

—  —  
HOTEL\*\*\*\* SOLAR PALACE  
SPA & WELLNESS



**OFERTA  
WESELNA**



Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Hotelu \*\*\*\*

Solar Palace SPA & Wellness.

Ślub to jedno z najpiękniejszych wydarzeń w życiu, a udane wesele to doskonały początek nowej drogi życia.

Dlatego organizację powinni Państwo przekazać osobom, które od lat zajmują się kompleksowym przygotowaniem przyjęć weselnych.

Wychodząc naprzeciw wszystkim potrzebom, przygotowaliśmy specjalne pakiety menu, które można dobrać według swoich potrzeb i oczekiwań.

Zapraszamy również na indywidualne spotkanie z naszym specjalistą, który odpowie Państwu na wszystkie pytania i oprowadzi po wnętrzu hotelu.

Serdecznie zapraszamy!

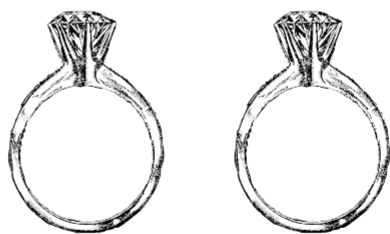


## Oferta weselna

### Pakiet Classic



### Pakiet Prestige



### Pakiet De luxe





## Pakiet Classic

Powitanie chlebem i solą



Aperitif : wino musujące



Uroczysta 3- daniowa kolacja serwowana



Bufet 10 zimnych przekąsek



2 gorące dania w bufecie



Serwowany deser



Pakiet napojów bezalkoholowych-0,5 l na osobę

359 zł brutto/osoba

\*Oferta obowiązuje przy min. 40 osobach

## Uroczysta 3- daniowa kolacja

### PRZYSTAWKA

SERWOWANA  
JEDNA DO WYBORU

- ROLADKA Z CUKINII Z RUKOLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM PLEŚNIOWYM
- KURZE WĄTRÓBKI Z CEBULĄ, JABŁKIEM, TYMIANKIEM, PODANE NA GRZANCE

### ZUPA

SERWOWANA  
JEDNA DO WYBORU

- KREMOWA ZUPA Z POMIDORÓW Z DODATKIEM ŚMIETANY I ŚWIEŻEJ BAZYLI
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW NA BIAŁYM WINIE, PODAMY Z CHIPSEM Z CUKINII
- ROSÓŁ DROBIOWY Z DOMOWYM MAKARONEM
- ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH

### DANIE GŁÓWNE

SERWOWANE  
JEDNO DO WYBORU

- POŁĘDWICA WIEPRZOWA FASZEROWANA MIĘSEM MIELONYM PODAWANA Z ZIEMNIAKAMI GRATIN I MIXEM SAŁAT
- PIERŚ Z KURCZAKA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ FASZEROWANA SEREM CAMEMBERT, PODANA Z FRYTKAMI Z BATATÓW I BLANSZOWANYM SZPINAKIEM
- FILET Z KACZKI Z ŻURAWINĄ I GRUSZKA, PODAWANY Z ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM, BUKIETEM WARZYW.

## DESER

SERWOWANY- JEDEN DO WYBORU

- LODY WANILIOWE Z GORĄCYMI MALINAMI
- PRZEKŁADANIEC JOGURTOWY Z OWOCAMI I BEZĄ

## BUFET ZIMNY

NA PÓLMISKACH NA STOLE

- PATERA WĘDLIN I MIĘS  
PIECZONYCH Z DIPAMI
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ
- SAŁATKA ZIELONA Z SANDACZEM (SAŁATA LODOWA,  
KIWI, OGÓREK, AWOKADO, WINEGRET, PESTKI DYNI)
- TYMBALIKI DROBIOWE
- ŁÓDECZKI Z CYKORII Z PIKANTNĄ MASĄ SEROWĄ I  
POMARAŃCZĄ
- SAŁATKA JARZYNOWA
- PTYSIE Z SERKIEM CHRZANOWYM I ŁOSOSIEM
- CARPACCIO Z BURAKA Z FETA I SOSEM CZOSNKOWYM
- PIECZYWO, BUŁECZKI, MASŁO

