



OFERTA WESELNA



Z przyjemnością prezentujemy naszą kompleksową ofertę weselną, która sprawi, że Wasze wesele będzie niezapomnianym wydarzeniem pełnym miłości, elegancji i radości. Hotel Amaryllis, wraz z urokliwą Salą Perłową, stanie się idealnym miejscem dla Waszego wymarzonego ślubu i przyjęcia weselnego.

Dysponujemy dwiema salami: Restauracją Hotelu Amaryllis, idealną na kameralne przyjęcia i Salą Perłową, której powierzchnia 480 m kw. umożliwia organizację przyjęć okolicznościowych nawet dla 250 Gości! Dzięki zastosowaniu ścian modułowych **istnieje możliwość podzielnia Sali Perłowej na dwie mniejsze**. Sale są w pełni klimatyzowane.



Elegancka Sala Perłowa:

Nasza Sala Perłowa to przestronne, nowoczesne wnętrze, które ugości Państwa Gości w wyjątkowym stylu. Piękny design i dbałość o najmniejsze detale sprawią, że Wasza sala będzie emanować magią tego wyjątkowego dnia.



Twoje Wyjątkowe Przyjęcie - Nasza Sala Perłowa!

Wykwintne Menu:

Nasi doświadczeni kucharze przygotowują dla Państwa Gości wykwintne menu, dostosowane do preferencji kulinarnych. Smakowite dania, starannie wybrane składniki i piękne aranżacje potraw podkreślą wyjątkowy charakter wesela.



Profesjonalna Obsługa:

Nasz zespół dedykowanych profesjonalistów zadba o każdy szczegół tego wyjątkowego dnia. Zapewnimy kompleksową obsługę od początku do końca, abyście mogli cieszyć się każdą chwilą w pełni.

Wyjątkowa Dekoracja:

Firma florystyczna dopracuje dekoracje Sali Perłowej zgodnie z Państwa preferencjami. Przedstawimy różnorodne opcje dekoracyjne, abyście mogli stworzyć wymarzony klimat i atmosferę, które oddają Wasz charakter i styl.

Różne opcje ustawienia stołów: okrągłe lub biesiadne



Apartament dla Młodej Pary:

Dla Młodej Pary przygotowaliśmy wyjątkowy apartament na noc poślubną. To romantyczne i luksusowe miejsce, które pozwoli Wam kontynuować uroczystość w intymnej atmosferze.





Ogródki Letnie:

Nasi goście mogą cieszyć się wygodnymi stolikami i krzesłami, które zostały umieszczone na malowniczych utwardzonych wysepkach.

To idealne miejsce dla sesji zdjęciowych, które uchwycą Wasze szczęście tego dnia.

Hotel do dyspozycji Gości Weselnych

Dysponujemy pokojami w następującej konfiguracji:

- 19 pokoiów 2-os. z łóżem małżeńskim
 - 11 pokoiów 2-os. z oddzielnymi łózkami
 - 4 pokoje 1-os.
 - 2 pokoje 3 os. z dwoma oddzielnymi łózkami i dostawką
 - 3 apartamenty z łóżem małżeńskim i dostawką
- łącznie 79 miejsc noclegowych



Korzystanie z basenu i sauny dla Gości weselnych bezpłatne



Dysponujemy miejscami parkingowymi na ponad 100 samochodów

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty, aby stworzyć wyjątkowe wesele, które pozostanie w Waszych sercach na zawsze. Skontaktujcie się z nami, a my z przyjemnością pomożemy w realizacji Waszych marzeń o idealnym ślubie i przyjęciu weselnym.



MENU WESELNE

2026

340 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą Toast lampką wina musującego

ZUPA

(1 do wyboru)

Tradycyjny bulion z lanymi kluseczkami aromatyzowany lubczykiem z marchewką i natką pietruszki

Aksamitny krem Nelusco z prażonymi płatkami migdałów oraz kawałkami soczystego kurczaka

Toskański krem pomidorowy z serkiem mascarpone i oliwą bazyliową

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem z białych warzyw z grzanką

DANIE GŁÓWNE

3 porcje mięsa na osobę (6 rodzajów do wyboru)

De volaille z masłem i pietruszką

Zraz wieprzowy z boczkiem w sosie pieczeniowym

Golonka po bawarsku lub peklowana

Sakiewki schabowe z farszem grzybowym

Fantazja z indyka

Fileciki drobiowe w sosie grzybowym

Mieszki schabowe w sosie gorgonzola

Pieczeń z karkówki w sosie własnym

Dorsz w kokosowej panierce

Medaliony schabowe w sosie Caffé de Paris

Cordon blue

Rolada drobiowa ze szpinakiem w panko

Potrąwka z kurczaka w sosie potrawkowym

DODATKI SKROBIOWE

(3 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki pachnące koperkiem

Frytki

Domowe pyzy własnego wyrobu

Krokiety ziemniaczane

Cząstki ziemniaka ze skórką

WARZYWA NA CIEPŁO

(3 rodzaje do wyboru)

Buraczki zasmażane

Mix warzyw (marchewka, brokuł, kalafior) z maselkiem

Fasolka szparagowa

Modra kapusta zasmażana

Marchewka z groszkiem

BUKIET SURÓWEK

(3 rodzaje do wyboru)

z kapusty białej a'la Colesław

mix sałat z sosem vinegrette

z marchewki z nutą chrzanu

z selera z orzechami

z kapusty pekińskiej

SOS PIECZENIOWY

DESER

(1 do wyboru)

