sobienie Królewskie.

Czujemy się wyróżnieni i pragniemy zapewnić, że dołożymy
wszelkich starań, aby sprostać Państwa oczekiwaniom.

Położenie hotelu na terenie malowniczego Mazowieckiego Parku
Krajobrazowego, stwarza doskonałe warunki do zorganizowania
wyjątkowego przyjęcia weselnego oraz nastrojowego ślubu
w plenerze.



WESELE

ZAPEWNIAMY

♥ Wykwintne menu weselne: kompozycja dań serwowanych i menu bufetowego

♥ Sale bankietową

♥ Profesjonalną obsługę kelnerską

♥ Możliwość organizacji ceremonii ślubnej w hotelowym parku

♥ Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą

♥ Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

♥ Pokoje dla gości weselnych w specjalnej cenie

♥ Dzieci do 3 lat - gratis, od 4 do 10 lat - 50% rabatu

♥ Parking

ŚLUB W PLENERZE

ZAPEWNIAMY

- ♥ Miejsce w plenerze lub w pałacowych wnętrzach w razie niepogody
- ♥ Krzesła w pokrowcach
- ♥ Stół prezydialny
- ♥ Godło Państwowe

PAKIET

PERŁOWY

♥ CENA ♥

165 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat-gratis

Dzieci od 4 do 10 lat – 50% rabatu

Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

♥ Menu serwowane 3-daniowe: zupa*+ 2 dania główne*

♥ Dania zimne w stole gościnnym:

4 sałatki*, 6 przystawek*

♥ Bufet deserowy: 4 desery *

*pozycje do wyboru z menu 1

PAKIET

KRYSZTAŁOWY

♥ CENA ♥

180 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat – gratis

Dzieci od 4 do 10 lat – 50% rabatu

Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

♥ Menu serwowane 4-daniowe: zupa*+ 3 dania główne*

♥ Dania zimne w stole gościnnym:

4 sałatki*, 8 przystawek*

♥ Bufet deserowy: 6 deserów*

*pozycje do wyboru z menu 1

PAKIET --- DIAMENTOWY

♥ CENA ♥

195 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat-gratis

Dzieci od 4 do 10 lat – 50% rabatu

Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

♥ Menu serwowane 5-daniowe: zupa* + 3 dania główne*
+ danie ciepłe podane do stołu w wazie*

♥ Dania zimne w stole gościnnym: 6 sałatek, 8 przystawek

♥ Bufet deserowy: 8 deserów*

♥ Tort

*pozycje do wyboru z menu 1

Menu weselne 1

Zupa serwowana:

- ☐ Rybna zupa krem z pomidorami i grzankami
- ☐ Rosół grzybowy z łubczykiem i uszkami z kaszą gryczaną i serem wędzonym
- ☐ Klasyczny rosół z marchewką i kluskami lanymi
- ☐ Pikantne flaki wołowe po warszawsku z pulpetami
- ☐ Klasyczna zupa pomidorowa z makaronem i ciętym koprem
- ☐ Krem z ogórka kiszzonego z koperkowymi kluskami lanymi
- ☐ Sycylijska zupa z pieczonych pomidorów z grzankami serowymi i tymiankiem
- ☐ Gęsta zupa z czerwonej soczewicy, mleka kokosowego z imbirem i kolendrą
- ☐ Cebulowa z białym winem, grzankami i tymiankiem
- ☐ Krem porowo ziemniaczany z chipsem z boczku
- ☐ Barszcz czerwony na zakwasie z kulebiakiem
- ☐ Gęsty kapuśniak z wędzonymi żeberkami
- ☐ Chrzanowy staropolski żur z grzybami, jajkiem i białą kielbasą

Danie główne serwowane:

- ☐ Grilowany schab podany na kremowej kapuście kiszzonej i pieczonymi na maśle ziemniakami z rozmarynem
- ☐ Filet z okonia nilowego na piernikowym puree z jarmużem i sosem z aronii
- ☐ Stek karkowy z chrzanowym puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z koprem
- ☐ Grilowana pierś z kurczaka z orzechową kaszą jęczmienną, gotowanymi brokułami i sosem z sera pleśniowego
- ☐ Pieczona szynka z sosem demi glace, kopytkami i karmelizowaną marchewką
- ☐ Roladka schabowa z kindziukiem, imbirowym puree z kukurydzy, jabłkiem i pieczonym ziemniakiem z masłem
- ☐ Panierowana tilapia ze słodką kapustą kiszoną, sosem tatarskim i ziemniakami
- ☐ Zraziki wołowe z tymiankiem, boczkiem i ogórkiem kiszonym w gęstym, ciemnym sosie i kaszą gryczaną zasmażaną na smalcu z cebulą
- ☐ Pierogi ruskie z serem wędzonym, kwaśną śmietaną i słodką salsą z ogórka kiszzonego i gorczycy
- ☐ Kotlet Devolay z serem lazur i rozmarynem z sałatką coleslaw i kremowymi ziemniakami
- ☐ Konfitowane udko z kurczaka na risotto kremowym z sosem tymiankowym
- ☐ Jalołcowy gulasz wołowy z kopytkami i serem wędzonym