## DANIA CIEPŁE

DWA DO WYBORU

- BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYMI PIEROGAMI Z  
MIĘSEM
- UDZIEC INDYCY DUSZONY W WARZYWACH PODANY Z  
PUREE ZIEMNIACZANYM
- SANDACZ Z BLANSZOWANYM SZPINAKIEM  
PODAWANY Z TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI ORAZ  
BEZĄ CYTRYNOWĄ Z PIEPRZEM
- STROGONOW Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ I PIECZARKAMI

## NAPOJE

- KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE - 0,5L NA OSOBE
- PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH  
- FANTA, SPRITE, COCA-COLA - 20 ZŁ OD OSOBY



## Pakiet Prestige

Powitanie chlebem i solą



Aperitif : wino musujące



Uroczysta 3- daniowa kolacja serwowana



Serwowany deser



Gorąca posiłki w bufecie-4



Bufet 13 zimnych przekąsek



Bufet deserowy



Pakiet napojów bezalkoholowych- 1 liter na osobę

450 zł brutto/ osoba

\*Oferta obowiązuje przy min. 50 osobach

## Uroczysta 3- daniowa kolacja

### PRZYSTAWKA

SERWOWANA

JEDNA DO WYBORU

- TERRINA Z ŁOSOSIA Z DODATKAMI
- ROLADA Z KACZKI Z PISTACJAMI I ŻURAWINĄ

### ZUPA

SERWOWANA

JEDNA DO WYBORU

- KREM PODGRZYBKOWY Z GRZANKAMI
- BULION RYBNY Z KLOPSIKAMI
- KREM Z ZIELONYCH WARZYW Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI
- ROSÓŁ Z 3 MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM

### DANIE GŁÓWNE

SERWOWANE

JEDNO DO WYBORU

- PIECZONA POŁĘDWICZKA DORSZA W ZIOŁACH Z KONFITOWANYMI WARZYWAMI I PESTO
- ESKALOPKI Z INDYKA MARYNOWANE W ROZMARYNIE, CZĄSTKI ZIEMNIAKA, ZIELONA FASOLKA Z SUSZONYM POMIDOREM
- FILET Z KACZKI Z ŻURAWINĄ I BLANSZOWANYM JABŁKIEM PODAWANY Z PUREE ZIEMNIACZANYM, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I CARPACCIO Z BURAKA
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W DELIKATNYM SOSIE GRZYBOWYM Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SAŁATKĄ Z SEREM FETA

### DESER

SERWOWANY- JEDEN DO WYBORU

- TARTA ŻURAWINOWO-MALINOWA
- PANNA COTA Z MUSEM OWOCOWYM



## **BUFET ZIMNY**

### NA PÓLMISKACH NA STOLE

- FASZEROWANY PSTRĄG
- TERRINA Z KACZKI
- DESKA SERÓW Z MARMOLADĄ Z CEBULI I ORZECHAMI
- POMIDORKI Z MOZZARELLĄ W SOSIE BAZYLIOWYM
- PATERA WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH Z DIPAMI
- **CARPACCIO Z BURAKA**
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA RUBINOWA Z WOŁOWINĄ
- SAŁATKA Z BROKUŁEM , FETĄ I PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI
- TYMBALIKI DROBIOWE
- ŁÓDECZKI Z CYKORII Z PIKANTNĄ MASĄ SEROWĄ I POMARAŃCZĄ
- MARYNATY (GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA)
- ŚLEDZIE W 3 SMAKACH
- PIECZYWO, BUŁECZKI, MASŁO

