



Przedstawiamy Państwu Naszą ofertę organizacji Przyjęcia Weselnego. Z wielką przyjemnością będziemy towarzyszyć Państwu w tym ważnym dniu.

Ceny proponowanych pakietów zawierają:

- * Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- * Przywitanie gości weselnych lampką wina musującego
- * Wyjątkowe menu w jednej z dwóch wersji (Standard lub Premium)
- * Serwis Kelnerski
- * Dekoracje stołów (białe świece na stołach, białe obrusy, białe serwety)
- * Bezpłatny parking dla gości
- * Pokój hotelowy dla Młodej Pary w dniu wesela wraz ze śniadaniem

Dodatkowe informacje:

- * Minimalna ilość pełnopłatnych osób w miesiącach maj-październik : 60
- * Do dyspozycji gości weselnych w dniu wesela oraz poprawin oddajemy salę bankietową wraz z przylegającym do niej tarasem. W przypadku wesel powyżej 130 osób do Państwa dyspozycji oddajemy dodatkowo dużą salę restauracyjną.
- * Sala wynajmowana jest w dniu wesela-bez ograniczeń czasowych, w dniu poprawin do godz. 20., każda dodatkowa godzina dodatkowo płatna 350 zł/ każdą rozpoczętą godzinę.
- * Dzieci do lat 3- bezpłatnie, dzieci do lat 9- 50% ceny menu weselnego.
- * Wynajmując Państwu salę nie pobieramy dodatkowej opłaty Zaiks, stoart, Zpav, itp. Z tytułu odtwarzania muzyki i ochrony praw autorskich. Uiszczenie takiej opłaty jest w obowiązku Zespołu, Dj lub organizatorów przyjęcia weselnego.
- * Potwierdzenie ostatecznej ilości osób należy dokonać w terminie do 5 dni przed planowaną datą Przyjęcia, w przeciwnym razie uwzględniona będzie ilość osób zadeklarowana w Umowie.
- * Nocleg w dniu wesela dla gości weselnych: 50 zł/os. w pokoju 2-osobowym, 60 zł w pokoju 1-osobowym. Śniadanie dla gości hotelowych dodatkowo płatne 15 zł/os.
- * Bezkosztowa anulacja zarezerwowanych miejsc hotelowych możliwa jest do 30% ilości osób potwierdzonych w umowie.
- * W przypadku odstąpienia od umowy w terminie do 6 miesięcy przed planowanym terminem przyjęcia, zostanie naliczona opłata w wysokości 30% wartości rezerwacji.
- * Dołączone ceny pakietów menu obowiązują dla wesel organizowanych w 2018 i 2019 r. Ceny menu wesel w późniejszych terminach mogą być wyższe.

W razie zainteresowania rezerwacją terminu lub spotkaniem w sprawie omówienia oferty, zapraszamy do kontaktu z Managerem naszej Restauracji:

Paweł Bittner – 538 211 796



PRZYJĘCIE WESELNE

Propozycja Menu Standard

Zupa

Rosół z makaronem

Mięsa na półmiskach (2,5 szt./os.)

Rolada z polędwiczki wieprzowej ze szparagami i bekonem

Tradycyjna pieczeń z karczku

Kotlet de'volaile z masłem i serem

Rolada wieprzowa po śląsku

Grillowana roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta

lub inne:

Dodatki do dania głównego:

Kluski śląskie

Ziemniaki z gałuskami kopru

lub inne:

Surówki do dania głównego

Surówka z białej kapusty

Czerwona kapusta na ciepło

Surówka z kapusty pekińskiej

lub inna:

Sos pieczeniowy

Przekąski zimne I

Galarety wieprzowe i drobiowe

Pstrąg faszerowany szpinakiem

Wybór mięs pieczonych, wątróbka z boczkiem i wędliny z dipem żurawinowym

Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane

Rolsy z tortilli z grillowanym kurczakiem

Tradycyjny śledź w oleju

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Świeża sałata z warzywami i prażonym słonecznikiem

lub inne:

Wybór pieczywa, bułeczki z pieca

Gorący przerywnik I:

Paluszki z kurczaka w panierce z sezamem podawane z dipami

Przekąski zimne

Galanteria serów twardych i pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronem

Jajka w sosie tatarskim lub z majonezem i kawiolem

Talarki szpinakowe z szynką i kremowym twarożkiem

Brokuły z fetą, grillowanym boczkiem, prażonym słonecznikiem i dipem czosnkowym
lub inne:

