



TAILOR HOTEL
SPORT & CONFERENCE



**WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYSŁOWA UCZTA SMAKÓW...**

Oferta weselna na rok 2021

PAKIET I

MENU

ZUPA (serwowana w wazach, do wyboru jedna pozycja)

- Wiejski rosół z kurczaka z makaronem
- Pomidorowa z dojrzałych pomidorów z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Duszony filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z pieczonymi ziemniakami w przyprawach i duetem surówek
- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami w przyprawach i duetem surówek
- Karkówka duszona w ciemnym sosie z pieczonymi ziemniakami w przyprawach i duetem surówek

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach weselnych)

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką i korniszonem
- Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem
- Galareta drobiowa *lub* wieprzowa
- Sałata grecka z serem feta
- Śledź po sułtańsku *lub* tradycyjny w oleju z cebulką
- Zestaw mięs pieczonych (pieczona karkówka z suszoną morelą, pieczony schab ze śliwką, pieczony boczek rolowany z suszonymi grzybami leśnymi)

CIEPŁE DANIA NA PÓLMISKACH NA STOŁY WESELNE:

I

- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorkami
- Ryba zapiekana w śmietanie

II

- Cordon bleu kieszonki schabowe z szynką i serem
- Pulpeciki faszerowane pieczarkami w sosie koperkowym

III

- Barszcz czerwony
- Krokiet z kapustą i grzybami



TAILOR HOTEL
SPORT & CONFERENCE

WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYŚLOWA UCZTA SMAKÓW...

CENA PAKIETU ZAWIERA:

- Zupę oraz drugie danie do wyboru z menu – serwowane
- Zimne przekąski – na stołach weselnych
- 3 gorące dania podane podczas przyjęcia weselnego
- Pieczywo i dipy

DODATKOWO PŁATNE:

- Opłata ZAIKS – 200 zł
- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 10 zł/osobę
- Deser po daniu głównym – lody waniliowe z musem malinowym 5 zł/osobę
- Fontanna czekoladowa – 600 zł/6 godzin
- Stół wiejski – 16 zł/osobę
- Stół ryb wędzonych – od 20 zł/osobę
- Opłata serwisowa za własny alkohol (korkowe) – 5zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 200 zł
- Pokrowce na krzesła – 5zł/szt.
- Okrągłe stoły 8-12 osobowe – 150,00,-/szt.
- Nocleg według obowiązujących cen hotelowych -15% rabatu dla Gości weselnych

GRATIS:

- Bufet z kawą/herbatą bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Chlebek weselny na powitanie Nowożeńców
- Pokój VIP dla Nowożeńców

BUFET SŁODKI:

- Zestaw I – w cenie pakietu
- Zestaw II – 7 zł/osobę
- Zestaw III – 12 zł/osobę

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- Dekoracja sali
- Tort
- Alkohol
- Oprawa muzyczna

160 zł/osoba



**WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYŚŁOWA UCZTA SMAKÓW...**

PAKIET II

MENU

PRZYSTAWKA (do wyboru jedna pozycja)

- Pasztet tradycyjny na ciemnym pieczywie z żurawiną
- Carpaccio z buraka z kozim serem

ZUPA (serwowana, do wyboru jedna pozycja)

- Wiejski rosół z kurczaka z kluseczkami domowymi
- Krem pieczarkowa z grzankami i świeżą pietruszką
- Krem pomidorowa z pieczoną papryką, pianką śmietankową, grandine i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Polędwica duszona w sosie borowikowym z pieczonymi ziemniakami w ziołach i mix sałat z winogretem, świeżym pomidorkiem koktajlowym i kiełkami
- Karkówka duszona w sosie warmińskim z kluskami śląskimi i duetem surówek
- Duszony filet z kurczaka w sosie kurkowym z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie i mix sałat z winogretem, świeżym pomidorkiem koktajlowym i kiełkami

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach weselnych)

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką i korniszonem
- Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem
- Galareta drobiowa *lub* wieprzowa
- Sałata grecka z serem feta
- Sałata cesar z kurczakiem
- Śledź po sułtańsku
- Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
- Caprese z pomidorów i mozzarelli
- Jajka faszerowane pieczarkami podane na indyku z sosem tatarskim
- Zestaw mięs pieczonych (pieczona karkówka z suszoną morelą, pieczony schab ze śliwką, pieczony boczek rolowany z suszonymi grzybami leśnymi)

CIEPŁE DANIA NA PÓLMISKACH NA STOŁY WESELNE:

