

Prowansja - Południowa Francja, Włochy, Grecja, Tunezja - Północna Afryka

Restauracja Hotelu



Oferta weselna
PAKIET DIAMENTOWY

„Uprzejmie informujemy że nie doliczamy 5 % serwisu kelnerskiego”.

Powitanie pary młodej chlebem i solą

Aperitif / Toast lampka wina musującego
i
Kanapeczki koktajlowe

MENU

Przekąska serwowana indywidualnie

(jedna do wyboru)

„Vitello Tonnato”

Cieniutkie plasterki pieczonej cielęciny podane na musie z tuńczyka, z małą sałatką
lub

„Łosoś na dwa sposoby”

Atlantycki Łosoś podany w formie tataru i marynowany z podwędzonymi kalifornijskimi śliwkami, w kompozycji bukietu kolorowych sałat, aromatycznej cytryny i lekkiego sosu z francuskiej musztardy Pommery

lub

Sałatka „La Caprese”

Pomidory przekładane płatkami Mozzarella, doprawione aromatyczną emulsją bazyliową, podane w kompozycji z bukietem sałat i włoską szynką Parmeńską

Zupa serwowana indywidualnie

(jedna do wyboru)

Chłodnik z naturalnego jogurtu i listków botwinki, doprawiony ogórkiem, aromatem ogrodowego koperku i szczypiorku, podany z jajkiem

lub

Kremowa zupa grzybowa doprawiona śmietanką kokosową i płatkami kabanosa

lub

Aromatyczny rosół z wiejskiej kury, z makaronem, kawałeczkami kurczaka i kolorowymi warzywami.

lub

Staropolski żurek doprawiony aromatem wędzonki, suszonych grzybów i świeżo tartego chrzanu

Dania główne - mięsne i rybne podane na stoły

(cztery do wyboru)

„Saltinbocca”

Włoskie kotleciki ze schabu smażone z Salami, podane w sosie z papryki

Łosoś marynowany z rozmarynem i pikantną papryczką pepperoni, pieczony na grillu, podany w maślano-cytrynowej emulsji

Eskalopki z piersi kurczaka smażone w jajku i tartym Parmezanie

Opiekane roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane szpinakiem, papryką i Fetą, podane na aromatycznym sosie pomidorowym

Fileciki Okonia Wiktorjańskiego smażone na maśle, w panierce z włoskich orzechów

Soczysta pieczeń z karkówki marynowanej z czosnkiem, jałowcem i ogrodowym rozmarynem, podana z własnym sosem

Kotleciki schabowe doprawione smażoną cebulką z pieczarkami

Dodatki podane na stoły

(Trzy do wyboru)

Gotowane ziemniaki doprawione świeżym masłem i koperkiem

Mus ziemniaczany doprawiony oliwą truflową i zapieczony pod płaszczykiem
Parmezanu

Frytki i ziemniaki opiekane

Asortyment gotowanych warzyw, doprawione maślano - cytrynową emulsją

Staropolska kapusta zasmażana z pomidorami

Gotowane różyczki kalafiora i fasolka szparagowa doprawione złocistą
bułeczką

Deser serwowany indywidualnie

(jeden do wyboru)

Puchar lodów "Amorek"

Lody czekoladowe, waniliowe i truskawkowe podane ze świeżymi owocami,
bitą śmietaną, wiórkami czekolady. Doprawione sosem z mlecznej czekolady
lub

Salatka ze świeżych owoców z listkami afrodyzjakalnej mięty pieprzowej i
sosem truskawkowym, podana z gałką sorbetu malinowego
lub

Karmelizowany Krem Brulee doprawiony kroplą Martella w trzech odstonach:
z leśnymi jagodami, ogrodowymi truskawkami i Toruńskim piernikiem

Kawa / herbata

Przekąski i sałatki podane na stoły

„Gravad lax” z łososia marynowanego w czarnym pieprzu i Soli Morskiej,
podany z częstkami cytryny i kremowym chrzanem

Staropolska sałatka z pieczonej szynki, papryki, kukurydzy i żółtego sera
doprawiona aromatem świeżego ogórka i sosem majonezowym

Pieczone mięsa: karkówka, schab nadziewany śliwkami, indyk, pasztety,
faszerowane polędwiczki wieprzowe

Salatka z grillowanych polędwiczek kurczaka i pieczonych warzyw
doprawiona karczochami, kremem balsamicznym i kawałkami koziego sera

Filety śledziowe Matyjas przyrządzone w trzech smakach

Szparagi zawijane w plaster wędzonej szynki

Sałatka z pomidorów i aromatycznego ogórka doprawiona zielonym selerem,
świeżo siekaną szalotką i Modenską oliwą

Chrupiące bułeczki, masło

Desery i owoce ustawione na bufecie

Piramida świeżych owoców

Szarlotka pieczona w otoczce aromatu cynamonu

Sałatka ze świeżych owoców

Ciastko "Ambasador" na czekoladowym cieście

"Cherry" ciasto z marynowanymi wiśniami

Ciasto porzeczkowo - jogurtowe

Dania gorące serwowane indywidualnie

(godzina do ustalenia)

Staropolska zupa gulaszowa doprawiona owocem dzikiego jałowca i sokiem z
kwaszonych ogórków

Danie gorące podane na stoły

Pieczone udko kurczaka

Tort weselny do pokrojenia przez Młodą Parę

zarówno godzina podania jak i wielkość, smak, forma są do indywidualnego ustalenia, a jego koszt będzie dodany do wartości wesela w kwocie. Przedział cenowy tortów weselnych to od 150 zł do 1100 zł

kawa / herbata

Danie gorące serwowane indywidualnie po północy

(godzina do ustalenia)

Aromatyczny barszcz czerwony podany z ciepłym pasztecikiem nadziewanym
kapusta i grzybami

W skład pakietu jest wliczona również:

- noc poślubna Młodej Pary, lub w dowolnie wybranym terminie (oczywiście po ówczesnej rezerwacji na ogólnie obowiązujących zasadach wolnych pokoi)
- śniadanie hotelowe z kieliszkiem białego wina następnego dnia
- romantyczna kolacja „We Dwoje” z okazji rocznicy ślubu z butelką wina, specjalne trzy daniowe menu z wyborem dania głównego pomiędzy rybą, mięsem i daniem wegetariańskim (do wykorzystania w ciągu roku od dnia przyjęcia weselnego, po ówczesnej rezerwacji stołu na ogólnych zasadach rezerwacji)
- możliwość dostarczenia na przyjęcie dowolnego asortymentu własnych alkoholi (każda butelka musi mieć aktualna polska akcyzę) i napoi, ale zostanie doliczona opłata „korkowa” 7 zł per / person. W ramach tej opłaty, dodatkowo nasz barman będzie przyrządzał drinki na bazie dostarczony alkoholi, napoi i dodatków
- w przypadku dostarczenia własnego tortu (równocześnie z tortem musi być dostarczony dowód zakupu), nie będzie pobierana opłata „talerzykowa”
- możliwość korzystania z restauracyjnego nagłośnienia lub zorganizowania własnego bez dodatkowych opłat
- możliwość zorganizowania we własnym zakresie zespołu muzycznego bez dodatkowych opłat
- dekoracja kwiatowa na stołach wliczona w cenę menu
- oferta jest ważna dla minimum 35 osób

Cena sprzedażna pakietu diamentowego wynosi brutto 280 zł za osobę, plus wartość wybranego przez organizatora tortu weselnego

- za dzieci, liczymy 50 % tej ceny
- za pracowników obsługi z Państwa strony (zespół muzyczny, Dj, kamerzysta, itp) również liczymy 50 % tej ceny. Oddzielny stół

Na wszelkiego rodzaju przyjęcia „zorganizowane” powyżej 30 osob, proponujemy:

- Soki owocowe w dzbanach 12zł/l
- Woda mineralna w dzbankach 8zł/l
- Białe, hiszpańskie wino wytrawne 0,7 lt, 45 zł / but
Nominum Blanco Carinena
- Czerwone, hiszpańskie wino wytrawne 0,7 lt, 45 zł / but
Nominum Tinto Carinena
- Wódka Wyborowa 0,5l / 55 zł
- Wódka biała Żołądkowa 0,5l / 50 zł
- Wódka Biała Żubrówka 0,5l / 50 zł
- Wódka Finlandia 0,5l / 75 zł

- Wódka Absolut 0,5l / 75 zł
- Piwo Lech keg 30 lt / 450 zł