Bufet deserowy:

- ☐ Mini torciki bezowe z kremem i owocami
- ☐ Soczyste ciasto pomarańczowe z miodem
- ☐ Jabłka w śmietanie pod kruszonką
- ☐ Ciastka ponczowe z kremem
- ☐ Pieczone jabłka z goździkami i chrupiącym ciastkiem kakaowym
- ☐ Sernik z białą czekoladą
- ☐ Brownie z pastą sezamową
- ☐ Różana W-zka
- ☐ Tarta lemoncurd
- ☐ Mus chałwowy na ciastku czekoladowym

Dania jednogarnkowe w wazie (pakiet diamentowy):

- ☐ Pazibroda – kapusta kiszona zasmażana z wędzonym boczkiem i ziemniakami z kminkiem
- ☐ Boeuf Bourguignon na czerwonym winie z suszonymi grzybami
- ☐ Butterchicken z ryżem miętowym
- ☐ Cassoulet fasolowe z udkami kurczaka i boczkiem
- ☐ Pulpeciki wołowe w sosie z palonej papryki i ziarna kolendry
- ☐ Wieprzowina po syczańsku z pomidorami
- ☐ Tagine z kurczaka z czerwoną soczewicą i morelami

Przystawki zimne w stole gościnnym:

- ☐ Talerz wędlin pieczonych metodą tradycyjną z żurawiną i ćwikłą
- ☐ Klasyczny pasztet pieczony w cieście francuskim ze śliwką oraz goździkowy pasztet z kaczki
- ☐ Kremowe brûlée z wątróbki z galaretką porzeczkową i porto
- ☐ Dorsz marynowany w occie z miodem i gorczycą
- ☐ Torcik z ryb wędzonych z pumpernikiem i syropem jabłkowym
- ☐ Galareta z ozorków wieprzowych octem i cytryną
- ☐ Filet śledziowy marynowany w pomidorach z żurawiną i gorczycą
- ☐ Matiasy marynowane w oleju lnianym z goździkiem i śliwką suszoną
- ☐ Pieczony rostbef z pastą karczochową i dżemem cebulowym z kruszonymi orzechami**
- ☐ Drożdżowe bliny gryczane z podwędzaną pastą rybną i jabłkiem
- ☐ Roladki z wędzonego kurczaka z musem z suszonej śliwki
- ☐ Deska serów z orzechami i musami z owoców suszonych**
- ☐ Plastry łososia wędzonego z sałatką z czarnej soczewicy i twarogu**
- ☐ Carpaccio z dorsza z sałatką z kapusty kiszzonej okraszone pieczoną i podwędzaną kielbasą**
- ☐ Talerz wędlin sezonowanych z rukolą, oliwą rozmarynową i domowym grisini
- ☐ Tatar wołowy z łubczykowym majonezem, musztardą francuską i korniszonami**

Salatki:

- ☐ Sałatka ziemniaczana z musztardą francuską, pieczonym boczkiem i dymką
- ☐ Sałatka z pieczonego w miodzie buraka z serem feta, rukolą, winogronem i sosem pesto
- ☐ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka cezarska z kurczakiem, parmezanem i sosem anchovies
- ☐ Sałatka caprese z pastą z czarnych oliwek i sosem pesto
- ☐ Słodka sałatka z ogórków kiszonych, gorczycy i szalotki
- ☐ Sałatka z białej kapusty z gorczycą i tartym jabłkiem
- ☐ Sałatka z kopru włoskiego z cytrusami i kolendrą
- ☐ Sałatka z pomidorów i szczypiorku z wiejską śmietaną
- ☐ Kasza bulgur z warzywami, miętą, cynamonem i oliwą zoliwek
- ☐ Mix salat z szarpaną kaczka i sosem porzeczkowym