I

- Zawijas drobiowy z szynką parmeńską i serami
- Ryba zapiekana w sosie porowym

II (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Gulaszowa
- Flaki
- Żurek

III

- Żeberka w sosie BBQ
- Zrazy wieprzowe w sosie warmińskim



**WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYŚLOWA UCZTA SMAKÓW...**

IV

- Barszcz czerwony
- Krokiet z kapustą i grzybami

CENA PAKIETU ZAWIERA:

- Przystawkę do wyboru z menu
- Zupę oraz drugie danie do wyboru z menu – serwowane
- Zimne przekąski – na stołach weselnych
- 4 gorące dania podane podczas przyjęcia weselnego
- Pieczywo i dipy

DODATKOWO PŁATNE:

- Opłata ZAIKS – 200 zł
- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 10 zł/osobę
- Deser po daniu głównym – lody waniliowe z musem malinowym 5 zł/osobę
- Fontanna czekoladowa – 600 zł/6 godzin
- Stół wiejski – 16 zł/osobę
- Stół ryb wędzonych – od 20 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 200 zł
- Pokrowce na krzesła – 5zł/szt.
- Okrągłe stoły 8-12 osobowe – 150,00,-/szt.
- Nocleg według obowiązujących cen hotelowych -20% rabatu dla Gości weselnych

GRATIS:

- Bufet z kawą/herbatą bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Chlebek weselny na powitanie Nowożeńców
- Pokój VIP dla Nowożeńców
- Opłata serwisowa za własny alkohol

BUFET SŁODKI:

- Zestaw II – w cenie pakietu
- Zestaw III – 7 zł/osobę

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- Dekoracja sali
- Tort
- Alkohol
- Oprawa muzyczna

190 zł/osoba

PAKIET III

MENU

PRZYSTAWKA (do wyboru jedna pozycja)

- Pasztet z królika z dressingiem malinowo-porzeczkowym
- Carpaccio wołowe z rukolą, kaparami, parmezanem i sosem balsamicznym
- Carpaccio z łososia podane na cykorii

ZUPA (serwowana, do wyboru jedna pozycja)

- Rosół królewski z pulpecikami mięsnymi i domowymi kluseczkami
- Zupa rybna z kawałkami łososia
- Krem z borowików z groszkiem ptysiowym i świeżą pietruszką
- Krem z dyni z prażonymi pestkami i paluszkami chlebowym (sezonowa)

DANIE GŁÓWNE (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Polędwica w sosie z trawy żubrowej z kluskami śląskimi podana z musem jabłkowym i mix sałat z winegretem, świeżym pomidorkiem koktajlowym i kiełkami
- Zrazy wołowe w sosie borowikowym z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie i duetem surówek
- Sandacz na kapuście curry z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie i mix sałat z winegretem, świeżym pomidorkiem koktajlowym i kiełkami

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach weselnych)

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką i korniszonem
- Półmisek tartinek (*babeczki z musem z łososia, mini szaszłyki z pomidorka koktajlowego, mozzarelli i bazylii, Pierożki z ciasta francuskiego faszerowane szpinakiem i fetą, camembert na krakersie z żurawiną i winogronem*)
- Pałeczki drobiowe w pomidorach
- Sałata z gruszką karmelizowaną w miodzie z dodatkiem sera gorgonzola
- Sałata cezarska z kurczakiem
- Krewetki w sosie limetkowym
- Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem
- Galareta drobiowa
- Galareta wieprzowa
- Śledź po sułtańsku
- Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
- Zestaw mięs pieczonych (pieczona karkówka z suszoną morelą, pieczony schab ze śliwką, pieczony boczek rolowany z suszonymi grzybami leśnymi)

CIEPŁE DANIA NA PÓLMISKACH NA STOŁY WESELNE:

I

- Udo z kaczki w sosie migdałowo rodzynekowym
- Łosoś w mango na warzywach grillowanych

II

- Pierogi z kaczką
- Pierogi z kurczakiem i szpinakiem



**WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYŚŁOWA UCZTA SMAKÓW...**

III (serwowane, do wyboru jedna pozycja)

- Strogonow
- Flaki
- Żurek

IV

- Karkówka pieczona na gulaszu grzybowym
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorkami na grillowanej cukinii

V

- Barszcz czerwony
- Krokiet z kapustą i grzybami

CENA PAKIETU ZAWIERA:

