

# Ślub z Twoich Marzeń

Oferta Ślubna 2016



JESTEŚ WE WŁAŚCIWYM MIEJSCU

 **HOTEL 500**  
Z E G R Z E

Zegrze Płd., ul. Warszawska 31a, tel. (22) 774 66 66  
e-mail: [repcja.zegrze@hotel500.com.pl](mailto:repcja.zegrze@hotel500.com.pl)

# PROPOZYCJA MENU I - 185,00 ZŁ / OS.

## W CENIE PRZYJĘCIA:

- rezerwacja sali bankietowej na wyłączność gości weselnych
  - wybrana propozycja menu
- aranżacja przestrzeni według wskazówek Pary Młodej (dowolne ustawienie stołów, bufetu)
- porcelanowa zastawa stołowa, wysokiej jakości obrusy i serwetki bankietowe oraz białe pokrowce na krzesła
  - profesjonalna obsługa kelnerska
- tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą na molo na terenie Hotelu
  - drink powitalny dla gości przyjęcia weselnego
- nocleg w apartamencie dla Młodej Pary w dniu przyjęcia weselnego
- udostępnienie bazy danych sprawdzonych firm organizujących dodatkowe atrakcje weselne

## ZUPA (serwowana do wyboru)

- aksamitny krem z białych warzyw z chrupiącymi grzankami i bazyliowym pesto
  - rosół domowy z makaronem i warzywami julienne
  - flaki po staropolsku

## I DANIE GORĄCE (serwowane do wyboru)

- kotlet schabowy z grilla na grzybowym ragu z opiekаныmi ziemniakami
- filet kurczaka faszerowany serem mozzarella, pomidorem suszonym i szpinakiem serwowany z warzywami i kluseczkami gnocchi w kompozycji z sosem gorgonzola

## DESER

- deser lodowy podany w towarzystwie gorących wiśni o nucie czekolady

## II DANIE GORĄCE serwowane

- staropolska potrawka z kurczaka i świeżych kurek podana w misie z pieczonego chleba

## III DANIE GORĄCE (bufet)

- barszcz czerwony zakwaszony jabłkami z pasztecikiem z ciasta francuskiego
  - żur staropolski z kurkami i białą kielbasą

## ZIMNE PRZEKAŚKI (na stołach lub w bufecie)

- deski mięs pieczonych podanych z sosami i piklami (karkówka, schab ze śliwką, boczek, indyk)
  - rolada z pstrąga nadziewana surimi i łososiem w galarecie z białego wina
  - schab po warszawsku z dodatkiem ogrodowego szczypioru i tartego chrzanu
    - kompozycja z matjasa z cebulą, w oliwie z kurkami i śmietaną
- wybór roladek wieprzowych przekładanych aromatycznym szpinakiem lub grzybami
  - pasztet własnego wyrobu podany z winną gruszką
  - galantyna z kurczaka garniowana owocami

## WYBÓR SAŁAT

- sałata z mozzarelli, świeżych pomidorów i bazylii skrapiana oliwą z oliwek
- sałata lodowa z serem feta, czarnymi i zielonymi oliwkami skropiona tradycyjnym vinegrette
- sałatka brokułowa z serem pleśniowym i gotowaną szynką z dodatkiem świeżej papryki
- sałatka z selera naciowego, jabłek i wędzonego kurczaka z dodatkiem winogron
  - dodatki:

wybór pieczywa i bułeczek / masło smakowe / wybór zimnych sosów / pikle i marynaty

## BUFET SŁODKI

- świeżo parzona kawa oraz herbata
  - ciasta domowego wypieku
- patery świeżych sezonowych owoców
- owoce filetowane - pomarańcza, ananas, melon, arbuz

## Propozycja menu II - 199,00 zł/os.

### W CENIE PRZYJĘCIA:

- rezerwacja sali bankietowej na wyłączność gości weselnych
  - wybrana propozycja menu
- aranżacja przestrzeni według wskazówek Pary Młodej (dowolne ustawienie stołów, bufetu)
- porcelanowa zastawa stołowa, wysokiej jakości obrusy i serwetki bankietowe oraz białe pokrowce na krzesła
  - profesjonalna obsługa kelnerska
- tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą na molo na terenie Hotelu
  - drink powitalny dla gości przyjęcia weselnego
- nocleg w apartamencie dla Młodej Pary w dniu przyjęcia weselnego
- udostępnienie bazy danych sprawdzonych firm organizujących dodatkowe atrakcje weselne

