**PAKIET WESELNY PLATYNOWY**

280 zł/os SOBOTY

270 zł/os POZOSTAŁE DNI

***PAKIET PLATYNOWY ZAWIERA:***

* Czas trwania przyjęcia do godziny 6.00 dnia następnego.
* Toast winem musującym na powitanie.
* Alkohol biały /wódka/ 0,7l na parę: Wyborowa, Biały Bocian, Starosta, Bols /asortyment ruchomy/ - dostawca Makro Cash and Carry.
* Klient może korzystać z własnych napojów alkoholowych, bez opłaty tzw. korkowej
* Pięć dań gorących: dwa rodzaje zup do wyboru, dwa dania główne serwowane do północy, dwa dania serwowane po północy.
* Dziesięć rodzajów przekąsek: zimnych, gorących oraz sałatek
* Dodatki do przekąsek.
* Deser serwowany po daniu głównym
* Tort weselny wypiekany przez cukierników hotelu „U Pietrzaków”.
* Bufet z ciastami bankietowymi, mixem owoców sezonowych, mini musami w szkle i tortami bezowymi
* Pakiet napoi zimnych i gorących /ekspres/ bez ograniczeń.
* Ekskluzywny pokój VIP dla Pary Młodej ze śniadaniem.
* Dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych ze śniadaniem.
* Ceremoniał powitania chlebem i solą.
* Konfekcje bankietową w kolorze białym, ozdobne pokrowce na krzesła w kolorze białym.
* Świece, świeczniki, stojaki na numery stolików, złoconą ramę na listę gości wraz ze sztalugą.
* Podwieszenia Sali Bankietowej materiałami muślinowymi w kolorze białym.
* Ścianka z materiału muślinowego w kolorze białym za stołem Pary Młodej.
* Profesjonalne oświetlenie Sali Bankietowej światłami ledowymi – kolory do wyboru / Hotel nie oświetla parkietu do tańca/
* Drewniany parkiet rozkładany /sala Bankietowa oraz sala Klubowa/
* Sala weselna z ustawieniem stołów okrągłych /do 12 os./ bądź prostokątnych.
* Czerwony dywan na wejście Młodej Pary + lampiony ze świecami na schodach hotelowych
* Obsługa kelnerska /1 kelner – 15 gości/ , kierownik Sali, serwis sprzątający, szatnia.
* Miejsca parkingowe dla gości weselnych.
* Klimatyzację, wentylację, agregat prądotwórczy.
* Abonamentową opłatę ZAIKS.
* Menager Bankietów oferuje pomoc w zakresie oprawy muzycznej, fotograficznej, florystycznej, animacji dla dzieci, druku zaproszeń oraz winietek, wyboru oraz zakupu alkoholi jak i wiele innych.

***INFORMACJE DODATKOWE:***

* Ostateczna rezerwacja terminu jest równoznaczna z podpisaniem umowy i wpłatą zadatku w wysokości 4 000 zł. Ustalenia menu, podanie ostatecznej ilości gości oraz rozliczenie końcowe, należy dokonać na 14 dni przed planowaną datą przyjęcia.
* Hotel organizuje uroczystość zaślubin urzędowych na terenie obiektu: koszt 1 500 zł
* W sytuacji organizacji przyjęcia weselnego na łączonych salach restauracyjnych Kamienica + Patio, w momencie mniejszej ilości osób dorosłych niż 70, hotel dolicza opłatę w wysokości 1 500 zł.
* Podane menu jest propozycją, jego końcowa wersja powstaje po konsultacji z menagerem bankietów.
* Hotel uwzględnia preferencje żywieniowe bądź diety: typu wegetarianie, weganie itd.
* Hotel oferuje możliwość organizacji degustacji dań /płatne/. Po wcześniejszych ustaleniach z menagerem.
* Koszt dzieci od 3 do 10 lat oraz obsługi technicznej /tj. orkiestra, fotograf itd./ wynosi 50 % konsumpcji osoby dorosłej.
* Oprawa florystyczna – po stronie klienta. Hotel użycza wazonów bez dodatkowych opłat.
* Hotel proponuje wypożyczenie srebrnych pięcioramiennych kandelabrów o wys. 80 cm – 50 zł /szt.

***PAKIET PLATYNOWY PROPOZYCJE MENU***

***ALKOHOL:***

* Alkohol biały /wódka/ 0,7l na parę: Wyborowa, Biały Bocian, Starosta, Bols /asortyment ruchomy/ - dostawca Makro Cash and Carry.

