



Propozycja weselna – 2019 r.

Menu w cenie 135 pln/os*

* cena menu może ulec zmianie o 10zł do 15zł /osoba w zależności od cen surowców w 2019r

Powitanie:

- ❖ Powitanie chlebem i solą
- ❖ Lampka wina musującego dla Młodej Pary

Obiad weselny

Pierwsze danie:

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne (do wyboru jeden rodzaj mięsa):

- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem grzybowym w sosie
- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem mięsnym w sosie
- ❖ De volaille nadziewany masłem
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pomidorem i mozzarełą
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana serem i szynką
- ❖ Marynowane udko z kurczaka
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana pieczarkami i serem
- ❖ Chrupiący kotlet schabowy
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pieczarkami i serem żółtym

Dodatek do drugiego dania (do wyboru jedna pozycja):

- ❖ Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ❖ Ziemniaki puree
- ❖ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ❖ Złociste pieczone talarki
- ❖ Frytki
- ❖ Duffinki



Dodatek warzywny do drugiego dania (do wyboru dwie pozycje):

- ❖ Surówka z marchewki
- ❖ Surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami
- ❖ Mizeria – w sezonie
- ❖ Surówka z czerwonej kapusty
- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem
- ❖ Buraczki

W skład dania głównego wchodzi: jeden rodzaj mięsa + dodatek mączny + dodatek warzywny

Deser:

- ❖ Tort weselny dostarczony przez zamawiającego

I i II Ciepłe danie (do wyboru jedna pozycja):

- ❖ Tradycyjny Żur Polski z białą kiełbasą i jajkiem
- ❖ Stogonow
- ❖ Bogracz
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem
- ❖ Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

Zimna płyta serwowana po obiedzie (w formie bufetu lub w stoły) 4 pozycje do wyboru:

- ❖ Półmisek wędlin i różnorodnych serów
- ❖ Galaretki drobiowe
- ❖ Śledź w zaprawie śmietanowej
- ❖ Śledź w oleju
- ❖ Jajka w zalewie śmietanowej
- ❖ Sałatka tradycyjna jarzynowa,
- ❖ Sałatka grecka,
- ❖ Sałatka z ananasem, szynką i jajkiem
- ❖ Sałatka makaronowa z kurczakiem i brokułami
- ❖ Kompozycje marynowane
(Pieczywo mieszane)



W cenie menu:

- ❖ Wynajem sali oraz jej dekorację
- ❖ Podstawowa dekoracja stołów
- ❖ Pokrowce na krzesła
- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Bezpłatny parking
- ❖ Przyjęcie weselne rozpoczyna się o wyznaczonej przez Państwa godzinie i trwa do godziny 05:00 nad ranem dnia następnego. Za każdą następną rozpoczętą godzinę hotel nalicza opłatę w wysokości 150zł

- ❖ Nielimitowany serwis napoi ciepłych
- ❖ Nielimitowany serwis napoi zimnych:
napoje butelkowe (pepsi, mirinda, 7up, woda mineralna)
- ❖ Soki owocowe oraz woda mineralna w dzbankach
- ❖ Chleb powitalny dla Młodej Pary
- ❖ Obiekt klimatyzowany
- ❖ Parkiet taneczny
- ❖ Kącik dla dzieci
- ❖ Dzieci od 2 do 7 lat - ½ porcji
- ❖ Dzieci od 8 lat wzwyż liczone jako osoby dorosłe
- ❖ Na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie oraz inne opcje żywieniowe.
- ❖ Kolorowe światła nad parkietem

- ❖ Alkohol, orkiestra, ciasto w gestii zamawiającego
- ❖ Opłata korkowa od każdej osoby pełnoletniej 5zł / os.

W prezencie Nowożeńcy otrzymują pokój wraz ze śniadaniem

Nocleg wraz ze śniadaniem dla gości weselnych w promocyjnej cenie:

- 90 zł /os w pokoju dwuosobowym,
- 110 zł / os w pokój jednoosobowy



Dodatkowo proponujemy Państwu:

- ❖ Tablica z rozmieszczeniem gości na wejściu – wydruk 80zł
- ❖ Wydruk imienników na stołach 4zł/szt

Przystawka (do wyboru):

- ❖ Sałatka włoska caprese **
- ❖ Grillowany ser górski z żurawiną**
- ❖ Marynowane fileciki z kurczaka w occie balsamicznym z bukietem sałat i grzanką **
- ❖ Roladka a z łososia z musem chrzanowym i cytrynowym winegret **

Deser (do wyboru):

- ❖ Lody z owocami i bitą śmietaną **
- ❖ Lody z bakaliami i czekoladą **
- ❖ Szarlotka z lodami **

** ostateczna wycena zamawianej pozycji przygotowana indywidualnie i na miesiąc przed przyjęciem

Dodatkowo w ofercie proponujemy:

- ❖ **Bufet wiejski:** chleb wiejski, kiełbasa wiejska, kaszanka, szynka staropolska, szynka Szefa, kabanos królewski, baleron gotowany, boczek pieczony, pasztet, salceson, smalec z cebulą i skwarkami, chrzan, ogórki kiszane, grzybki marynowane. **
- ❖ **Pieczony udziec wieprzowy** z kością w marynacie ziołowej krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Stół włoski (ryby, owoce morza, włoskie zakąski na zimno)** **
- ❖ **Łosoś wędzony z farszem na lustrze** **
- ❖ **Prosiak pieczony** faszerowany nadzieniem mięsnym krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Mini przekąski:** volaventy, koreczki, tartinki, pomidorki faszerowane, marynowane oliwki. **
- ❖ **Drink Bar.** **
- ❖ **Kega z piwem 30l lub 50l.** **
- ❖ **Dobrej jakości wina francuskie** białe / czerwone **
- ❖ **Wino musujące** w cenie 17zł / butelka (1 butelka szampana na 10 osób)

SERDECZNIE ZAPRASZAMY.



Propozycja weselna – 2019 r.

Menu w cenie 175 pln/os*

* cena menu może ulec zmianie o 10zł do 15zł /osoba w zależności od cen surowców w 2019r

Powitanie:

- ❖ Powitanie chlebem
- ❖ Lampka szampana dla Młodej Pary i gości weselnych

Obiad weselny

Pierwsze danie:

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką
- ❖ Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym lub łazankami
- ❖ Krem z brokuł z prażonymi migdałami
- ❖ Aksamitny krem pomidorowy z aromatem ziół

Danie główne (do wyboru dwa rodzaj mięsa):

- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem mięsnym w sosie
- ❖ De volaille nadziewany masłem
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana serem i szynką
- ❖ Chrupiący kotlet schabowy
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pieczarkami i serem żółtym
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana pieczarkami i serem
- ❖ Pieczona pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem

Dodatek do drugiego dania (do wyboru jedna pozycja):

- ❖ Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem w sezonie
- ❖ Ziemniaki puree
- ❖ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ❖ Złociste pieczone talarki
- ❖ Frytki
- ❖ Duffinki



Dodatek warzywny do drugiego dania (do wyboru dwie pozycje):

- ❖ Surówka z marchewki
- ❖ Surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami
- ❖ Mizeria – w sezonie
- ❖ Surówka z czerwonej kapusty
- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem
- ❖ Buraczki

Deser:

- ❖ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ❖ Lody z bakaliami i czekoladą
- ❖ Szarlotka na ciepło z lodami

I Ciepłe danie do wyboru jedna pozycja:

- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem grzybowym w sosie,
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pomidorem i mozzarełą
- ❖ Pieczony filet z kurczaka z serem żółtym i suszonymi pomidorami,
- ❖ Marynowane udko z kurczaka
- ❖ Marynowana szynka

Dodatki do ciepłego dania jak przy daniu głównym

II, III Ciepłe danie do wyboru jedna pozycja:

- ❖ Tradycyjny Żur Polski z białą kiełbasą i jajkiem
- ❖ Stogonow
- ❖ Bogracz
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem
- ❖ Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem



Zimna płyta serwowana po obiedzie (w formie bufetu lub w stoły) 5 pozycji do wyboru:

- ❖ Półmisek wędlin i różnorodnych serów
- ❖ Galaretki drobiowe
- ❖ Śledź w zaprawie śmietanowej
- ❖ Śledź w oleju
- ❖ Jajka w zalewie śmietanowej
- ❖ Sałatka tradycyjna jarzynowa,
- ❖ Sałatka grecka,
- ❖ Sałatka z ananasek, szynką i jajkiem
- ❖ Sałatka makaronowa z kurczakiem i brokułami
- ❖ Kompozycje marynowane

- ❖ Pieczywo mieszane

W cenie menu:

- ❖ Wynajem sali oraz jej dekorację
- ❖ Podstawowa dekoracja stołów
- ❖ Pokrowce na krzesła
- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Bezpłatny parking
- ❖ Przyjęcie weselne rozpoczyna się o wyznaczonej przez Państwa godzinie i trwa do godziny 05:00 nad ranem dnia następnego. Za każda następną rozpoczętą godzinę hotel nalicza opłatę w wysokości 150zł

- ❖ Nielimitowany serwis napoi ciepłych
- ❖ Nielimitowany serwis napoi zimnych:
napoje butelkowe (pepsi, mirinda, 7up, woda mineralna)
- ❖ Soki owocowe oraz woda mineralna w dzbankach

- ❖ Chleb powitalny dla Młodej Pary
- ❖ Obiekt klimatyzowany
- ❖ Parkiet taneczny
- ❖ Kolorowe światła nad parkietem
- ❖ Kącik dla dzieci
- ❖ Dzieci od 2 do 7 lat - ½ porcji



- ❖ Dzieci od 8 lat wzwyż liczone jako osoby dorosłe
- ❖ Na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie oraz inne opcje żywieniowe.

- ❖ Opłata korkowa od każdej osoby pełnoletniej 5zł / os.
- ❖ Alkohol, orkiestra, ciasto w gestii zamawiającego

W prezencie Nowożeńcy otrzymują pokój wraz ze śniadaniem

Nocleg wraz ze śniadaniem dla gości weselnych w promocyjnej cenie:

- 90 zł /os w pokoju dwuosobowym,
- 110 zł / os w pokój jednoosobowy

Dodatkowo proponujemy Państwu:

- ❖ Tablica z rozmieszczeniem gości na wejściu – wydruk 80zł
- ❖ Wydruk imienników na stołach 4zł/szt

Przystawka (do wyboru):

- ❖ Sałatka włoska caprese **
- ❖ Grillowany ser górski z żurawiną**
- ❖ Marynowane fileciki z kurczaka w occie balsamicznym z bukietem sałat i grzanką **
- ❖ Roladka a z łososia z musem chrzanowym i cytrynowym winegret **

** ostateczna wycena zamawianej pozycji przygotowana indywidualnie i na miesiąc przed przyjęciem

Dodatkowo proponujemy:

- ❖ **Bufet wiejski:** chleb wiejski, kiełbasa wiejska, kaszanka, szynka staropolska, szynka Szefa, kabanos królewski, baleron gotowany, boczek pieczony, pasztet, salceson, smalec z cebulą i skwarkami, chrzan, ogórki kiszzone, grzybki marynowane. **
- ❖ **Pieczony udziec wieprzowy** z kością w marynacie ziołowej krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Stół włoski (ryby, owoce morza, włoskie zakąski na zimno) ****



- ❖ **Łosoś wędzony z farszem na lustrze ****
- ❖ **Prosiak pieczony** faszerowany nadzieniem mięsnym krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Mini przekąski:** volaventy, koreczki, tartinki, pomidorki faszerowane, marynowane oliwki. **
- ❖ **Drink Bar.** **
- ❖ **Kega z piwem 30l lub 50l.** **
- ❖ **Dobrej jakości wina francuskie** białe / czerwone **
- ❖ **Wino musujące** w cenie 17zł / butelka (1 butelka szampana na 10 osób)

**ostateczna wycena zamawianej pozycji przygotowana jest na miesiąc przed przyjęciem

SERDECZNIE ZAPRASZAMY.



Propozycja weselna – 2019 r.

Menu w cenie 195 pln/os

* cena menu może ulec zmianie o 10zł do 15zł /osoba w zależności od cen surowców w 2019r

Powitanie:

- ❖ Powitanie chlebem i solą
- ❖ Lampka szampana dla Młodej Pary i gości weselnych

Obiad weselny

Pierwsze danie:

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką
- ❖ Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym lub łazankami
- ❖ Krem z brokuł z prażonymi migdałami
- ❖ Aksamitny krem pomidorowy z aromatem ziół

Danie główne (do wyboru dwa rodzaj mięsa):

- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem mięsnym w sosie
- ❖ De volaille nadziewany masłem
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana serem i szynką
- ❖ Chrupiący kotlet schabowy
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pieczarkami i serem żółtym
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana pieczarkami i serem
- ❖ Pieczona pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem

Dodatek do drugiego dania (do wyboru jedna pozycja):

- ❖ Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem w sezonie
- ❖ Ziemniaki puree
- ❖ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ❖ Złociste pieczone talarki
- ❖ Frytki
- ❖ Duffinki



Dodatek warzywny do drugiego dania (do wyboru dwie pozycje):

- ❖ Surówka z marchewki
- ❖ Surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami
- ❖ Mizeria – w sezonie
- ❖ Surówka z czerwonej kapusty
- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem
- ❖ Buraczki

Deser:

- ❖ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ❖ Lody z bakaliami i czekoladą
- ❖ Szarlotka na ciepło z lodami

I i II Ciepłe danie, do wyboru jedna pozycja:

- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem grzybowym w sosie,
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pomidorem i mozzarełą
- ❖ Pieczony filet z kurczaka z serem żółtym i suszonymi pomidorami,
- ❖ Marynowane udko z kurczaka
- ❖ Marynowana szynka

Dodatki do ciepłego dania jak przy daniu głównym

III i IV Ciepłe danie, do wyboru jedna pozycja:

- ❖ Tradycyjny Żur Polski z białą kiełbasą i jajkiem
- ❖ Stogonow
- ❖ Bogracz
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem
- ❖ Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

Zimna płyta serwowana po obiedzie (w formie bufetu lub w stoły) 5 pozycji do wyboru:

- ❖ Półmisek wędlin i różnorodnych serów
- ❖ Galaretki drobiowe



- ❖ Śledź w zaprawie śmietanowej
- ❖ Śledź w oleju
- ❖ Jajka w zalewie śmietanowej
- ❖ Sałatka tradycyjna jarzynowa
- ❖ Sałatka grecka,
- ❖ Sałatka z ananasek, szynką i jajkiem
- ❖ Sałatka makaronowa z kurczakiem i brokułami
- ❖ Kompozycje marynowane
(Pieczywo mieszane)

W cenie menu:

- ❖ Wynajem sali oraz jej dekorację
- ❖ Podstawowa dekoracja stołów
- ❖ Pokrowce na krzesła
- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Bezpłatny parking
- ❖ Przyjęcie weselne rozpoczyna się o wyznaczonej przez Państwa godzinie i trwa do godziny 05:00 nad ranem dnia następnego. Za każdą następną rozpoczętą godzinę hotel nalicza opłatę w wysokości 150zł
- ❖ Nielimitowany serwis napoi ciepłych
- ❖ Nielimitowany serwis napoi zimnych:
napoje butelkowe (pepsi, mirinda, 7up, woda mineralna)
- ❖ Soki owocowe oraz woda mineralna w dzbankach

- ❖ Chleb powitalny dla Młodej Pary
- ❖ Obiekt klimatyzowany
- ❖ Parkiet taneczny
- ❖ Kolorowe światła nad parkietem
- ❖ Kącik dla dzieci
- ❖ Dzieci od 2 do 7 lat - ½ porcji
- ❖ Dzieci od 8 lat wzwyż liczone jako osoby dorosłe
- ❖ Na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie oraz inne opcje żywieniowe.

- ❖ Opłata korkowa od każdej osoby pełnoletniej 5zł / os.
- ❖ Alkohol, orkiestra, ciasto w gestii zamawiającego



W prezencie Nowożeńcy otrzymują pokój wraz ze śniadaniem

Nocleg wraz ze śniadaniem dla gości weselnych w promocyjnej cenie:

- 90 zł /os w pokoju dwuosobowym,
- 110 zł / os w pokój jednoosobowy

Dodatkowo proponujemy Państwu:

- ❖ Tablica z rozmieszczeniem gości na wejściu – wydruk 80zł
- ❖ Wydruk imienników na stołach 3zł/szt

Przystawka (do wyboru):

- ❖ Sałatka włoska caprese **
- ❖ Grillowany ser górski z żurawiną **
- ❖ Marynowane fileciki z kurczaka w occie balsamicznym z bukietem sałat i grzanką **
- ❖ Roladka z łososia z musem chrzanowym i cytrynowym winegret **

** ostateczna wycena zamawianej pozycji przygotowana indywidualnie i na miesiąc przed przyjęciem

Dodatkowo w ofercie proponujemy:

- ❖ **Bufet wiejski:** chleb wiejski, kiełbasa wiejska, kaszanka, szynka staropolska, szynka Szefa, kabanos królewski, baleron gotowany, boczek pieczony, pasztet, salceson, smalec z cebulą i skwarkami, chrzan, ogórki kiszzone, grzybki marynowane. **
- ❖ **Pieczony udziec wieprzowy** z kością w marynacie ziołowej krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Stół włoski (ryby, owoce morza, włoskie zakąski na zimno) ****
- ❖ **Łosoś wędzony z farszem na lustrze ****
- ❖ **Prosiak pieczony** faszerowany nadzieniem mięsnym krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Mini przekąski:** volaventy, koreczki, tartinki, pomidorki faszerowane, marynowane oliwki. **
- ❖ **Drink Bar.** **
- ❖ **Kega z piwem 30l lub 50l.** **
- ❖ **Dobrej jakości wina francuskie białe / czerwone ****
- ❖ **Wino musujące** w cenie 17zł / butelka (1 butelka szampana na 10 osób)

SERDECZNIE ZAPRASZAMY.



Propozycja weselna – 2019 r.

Menu w cenie 225 pln/os

* cena menu może ulec zmianie o 10zł do 15zł /osoba w zależności od cen surowców w 2019r

Powitanie:

- ❖ Powitanie chlebem i solą
- ❖ Szampan dla Młodej Pary oraz gości weselnych

Obiad weselny

Przystawka (do wyboru):

- ❖ Sałatka włoska caprese
- ❖ Grillowany ser górski z żurawiną
- ❖ Marynowane fileciki z kurczaka w occie balsamicznym z bukietem sałat i grzanką
- ❖ Roladka a z łososia z musem chrzanowym i cytrynowym winegret

Pierwsze danie:

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką
- ❖ Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym lub łazankami
- ❖ Krem z brokuł z prażonymi migdałami
- ❖ Aksamitny krem pomidorowy z aromatem ziół

Danie główne (do wyboru dwa rodzaj mięsa):

- ❖ Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem z kurczaka w sosie prowansalskim
- ❖ Roladka z indyka z farszem szpinakowym w sosie
- ❖ De volaille nadziewany masłem
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pieczarkami i serem żółtym
- ❖ Złocista sakiewka z kurczaka nadziewana pieczarkami i serem



Dodatek do drugiego dania (do wyboru jedna pozycja):

- ❖ Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem w sezonie
- ❖ Ziemniaki puree
- ❖ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ❖ Złociste pieczone talarki
- ❖ Frytki
- ❖ Duffinki

Dodatek warzywny do drugiego dania (do wyboru dwie pozycje):

- ❖ Surówka z marchewki
- ❖ Surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami
- ❖ Mizeria – w sezonie
- ❖ Surówka z czerwonej kapusty
- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem
- ❖ Buraczki

Deser:

- ❖ Lody z owocami i bitą śmietaną
- ❖ Lody z bakaliami i czekoladą
- ❖ Szarlotka na ciepło z lodami

I Ciepłe danie do wyboru jedna pozycja:

- ❖ Pieczony pstrąg
- ❖ Szaszłyk drobiowo - warzywny
- ❖ Rolada z indyka w sosie prowansalskim
- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem mięsnym w sosie

Dodatki do ciepłego dania jak przy daniu głównym

II Ciepłe danie do wyboru jedna pozycja;

- ❖ Schab wieprzowy nadziewany farszem grzybowym w sosie,
- ❖ Filet drobiowy zapiekany z pomidorem i mozzarełą
- ❖ Pieczony filet z kurczaka z serem żółtym i suszonymi pomidorami,



- ❖ Marynowane udko z kurczaka
- ❖ Marynowana szynka w sosie

Dodatki do ciepłego dania jak przy daniu głównym

III i IV Ciepłe danie, do wyboru jedna pozycja:

- ❖ Tradycyjny Żur Polski z białą kielbasą i jajkiem
- ❖ Stogonow
- ❖ Bogracz
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem
- ❖ Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

Zimna płyta serwowana po obiedzie (w formie bufetu lub w stoły) 5 pozycji do wyboru:

- ❖ Półmisek wędlin i różnorodnych serów
- ❖ Galaretki drobiowe
- ❖ Śledź w zaprawie śmietanowej
- ❖ Śledź w oleju
- ❖ Jajka w zalewie śmietanowej
- ❖ Sałatka tradycyjna jarzynowa,
- ❖ Sałatka grecka,
- ❖ Sałatka z ananasem, szynką i jajkiem
- ❖ Sałatka makaronowa z kurczakiem i brokułami
- ❖ Kompozycje marynowane

- ❖ Pieczywo mieszane

W cenie menu:

- ❖ Nielimitowany serwis napoi ciepłych
- ❖ Nielimitowany serwis napoi zimnych:
napoje butelkowe (pepsi, mirinda, 7up, woda , mineralna)
- ❖ Soki owocowe oraz woda mineralna w dzbankach
- ❖ Bankietowy wystrój sali (kwiaty)
- ❖ Chleb powitalny dla Młodej Pary
- ❖ Obiekt klimatyzowany



- ❖ Parkiet taneczny
- ❖ Kolorowe światła nad parkietem
- ❖ Opłata korkowa - brak
- ❖ Kącik dla dzieci
- ❖ Dzieci od 2 do 7 lat - ½ porcji
- ❖ Dzieci od 8 lat wzwyż liczone jako osoby dorosłe
- ❖ Tablica z rozmieszczeniem gości na wejściu - na życzenie Młodej Pary
- ❖ Wydruk imienników na stołach - na życzenie Młodej Pary

W prezencie Nowożeńcy otrzymują pokój wraz ze śniadaniem

Nocleg wraz ze śniadaniem dla gości weselnych w promocyjnej cenie:

- 90zł /os w pokoju dwuosobowym,
- 110zł / os w pokój jednoosobowy

- ❖ Hotel zapewnia obsługę uroczystości do godziny 5:00 nad ranem, za każdą następną rozpoczętą godzinę hotel nalicza opłatę w wysokości 150zł.
- ❖ Alkohol, orkiestra, ciasto w gestii zamawiającego

Dodatkowo w ofercie proponujemy:

- ❖ **Bufet wiejski:** chleb wiejski, kiełbasa wiejska, kaszanka, szynka staropolska, szynka Szefa, kabanos królewski, baleron gotowany, boczek pieczony, pasztet, salceson, smalec z cebulą i skwarkami, chrzan, ogórki kiszane, grzybki marynowane. **
- ❖ **Pieczony udziec wieprzowy** z kością w marynacie ziołowej krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Stół włoski (ryby, owoce morza, włoskie zakąski na zimno) ****
- ❖ **Łosoś wędzony z farszem na lustrze ****
- ❖ **Prosiak pieczony** faszerowany nadzieniem mięsnym krojony na sali przez kucharza. **
- ❖ **Mini przekąski:** volaventy, koreczki, tartinki, pomidorki faszerowane, marynowane oliwki. **
- ❖ **Drink Bar.** **
- ❖ **Kega z piwem 30l lub 50l.** **
- ❖ **Dobrej jakości wina francuskie białe / czerwone ****



❖ **Wino musujące** w cenie 17zł / butelka (1 butelka szampana na 10 osób)

**ostateczna wycena zamawianej pozycji przygotowana jest na miesiąc przed przyjęciem

SERDECZNIE ZAPRASZAMY