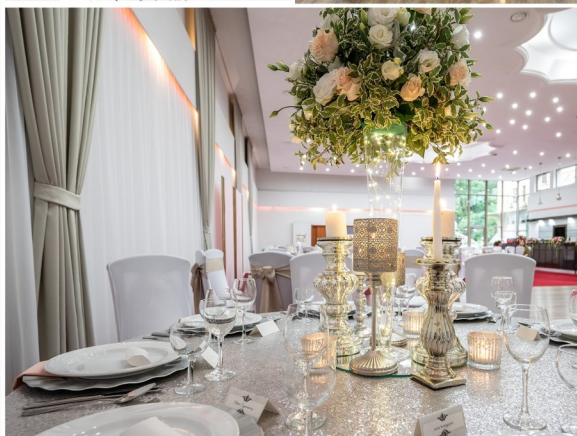




**WESELE**

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 2024 rok

- ✓ wariant 1 - obiad + trzy dania na ciepło 299 zł/os.
  - ✓ wariant 2 - obiad + cztery dania na ciepło 315 zł/os.
  - ✓ wariant 3 - obiad + pięć dań na ciepło 330 zł/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 2025 rok

- ✓ wariant 1 - obiad + trzy dania na ciepło 329 zł/os.
  - ✓ wariant 2 - obiad + cztery dania na ciepło 345 zł/os.
  - ✓ wariant 3 - obiad + pięć dań na ciepło 359 zł/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.

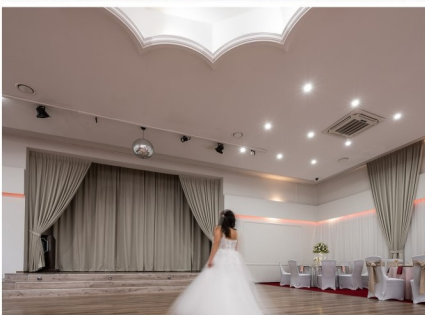
### Dodatkowe informacje:

- ✓ nocleg ze śniadaniem dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie 140zł/os.
- ✓ 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  
Polędwiczka wieprzowa nadziewana zielonymi szparagami  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Schab w sosie własnym  
Dorsz w ziołowej panierce  
Stek z kalafiora

#### SOS

Demi glace

#### 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

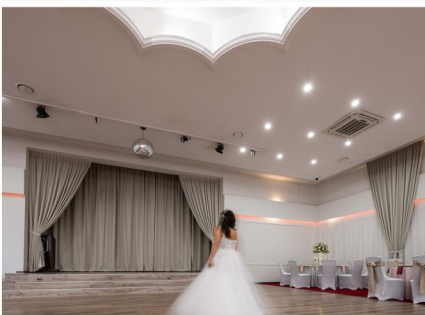
(3 do wyboru, łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Colesław  
Surówka z młodej kapusty  
Surówka z kiszonej kapusty  
Sałaty 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

Sałatka gyros

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka capresse z oliwą bazyliową

Sałatka z makaronem orzo z szynką i świeżym ogórkiem

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

Sałatka 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

Crostini z salsą z pomidora, kurczak pieczony

Crostini z tatarskim wołowym, ogórek, cebula, żółtko

Tortilla, grillowany kurczak, warzywa, sos firmowy

Tortilla, humus, rukola, grillowana cukinia, suszony pomidor

Tortilla z twarogiem łososiowym, ogórek zielony

Tortilla z pastą warzywną, słonecznik

Lawasz z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem paprykowym

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

Humus ze świeżymi warzywami

Ciasto francuskie ze szpinakiem, feta

Ciasto francuskie z szynką, ser żółty

Pumpernikiel z pastą z tuńczyka, papryka

### KOLACJA GORĄCA

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

Zupa gulaszowa z łopatki 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

Bigos

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

Bitka śmietana

Wafelki

1000zł do 80 os. powyżej 15zł/os.

#### FONTANNA CZEKOLADOWA

Owoce

Wafelki

800zł do 80 os. powyżej 10zł/os.

#### STÓŁ WIEJSKI

##### Bigos staropolski z grzybami

Szynka wiejska, pęta swojskiej kielbasy, salceson, boczek

Smalec domowy z cebulką, ogórek kwaszony / małosolny

Kiszonki własnego wyrobu

Chleb wiejski

Pikle (pieczarki, papryka)

Musztarda, chrzan, ćwikła

1800zł do 80os. powyżej 25zł/os.

#### PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowana)

Tatar z pomidora pieczonego / kapary / oliwki / tost ziołowy 29zł

Carpaccio z wędzonej piersi kaczki/mus z czarnej porzeczki z Porto 35zł

Paszтет z kaczki z żurawiną / musztarda dijon / mix sałat 35zł

Tatar z wędzonego łososia z awokado / majonez koperkowy / kiełki rzodkiewki / grissini 35zł

#### DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Śliwki pod lawendową kruszonką / gałka lodów śmietankowych

Konferencja (gruszka) w likierze Chartreuse / gałka lodów pistacjowych

Szarlotka na gorąco / gałka lodów waniliowych

Mini tarta czekoladowa / borówki

Mus czekoladowy z Baileys / gorące maliny

29,-/os.

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