- Przystawkę do wyboru z menu
- Zupę oraz drugie danie do wyboru z menu – serwowane
- Zimne przekąski – na stołach weselnych
- 5 gorących dań podanych podczas przyjęcia weselnego
- Pieczywo i dipy

DODATKOWO PŁATNE:

- Deser po daniu głównym – lody waniliowe z musem malinowym 5 zł/osobę
- Fontanna czekoladowa – 600 zł/6 godzin
- Stół wiejski – 16 zł/osobę
- Stół ryb wędzonych – od 20 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 200 zł
- Okrągłe stoły 8-12 osobowe – 150,00,-/szt.
- Nocleg według obowiązujących cen hotelowych -25% rabatu dla Gości weselnych

GRATIS:

- Opłata ZAIKS
- Bufet z kawą/herbatą bez ograniczeń
- Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń
- Toast powitalny
- Chlebek weselny na powitanie Nowożeńców
- Pokrowce na krzesła
- Pokój VIP dla Nowożeńców
- Opłata serwisowa za własny alkohol

BUFET SŁODKI:

- Zestaw III – w cenie pakietu

230 zł/osoba

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- Dekoracja sali
- Tort
- Alkohol
- Oprawa muzyczna

SŁODKI BUFET

ZESTAW I

- Babeczki z owocami egzotycznymi i sezonowymi
- Aromatyczna szarlotka z cynamonem
- 2 rodzaje ciast z kremem

ZESTAW II

- Babeczki z owocami egzotycznymi i sezonowymi
- Mini ptysie z bitą śmietaną
- Torcik bezowy
- Aromatyczna szarlotka z cynamonem
- 2 rodzaje ciast z kremem

ZESTAW III

- Muffinki weselne
- Babeczki z owocami egzotycznymi i sezonowymi
- Mini ptysie z bitą śmietaną
- Torcik bezowy
- Aromatyczna szarlotka z cynamonem
- 3 rodzaje ciast z kremem
- Owoce filetowane
- Lemoniada ze świeżo wyciskanych cytrusów

***Łakocie na słodki bufet w Tailor Hotel
są ręcznie wyrabiane z najlepszych składników,
zachwycają nie tylko oczy,
ale również zaskakują smakiem***



**WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYŚŁOWA UCZTA SMAKÓW...**

STÓŁ WIEJSKI

STÓŁ WIEJSKI

- Wiejski udziec wieprzowy wolno wędzony
- Kiełbasa wiejska
- Kiełbasa myśliwska
- Wędzona szynka ze skórą
- Boczek wędzony
- Wędzona polędwica
- Salceson domowy
- Smalec ze skwarkami
- Ogórki małosolne lub kiszzone
- Chleb wiejski
- Marynaty: dynie, grzybki, śliwki
- Sosy: Chrzan, musztarda, ćwikła
- Nalewka gospodarza 3L.

STÓŁ RYB WĘDZONYCH

- Węgorz
- Pstrąg
- Sielawa
- Jesiotr
- Krewetki*
- Filet z łososia*

**Na życzenie dodatkowo płatne*



**WESELE W TAILOR HOTEL
NIEZAPOMNIANE CHWILE ...
ZMYSŁOWA UCZTA SMAKÓW...**

POPRAWINY

- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą – bufet
- Danie główne – obiad podany w bufecie
- Zimne przekąski weselne
- Mix sałat
- Pieczywo, masło i inne dodatki
- Smalec i ogórki kiszzone
- Kawa i herbata
- Woda z cytryną i miętą

60 zł/osoba

DODATKOWO PŁATNE:

- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 5 zł/osobę
- Ciasta – 5 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 200 zł

POPRAWINY W FORMIE GRILLA I OGNISKA WIATA NA ZEWNĄTRZ

- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą – bufet
- Bigos z młodej kapusty – bufet
- Ziemniaki pieczone - bufet
- Karkówka marynowana z grilla
- Kaszanka z grilla
- Kiszka ziemniaczana z grilla
- Kiełbaski na ognisko
- Mix sałat
- Zimne przekąski weselne
- Smalec i ogórki kiszzone
- Pieczywo, ketchup, musztarda
- Kawa i herbata
- Woda z cytryną i miętą

75 zł/osoba

DODATKOWO PŁATNE:

- Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – 5 zł/osobę
- Ciasta – 5 zł/osobę
- Piwo KEG 20L – 200 zł

***Upzejmie informujemy, że poprawiny trwają w godzinach
od 11:00 do 16:00***

***każda kolejna rozpoczęta godzina jest dodatkowo płatna
300 zł/godzina***

NOTATKI: