

Przyjęcie weselne



Przyjęcie

wesełne



W RAMACH NASZEJ OFERTY:

Powitanie chlebem i solą, toast dla wszystkich Gości weselnych winem musującym, wybrane menu i napoje zgodnie z przedstawioną ofertą
Stoły okrągłe 10-cio osobowe lub prostokątne do wyboru, pokrowce na krzesłach
Ozdobne menu na stołach przewiązane wstążeczką
Zrealizujemy przyjęcie weselne dla minimum 60 Gości, a maksymalnie dla 120 Gości.
Degustacja dwóch wybranych zestawów menu serwowanego po spisaniu umowy dla Pary Młodej
Sala na wyłączność do godziny 5:00 nad ranem

TORT WESELNY

na ozdobnym 3 piętrowym stelażu z przystrojeniem kwiatowym lub owocowym – zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą tortów okolicznościowych!

DEKORACJA WESELNA:

Oferujemy białe storczyki na każdym stole oraz na bufetach, a także kremowe świece

ALKOHOL NA PRZYJĘCIU:

Proponujemy specjalne ceny zgodnie z ofertą – przy zamówieniu pakietu alkoholu typu OPEN BAR zniżka na menu do -15%.
Możliwość rozliczania alkoholu według otwartej butelki.
Możliwość wniesienia opłaty serwisowej (obejmuje schłodzenie alkoholu oraz serwis podczas przyjęcia).

HOTEL OFERUJE:

Pokój z widokiem na Wisłę i śniadanie do pokoju w dobie przyjęcia bezpłatnie dla Nowożeńców.
Specjalne ceny na noclegi dla pozostałych Gości przyjęcia w ramach dostępności.
Masaż relaksacyjny dla nowożeńców w Hotelowym Spa/ przyjęcie powyżej 90 osób.

PARKING:

- przyjęcie dla 60 osób – 3 miejsca parkingowe gratis
- przyjęcie dla 90 osób – 5 miejsc parkingowych gratis
Oferujemy specjalną cenę dla pozostałych Gości przyjęcia weselnego 30 pln za auto osobowe na czas trwania przyjęcia.

TRANSPORT JORDAN GROUP:

Nasza firma ma w swojej ofercie luksusowe autokary 49 miejsc.
Oferujemy atrakcyjne ceny na przewóz Gości weselnych

POPRAWINY:

Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalną ofertę.

WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI:

Rezerwacja wstępna terminu możliwa od 14 dni bez kosztów.
Rezerwacja gwarantowana przedpłata 2000 pln, poprzedzona spisaniem umowy na 14 dni przed przyjęciem określenie ostatecznej ilości osób oraz przedpłata kwoty równej 70% kalkulowanych opłat za wybrane menu.
Do 3 dni po przyjęciu rozliczenie końcowe.

Ceny wyrażone w ofercie zawierają podatek VAT w stawkach 8 i 23%

PONADTO:

Na przyjęcia organizowane w sezonie zimowym (od stycznia do marca) nawet do -15% zniżki na menu weselne.

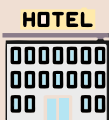
Na przyjęcia organizowane w piątki lub niedziele nawet do -10% zniżki na menu weselne.

*oferty promocyjne objęte zniżkami nie łączą się

**oferta nie obejmuje opłat dla ZAKS

"Hotel zastrzega sobie, w przypadku wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, prawo do podwyżki ceny menu maksymalnie o 15%"

miejsce



menu



wystrój



dodatkowe atrakcje



menu

Obiad serwowany

1

stwórz swoje wymarzone menu

Przywitanie chlebem i solą Państwa Młodych
Toast winem musującym wszystkich Gości Weselnych



★★★★

PRZYSTAWKI (1 POZYCJA DO WYBORU)*:

- pasztet z kaczki | chutney owocowy
- łosoś z niskiej temperatury | mus z ogórka
- mus z pstrąga | sałatka z kopru włoskiego
- marynowany Bundz | pomidory

ZUPY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- bulion drobiowy | makaron | warzywa
- krem pomidorowy | kwaśna śmietana | grzanki
- krem dyniowy | paluch francuski | marchewka
- zupa curry | kurczak | mleko kokosowe

DANIA GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU):

- policzki wołowe w czerwonym winie | kremowe ziemniaki
- polędwiczka wieprzowa w rozmarynie | pieczone ziemniaki
- pieczony filet z dorsza | duszony szpinak
- kurczak kukurydziany | warzywa sezonowe

DESERY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- domowe lody i sorbety | owoce sezonowe
- brownie z avocado | sos karmelowy
- tarta kokosowa | czekolada
- kawowa Panna Cotta | lody mleczne

*pieczywo i masło na każdym stole

BUFET ZIMNY I SŁODKI:

RYBY & MIĘSA (5 POZYCJI DO WYBORU):

- śledzie w porach / - śledzie w śmietanie /
- roladka z kurczaka z pieczoną papryką /
- roladka drobiowa z bakaliami / - domowy pasztet wieprzowy /
- domowy pasztet z wędzonych ryb / - plastry kurczaka marynowanego w ziołach / - plastry kurczaka marynowanego w occie balsamicznym

DANIA WEGETARIAŃSKIE & SAŁATKI (5 POZYCJI DO WYBORU):

- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami / - bukiet sałat z serem feta /
- bukiet sałat z jajkiem / - tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem /
- sałatka z ciecierzycą i pomidorami / - sałatka z soczewicy i pikli /
- sałatka z kuskusem i warzywami / - sałatka z makaronu i warzyw grillowanych
- sałatka ryżowa z kukurydzą i groszkiem / - sałatka kalafiorowa z majonezem

SŁODKOŚCI (5 POZYCJI DO WYBORU):

- domowa szarlotka / - domowy sernik / - sernik na zimno /
- wybór musów owocowych / - panna cotta / - ciasto czekoladowe /
- ptyście z kremem Patissiere / - kruche babeczki z kremem i owocami

NA BUFECIE PONADTO ZAWSZE ZNAJDĄ SIĘ:

- sery żółte i pleśniowe, konfitura żurawinowa
- wybór wędlin i kiełbas, pikle, sos chrzanowy, musztardowy, tatarski
- wybór świeżych owoców sezonowych
- domowe pieczywo i masło

W CENIE MENU NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, woda i soki owocowe

DANIE CIEPŁE SERWOWANE O OKREŚLONEJ GODZINIE

(1 POZYCJA DO WYBORU):

- gulasz drobiowy z warzywami i kluski śląskie
- grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami
- maczanka po krakowsku | domowe pieczywo
- schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami

Barszczyk czerwony serwowany z dodatkiem

(1 pozycja do wyboru) o określonej godzinie:

- uszka z grzybami
- kapuśniaczek

GRAMATURY NA OSOBE OBIAD SERWOWANY: przystawka 150g; zupa 200ml;
danie główne mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; deser 150g;
pieczywo i masło 50g;

GRAMATURY NA OSOBE BUFET: ryby & mięsa 125g; dania wegetariańskie i sałatki 125g;
słodkości 125g; owoce 100g; sery & wędliny 100g; pieczywo 50g;

DANIE CIEPŁE SERWOWANE W NOCY:

- 1) danie mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g;
- 2) barszczyk 150-200ml; dodatek 50g;

menu 2

Obiad serwowany



stwórz swoje wymarzone menu

Przywitanie chlebem i solą Państwa Młodych
Toast winem musującym wszystkim Gościom Weselnych



PRZYSTAWKI (1 POZYCJA DO WYBORU)*:

- tatar wołowy | pikle | majonez ziołowy
- tatar z łososia | awokado | jabłko
- rostbef | musztarda francuska | grzanka
- awokado | burak | wędzony ser

ZUPY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- bulion z kaczki | krewetka | soczewica
- krem z topinamburu | gruszka | kakao
- krem z kalafiora | palone masło | migdały
- zupa rybna | krewetka | seler naciowy

DANIA GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU):

- biodrówka jagnięca | zapiekanka ziemniaczana | warzywa sezonowe
- łosoś pieczony | puder ziołowy | warzywa sezonowe
- filet z kaczki sous-vide | fenku | mus wiśniowy
- dorsz na parze | puree z marchewki | soczewica

DESERY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- tarta czekoladowa | maliny
- mus z białej czekolady | kokos & mango
- crème brulle | pomarańcza
- suflet czekoladowy | owoce sezonowe

*pieczywo i masło na każdym stole

BUFET ZIMNY I SŁODKI:

RYBY & MIĘSA (5 POZYCJI DO WYBORU):

- śledź w pikantnej sałatce / - śledź w grzybach / - pstrąg w galarecie z warzywami / - roladka z kaczki z bakaliami / - roladka z łososia i szpinaku /
- domowy pasztet z królika / - plastry indyka na sosie z tuńczyka /
- wątróbka z jabłkiem i malinami

DANIA WEGETARIAŃSKIE & SAŁATKI (5 POZYCJI DO WYBORU):

- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami / - bukiet sałat z kozim serem /
- bukiet sałat z jajkiem / - tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem /
- sałatka z ciecierzycą i pomidorami / - sałatka z soczewicy i pikli /
- sałatka z kaszy jęczmiennej i pieczonych warzyw / - sałatka z makaronu i warzyw grillowanych / - sałatka z pieczonych buraków i wędzonego sera /
- sałatka kalafiorowa z majonezem /

SŁODKOŚCI (5 POZYCJI DO WYBORU):