PAKIET

BIESIADNY

♥ CENA ♥

180 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat – gratis

Dzieci od 4 do 10 lat – 50% rabatu

Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

♥ Zupa w wazie w stole

♥ I danie serwowane wieloporcjowo**

♥ II danie serwowane wieloporcjowo**

♥ III danie serwowane wieloporcjowo**

♥ Danie jednogarnkowe* – po godzinie 24

♥ Dania zimne w stole gościnnym do wyboru: 4 sałatki*, 6 przystawek*

♥ Bufet deserowy: 6 deserów*

*pozycje do wyboru z menu 1 oraz menu 2

**wybór 2 pozycji – 2 dania główne, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki ziemniaczane



Menu weselne 2

Zupa serwowana/dania główne serwowane/danie jednogarnkowe/bufet zimny/bufet deserowy - do wyboru z Menu 1

Dodatki do dań głównych w stole (4 pozycje do wyboru):

- ☐ Ziemniaki tłoczone z koperkiem
- ☐ Ziemniaki puree z chrzanem, gorczycą lub czyste
- ☐ Pieczone ziemniaki z rozmarynem
- ☐ Kasza gryczana smażona na smalcu z cebulką i majerankiem
- ☐ Kasza jęczmienna z orzachami i śmietaną
- ☐ Kopytka smażone na maśle z pietruszką
- ☐ Kluski śląskie z pary
- ☐ Ryż basmati smażony z jajkiem i curry
- ☐ Ryż basmati smażony z kminkiem i prażoną cebulą
- ☐ Brukselka z masłem i czosnkiem
- ☐ Kapusta włoska zasmażana z koperkiem
- ☐ Gotowane brokuły z migdałami
- ☐ Marchewka z groszkiem
- ☐ Pieczone warzywa korzeniowe z miodem
- ☐ Zasmażana kapusta kiszona z anchovies, oliwkami i białym pieprzem
- ☐ Zasmażana kapusta kiszona na śmietanie
- ☐ Parowane zielone warzywa z masłem szalwiowym
- ☐ Karmelizowana marchewka z czosnkiem i miętą

Dania serwowane po północy w wazie:

- ☐ Pazibroda-kapusta kiszona zasmażana z wędzonym boczkiem i ziemniakami z kminkiem
 - ☐ Boeuf Bourguignon na czerwonym winie z suszonymi grzybami
 - ☐ Butter chicken z ryżem miętowym
 - ☐ Cassoulet fasolowe z udkami kurczaka i boczkiem
 - ☐ Pulpeciki wołowe w sosie z palonej papryki i ziarna kolendry
 - ☐ Wieprzowina po sycuańsku z pomidorami
 - ☐ Tagine z kurczaka z czerwoną soczewicą i morelami
- 

PAKIET EKSKLUZYWNY

♥ CENA ♥

220 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat-gratis

Dzieci od 4 do 10 lat – 50% rabatu

Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

♥ Menu serwowane 3-daniowe: zupa* + danie główne*
+przystawka* lub deser*

♥ Bufet ciepły: 6 dań*

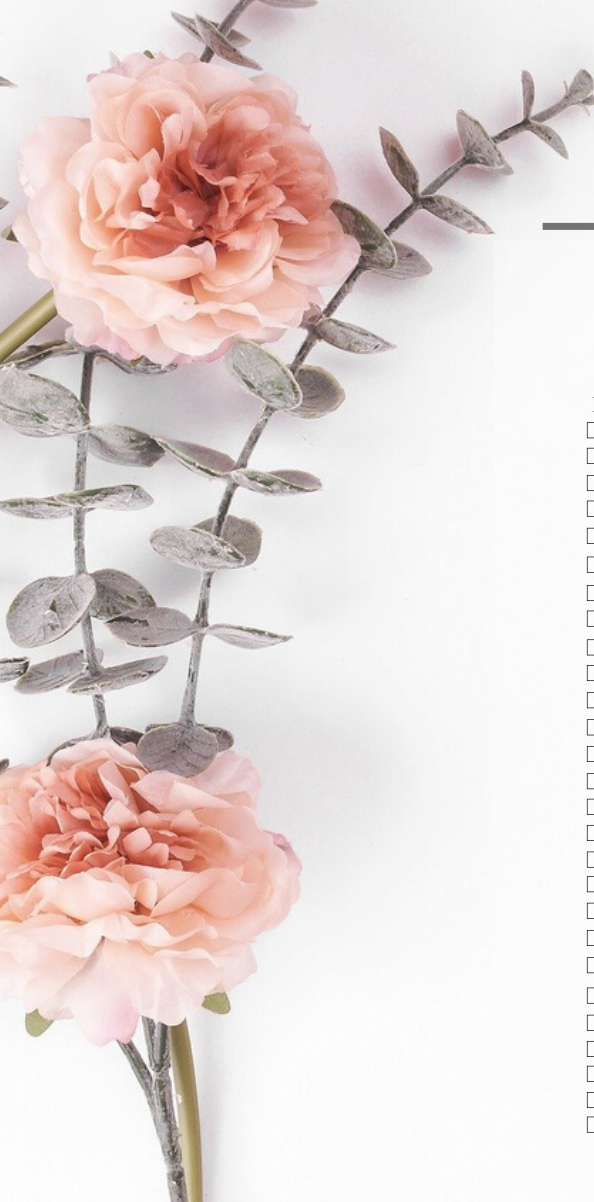
♥ Bufet zimny: 8 przystawek*, 5 sałatek*