### ZUPA (serwowana do wyboru)

- Zupa z borowików z łazankami
- Krem z pomidorów podany z łyżką kwaśnej śmietany i grissini

### I DANIE GORĄCE serwowane

- Filet z kurczaka faszerowany kurkami serwowany na bukiecie z warzyw z ziemniakami Au gratin i sosem tymiankowym
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z parmezanem z musem pomidorowo-ziółowym podane z ratatouille warzywnym i smażonym gnocchi

### DESER

- Szarlotka na ciepło podana z musem owocowym i gałką lodów waniliowych

### II DANIE GORĄCE serwowane

- Medalion ze schabu podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami okraszonymi świeżym koperkiem

### III DANIE GORĄCE (bufet)

- Żurek staropolski z kiełbasą, suszonymi grzybami i jajkiem z aromatycznym majerankiem
  - Strogonoff z udźca wołowego podany z ciepłymi bułeczkami

### ZIMNE PRZEKAŚKI (na stołach lub w bufecie)

- Deski mięs pieczonych podanych z sosami i piklami (karkówka, schab ze śliwką, boczek, indyk) rapsodia galantyny z sandacza i roladek z pstrągą powlekanych winnym auszpikiem
  - Pieczony schab nadziewany musem sardelowym
  - Kompozycja z matjasa z cebulą, w oliwie z kurkami i śmietanie
  - Pieczony rostbeff nadziewany pomidorem suszonym i rukolą
    - Kompozycja podsuszanych wędlin i kiełbas
- Galantyna z kaczki w kompozycji marynowanych gruszek z pomarańczami i winogronami

### WYBÓR SAŁAT

- Sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem kwaszonych ogórków i staropolskiego majonezu
  - Sałatka z tuńczyka, świeżej papryki, białej fasoli i kukurydzy z sosem koktajlowym
    - Wybór sałat z cytrusami skropiony lekkim sosem jogurtowym o smaku limonki
- Sałatka ze świeżego szpinaku, parmezanu, chrupiącego bekonu i prażonego słonecznika

### Dodatki:

wybór pieczywa i bułeczek/ masło smakowe /wybór zimnych sosów /pikle i marynaty

### BUFET SŁODKI

- Świeżo parzona kawa oraz herbata
- Patery świeżych sezonowych owoców
  - Ciasta domowego wypieku:

(jabłecznik z cynamonem, sernik, makowiec, snickers, amerykanka, miodownik z orzechami)

- Owoce filetowane - pomarańcza, ananas, melon, arbuz

# Propozycja menu III - 239,00 zł /os.

## W CENIE PRZYJĘCIA:

- rezerwacja sali bankietowej na wyłączność gości weselnych
  - wybrana propozycja menu
- aranżacja przestrzeni według wskazówek Pary Młodej (dowolne ustawienie stołów, bufetu)
- porcelanowa zastawa stołowa, wysokiej jakości obrusy i serwetki bankietowe oraz białe pokrowce na krzesła
  - profesjonalna obsługa kelnerska
- tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą na molo na terenie Hotelu
  - drink powitalny dla gości przyjęcia weselnego
- nocleg w apartamencie dla Młodej Pary w dniu przyjęcia weselnego
- udostępnienie bazy danych sprawdzonych firm organizujących dodatkowe atrakcje weselne

## ZUPA (serwowana do wyboru)

- Consome z kaczki serwowane z pierożkami i warzywami jullienne w aromacie świeżej natki pietruszki.
- Zupa gulaszowa na sposób węgierski

## I DANIE GORĄCE (serwowane do wyboru)

- Kotleciki cielęce w sosie pomidorowo-paprykowym serwowane z ziemniakami Au Gratin oraz warzywami ratatouille
- Kaczka pieczona z jabłkami i sosem winno-żurawinowym o aromacie rozmarynu, serwowana z brokułami skropionymi klarowanym masłem i ziemniakami opiekany