Ciasto: dwie porcje na osobę, sześć rodzajów

Lody orzechowe z syropem klonowym i bitą śmietaną

Selekcja sorbetów z bitą śmietaną i musem malinowym

Klasyczna Melba - lody waniliowe z brzoskwiniami, sosem truskawkowym i bitą śmietaną

Kawa i herbata (w cenie) serwowane w bufecie kawowym

ZIMNY BUFET

3 porcji na osobę (6 rodzajów do wyboru)

Klasyczny schab ze śliwką kalifornijską

Galantyna z kurczaka

Śledź w oleju z cebulką

Rolada schabowa z brokułem i serem edam

Indyk z bakaliami

Szparagi w szynce

Schab po ułańsku z farszem pieczarkowym

Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Ryba po grecku

Gotowany w niskiej temperaturze filet z indyka w ziołach w maladze

Ryba w galarecie

Rolada schabowo - drobiowa z oliwkami

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem vinegrette

Sałatka włoska z suszonymi pomidorami, makaronem, ziołami i oliwkami

Sałatka gyros

Wybór pieczywa, świeżo wypiekane bułeczki, masło, sosy zimne: tatarski i poznański

TORT WESELNY

We własnym zakresie – serwowany bez dodatkowych opłat

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Zupa

(1 do wyboru)

Domowy barszcz

Aksamitny żurek podany z kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem

DRUGIE DANIE GORĄCE

1 porcja na osobę (2 rodzaje do wyboru)

Pieczone udko z kurczaka

Szaszłyk drobiowy w towarzystwie boczku, cebulki i papryki

Bigos po staropolsku

Grillowana karkówka marynowana w ziołach

Boeuf strogonow z drobiu

Pieczyno, masło, chrzan, musztarda

W CENIE MENU OFERUJEMY:

- Wino musujące na powitanie Pary Młodej
 - Woda niegazowana - gratis
 - Dostęp do ogrodu hotelowego
- Apartament, korzystanie z basenu oraz sauny a także śniadanie dla Pary Młodej
- W cenie menu podstawowa dekoracja stołów: dekoracyjnie ułożone serwetki, świece, elegancka zastawa stołowa, srebrne podtalerze
 - Stół kawowo – herbaciany dostępny przez cały czas trwania uroczystości
 - Schładzamy depozyt na alkohole
- Dekoracja krzeseł Młodej Pary oraz pokrowce na krzesła gości, do wyboru cztery kolory kokard na krzesła
 - Depozyt gości gratis
- Dysponujemy nowo powstałymi salami, które posiadają profesjonalną wentylację oraz klimatyzację
 - Stoły okrągłe – bez dodatkowej opłaty
 - Stoły biesiadne
 - Podświetlany napis LOVE- bezpłatnie
 - Coolery z lodem i szkło do alkoholu
 - Parking na ponad 100 samochodów

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

- Tort weselny (nie pobieramy opłaty talerzykowej)
- Alkohol (nie pobieramy opłaty korkowej)
 - Napoje bezalkoholowe
 - Zespół muzyczny

INFORMACJE:

Brak tzw. "korkowego", nie pobieramy dodatkowych opłat za wódkę i inne napoje wysokoprocentowe, oraz „talerzykowego” za wyserwowanie tortu

Opłata za wynajem kieliszków do wina przy dostarczaniu wina własnego 4 zł/os. za komplet dwóch kieliszków

Dzieci do 3. roku życia - bezpłatnie, dzieci pow. 3 roku życia - 100% ceny menu

Dj, zespół, kamerzysta, fotograf - 50% ceny menu

DODATKOWE PROPOZYCJE:

Szynka pieczona serwowana przez szefa kuchni, pieczone ziemniaki, sos czosnkowy dla około 40 osób – **1360 zł**

Pieczone prosię serwowane przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowo – tymiarkowym i opiekany ziemniaczkami w ziołach dla około 40 osób – **1360 zł**

Pieczony udziec z dzika tradycyjnie bejcowany, sos z grzybami dla około 40 osób – **1560 zł**

Polędwica wołowa Wellington, sos borowikowy – 1 porcja **40 zł**

Ryby faszerowane podane w całości – 1 sztuka sandacz , szczupak, łosoś-cena uzależniona od rodzaju i wagi ryby

Plater frutti di mare: homary, kraby i krewetki, małże, ośmiorniczki, ostrygi- cena do ustalenia

Platery ze świeżych owoców - 1 porcja **14 zł**

Stół pełen smacznych tradycyjnych wiejskich wyrobów, ok. 10kg - **1600zł**

Profesjonalna obsługa barmańska (alkohol oraz dodatki we własnym zakresie)

1 barman obsługa do 100 osób - **1800zł**

Powyżej 100 osób zalecana obsługa 2 barmanów -**3400 zł**

Candy bar – kącik pełen słodkości (mini deserki, mini eklerki, ciasteczka bezowe itp) - cena do uzgodnienia uzależniona od asortymentu i ilości zamówione w Hotelu Amaryllis. (jeśli dostarczone przez firmę zewnętrzną, pobieramy 8 zł talerzykowego)

Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń, przez okres trwania imprezy **40zł/osoba**

Fotobudka 4h z obsługą **1500zł**

Istnieje możliwość serwowania kawy z expressu

1-razowe zasypanie (ok 110-120 porcji) cena **1400 zł**

Możliwość przedłużenia wesela każda kolejna godzina **1500zł**

Animator dla dzieci – cena ustalana indywidualnie