Kolacja gorąca I:

Medaliony ze schabu w sosie pieczarkowym ze spaetzlami i kapustą na ciepło

lub Mix z grilla (karczek, schab, filet z kurczaka) z pieczonymi ziemniakami,
tazatikiem i kwaszonym ogórkiem

Przerywnik gorący II:

Szegetyńska zupa gulaszowa z marynowaną papryką

Kolacja gorąca II

Grillowanie Szaszyki drobiowe z warzywami podawane z ryżem i sosem ziołowym

Lub żeberka wieprzowe podawane na kapuście z pieczonymi ziemniakami

Kolacja gorąca III

Barszcz czerwony z krokietem ½ kapuściane i ½ mięsne lub pasztecikiem

Pozostałe

Kawa Segafredo – bez ograniczeń

Herbata Lipton – bez ograniczeń

Patery owoców sezonowych i południowych ustawione na bocznym stole 150g/os.

POPRAWINY**Zupa**

Żur śląski z jajkiem

lub inna:

Mięsa na półmiskach 1,5 szt/os, przygotowanych na świeżo

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z gałązkami kopru

lub inne:



GRODZKA

h & restauracja

PRZYJĘCIE WESELNE

Propozycja Menu Premium

Zupa

Rosół z makaronem,
Lub Krem brokułowi z czarnym sezamem i gorgonzolą
lub Zupa z leśnych grzybów z kluseczkami
lub inna

Mięsa na półmiskach (2,5 szt./os.)

Kaczki faszerowane podawane z jabłkami
Filet z drobiu w prażonych migdałach
Rolada z polędwiczki nadziewana szpinakiem
Pierś z indyka faszerowana serem mozzarellą i suszonymi pomidorami
Rolada wołowa po śląsku
Filet z sandacza z sosem cytrynowym
lub inne:

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki z gałązkami kopru
Kluski śląskie
Ryż ziołowy
lub inne:

Surówki do dania głównego

Surówka z białej kapusty
Kapusta czerwona duszona z wiśniami na ciepło
Surówka sezonowa
lub inna:

Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy
Sos pieczarkowy
lub inny:

Deser

Panna cotta w sosie z leśnych owoców

Przekąski zimne I

Mini galaretki wieprzowe i drobiowe

Jajka po carsku z kawiozem

Grzanki czosnkowe z wędzonym łososiem i dipem jogurtowym z kawiozem

Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane

Pstrąg faszerowany szpinakiem

Szynka parmeńska z melonem

Wybór mięs pieczonych, wątróbka z boczkiem i wędliny z dipem żurawinowym

Salatka hawajska z ananase i kurczakiem

lub inne:

Wybór pieczywa, bułeczki z pieca

Kolacja gorąca I

Pikantne paski z kurczaka z pikantnym sosem marchewkowo-pomidorowym podawane z ryżem i grillowanymi kolbami kukurydzy

Przekąski zimne II

Mini tnatry wołowe z kaparami

Krązki z ogórka i cukinii z pastami smakowymi

Szaszłyki Kempury z pikantną sałą

Galanteria serów gatunkowych oraz pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronem

Salatka grecka z fetą i oliwkami

lub inne:

Przerywnik gorący I:

Szegetyńska zupa gulaszowa z marynowaną papryką

Kolacja gorąca II

Mix z grilla (karczek, schab, filet z kurczaka) z pieczonymi ziemniakami, tatzatikiem i kwaszonym ogórkiem

lub Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z mini kopytkami, buraczkami w miodzie i winie

Kolacja gorąca III

Bufet różnaitości serwowany przy gościach, a na nim udziec wieprzowy pieczony, żeberka duszone, świeżuchna z karczku, kaszanki, pieczone ziemniaki i kasza z boczkiem podawane z ogórkami kwaszonymi i kapustą pekińską z chrzanem. Dodatki: musztarda, chrzan dip żurawinowy.

Kolacja gorąca IV

Barszcz czerwony z krokietem nadziewanym kapustą i grzybami ½ i mięsem ½ lub pasztecikiem

Pozostałe

Kawa Segafredo – bez ograniczeń

Herbata Lipton – bez ograniczeń

Patery owoców sezonowych i południowych podane na bocznym stole 150g/os.