## **GORĄCA KOLACJA W BUFECIE**

### CZTERY DO WYBORU

- RYBA MIRUNA W CIEŚCIE PIWNYM Z WARZYWAMI NA PARZE, ZIEMNIAKI PIECZONE
- ROLADA ZE SCHABU Z MIĘSEM MIELONYM, PIECZARKAMI I SEREM W SOSIE PIECZENIOWYM
- KARKÓWKA PIECZONA Z ZIOŁAMI W SOSIE PIECZENIOWYM Z ZIEMNIAKAMI PO STAROPOLSKU Z TYMIANKIEM
- PIERŚ Z KURCZAKA ZAPIEKANA Z MOZARELLĄ, RYŻ SMAŻONY Z WARZYWAMI I SEZAMEM, WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ Z KOPERKIEM

- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
- ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I MAJERANKIEM
- WARZYWA GRILLOWANE ( PAPRYKA, CUKINIA, CZERWONA CEBULA, PIECZARKI)
- ZUPA MEKSYKAŃSKA

### BUFET DESEROWY

- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU ( SERNIK Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ, SZARLOTKA, RAFAELLO, CIASTO CZEKOLADOWE Z MASCARPONE I WIŚNIAMI)
- KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI
- KOLOROWE MAKARONIKI
- OWOCE FILETOWANE

### NAPOJE

- KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE-1 L NA OSOBE
- PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH
  - FANTA, SPRITE, COCA-COLA – 20ZŁ OD OSOBY



## Pakiet De luxe

Powitanie chlebem i solą



Aperitif : wino musujące



Uroczysta kolacja serwowana



Serwowany deser



Bufet 16 zimnych przekąsek



Gorąca kolacja w bufecie- 5 dań



Bufet deserowy



Pakiet alkoholi



Pakiet napojów bezalkoholowych- 1 l/os

499 zł brutto/ osoba

\*Oferta obowiązuje przy min. 60 osobach

# Uroczysta 3- daniowa kolacja

## PRZYSTAWKA

SERWOWANA

JEDNA DO WYBORU

- BABECZKA Z MUSEM CHRZANOWYM, WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KOPERKIEM
- SZYNKA SZWARCWAŁDZKA ZE SZPARAGAMI PODANA W SOSIEM BALSAMICZNYM I WŁOSKIMI ORZECHAMI

## ZUPA

SERWOWANA

JEDNA DO WYBORU

- MAZURSKA ZUPA RYBNA Z KLOPSIKAMI
- KREM Z BROKUŁÓW Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW
- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z 3 MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM
- KREM Z BATATÓW Z CHIPSEM BEKONOWYM

## DANIE GŁÓWNE

SERWOWANE

JEDNO DO WYBORU

- KONFITOWANA NOGA KACZKI, KOPYTKA, KAPUSTA CZERWONA NA WINIE, SOS ŻURAWINOWY
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE BOROWIKOWYM Z GOTOWANYMI ZIEMNIAKAMI I CHRUPIĄCĄ SAŁATĄ Z WARZYWAMI
- ROLADA WOŁOWA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I CZERWONĄ KAPUSTĄ
- SANDACZ Z BLANSZOWANYM SPZINAKIEM PODAWANY Z TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI ORAZ BEZĄ CYTRYNOWĄ Z PIEPRZEM

## DESER

SERWOWANY- JEDEN DO WYBORU

- TORCIK LODOWY Z OWOCAMI
- PTASIE MLECZKO NA KRUCHYM SPODZIE

## **BUFET ZIMNY**

### NA PÓLMISKACH NA STOLE

- ♦ FASZEROWANY PSTRĄG
- ♦ TERRINA Z ŁOSOSIA
- ♦ DESKA SERÓW Z MARMOLADĄ Z CEBULI I ORZECHAMI
- ♦ POMIDORKI Z MOZZARELLĄ W SOSIE BAZYLIOWYM
- ♦ PATERA WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH Z DIPAMI
- ♦ ŚLEDZIE W 3 SMAKACH SAŁATKA GRECKA
- ♦ SAŁATKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ
- ♦ SAŁATKA CEZAR
- ♦ TYMBALIKI DROBIOWE
- ♦ ŁÓDECZKI Z CYKORII Z PIKANTNĄ MASĄ SEROWĄ I POMARAŃCZĄ
- ♦ PTYSIE FASZEROWANE SERKIEM Z ŁOSOSIA
- ♦ MIODOWE KLOPSIKI RYBNE
- ♦ RYBA PO GRECKU
- ♦ SAŁATKA JARZYNOWA PODANA W KRUCHYCH BABECZKACH
- ♦ SAŁATKA ZIELONA Z SANDACZEM
- ♦ CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM FETA I SOSEM CZOSNKOWYM MARYNATY (GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA) PIECZYWO, BUŁECZKI, MASŁO