♥ Bufet deserowy: 8 deserów*

♥ Tort lub Welcome drink lub Stół wiejski

*pozycje do wyboru z menu 1 oraz menu 3

**wybór 2 pozycji -2 dania główne, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki ziemniaczane



Menu weselne 3



Zupa serwowana/dania główne serwowane/bufet zimny/bufet deserowy - do wyboru z Menu 1

Dania ciepłe w bufecie:

- ☐ Pieczony udziec wieprzowy w ciemnym sosie z zielonego pieprzu
 - ☐ Kotleciki wołowe w sosie z palonej papryki i kminu rzymskiego
 - ☐ Sztuka mięsa w sosie chrzanowym
 - ☐ Gołąbki drobiowe z chili, orzechem włoskim sosem z gorczycy
 - ☐ Udziec z indyka w miętowym Pesto
 - ☐ Bitki schabowe z suszonymi grzybami
 - ☐ Pierś kurczaka na puree serowo-szpinakowym z gałką muszkatałową
 - ☐ Chrupiący boczek marynowany w winiaku z sosem z czarnej melasy
 - ☐ Roladki z soli ze szpinakiem i sosem limonkowym
 - ☐ Okoń nilowy w sosie porowym
 - ☐ Polędwica z dorsza z mussem czosnkowo ziemniaczanym
 - ☐ Sandacz w pomidorowym sosie z cieciorą i szpinakiem
 - ☐ Pieczony dorsz z salsą kaparową z melisą i oliwkami
 - ☐ Pierogi z rybą wędzoną i ziemniakami z koperkiem
 - ☐ Pierogi z białą kielbasą, bryndzą i gruszką
 - ☐ Pierogi z kaszą gryczaną i serem wędzonym
 - ☐ Gratin ziemniaczany z grzybami i rozmarynem
 - ☐ Kopytka z szalwią i masłem
 - ☐ Kasza jęczmienna ze śmietaną i orzechami
 - ☐ Ryż basmati smażony z jajkiem, curry i kolendrą
 - ☐ Warzywny stirfry z kolendrą i limonką
 - ☐ Kapusta włoska zasmażana z chorizo i ziarnem kolendry
 - ☐ Groszek zielony ze świeżą miętą na masle
 - ☐ Marchewka z groszkiem
 - ☐ Parowane zielone warzywa z masłem szalwiowym
 - ☐ Pieczony bakłażan z pomidorami, boczkiem i parmezanem
 - ☐ Karmelizowana marchewka z czosnkiem i miętą
- 



WESELNE PAKIETY

NAPOI ALKOHOLOWYCH

(do 6 godzin)

PAKIET I 60 PLN/osoba + każda kolejna godzina 10 PLN/osoba

- ♥ Piwo z beczki
- ♥ Wino białe i czerwone

PAKIET II 80 PLN/osoba + każda kolejna godzina 15 PLN/osoba

- ♥ Piwo z beczki
- ♥ Wódka

PAKIET III 95 PLN/osoba + każda kolejna godzina 20 PLN/osoba

- ♥ Piwo z beczki
 - ♥ Wino białe i czerwone
 - ♥ Wódka
- 



WIEJSKI STÓŁ

2 500 PLN/100 osób

- ♥ Deski pieczonych mięs i wędzonych kielbas: polędwica na zimno wędzona, tradycyjny salceson, pasztet z gęsi i marynowanych w czerwonym winie kalifornijskich śliwek, boczek wędzony, szynka z prosięcia w całości pieczona, suszone kielbasy doprawiane czosnkiem, majerankiem i jałowcem, pęta kaszanki, wędzone szynki
- ♥ Domowy smalec z jabłkiem i majerankiem w chlebie moszczony, skopek z solonym masłem
- ♥ Kwaszona kapusta i ogórki z beki
- ♥ Sosy: musztarda piekielna, chrzan łyżę szczęście wyciskający, ćwikła
- ♥ Bochen chleba z wiejskiego pieca pszeniczna mąką oprószany