POPRAWINY

Zupa

Żur śląski z jajkiem

lub inna:

Mięsa na półmiskach 1,5 szt/os, przygotowanych na świeżo

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z gałkami kopru

lub inne:

Atrakcje Wesela- dodatkowo płatne:

☐ Bufet słodkości

Stół pełen wyszukanych deserów w pucharach (tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy ze świeżymi owocami, deser z bezą i owocami, deser truskawkowo-jogurtowy, zakręcony melon, zielono mi z kiwi i świeżym jabłkiem, deser chałwowy z czekoladą i prażonymi orzechami, itp.), dekorowane muffinki, drobne ciasteczka, pianki

☐ Grillowanie zamiast kolacji w dniu wesela

efektowne grille w plenerze, a na nich: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, sałatka grecka oraz chleb wiejski

☐ Dodatkowa kolacja w formie grillowania 2szt mięsa/os.

efektowny grill w plenerze, a na nim: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, do tego kwaszone ogórki, domowy smalec, sałatka grecka oraz chleby wiejskie

☐ Stół wiejski-na zimno

ustawiony w stosownym miejscu pełny kiełbas, kaszanek, pachnącego salcesonu, pieczonego boczku, kwaszonych ogórków i domowego smalcu, całości dopełnia pieczona szynka podawana na zimno w towarzystwie chlebów wiejskich

☐ Stół wiejski z potrawami na ciepło

Swojskie jadło: pierogi ruskie z omastą, bigos z kiełbaską, bogracz oraz świeżucha w trakcie przyjęcia weselnego na bocznym stole ustawione w stosownym miejscu do dyspozycji gości pozostawione

☐ **Stół orientalno-śródziemnomorski**

stół pełen orientalnych kompozycji sushi – od nigiri-sushi, aż po maki-sushi, zawijane z owocami morza i warzywami, do tego sos sojowy, japońskie wasabi i imbir; całości dopełniają wytwornie dekorowane patery owoców morza

☐ **Stół rybny**

stół pełen najwyborniejszych ryb – w tym patery z pieczonym szczupakiem, sumem, karpem, a także wybór ryb wędzonych – z pstrągiem, węgorzem i łososiem z naszej wędzarni na czele

☐ **Fontanna czekoladowa**

fontanna czekoladowa ustawiona na podświetlonym podeście z czekoladą Barry Callebaut (do wyboru biała, mleczna lub deserowa), do tego talerze owoców sezonowych i tropikalnych do zamaczania fontanna 75 cm(4 kg czekolady)

☐ **Fontanna alkoholowa**

fontanna alkoholowa (75 cm), do tego dodatkowa fontanna koktajlowa, które w zestawie zagwarantują ekscytującą zabawę, niezależnie od tego, czy napełnione zostaną wódką, winem, szampanem, piwem, czy lemoniadą.

☐ **Show barmański podczas wesela**

efektowny pokaz robienia drinków z żonglerką w czasie trwania przyjęcia weselnego wykonany przez laureata wielu nagród w Polsce i na świecie (alkohol dostarczony przez Weselników)

☐ **Prosiak pieczony (ok. 60 porcji)**

marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany. (Możliwość zamówienia w tej cenie faszerowanego prosiaka kaszą z dodatkami) Dodatki: chrzan, musztarda, dip żurawinowy, ogórki kwaszone

☐ **Dzik pieczony (60porcji)**

marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany. Dodatki: chrzan, musztarda, dip żurawinowy, ogórki kwaszone

☐ **Udziec pieczony (ok. 35 porcji)**

marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony, Dodatki: chrzan, musztarda, dip żurawinowy, ogórki kwaszone.

Rollbar z piwem beczkowym żywiec

rollbar z zawsze zimnym piwem z beczki umożliwiający gościom samodzielne nalanie piwa

**Animator dla dzieci**

animator opiekujący się dziećmi w pokoju hotelowym podczas wesela

**Finger food**

Przekąski serwowane na lustrach (tatar wołowy na topinkach, mus chrzanowym z wędzoną szynką, pikantny serek z rozmarynem i suszonymi pomidorami, sałatka z brokułami i prażonym słonecznikiem, jajka z kawiozem, łosoś wędzony z kremowym serem lub inne – 6 do wyboru

Jesteśmy otwarci także na inne propozycje dodatkowych atrakcji Państwa wesela.