- brownie z orzechami / - wybór musów czekoladowych / - tarta pomarańczowa /
- domowa szarlotka / - domowy sernik / - wybór musów owocowych /
- ptysie z kremem Patissiere / - kruche babeczki z kremem i owocami

NA BUFECIE PONADTO ZAWSZE ZNAJDĄ SIĘ:

- sery żółte i pleśniowe, konfitura żurawinowa
- wybór wędlin i kiełbas, pikle, sos chrzanowy, musztardowy, tatarski
- wybór świeżych owoców sezonowych
- domowe pieczywo i masło

W CENIE MENU NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, woda i soki owocowe

DANIE CIEPŁE SERWOWANE O OKREŚLONEJ GODZINIE

(2 POZYCJE DO WYBORU):

- gulasz drobiowy z warzywami/kluski śląskie
- grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami
- maczanka po krakowsku/domowe pieczywo
- schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami
- pieczony filet z dorsza z warzywami
- ragout z królika z serowymi kluseczkami
- gulasz wołowy z kluseczkami śląskimi
- strudel z łososia z kiszoną kapustą

Barszczyk czerwony serwowany z dodatkiem

(1 pozycja do wyboru) o określonej godzinie:

- uszka z grzybami
- kapuśniaczek

GRAMATURY NA OSOBE OBIAD SERWOWANY: przystawka 150g; zupa 200ml; danie główne mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; deser 150g; pieczywo i masło 50g;
GRAMATURY NA OSOBE BUFET: ryby & mięsa 125g; dania wegetariańskie i sałatki 125g; słodkości 125g; owoce 100g; sery & wędliny 100g; pieczywo 50g;
DANIA CIEPŁE SERWOWANE W NOCY: 1) danie mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; 2) barszczyk 150-200ml; dodatek 50g;



Przyjęcie

weselne



DODATKOWE OPCJE:

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym „Ryby i Mięsa” tylko 6 pln/25g
Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym „Dania wegetariańskie i Sałatki”
tylko 4 pln/25g

Każda dodatkowa pozycja na bufecie „Słodkości” tylko 6 pln/25g

Danie ciepłe na bufecie za dopłatą 35 pln/os do wyboru:

- wołowy strogonow / domowe kluseczki
- bigos staropolski / gotowane ziemniaki
- gulasz drobiowy z papryką / ryż
- gulasz wieprzowy / kasza / ogórek kiszony

GRAMATURA DANIA NA OSOBE: danie mięsne 150g; dodatek skrobiowy 100g

SŁODKIE PREZENCIKI NA STOŁY DLA GOŚCI

WESELNYCH:

pralinki (4 sztuki) – 45 PLN/prezencik

ALKOHOLE

CENY PROMOCYJNE (przy zamówieniu minimum 40 butelek):

- wino wytrawne typu House (białe, czerwone) – butelka 0,75l – 65 PLN
- Prosecco – butelka 0,75l – 79 PLN
- biała wódka Wyborowa 0,7l – 119 PLN
- wódka premium Żubrówka Czarna 0,7l – 159 PLN

OFERUJEMY RÓWNIEŻ COCKTAIL BAR

Z PROFESJONALNYM BARMANEM

- oferta obejmuje wybór 5 różnych koktajli z listy, które będą serwowane Gościom Weselnym. Oferta ograniczona czasowo:
 - 2H – 59 PLN /os.
 - 4H – 79 PLN /os.

PAKIETY ALKOHOLI TYPU OPEN

- ceny za osobę (oferta obejmuje uzupełnianie alkoholi do 10 H):

PREMIUM PLUS – 220 PLN

wino białe i czerwone typu House, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, gin Bombay Sapphire, whisky Jameson*, rum, tequila, martini, słodkie likiery, wódki smakowe, koktajle z wykorzystaniem likierów, soki owocowe, napoje gazowane typu pepsi, 7up, mirinda, schweppes

*możliwość wymiany whisky na Jack Daniel's za dopłatą 15 pln / osoba do pakietu z whisky

PREMIUM – 170 PLN

wino białe i czerwone typu House, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, whisky Jameson*, soki owocowe, napoje gazowane typu pepsi, 7up, mirinda, schweppes

*możliwość wymiany whisky na Jack Daniel's za dopłatą 15 pln / osoba do pakietu z whisky

REGULAR – 150 PLN

wino białe i czerwone typu House, wódka Wyborowa, piwo Żywiec, soki owocowe, napoje gazowane typu pepsi, 7up, mirinda, schweppes

MINI – 130 PLN

wino białe i czerwone typu House, piwo Żywiec, soki owocowe, napoje gazowane typu pepsi, 7up, mirinda, schweppes

OPŁATA SERWISOWA – 20 PLN/OS.
