



HOTEL ZIELONY

**Sala bankietowo-konferencyjna
TURKUSOWA**

**OFERTA
PRZYJECIA WESELNEGO**

www.turawa.com.pl

Centrum Rekreacji i Wypoczynku GASTROTUR
46-045 Turawa ul. Biwakowa 24 tel. 77 4212361

Konto bankowe: PKO Bank Polski S.A. I O/Opole Nr 62 1020 3668 0000 5102 0012 7233
www.turawa.com.pl e-mail: biuro@turawa.com.pl

Szanowni Państwo

*Jeśli planujecie wesele to zapraszamy Was do nowej pięknej i nowoczesnej sali bankietowo-konferencyjnej w Hotelu ***ZIELONY w Turawie. Sala może pomieścić do 140 gości w komfortowych warunkach.*

Hotel Zielony wchodzi w skład Centrum Rekreacji i Wypoczynku Gastrotur. Jest członkiem międzynarodowej sieci LAND GUT HOTELS charakteryzującą się rodzinną atmosferą i wysokim poziomem usług.

Wesele u nas to gwarantowany sukces towarzyski. Gwarantujemy Wam miłą i fachową obsługę oraz a przede wszystkim smaczne potrawy, które przyrządzane są na miejscu przez doświadczony personel kuchenny, zadowolą najbardziej wybrednych smakoszy.

Między posiłkami można oddychać świeżym powietrzem i wdychać woń sosnowego lasu spacerując urokliwymi alejkami w otoczeniu hotelu lub po pięknej promenadzie na obrzeżu Jeziora Turawskiego. Dzieci w tym czasie mogą poszaleć na placu zabaw. Po biesiadzie weselnej zapewnimy Wam nocleg w komfortowych pokojach. Na terenie hotelu jest monitorowany parking i miejsca piknikowe. Jeden z posiłków w trakcie biesiady lub poprawiny można zorganizować przy grillu.



DO DYSPOZYCJI GOŚCI : nowoczesna klimatyzowana sala bankietowa, altany piknikowe, wygodne noclegi, miejsca parkingowe, plac zabaw dla dzieci



Sala bankietowy – widok ogólny

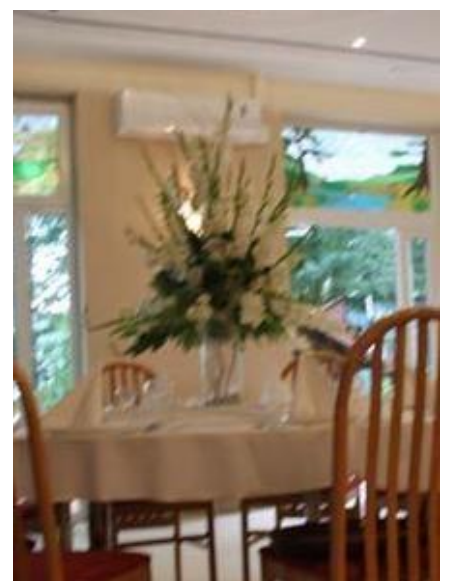


Jeden z wariantów ustawienia i dekoracji stołów



Bufet wiejski

Do tańczenia jest nowoczesny parkiet



Dekoracja stołu weselnego



Na terenie hotelu znajduje się miejsce piknikowe, gdzie można zorganizować poprawiny lub drugi posiłek w trakcie wesela

Do dyspozycji gości jest monitorowany parking oraz plac zabaw dla dzieci.

Polecamy spacer urokliwymi alejkami i odpoczynek w kontakcie z przyrodą.

Można również wybrać się nad jezioro lub do otaczającego lasu, a wieczorem podziwiać piękny zachód słońca



PRZYKŁADOWE MENU

przyjęcia weselnego w Hotelu*** Zielony w Turawie



POWITANIE : tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą, następnie toast wszystkich gości lampką wina musującego.

OBIAD WESELNY

Zupa : do wyboru

- † rosół z makaronem
- † krem z borowików z groszkiem ptysiovym

danie główne: mięso w ilości 2,5 porcji na osobę,

do wyboru :

- † rolada wołowa
- † rolada wieprzowa faszerowana kapustą
- † roladka z indyka
- † szynka wieprzowa nadziewana śliwką
- † kotlet po szwajcarsku
- † kotlet de volaille
- † faszerowane pączki z kurczaka
- † pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
- † pieczeń z karczku szpikowana boczkiem i czosnkiem
- † kotlet schabowy
- † schab nadziewany

dodatki : (do wyboru 2 poz.)

- † kluski śląskie
- † kluski szare
- † ziemniaki z wody z koperkiem
- † ryż
- † † frytki

sosy: do wyboru

- † pieczeniowy
- † śliwkowy
- † myśliwski
- † szpinakowy

surówki, sałatki: (do wyboru 3 poz.)

- † kapusta czerwona na ciepło
- † kapusta biała zasmażana
- † buraczki zasmażane
- † surówka z czerwonej kapusty
- † surówka z białej kapusty
- † surówka z kapusty pekińskiej

- † surówka z sałaty lodowej
- † surówka z kiszanej kapusty
- † surówka z marchwi i selera
- † warzywa blanszowane na ciepło z masłem ziołowym

słodki przerywnik: jabłko pieczone z powidłami śliwkowymi i bitą śmietaną
lub lody z owocami z bitą śmietaną i sosem .

Deser:

- † ciasto (dostarczone przez zamawiającego)
- † kawa i herbaty w różnych smakach (bez ograniczeń)

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmiski: (do wyboru 6 poz.)

- † półmiski mięs pieczonych i pasztetów
- † półmiski wędlin szlachetnych
- † półmiski serów
- † galaretka z kurczaka
- † galaretka wieprzowa
- † ozory wieprzowe w galarecie
- † roladki z szynki faszerowane w galarecie
- † schab nadziewany owocami w galarecie
- † jajka w sosie tatarskim
- † ryba w sosie słodko-kwaśnym
- † ryba po grecku
- † koreczki śledziowe z ogórkiem i cebulką
- † śledzie w sosie śmietanowo-jabłkowym
- † śledzie po kaszubsku
- † śledzie z bakaliami
- † pieczywo zapiekane z masłem ziołowym lub czosnkowym
- † łosoś wędzony faszerowany
- † pomidory, ogórki konserwowe, oliwki, pieczarki marynowane
- † pieczywo

sałatki: (do wyboru 2 poz.)

- † pomidory z mozzarellą
- † sałatka z kurczaka wędzonego z ananasem
- † sałatka makaronowa - (szynka, ogórek konserwowy, kukurydza)
- † sałatka z tuńczykiem i warzywami
- † sałatka jarzynowa
- † sałatka gyros

KOLACJA (do wyboru 1 poz.)

- I . Stek z karczku z pieczarkami zapiekany serem ziemniaki pieczone surówka z kiszanej kapusty
- II. Żeberka wieprzowe pieczone w miodzie podane z „ciapkapustą” (kapusta zasmażana połączona z ugniecionym okraszonymi ziemniakami)
- III. Filet rybny w sosie kurkowym na farfalach, surówka z sałaty lodowej
- IV . Fleciki z indyka w sosie grzybowym podane z pikantnym ryżem i surówką z kapusty pekińskiej

GORĄCY PRZERYWNIK (do wyboru 1 poz.)

- ✓ Zupa gulaszowa
- ✓ Bogracz
- ✓ Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie pomidorowo-grzybowym
- ✓ Polewka Szwejka

OSTATNIE DANIE NOCY(do wyboru 1 poz.)

- ✓ Barszcz z krokietem z nadzieniem szpinakowym , mięsny lub z kapustą i grzybami
- ✓ Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego
- ✓ Flaczki

Dodatkowo proponujemy:

- ✓ Patery z owocami
- ✓ Napoje gazowane i niegazowane, soki w ilości 1 l/osobę
- ✓ Noclegi w/g cennika z upustem 25 % w okresie od września do maja. W miesiącach maj czerwiec, wrzesień z upustem 10% . Miesiące lipiec sierpień 100 %
- ✓ Poprawiny w formie śniadania (do godz. 12.00)
- ✓ Poprawiny z obiadem (do godz. 17.00)

DODATKOWE ATRAKCJE:

Grillowanie zamiast kolacji w dniu wesela

- ❖ stek z karczku
- ❖ Szaszłyki drobiowe
- ❖ Kaszanka w foli z kapusta
- ❖ Kiełbaski
- ❖ Ziemniaki zapiekane z boczkiem
- ❖ Ćwikła z chrzanem, sos czosnkowy
- ❖ Pieczywo

Stół wiejski ustawiony w stosownym miejscu dostępny w czasie wesela

- ❖ Kiełbasa i szynka swojska
- ❖ Pasztet
- ❖ Boczek pieczony
- ❖ Smalec domowy
- ❖ Ogórki kiszane
- ❖ Sałatka chłopska
- ❖ Chleb wiejski

Prosiak pieczony faszerowany (ok. 60 porcji)

Ćwikła, chrzan

UWAGI KOŃCOWE

1. W cenie przyjęcia weselnego jest przygotowanie i ustawienia sali, dekoracja stołów, obsługa kelnerska, sprzątanie po weselu.
2. Cena nie zawiera dekoracji sali i otoczenia, alkoholu, ciast i tortów, oprawy muzycznej, napojów i owoców.
3. Przy przyjęciach weselnych dla więcej niż 70 osób Młoda Para otrzymuje od nas prezent w postaci pokoju lub apartamentu na noc poślubną

POPRAWINY

Śniadanie poprawinowe: w godz. 10 – 12.00

Na ciepło (do wyboru 1 poz.)

- ❖ Żurek wiejski na białej kiełbasie
- ❖ Flaczki
- ❖ Barszcz czerwony
- ❖ parówki

Szwedzki stół:

- ❖ Zakąski zimne i ciepłe pozostałe z wesela
- ❖ Serek biały i homogenizowany
- ❖ Jogurt owocowy
- ❖ Pomidory, ogórki
- ❖ Pieczywo
- ❖ Masło
- ❖ Dżem
- ❖ Kawa i herbata (bez ograniczeń)

Obiad w godz. 12.00 – 17.00

Zupa: (do wyboru jedna)

- ❖ Pomidorowa z makaronem
- ❖ Zupa krem z groszkiem ptysiowym (brokułowa, szparagowa, pieczarkowa)
- ❖ Cebulowa z grzankami

Danie główne: (do wyboru jedna porcja mięsa)

- ❖ Pieczeń z karczku w sosie własnym
- ❖ „Szwajcar” kotlet wieprzowy nadziewany szynką i serem
- ❖ Filet z kurczaka z ananasm zapiekany z żółtym serem
- ❖ Bitki schabowe w sosie myśliwskim

Ponadto mięsa pozostałe z wesela

Dodatki:

- ❖ Ziemniaki z wody
- ❖ Frytki

Salatki, surówki: (do wyboru 2 poz.)

- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Surówka z selera z ananasm
- ❖ Surówka z kapusty pekińskiej z chrzanem
- ❖ Buraczki
- ❖ Surówka z marchwi

Kawa, herbata (bez ograniczeń), Ciasto – pozostałe z wesela

Przekąski zimne i ciepła pozostałe z wesela

Poprawiny w plenerze przy grillu

Na terenie Hotelu mamy specjalne, piękne miejsce piknikowe w którym proponujemy imprezę poprawinową. Ze względu na piękny teren wokół Hotelu ta opcja cieszy się dużą popularnością. Zmęczeni po całonocnej zabawie goście z przyjemnością odetchną wśród zieleni, przy zimnym piwie z beczki i specjałach z grilla. Taka impreza na luzie, w stylu "garden party" z pewnością będzie miłym zakończeniem pięknego weekendu weselnego. Poprawiny w plenerze standardowo odbywają się w godz. od 12 do 17 lub od 14 do 19.

Na początek: (do wyboru jedna poz.)

- ✓ Żurek z jajkiem
- ✓ Bigos domowy
- ✓ Grochówka

Specjały z grilla: (do wyboru 3 poz.)

- ✓ Stek z karczku
- ✓ Golonko w sosie chrzanowym
- ✓ Szaszłyk wieprzowy
- ✓ Skrzydełka drobiowe
- ✓ Szaszłyk drobiowy
- ✓ Kiełbasa grillowa
- ✓ Krupniok z kapustą kiszoną w folii
- ✓ Dorsz w ziołach pieczony w folii

Dodatki:

- ✓ Ketchup. Musztarda, sos chrzanowy
- ✓ Pieczywo
- ✓ Surówka z kiszonej kapusty
- ✓ Sałatka chłopska

Ponadto bufet:

- ✓ Przekąski zimne i ciepłe, pozostałe z wesela
- ✓ Ciasto pozostałe z wesela
- ✓ Kawa, herbata (bez ograniczeń)
- ✓ Piwo kufłowe 0,5 l/osobę

Uwaga: Podane wyżej menu jest jedynie przykładem, istnieje możliwość dań wegetariańskich, lub innych - ustalonych zgodnie z życzeniami Naszych Gości.