## **GORĄCA KOLACJA W BUFECIE**

### PIĘĆ DO WYBORU

- ♦ SANDACZ PIECZONY W PIECU UŁOŻONY NA GRZYBOWYM RISOTTO I WARZYWAMI DUSZONYMI W MAŚLE
- ♦ DUSZONA WOŁOWINA W CZERWONYM WINIE PODANA Z PUREE CHRZANOWYM I BURACZKAMI NA CIEPŁO
- ♦ POŁĘDWICZKA W CIEŚCIE FRANCUSKIM W SZYNCE DOJRZEWAJĄCEJ Z OPIEKAMI ZIEMNIAKAMI I GOTOWANYMI WARZYWAMI

- ♦ GULASZ WOŁOWY Z KASZĄ BULGUR I WARZYWAMI
- ♦ PAPRYKA FASZEROWANA RYŻEM I MIĘSEM Z INDYKA
- ♦ SZASZŁYK DROBIOWY Z PAPRYKĄ, CUKINIĄ I CEBULĄ, FRYTKI, FASOLKA SZPARAGOWA, SOS TZATZIKI
- ♦ PIEROGI Z GĘSINĄ I GRZYBAMI
- ♦ BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
- ♦ BULION WOŁOWY Z KULECZKAMI MIĘSNYMI
- ♦ WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA
- ♦ KWAŚNICA NA GOLONCE WIEPRZOWEJ
- ♦ FLAKI WOŁOWE

### BUFET DESEROWY

- ♦ CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU ( SERNIK Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ, SZARLOTKA, RAFAELLO, CIASTO CZEKOLADOWE Z MASCARPONE I WIŚNIAMI), KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI, KOLOROWE MAKARONIKI
- ♦ OWOCE FILETOWANE

### NAPOJE

- ♦ KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ SOKI OWOCOWE - 1L NA OSOBĘ
- ♦ PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH - FANTA, SPRITE, COCA-COLA – 20ZŁ OD OSOBY

### PAKIET ALKOHOLOWY

WINO BIAŁE I CZERWONE – 200 ml/osoba , WÓDKA KRAJOWA 0,5 L/OSOBA  
PIWO Z BECZKI 0,5 L/OSOBA

**60ZŁ OD OSOBY**

W pakietach alkoholowych zawarte są: piwo beczkowe Tyskie, wino białe Sauvignon Blanc Estate Selection i Marques de Plata Macabeo, wino czerwone Cabernet Sauvignon Estate Selection i Marques De Plata Bobal Tempranill.

## Oferta zawiera



- Organizację przyjęcia weselnego do 70 osób w eleganckiej, przestronnej i klimatyzowanej Restauracji Tremo.
- Chleb i sól do tradycyjnego powitania Państwa Młodych.
- Powitalny kieliszek wina musującego dla Państwa Młodych i Gości weselnych.
- Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem i butelkę wina musującego.
- Preferencyjne ceny pokoi dla Gości weselnych.
- Dzieci do lat 4 pobyt w cenie pobytu Rodziców.
- Dzieci od 5 do 10 lat rabat 50% od ustalonej ceny menu.
- Stół dla obsługi technicznej - 50% zniżki od ustalonej ceny menu.
- Bezpłatny, monitorowany parking.







