

OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘĆ WESELNYCH**SALA RESTAURACYJNA**

Restauracja połączona z oranżerią i patio to doskonałe miejsce dla przyjęć do 80 osób.

SALA BANKIETOWA

Idealna sala na przyjęcie weselne do 160 osób – możliwość ustawienia sali w podkowę lub okrągłe stoły. Sala klimatyzowana z widokiem na Zalew Zegrzyński

MENU

- specjalnie dla Państwa komponujemy różnorodne menu weselne do wyboru w 3 wariantach, które możemy zmodyfikować zgodnie z Państwa oczekiwaniami
- dzieci do lat 2 gratis, dzieci w wieku 3 -12 lat zniżka w wysokości 50% wartości menu

POKOJE

- dla Gości weselnych proponujemy rabat w wysokości 30% od cen podstawowych

CENA PRZYJĘCIA OBEJMUJE

- apartament dla Młodej Pary
- wynajęcie Sali Bankietowej lub Restauracyjnej na wyłączność
- możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej na terenie hotelu (plaża, molo, przystań)
- miejsca parkingowe dla wszystkich Gości
- chleb na powitanie Młodej Pary
- hotel zapewnia podstawową dekorację stołów, bufetów i krzeseł
- koordynację całej uroczystości oraz najwyższy standard i jakość usług

USŁUGI DODATKOWE

- open bar wg indywidualnych ustaleń
- dekoracje sali prześlemy dane kontaktowe do firm z nami współpracujących
- live cooking – wspólne grillowanie z kucharzem w trakcie wesela na zewnątrz pieczenie prosiaka, ognisko itd. (wg indywidualnych ustaleń)
- fontanna czekoladowa
- stół rybny
- pomoc przy organizacji oprawy muzycznej (tylko sprawdzone kontakty): zespół muzyczny, dj, kwartet, oprawa muzyczna do kościoła (skrzypce)
- zorganizowanie transportu dla Gości
- opiekę nad dziećmi podczas przyjęcia
- zakup tortu weselnego – opłata uzależniona od wyboru tortu
- słodki bufet



PROPOZYCJA I

I danie gorące serwowane przez kelnerów:

tradycyjny bulion z makaronem domowym
pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą podana z sosem pesto
ziemniaki opiekane
młoda marchewka

deser serwowany przez kelnerów:

sernik domowy

II danie gorące serwowane przez kelnerów:

indyk nadziewany musem pieczarkowym z bukietem warzyw
puree ziemniaczane zapiekane złociście

III danie gorące serwowane przez kelnerów:

żurek z grzybami i białą kiełbasą zabieleny wiejską śmietanką

przekąski zimne w stole na półmiskach:

deski mięs pieczonych w ziołowej marynacie
(karkówka, schab ze śliwką, indyk)
deski serów różnych
ryby wędzone z dipami
jajka faszerowane musami
rolada obfitości ze schabu
wybór śledzi (w sosie śmietanowym, w kurkach, po kaszubsku)
łosoś wędzony z cytryną i sałatką owocową
rostbef z musem z suszonych pomidorów i rukolą
pasztet garniowany gruszkami winnymi
szynka wędzona z figami w balsamino

sałatki i dodatki w stole:

sałatka grecka z fetą
sałatka nicejska
sałatka z kurczakiem i ananasem
pomidory/ogórki świeże
pikle i marynaty: grzybki, ogórki, papryka itp.
sosy zimne do mięs
pieczywo/masło

napoje:

kawa/herbata bez ograniczeń
woda mineralna 0,5 l/na osobę
soki owocowe 1 l na osobę
napoje gazowane 0,5 l/na osobę

od 160,00 zł / os.

PROPOZYCJA II

I danie gorące podawane przez kelnerów:

zupa borowikowa lub
zupa rakowa z pulpecikami rybnymi
kotleciki cielęce na brokułach z sosem
krokiety ziemniaczane

deser serwowany przez kelnerów:

tiramisu

II danie gorące serwowane przez kelnerów:

szynka wieprzowa pieczona w całości z sosem pieprzowym
kluseczki śląskie, warzywa

III danie gorące serwowane przez kelnerów:

Kurczak w kurkach w gorącym chlebkę podany

IV danie gorące serwowane przez kelnerów:

Barszcz z pasztecikiem

przekąski zimne w stole na półmiskach:

deski mięs pieczonych w ziołowej marynacie
(karkówka, schab ze śliwką, indyk, rostbef)
deski serów różnych
deski ryb wędzonych z dipami i pikantną sałatką
(halibut, sieja, sielawa, sum, węgorz)
jajka faszerowane musami
roladki z soli ze szparagami
tymbaliki z dziką wiśniówką
rostbef z musem z suszonych pomidorów i rucolą
łosoś wędzony z sosem kawiorowym
półmisek swojskich wędlin z piklami,
roladki wieprzowe z zielonym pieprzem i jabłkiem o nucie calvadosu

sałatki i dodatki:

sałatka z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami
sałatka nicejska z wędzonym pstrągiem
sałatka brokułowa z jajem i szynką w sosie z alg
pomidory/ogórki świeże
pikle i marynaty: grzybki, ogórki, papryka, cebulka itp.
sosy zimne do mięs
pieczywo/masło

napoje:

kawa/herbata bez ograniczeń
woda mineralna 0,5 l/na osobę
soki owocowe 1l na osobę
napoje gazowane 0,5 l/na osobę

od 180,00 zł / os.

PROPOZYCJA III

I danie gorące serwowane przez kelnerów:

consome pomidorowe z kwaśną śmietaną i grissini
połędwiczki wieprzowe w sosie Rokpol
kopytka opiekane
ratatouille warzywne

deser serwowany przez kelnerów:

lody z gorącymi malinami

II danie gorące serwowane przez kelnerów:

kaczka z żurawiną i jabłkami
ziemniaki Dauphine

III danie gorące serwowane przez kelnerów:

buef strogonoff podany z gorącymi bułeczkami

IV danie gorące serwowane przez kelnerów:

Żurek staropolski

przekąski zimne w stole na półmiskach:

deski mięs pieczonych w ziołowej marynacie
(karkówka, schab ze śliwką, indyk)
deski serów pleśniowych z przekąskami
deski ryb wędzonych
jajka faszerowane musami
roladki z indyka z pistacjami
wybór śledzi (w sosie śmietanowym, w kurkach, po kaszubsku)
pasztet z grillowanych warzyw z sosem dijon
ruloniki z grillowanej cukinii z fetą marynowaną w oliwie z ziół

sałatki i dodatki:

mozzarella z pomidorami i pesto
sałatka z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami z balsamico
sałatka z kurczakiem i ananase
pomidory/ogórki świeże
pikle i marynaty: grzybki, ogórki, papryka, cebulka itp.
sosy zimne do mięs
pieczywo/masło

stół wiejski :

skład bufetu staropolskiego:
szynka wiejska z nogą
warkocze kabanosów i kielbasy swojskie
boczek pieczony
smalec domowy w żeberku
kaszanka, pasztetowa
salceson biały i wolsztyński
tarty chrzan/ćwikła/ogórki kiszzone

słodki stół:

wybór ciast domowych
kosze owoców sezonowych

napoje:

kawa/herbata bez ograniczeń
woda mineralna 0,5 l/na osobę
soki owocowe 1l na osobę
napoje gazowane 0,5 l/na osobę

220,00 zł / osoba