RYBNY STÓŁ

2 000 PLN/100 osób

- ♥ Ryby wędzone
 - ♥ Ryby w galarecie
 - ♥ Sushi
 - ♥ Owoce morza
 - ♥ Sałatki z ryb i owoców morza
 - ♥ Śledzie w różnych smakach
- 



TORT

- ♥ Tort Śmietanowy 7 zł/soba
- ♥ Tort w masie Ticino 10 zł/osoba
- ♥ Tort bezowy 15 zł/osoba

Smaki tortów do wyboru

- ♥ Gorzka czekolada z czerwona porzeczka
- ♥ Biała czekolada z malinami
- ♥ Waniliowo- czekoladowy z owocami
- ♥ Śmietanowy z owocami
- ♥ Black forest
- ♥ Mleczna czekolada z morelami

*

Opłata za wniesienie tortu z firmy zewnętrznej 10 PLN/osoba





POPRAWINY- propozycja

GRILL - zestaw (4 godziny) -120 PLN/osoba



Zupa

Żur na zakwasie



Salatki i surówki

Salatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i czerwonej cebuli skropionych oliwą

Salatka Coleslaw

Marchew z jabłkiem

Kwaszona kapusta z ziołami i szczypiorem

Świeże sałaty rwane z dresingami, oliwami oraz z domowymi marynatami (dynia w occie, pieczarki, cebulki śliwki marynowane)

Wybór pieczywa: pszenny, orkiszowy, razowy, bułeczki bankietowe



Grill

Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach

Pikantne szaszłyki drobiowe

Kiełbaska

Kaszanka



Pieczone ziemniaki z masłem i świeżym koprem

Sosy



Ketchup, musztarda, chrzan i ćwikła

Pakiet napoi bezalkoholowych

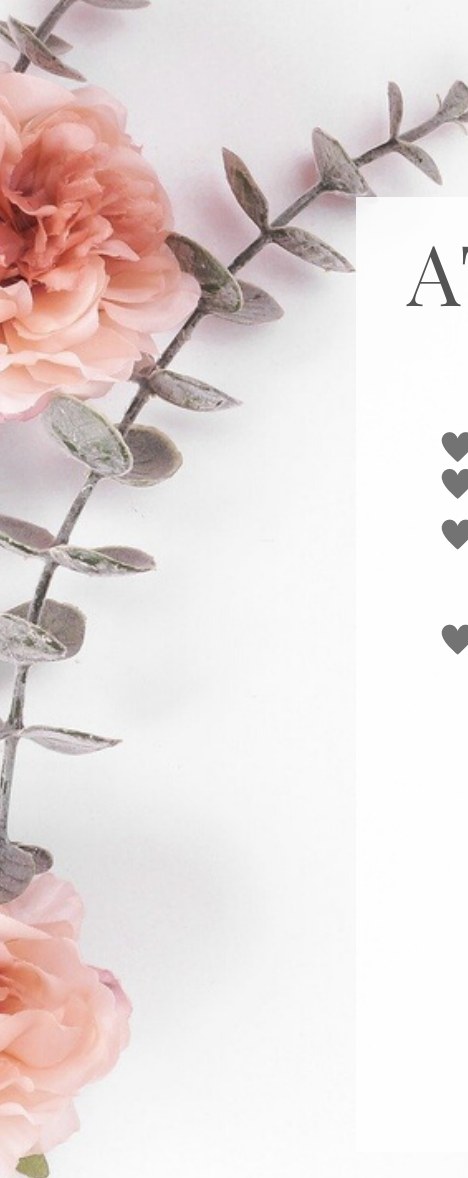
Kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe





DODATKOWO PŁATNE

- ♥ Opłata korkowa 10 PLN/osoba/asortyment
- ♥ Welcome drink 7 PLN/osoba
- ♥ Obsługa barmańska 1500 PLN
(bar, dodatki do drinków, szkło, lód, 1 barman)



ATRAKCYJNE PREZENTY

- ♥ Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- ♥ Romantyczną kolację w pierwszą Rocznicę Ślubu
- ♥ 10% zniżki na organizację innych imprez okolicznościowych
- ♥ Degustacje serwowanych dań ciepłych z wybranego menu



Na przyjęcie zorganizowane w piątek lub niedziele
- udzielamy RABAT w wysokości 10%
(wyłączając dni świąteczne i "długie weekendy").





