

# Oferta Weselna

## Wesele Nowoczesne

- ❖ Pierwszy obiad serwowany (zupa i danie główne)
- ❖ 4 dania główne w bufecie + 6 ciepłych dodatków skrobiowych i warzywnych w bufecie (uzupełniane 6 godz.)
- ❖ 1 zupa w bufecie
- ❖ 12 przystawek w bufecie
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie (uzupełniane 8 godz.)

- ❖ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki bez limitu; napoje gazowane 0,85l/1os.)
- ❖ Nie ma opłaty korkowej za wprowadzenie swojego alkoholu

**350 zł / 1 os. dorosła**

Dziecko w wieku 4-12 lat - rabat 50%

Dziecko do 4 roku życia - rabat 100%

Czas trwania przyjęcia 10 godzin

## Weselny Mix

- ❖ Pierwszy obiad serwowany (zupa i danie główne)
- ❖ 4 dania główne w bufecie + 6 ciepłych dodatków skrobiowych i warzywnych w bufecie (uzupełniane 6 godz.)
- ❖ 1 zupa w bufecie
- ❖ 10 przystawek na stołach gości
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie (uzupełniane 8 godz.)

- ❖ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki bez limitu; napoje gazowane 0,85l/1os.)
- ❖ Nie ma opłaty korkowej za wprowadzenie swojego alkoholu

**370 zł / 1 os. dorosła**

Dziecko w wieku 4-12 lat - rabat 50%

Dziecko do 4 roku życia - rabat 100%

Czas trwania przyjęcia 10 godzin

## Wesele Tradycyjne

- ❖ 2 rodzaje zupy podane w wazach na stół
- ❖ Drugie danie ciepłe na półmiskach (2 rodzaje mięsa, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne/1os.)
- ❖ Trzecie danie ciepłe na półmiskach (1 rodzaj mięsa, 1 dodatek skrobiowy, 2 dodatki warzywne/1os.)
- ❖ Czwarte danie ciepłe (1 danie jednogarnkowe podane w wazach na stole lub w bufecie - do wyboru)
- ❖ Piąte danie ciepłe (1 zupa podana w wazach na stole lub w bufecie - do wyboru)
- ❖ 10 przystawek na stołach gości

- ❖ Ciasta i owoce w bufecie (uzupełniane 8 godz.)

- ❖ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki bez limitu; napoje gazowane 0,85l/1os.)

- ❖ Nie ma opłaty korkowej za wprowadzenie swojego alkoholu

**390 zł / 1 os. dorosła**

Dziecko w wieku 4-12 lat - rabat 50%

Dziecko do 4 roku życia - rabat 100%

Czas trwania przyjęcia 10 godzin



# Koszt wynajęcia przestrzeni

*-obowiązkowy*

## Stara Szkoła

Przyjęcia do 50 osób

1800 zł

## Sala Namiotowa

Przyjęcia od 50 do 190 osób

2800 zł

## Ślub na terenie Hotelu

Altana + krzesła

1200 zł

## *Oferta obejmuje*

Chleb i sól

Wino musujące na powitanie

Wesele trwa 10 godzin z możliwością przedłużenia  
(Koszt przedłużenia to 800 zł/1godz.)

Stoły okrągłe lub prostokątne

Możliwość użyczenia osłonek na świeczki

Białe obrusy, płócienne serwety, biała zastawa stołowa, szkło do softów, kieliszki

Sztaluga na table plan, możliwość wstawienia numerków na stoły

Zmrożenie alkoholu, coolery z lodem na stołach, obsługa związana z alkoholem

Obsługa kelnerska

Obiad próbny dla 6 osób

Ogród ze strefą relaku

Nocleg ze śniadaniem dla Pary Młodej

Rabat na noclegi ze śniadaniem dla Gości

## Warunki rezerwacji

- I. Rezerwacja gwarantowana wyłącznie po podpisaniu Umowy i wpłacie zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia
- II. Wpłata kolejnych 30% wartości zamówienia na 3 miesiące przed przyjęciem
- III. Wpłata pozostałej kwoty na 3 tygodnie przed przyjęciem

Proszę mieć na uwadze, że jedyną gwarancją rezerwacji jest podpisanie Umowy i wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia.

Do tego czasu Hotel przyjmuje równoległe rezerwacje innych zainteresowanych Klientów.



# Menu serwowane

## ZUPY SERWOWANE

Klasyczny rosół z domowym makaronem

Rosół z gęsiny z pierożkami piełmieni

Flaki z płatkami majeranku

Krem z młodych porów z grzankami czosnkowymi (v)

Krem z białych szparagów z oliwą pomarańczową (v)

Krem z zielonego groszku ze świeżą miętą (v)

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym (v)

Krem borowikowy z grzankami i oliwą truflową (v)

Krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym (v)

## DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

Rolada z kurczaka owinięta wędzonym boczkiem, faszerowana borowikami z polentą i puree z pikantnej marchewki w ciemnym sosie z czerwonego wina

Kaczka z jabłkami, pieczonymi ziemniakami i sosem śliwkowym z kardamonem

Rolada z sezonowanej wołowiny z sosem rozmarynowym z musem z pieczonych buraków i domowymi kopytkami

Polędwiczka wieprzowa z puree z pietruszki z brokułami i sosem grzybowym  
(wyłącznie na przyjęciach do 50 osób)

Smażona polędwica z dorsza na sałatce z soczewicy z sosem koperkowym

Grillowany bakłażan zapiekany z parmezanem, pomidorami concasse i risotto szafranowym (v)

## DESERY SERWOWANE

Domowy sernik z owocami sezonowymi (v)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem z białej czekolady

Mus z mlecznej czekolady z sosem malinowym



# Menu bufetowe

## SALATKI

Salatka Nicejska (tuńczyk, jajko, oliwki, zielona fasola, pomidor, ogórek, papryka, cebula, sałata, sos vinegret)

Salatka COBB (kurczak, bekon, avocado, pomidor, ser niebieski, jajko, sałata, sos vinegret)

Salatka Cezar (kurczak, parmezan, grzanki, sałata rzymska, sos anchois)

Sałata z grillowanym kurczakiem, truskawkami, sosem miodowym i czarnym sezamem

Mieszane sałaty z dresingiem ziołowym, grillowanym kurczakiem, niebieskim serem, pomidorkami i pestkami słonecznika

Młode liście szpinaku z orzechami włoskimi, chrupiącym boczkiem i suszonymi pomidorami

Salatka bawarska (kiełbasa, boczek, ziemniaki, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sos musztardowy)

Salatka grecka (ser feta, pomidor, ogórek, oliwki, cebula, oregano, oliwa z oliwek) (v)

Salatka z ciecierzycy z pesto ziołowym i musztardą (v)

Salatka brokułowa z groszkiem, orzechami laskowymi i sosem ziołowym (v)

Salatka z kurczakiem, ryżem i ananasem

Salatka gyros (sałata pekińska, kurczak, cebula, ogórek, kukurydza)

Caprese (pomidory, mozzarella, pesto bazyliowe) (v)

Klasyczna sałatka jarzynowa

## PRZYSTAWKI

Pasztet z kaczki z gruszką i sosem miodowo-musztardowym

Deska wędlin z hotelowej wędzarni (boczek, polędwica, szynka, baleron) z marynatami

Deska pieczonych mięs (karkówka, boczek, schab, pierś z indyka) z sosami (chrzan, ćwikła, żurawina, musztardowo-miodowy, pikle)

Schab po warszawsku (pieczony schab z musem chrzanowym)

Tarta z masą jajeczną, szynką, pieczarkami i suszonymi pomidorami

Nóżki w galarecie z octem jabłkowym

Plastry indyka z sosem kaparowo-tuńczykowym

Śledź w oleju z cebulą, po kaszubsku, w śmietanie z cebulą i jabłkiem



Pasztet z dorsza z rodzynkami, koperkiem i sosem chrzanowym

Carpaccio z łososia

Carpaccio z buraka z tofu i sosem balsamiczno-miodowym (v)

Terrina z wiejskiego twarogu ze szczypiorem, porem i kremem malinowym (v)

Tarta z masą jajeczną, szpinakiem i serem feta (v)

Roladki z tortilli (różne rodzaje)

## ZUPY

Żurek z jajkiem i kielbasą

Zupa z pieczonych pomidorów ze świeżą bazylią

Zupa cebulowa z grzankami

Zupa grzybowa ze śmietaną

## DANIA GŁÓWNE W BUFECIE

Pieczony kurczak po polsku (z wątróbką, natką pietruszki, rodzynkami w sosie morelowym)

Rolada z polędwiczki wieprzowej ze śliwkami w sosie jałowcowym

Płatki indyka w kremowym sosie z kurkami

Zrazy z siekanej wołowiny z sosem rozmarynowym

Policzki wieprzowe z sosem z czerwonego wina

Domowe wieprzowe kotlety mielone

Bitki wieprzowe z sosem własnym

Pieczona szynka z sosem z podgrzybków

Pieczony filet z dorsza z sosem porowo - śmietanowym

## DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE W BUFECIE

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kopytka z masłem

Pęczak z grzybami

Puree ziemniaczane



Ryż kolorowy

Kasza gryczana

Buraczki na ciepło

Gotowane na parze warzywa z masłem cytrynowym

Pieczone warzywa korzenne w miodzie i ziołach

## DANIA JEDNOGARNKOWE

Bigos staropolski z grzybami, kielbasą i pieczywem

- opcja vege kapusta z grzybami

300 ml /1 os

Leczo z wieprzowiną i kielbasą śląską z ryżem

- opcja vege Ratatouille

300 ml /1 os

Fasolka po bretońsku z pieczywem

300 ml/1 os

Chili con carne z indyka z ryżem

300 ml/1 os

## STACJE LIVE COOKING

Domowe pierogi (ruskie, z mięsem, ze szpinakiem) z dodatkami (okrasa, sos serowy)

Pieczona peklowana szynka z młodymi ziemniakami, młodą kapustą, sosem musztardowym i chrzanem

Porchetta (schab zwinęty z boczkiem i ziołami, pieczony przez 6 godzin) z pieczonymi ziemniakami i sałatką z buraka

Łosoś a'la Wellington (łosoś ze szpinakiem zapieczony w cieście francuskim z sosem berneńskim), z ziemniakami gratin i rukolą

DODATKOWE ZAMÓWIENIE: 35 zł / 1 os.

## MENU DLA DZIECI

### DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Rosół (bez zieleniny)

Kawatki kurczaka z frytkami, surówką i ketchupem

Pierogi z serem na słodko