

RESTAURACJA KUŹNIA

SALA WESELNA

TELFON: 523213170

MAIL: REZERWACJA@HOTELKUZNIA.PL

WWW.HOTELKUZNIA.PL



OBIAD WESELNY

Ceremonia powitania Państwa Młodych
Chlebem i Solą oraz kieliszkiem wina musującego

Obiad podawany na półmiskach

zupa – 1 porcja / os.
danie główne – 3 porcje / os.
dodatki – 4 porcje / os.

Deser

1 porcja / os.

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów gorących
kawa, herbata podawana w termosach

Limitowany pakiet napojów bezalkoholowych – 1 litr os.
soki owocowe, napoje gazowane, woda z miętą i cytryną

Obiad weselny trwający łącznie do 5 godzin

Cena za osobę: 95 PLN brutto

Sala Kuźnia, Jaskinia, VIP, Bankietowa

OBIAD

Zupy – 1 porcja /250 ml/os

- ☐ Domowy rosół z makaronem i tradycyjnymi dodatkami
- ☐ Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
- ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto bazyliowym
- ☐ Krem z dyni z nutą imbirową *Vege*
- ☐ Krem z pieczonego buraka z serem feta *Vege*
- ☐ Minestrone z bazylią *Vege*

Danie główne I – do wyboru 1 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Grillowany indyk na pomidorach
- ☐ Kurczak po polsku z grzybami i ziołami
- ☐ Filet z kurczaka z warzywami
- ☐ Kotlet de'volaille
- ☐ Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i sosem pomidorowym *Vege*
- ☐ Pieczona papryka faszerowana kaszą kus-kus i warzywami *Vege*
- ☐ Ser camembert zapiekany z figą *Vege*

Danie główne II – do wyboru 1 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Kotlet schabowy z pieczarkami
- ☐ Zrazy wieprzowe
- ☐ Pieczony schab z liściem laurowym w sosie własnym
- ☐ Szyńka pieczona z miodem
- ☐ Pieczona karkówka po kujawsku z majerankiem
- ☐ Dorsz w sosie porowym

Danie główne III – do wyboru 1 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Wołowe zrazy staropolskie w sosie pieczeniowym
- ☐ Polędwica wieprzowa w warzywach korzennych
- ☐ Filet z kaczki z owocowym sosem
- ☐ Udziec jagnięcy w sosie rozmarynowym
- ☐ Łosoś grillowany
- ☐ Sandacz pieczony z sosem cytrynowym

Dodatki do dania głównego

do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Frytki
- ☐ Kasza gryczana doprawiana masłem i majerankiem
- ☐ Kasza jaglana
- ☐ Kasza pęczak
- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Krokiety ziemniaczane
- ☐ Ryż z ziołami
- ☐ Ziemniaki opiekane w ziołach
- ☐ Ziemniaki puree z masłem/cytrynowe/pietruszkowe
- ☐ Ziemniaki z wody z koperkiem

Dodatki warzywne do dania głównego

do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Buraczki zasmażane
- ☐ Fasolka szparagowa z bułką tartą
- ☐ Kapusta czerwona z żurawiną
- ☐ Kapusta zasmażana
- ☐ Marchewka glazurowana w miodzie
- ☐ Mix sałat z sosem winegret
- ☐ Surówka z białej kapusty i koperku
- ☐ Surówka z marchwi i jabłka
- ☐ Surówka z selera z rodzynkami
- ☐ Warzywa z wody (marchewka, brokuły, kalafior)

Deser – 1 porcja/os

- ☐ Lody z owocami i polewą z owoców leśnych
- ☐ Mus czekoladowy z wiśniami
- ☐ Panna Cotta z owocami
- ☐ Sernik domowy z polewą z ciepłych malin
- ☐ Sorbet cytrynowy/malinowy z winem musującym
- ☐ Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem miętowo-malinowym

minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji

NAPOJE

Napoje zimne – do wyboru 1 litr /os.

- | | |
|---|---------------------------------|
| ☐ Sok czarna porzeczka | ☐ 7 up |
| ☐ Sok jabłkowy | ☐ Mirnda |
| ☐ Sok grapefruit | ☐ Pepsi |
| ☐ Sok pomarańczowy | ☐ Tonic |
| ☐ Woda z cytryną/limonką i miętą | |

Napoje gorące – bez ograniczeń
kawa, herbata podawana w termosach

W cenę nie zostały wliczone:

tort, ciasta, alkohol, owoce
propozycje te można uzupełnić we własnym zakresie,
z zastrzeżeniem, że ciasta i torty muszą pochodzić z cukierni

Tort weselny wycena na indywidualne zamówienie

Ciasta – do wyboru 1 porcja po 100 g./os. **7 zł.**

- sernik
- jabłecznik
- placek czekoladowy
- babeczki owocowe

Candy bar na 40-50 osób

- desery sztukowane ustawiane na stelażu 100 porcji **870 zł.**

Owoce – patera dekoracyjna około 2 kg **50 zł.**

DODATKOWO

Proponujemy rabat w wysokości 30% na wszystkie napoje
zamawiane w barze w tym alkohol

Stawka dla dzieci na obiedzie weselnym:

0-4 lat – bezpłatnie

4-8 lat – 50% ceny

Dodatkowe opłaty:

- pokrowce na krzesła 6 zł/ krzesło

Wszystkie podane ceny, są cenami brutto



OBIAD WESELNY Z KOLACJĄ

Ceremonia powitania Państwa Młodych
Chlebem i Solą oraz kieliszkiem wina musującego

Obiad podawany na półmiskach

zupa – 1 porcja / os.
danie główne – 4 porcje / os.
dodatki – 4 porcje / os.

Deser

1 porcja / os.

Kolacja

zakąski – 4 porcje / os.

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów gorących
kawa, herbata podawana w termosach

Limitowany pakiet napojów bezalkoholowych – 2 litr os.
soki owocowe, napoje gazowane, woda z miętą i cytryną

Obiad weselny trwający łącznie do 8 godzin

Cena za osobę: 145 PLN brutto
Sala Kuźnia, Jaskinia, VIP, Bankietowa

OBIAD

Zupy – 1 porcja /250 ml/os

- ☐ Domowy rosół z makaronem i tradycyjnymi dodatkami
- ☐ Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
- ☐ Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto bazyliowym
- ☐ Krem z dyni z nutą imbirową *Vege*
- ☐ Krem z pieczonego buraka z serem feta *Vege*
- ☐ Minestrone z bazylią *Vege*

Danie główne I – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Grillowany indyk na pomidorach
- ☐ Kurczak po polsku z grzybami i ziołami
- ☐ Filet z kurczaka z warzywami
- ☐ Kotlet de'volaille
- ☐ Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i sosem pomidorowym *Vege*
- ☐ Pieczona papryka faszerowana kaszą kus-kus i warzywami *Vege*
- ☐ Ser camembert zapiekany z figą *Vege*

Danie główne II – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Kotlet schabowy z pieczarkami
- ☐ Zrazy wieprzowe
- ☐ Pieczony schab z liściem laurowym w sosie własnym
- ☐ Szyńka pieczona z miodem
- ☐ Pieczona karkówka po kujawsku z majerankiem
- ☐ Dorsz w sosie porowym

Danie główne III – do wyboru 1 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Wołowe zrazy staropolskie w sosie pieczeniowym
- ☐ Polędwica wieprzowa w warzywach korzennych
- ☐ Filet z kaczki z owocowym sosem
- ☐ Udziec jagnięcy w sosie rozmarynowym
- ☐ Łosoś grillowany
- ☐ Sandacz pieczony z sosem cytrynowym

Dodatki do dania głównego

do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Frytki
- ☐ Kasza gryczana doprawiana masłem i majerankiem
- ☐ Kasza jaglana
- ☐ Kasza pęczak
- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Krokiety ziemniaczane
- ☐ Ryż z ziołami
- ☐ Ziemniaki opiekane w ziołach
- ☐ Ziemniaki puree z masłem/cytrynowe/pietruszkowe
- ☐ Ziemniaki z wody z koperkiem

Dodatki warzywne do dania głównego

do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- ☐ Buraczki zasmażane
- ☐ Fasolka szparagowa z bułką tartą
- ☐ Kapusta czerwona z żurawiną
- ☐ Kapusta zasmażana
- ☐ Marchewka glazurowana w miodzie
- ☐ Mix sałat z sosem winegret
- ☐ Surówka z białej kapusty i koperku
- ☐ Surówka z marchwi i jabłka
- ☐ Surówka z selera z rodzynkami
- ☐ Warzywa z wody (marchewka, brokuły, kalafior)

Deser – 1 porcja/os

- ☐ Lody z owocami i polewą z owoców leśnych
- ☐ Mus czekoladowy z wiśniami
- ☐ Panna Cotta z owocami
- ☐ Sernik domowy z polewą z ciepłych malin
- ☐ Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem miętowo-malinowym
- ☐ Sorbet cytrynowy/malinowy z winem musującym
- ☐ Mus czekoladowy z wiśniami

minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji

NAPOJE

Napoje zimne – do wyboru 1 litr /os.