DODATKOWO PROPONUJEMY



64 pokoje hotelowe
Przekąski i drinki na powitanie
Stół rybny
Stół wiejski
Stół ze specjałami z Bliskiego Wschodu
Pieczone prosię
Grill polski (oferta sezonowa)
Grill amerykański (oferta sezonowa)

Bar i obsługa baru
Pakiety alkoholowe
Fontanna czekolady
Tort
Stół Słodki
Stacja live cooking
Dekoracja kwiatowa sali

Poprawiny
Animacje dla dzieci
Projekcję multimedialną
Fotobudka/fotolustro
Napis LOVE
Pokazy tańca
Food truck

ZAPRASZAMY DO OBEJRZENIA GALERII
Z WESEŁ ORGANIZOWANYCH
W HOTELU SOBIENIE KROLEWSKIE

BEREZA
LIVE | LOVE | TAKE PICTURES


Sobienie Królewskie
GOLF & COUNTRY CLUB

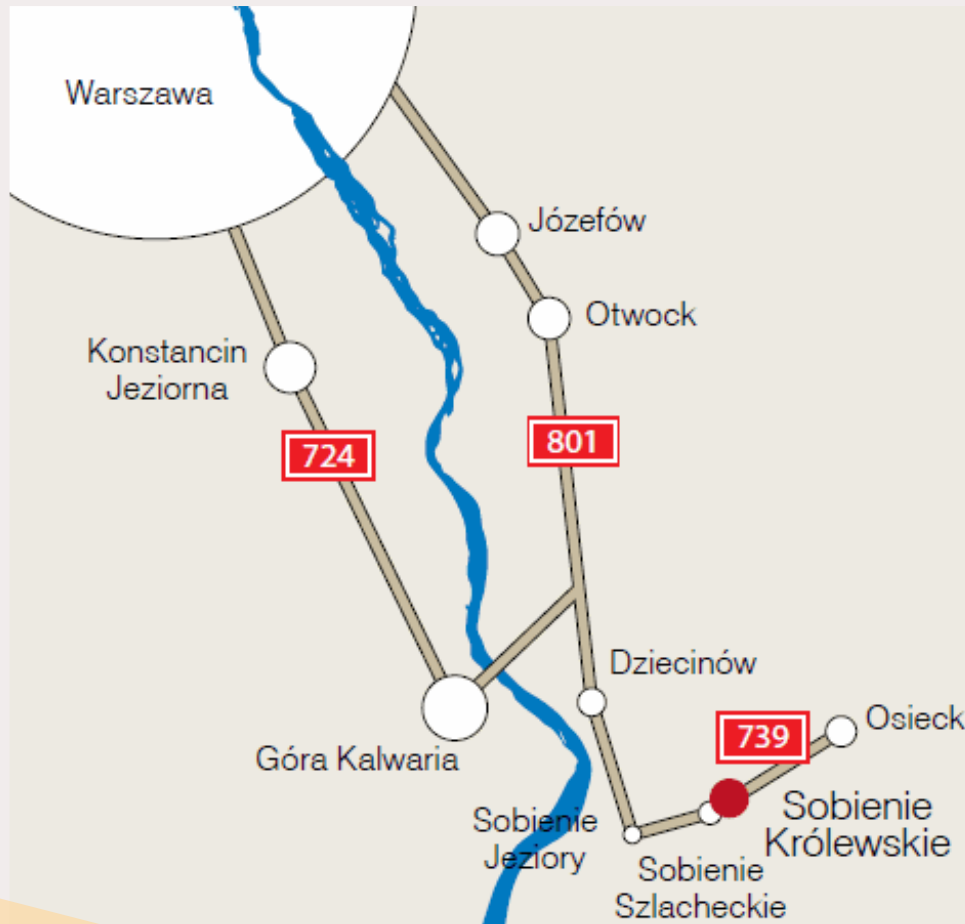
LMFOTO
THERE IS A STORY TO BE TOLD

T

TOMEK KURZYDLAK


BMKESEK.COM

Ostrowski



Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Sobienie Szlacheckie 64, 08-443 Sobienie Jeziory

Tel: +48 25 68 20 660, e-mail: hotel@sobieniekrolewskie.pl

www.sobieniekrolewskie.pl