## DESER

- Panna Cotta podana z musem czekoladowym lub truskawkowym z owocami

## II DANIE GORĄCE serwowane

- Pieczona w czosnku i majeranku szynka wieprzowa, krojona i serwowana przy gościach podana z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą

## III DANIE GORĄCE (bufet)

- Staropolska potrawka z kurczaka i kurek z gorącymi bułeczkami
- Strogonoff z udźca wołowego podany z ciepłymi bułeczkami
  - Żurek staropolski z białą kiebasą

## ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach lub w bufecie)

- Deski mięs pieczonych podanych z sosami i piklami w krustadach (karkówka, schab ze śliwką, boczek, indyk)
- Roladki z pstrąga i sandacza garniowane szyjkami rakowymi w galarecie
- Sakiewki z pieczonego schabu z musem chrzanowym aromatyzowanym żubrówką
  - Kompozycja z matjasa z cebulą, w oliwie z kurkami i w śmietanie
  - Wybór pasztetów mięsnych i drobiowych z dodatkiem suszonych owoców
- Roladka z indyka z brzoskwiniami i mandarynkami w galarecie z dodatkiem małagi i migdałów
  - Tymbaliki drobiowe z warzywami na plastrach cytryny
  - Deska serów pleśniowych ze słonymi przekąskami i winogronami
    - Półmisek łososia wędzonego z cytryną

## WYBÓR SAŁAT

- Sałata z gotowanych jarzyn z dodatkiem kwaszonych ogórków i staropolskiego majonezu
  - Sałatka rosyjska z ziemniaków i pieczonej wieprzowiny
  - Sałatka z selera naciowego, jabłek i wędzonego kurczaka w kompozycji winogron
  - Sałatka ze świeżego szpinaku, parmezanu, chrupiącego bekonu i prażonego słonecznika
- Dodatki: wybór pieczywa i bułeczek / masło smakowe/ wybór zimnych sosów / pikle i marynaty

## BUFET SŁODKI

- Świeżo parzona kawa oraz herbata
  - Ciasta domowego wypieku:  
(jabłecznik z cynamonem, sernik, makowiec, snickers, amerykanka, miodownik z orzechami)
  - Kosze świeżych sezonowych owoców

## DEKORACJA - OPCJA DODATKOWA

### SALA RESTAURACYJNA - 3000 zł

- dekoracja 6 filarów materiałem i podświetleniem
  - dekoracja sufitu lambrekinami
  - doświetlenie sali 6 halogenami LED
- świeczniki + okrągłe świece na stoły (kolor świec) wg życzeń



## DEKORACJA OPCJA DODATKOWA

### SALA BANKIETOWA - 3300 zł

- dekoracja sufitu lambrekinami i kryształowym żyrandolem
- dekoracja ściany przy parkiecie (materiał + podświetlenie)
  - świeczniki + okrągłe świece



## DODATKOWO PROPONUJEMY :

### STÓŁ WIEJSKI

- szynka wiejska z nogą
- kabanosy warkocz
- kielbasa swojska
- żeberka wędzone
- boczek pieczony
- pachwina wędzona
- słonina wędzona
- smalec wędzony w żeberku
  - kiszka
- kaszanka wiejska
  - pasztetowa
  - salceson biały
- salceson wolsztyński

**Koszt 1500,00 zł (ok. 28 kg łącznie)**

### STACJA GRILLOWA

(na świeżym powietrzu)

- Karkówka marynowana w kompozycji przypraw i ziół w gorczycowej zalewie
  - Kielbaski białe doprawiana majerankiem
  - Szaszytki z indyka z bekonem, papryką i czerwoną cebulą marynowane w oregano i słodkiej chili
- Kebabczeta z siekanego mięsa doprawiane na ostro świeżą papryką
  - Pieczone ziemniaki z rozmarynowo czosnkowym masłem
    - Pieczone warzywa sezonowe
    - Ogórki kwaszone
  - Ketchup, musztarda, chrzan oraz sos BBQ
    - Kosze pieczywa

**Koszt 45,00 zł/osoby (dla minimum 70 osób)**

**Zapraszamy Serdecznie !**