- | | |
|---|----------------------------------|
| ☐ Sok czarna porzeczka | ☐ 7 up |
| ☐ Sok jabłkowy | ☐ Mirinda |
| ☐ Sok grapefruit | ☐ Pepsi |
| ☐ Sok pomarańczowy | ☐ Tonic |
| ☐ Woda z cytryną/limonką i miętą | |

Napoje gorące – bez ograniczeń
kawa, herbata podawana w termosach

Proponujemy rabat w wysokości 30% na wszystkie napoje
zamawiane w barze w tym alkohol

W cenę nie zostały wliczone:

tort, ciasta, alkohol, owoce
propozycje te można uzupełnić we własnym zakresie,
z zastrzeżeniem, że ciasta i torty muszą pochodzić z cukierni

Tort weselny wycena na indywidualne zamówienie

Ciasta – do wyboru 1 porcja po 100 g./os. **7 zł.**

- sernik
- jabłecznik
- placek czekoladowy
- babeczki owocowe

Candy bar na 40-50 osób

- desery sztukowane ustawiane na stole 100 porcji **870 zł.**

Owoce – patera dekoracyjna około 2 kg **50 zł.**

Stawka dla dzieci na obiedzie weselnym:

- 0-4 lat – bezpłatnie
- 4-8 lat – 50% ceny

Dodatkowe opłaty: pokrowce na krzesła **6 zł/ krzesło**

ZAKĄSKI

Zakąski zimne – do wyboru 4 porcje po 50 g./os.

Mięsne:

- ☐ Befszyk tatarski
- ☐ Deska wędlin
- ☐ Galantyna z kurczaka z rodzynkami
- ☐ Galaretki drobiowe z warzywami
- ☐ Indyk z morelą
- ☐ Karkówka ze śliwką glazurowana miodem
- ☐ Pasztet pieczony z sosem żurawinowym
- ☐ Pieczona rolada z boczku, rozmarynu i czosnku
- ☐ Roladki drobiowe faszerowane ☐ warzywami
- ☐ Schab faszerowany suszonymi pomidorami i bazylią
- ☐ Szynka z sałatką jarzynową
- ☐ Terrina wieprzowa z miętą

Rybne:

- ☐ Galaretki rybne z cytrusami
- ☐ Rolada z łososia ze szpinakiem i białym serem
- ☐ Ryba po grecku
- ☐ Śledziki regionalne 2 smaki ☐ Śledź po japońsku
- ☐ Tatar z łososia z kaparami i oliwą z oliwek

Sałatki 100g. /os:

- ☐ Sałatka chłopska z ziemniakami i szynką
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Sałatka na słodko z ryżem, owocami i kurczakiem
- ☐ Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- ☐ Sałatka włoska z pomidorów, mozzarelli i bazylii
- ☐ Sałatka z grillowanym kurczakiem

Inne 50g. /os::

- ☐ Deska serów

minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji

NOCLEG

Gościom weselnym proponujemy pobyt w 14 przytulnych, komfortowo wyposażonych pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z możliwością dostawek.

Apartamenty z bezpłatnym bezprzewodowym dostępem do Internetu, wyposażone w sejf, TV, lodówkę.

Specjalna oferta cenowa dla Gości weselnych na pokoje:

1-osobowy / 2-osobowy / 3-osobowy

Apartament 2-osobowy lub 1-osobowy

Cena zawiera VAT 8%, śniadanie oraz dodatkowo możliwość skorzystania z sauny.

Proces Rezerwacji:

KROK 1.

Potwierdzenie rezerwacji terminu, podpisanie umowy i wpłaty zadatku za rezerwację w wysokości 1 500 PLN. W przypadku rezygnacji z przyjęcia opłata nie podlega zwrotowi.

KROK 2.

Na 6 do 3 miesiące przed terminem wesela wpłacają Państwo 50% szacowanej sumy związanej z organizacją przyjęcia. Okres uzależniony od daty podpisania umowy.

KROK 3.

Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia podają Państwo nie później niż na 14 dni przed uroczystością. Rzeczywista ilość uczestników może różnić się od podanej w dniu podpisania umowy o 10%. Ostatecznie podana liczba Gości stanowić będzie podstawę do naliczania należności za przyjęcie.

KROK 4.

Pozostałą część wartości wesela regulują Państwo na 10 dni przed datą wykonania usługi uwzględniając cały koszt oraz wpłacone zadatki.

Hotel* Klub Restauracja Kuźnia**

ul. Gdańska 67, 85-005 Bydgoszcz

e-mail: marketing@hotelkuznia.pl

tel. +48 52 321 31 70 mobil: 606 70 92 92