# Bufet tematyczny



## Bufet wiejski

Cena bufetu 1800 zł

- ryby wędzone (jesiotr, pstrąg, sum): 100 g/os.
- wędliny i mięsa pieczone, szynki, połówce, boczki, baleron, kabanosy, kiełbasa szynkowa, kiełbasa cienka, kiełbasa wiejska,
- rolady boczkowe,
- pierogi z kapustą i z grzybami,
- sałatka ziemniaczana ze śledziem i jabłkiem,
- smalec ze skwarkami,
- pasztet pieczony,
- ogórki małosolne lub kiszzone,
- chleb staropolski z pieca.



# Bufet tematyczny



## Bufet włoski

Cena bufetu 1600 zł

- kompozycja oryginalnych włoskich wędlin i serów,
- 3 rodzaje makaronów z sosami,
- kluski gnocchi,
- focaccia,
- tortellini,
- mini pizzerinki,
- sałatka caprese,
- wędzony łosoś,
- oliwki,
- suszone pomidory,
- karczochy.



# Bufet tematyczny



## Bufet słodki

Cena bufetu 900 zł

- kompozycja ciast,
- słodkie deserki,
- kruche ciasteczka maślane,
- kolorowe bezy,
- babeczki z nadzieniem,
- makaroniki,
- kokosanki,
- owoce filetowane.



## Fontanna czekoladowa



Oferujemy także możliwość wynajęcia fontanny z płynną czekoladą. Czeka na Was mnóstwo przekąsek, które idealnie komponują się ze smakiem czekolady.

Wynajem fontanny (do 60 osób) - 1000 zł

## Animator dla najmłodszych



Martwisz się, że Twój goście weselni będą zaabsorbowani opieką swoich najmłodszych pociech? Mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie- urozmaicone animacje. Nasi animatorzy, dzięki doświadczeniu i wiedzy oraz oryginalnemu podejściu do najmłodszych, potrafią utrzymać ich uwagę, wysłuchać i dać im wiele zabawy. Animatorzy to idealne rozwiązanie dla wesel, w których sporą częścią zaproszonych Gości są dzieci poniżej 12 roku życia. Wygląd, strój i charakterystyka naszych animatorów sprawiają, że najmłodszy bardzo chętnie biorą udział we wszystkich organizowanych przez nich zabawach.

## Pokaz barmański



Pokaz barmański niewątpliwie wyróżni Waszą uroczystość i nada wyjątkowego charakteru dla Waszego wesela. Doświadczony barman przygotuje niesamowite show przy użyciu sprzętu barmańskiego oraz pirotechniki, skomponuje drinki w spektakularny sposób w rytm efektownej muzyki.



## Fotograf



Uwiecznienie tego najpiękniejszego dnia w życiu jest bardzo ważną sprawą. Sesja zdjęciowa w naszych klimatycznych wnętrzach nada charakter tej niezapomnianej chwili. Profesjonalny fotograf sprawi, że będziecie mieć wspaniałą pamiątkę na całe życie.

## Fajerwerki



Pokazy pirotechniczne realizowane są w naszym przepięknym ogrodzie, tuż przed godziną 22:00.

Idealnym rozwiązaniem jest połączenie dwóch naszych atrakcji, czyli zaserwowanie tortu w hotelowym, romantycznym Tajemniczym Ogrodzie wraz z oprawą muzyczną i pokaz sztucznych ogni w tle. Gwarantujemy, że to spektakularne połączenie na długo zapadnie w pamięci Waszej i Waszych Gości.





Jeśli zainteresowała Państwa nasza oferta,  
zapraszamy do Hotelu \*\*\*\* Solar Palace Spa &  
Wellness  
na spotkanie z naszym ekspertem, by poznać obiekt i spróbować  
naszej kuchni

Hotel\*\*\*\* Solar Palace Spa & Wellness  
11-700 Mrągowo, ul. Jaszczurcza Góra 22, 24  
tel. +48 89 741 24-84  
E-mail : [aneta@hotelsolar.com.pl](mailto:aneta@hotelsolar.com.pl)  
[www.hotelsolar.com.pl](http://www.hotelsolar.com.pl)

