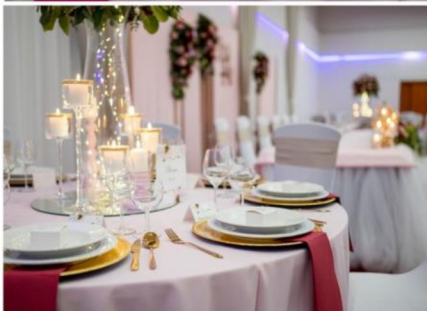
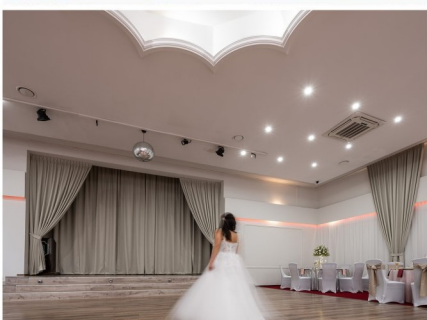
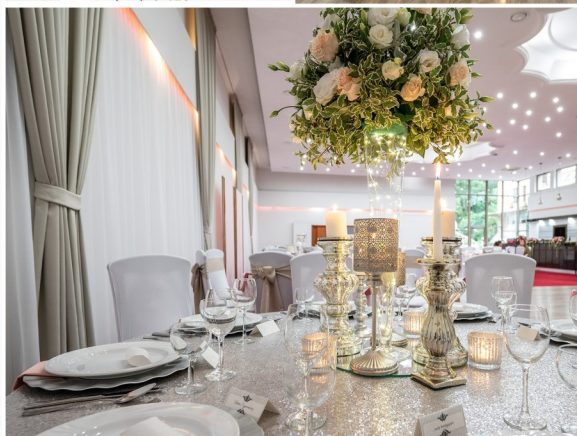




WESELE

O F E R T A



Oferta organizacji przyjęcia weselnego w Park Hotelu

Pakiet obejmuje :

- ✓ profesjonalną opiekę od pierwszego spotkania aż do dnia wesela
- ✓ przyjęcie w pięknej klimatyzowanej sali
- ✓ tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym
- ✓ serwis alkoholu podczas przyjęcia
- ✓ białe pokrowce na krzesła
- ✓ możliwość ustawienia stołów okrągłych lub prostokątnych
- ✓ apartament dla nowożeńców w noc poślubną, przy rezerwacji przyjęcia powyżej 80 osób pełnopłatnych
- ✓ parking dla Gości

Nie pobieramy opłaty za :

- ✓ własny alkohol i napoje gazowane (tzw. opłata korkowa)
- ✓ własny słodki bufet oraz ciasta

Oferta obowiązująca na 2023 rok

- ✓ wariant 1 - obiad + trzy dania na ciepło 285 zł/os.
- ✓ wariant 2 - obiad + cztery dania na ciepło 299zł/os.
- ✓ wariant 3 - obiad + pięć dań na ciepło 315zł/os.

Dzieci do 5 lat bezpłatnie, od 6 do 12 lat 50% ceny menu.

Opłata za menu osób z obsługi (fotograf, kamerzysta, dj) 60% ceny wybranego menu.

Oferta obowiązująca na 2024 rok

- ✓ wariant 1 - obiad + trzy dania na ciepło 299 zł/os.
- ✓ wariant 2 - obiad + cztery dania na ciepło 315zł/os.
- ✓ wariant 3 - obiad + pięć dań na ciepło 330zł/os.

Dzieci do 5 lat bezpłatnie, od 6 do 12 lat 50% ceny menu.

Opłata za menu osób z obsługi (fotograf, kamerzysta, dj) 60% ceny wybranego menu.

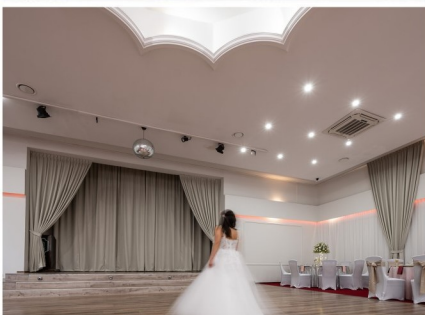
Dodatkowe informacje:

- ✓ nocleg ze śniadaniem dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie 110 zł/os. w 2023 roku, 120 zł/os. w 2024 roku.
- ✓ dania wegetariańskie oraz wegańskie na życzenie.



WESELE

O F E R T A



PRZYJĘCIE WESELNE Apartament dla nowożeńców gratis !

**Powitanie, obiad, bufet zimnych zakąsek, bufet z gorącymi napojami,
zimne napoje, gorące kolacje według wybranego wariantu.**

**Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Powitalny toast winem musującym**

Menu

ZUPA

(1 do wyboru, serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Klasyczny rosół z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki

Rosół z kaczki z domowym makaronem i warzywami

Krem z białych warzyw z oliwą tymiankową

Krem ze szpinaku z bryndzą

Krem z pomidorów z pianą parmezanową i świeżą bazylią

Krem z grzybów leśnych z oliwą rozmarynową i grzanką razową

Staropolski żur z grzybami i pieczoną białą kiełbasą

Aromatyczny krem z dyni hokkaido / chips z boczku

MIĘSA

(4 do wyboru, podawane na półmiskach – łączna gramatura 180-250g/os.)

Rolada z indyka ze szpinakiem

Kotlet de Volaille (tradycyjny panierowany kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem)

Pieczone udko z kaczki w czerwonym winie

Zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem kiszonym

Półdzwiczka wieprzowa nadziewana zielonymi szparagami

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab w sosie własnym

Dorsz w ziołowej panierce

Stek z kalafiora

SOSY

(1 do wyboru, gramatura 50 ml/ os.)

Demi glace, śmietanowo - kaparowy, serowy, żurawinowy, musztardowy

DODATKI

(3 do wyboru, łączna gramatura 200- 220 g/os.)

Pure ziemniaczane z masłem i kwaśną śmietaną

Pieczone ziemniaki w ziołach

Kluski śląskie z masłem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

SURÓWKI / WARZYWA

(3 do wyboru, łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Coleślaw

Surówka z młodej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Salaty ze świeżymi warzywami i winegretem

Surówka z czerwonej kapusty

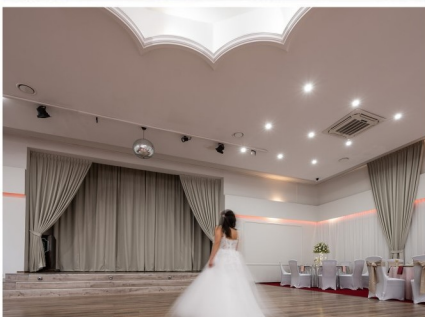
Buraczki z cebulką na zimno

Surówka z marchwi i selera



WESELE

O F E R T A



ZIMNY BUFET

(8 pozycji do wyboru, każda kolejna poz. 7,-os., podawane na półmiskach z pieczywem)

Półmisek wędlin i mięs własnego wyrobu

Galaretkę drobiową z cytryną

Pasztet z kaczki z żurawiną

Salatka gyros

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Salatka capresse z oliwą bazyliową

Salatka z makaronem orzo z szynką i świeżym ogórkiem

Salatka z kaszy bulgur z czerwonym pesto i natką pietruszki z oliwą

Salatka z brokułem, kurczakiem pieczonym, pomidorem malinowym i sosem aioli

Jajka faszerowane pastą z pieczonych buraków i fasoli

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Półmisek serów z owocami i krakersami

Pikle, marynaty, dipy

Tartinka z baba ghanoush (pasta z pieczonego bakłażana) z tahini, granatem i ziołami

Mini sałatka z wędzonym półgęskiem, kasza pęczak, świeżym szpinakiem, dressingiem

musztardowo miodowym

Crostini z tatarskim z wędzonego łososia, warzywami i koperkiem

Tortilla, grillowany kurczak, warzywa, sos firmowy

Tortilla, humus, rukola, grillowana cukinia, suszony pomidor

Lawasz z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem paprykowym

Val – au – vent z borowikami, cebulą, czosnkiem i rozmarynem

KOLACJA GORĄCA

(3,4 lub 5 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana lub w formie bufetu- w zależności od wybranego wariantu)

Zupa gulaszowa z łopatką wieprzowej z pieczarkami, pieczywo

Strogonow

Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą

Flaczki

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem mięsnym

Ragout z indyka z podgrzybkami i bułeczką drożdżową

Pierogi ruskie

Pierogi z mięsem

Pierogi z kapustą i grzybami

Tradycyjne gołąbki z ryżem basmati i wołowiną w sosie pieczarkowym

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie koperkowym

Żebro wieprzowe z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą + 15 zł/os.

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną



WESELE

O F E R T A



Dodatkowo płatne

BUFET LODOWY
Dwa smaki lodów
Polewy
Posypki
Bitą śmietana
Wafelki
1000zł do 80 os. powyżej 15 zł/os.

FONTANNA CZEKOLADOWA
Owoce
Wafelki
800zł do 80os. powyżej 10 zł/os.

STÓŁ WIEJSKI
Bigos staropolski z grzybami
Szyńka wiejska, pęta swojskiej kiełbasy, salceson, boczek
Smalec domowy z cebulką, ogórek kwaszony / małosolny
Kiszonki własnego wyrobu
Chleb wiejski
Pikle (pieczarki, papryka)
Musztarda, chrzan, ćwikła
1600zł do 80os. powyżej 22 zł/os.

PRZYSTAWKA
(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowana)
Tatar z pomidora pieczonego / kapary / oliwki / tost ziołowy 20zł
Carpaccio z wędzonej piersi kaczki/mus z czarnej porzeczki z Porto 24zł
Paszтет z kaczki z żurawiną / musztarda dijon / mix sałat 22zł
Tatar z wędzonego łososia z awokado / majonez koperkowy / kietki rzodkiewki /grissini 26zł

DESER
(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)
Śliwki pod lawendową kruszonką / gałka lodów śmietankowych 22zł
Konferencja (gruszka)w likierze Chartreuse/ gałka lodów pistacjowych 24zł
Szarlotka na gorąco / gałka lodów waniliowych 22zł
Mini tarta czekoladowa / borówki 22zł
Mus czekoladowy z Baileys /gorące maliny 22zł

Dla podkreślenia uroczystego charakteru tego ważnego dnia proponujemy Państwu podtalerz dekoracyjny w złotym kolorze w cenie 4 zł/szt.