***TOAST ORAZ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ***

* Wino musujące

***I DANIE GORĄCE - ZUPA:* /dokonujemy wyboru dwóch zup/**

* Rosół z makaronem / z uszkami mięsnymi własnej produkcji
* Flaki po staropolsku
* Krem z białych warzyw z prażonym bekonem
* Krem z borowików z grzankami
* Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
* Krem z pomidorów i pieczonej papryki z serem feta
* Krem z zielonego groszku z płatkami migdałowymi
* Zupa grzybowa z łazankami
* Zupa cebulowa francuska z chipsem serowym
* Włoska zupa minestrone z mini kluseczkami

***II DANIE GŁÓWNE:*  /dokonujemy wyboru jednego dania/**

* Polędwiczki wieprzowe, sos z zielonego pieprzu i rozmarynu
* Zraz francuski drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i mozarellą sos musztardowo - miodowy
* Połówka kaczki luzowanej pieczonej na karmelizowanych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy

*dopłata do kosztu pakietu 10 zł /os.*

* Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy
* Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku, sos z kurek
* Polędwiczki drobiowe przekładane cukinią i mozzarellą, sos śmietanowy
* Klasyczny kotlet schabowy XXL smażony na smalcu
* Kotlet de Volaille z masełkiem
* Dorsz pieczony na grillowanych pomidorach, sos maślano - cytrynowy
* Grillowany pstrąg w ziołach i pieczonej cytrynie z delikatnym sosem czosnkowym

***DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH: /* dokonujemy wyboru dodatku skrobiowego oraz warzywnego/**

* Ziemniaki pieczone w ziołach
* Ziemniaki opiekane
* Ziemniaki puree
* Mini kluski śląskie
* Mini kopytka klasyczne
* Mini kopytka bazyliowe
* Tagiatella warzywna /cukinia, marchewka, pietruszka/
* Warzywa grillowane
* Warzywa z wody
* Buraczki zasmażane
* Marchewka z groszkiem
* Buraczki karmelizowane
* Kapusta młoda / zasmażana
* Mix sałat z vingretem i pomidorkami koktajlowymi
* Zestaw surówek

***MENU DLA DZIECI:* /dokonujemy wyboru zupy + dania drugiego/**

* Rosołek z makaronem
* Pomidorowa z makaronem
* Paluszki z kurczaka własnej produkcji, frytki, surówka
* Mini burger drobiowy, frytki, surówka
* Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki purre, surówka
* Antrykot z piersi kurczaka w płatkach, frytki, surówka

***DESER*: /serwowany po daniu głównym/**

* Sorbet cytrynowy na gorących wiśniach
* Lody chałwowe własnego wyrobu z bitą śmietaną i prażonym sezamem
* Lody waniliowe z bitą śmietaną i gorącym dipem malinowym
* Tiramisu z biszkoptem i kroplą Brandy

***PRZEKĄSKI Z MIĘS :***

* Mięsa pieczone: wyrób własny boczek, karkówka, indyk, schab
* Pasztety polskie z jarzębiną i dżemem z owoców leśnych
* Roladki wieprzowe po warszawsku w galarecie
* Befsztyk tatarski z dodatkami i jajkiem przepiórczym
* Polędwiczki drobiowe z musem serowym
* Roladka drobiowa z brokułami
* Indyk w wytrawnej maladze
* Melon w szynce parmeńskiej
* Tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami
* Rozbeff faszerowany musem borowikowym
* Nóżki wieprzowo drobiowe

***PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE:***

* Canelloni z łososia z musem śmietanowym z koperkiem
* Śledź tradycyjny z cebulką
* Tatar ze śledzia
* Ryba smażona z warzywami po grecku
* Sandacz z pieczonymi warzywami w galarecie
* Plastry łososia wędzonego z cytryną
* Tortilla z wędzonym łososiem
* Jaja pieczone w skorupkach
* Jaja podane na zimno faszerowane pastami smakowymi
* Pieczarki faszerowane szpinakiem i fetą podane na gorąco

***SAŁATKI:***

* Sałatka caprese na rukoli z pesto i czarnymi oliwkami
* Sałatka grecka z fetą i oliwkami
* Sałatka jarzynowa tradycyjna z jajkiem mollet
* Sałatka cesar z grillowanymi plastrami kurczaka
* Sałatka kebab z pieczonym kurczakiem i makaronem ryżowym
* Sałatka śródziemnomorska z szynką parmeńską, melonem i serem Lazur
* Sałatka chłopska z ziemniakami, szynką i ogórkiem kiszonym
* Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową i gruszką karmelizowaną
* Sałatka z wątróbką drobiową i sosem żurawino malinowym na rukoli
* Carpaccio z buraka z fetą i prażonymi ziarnami

***DODATKI:***

* sos tatarski, sos czosnkowy, chrzan, żurawina,
* gruszka marynowana, papryka , grzybki marynowane
* ogórki kiszone, ogórki małosolne /sezonowo/
* masło w dwóch smakach, pieczywo ciemne i jasne

***III DANIE GORĄCE:* /dokonujemy wyboru jednego dania/**

* Polędwiczki wieprzowe, sos z zielonego pieprzu i rozmarynu
* Zraz francuski drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i mozarellą sos musztardowo - miodowy
* Połówka kaczki luzowanej pieczonej na karmelizowanych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy

*dopłata do kosztu pakietu 10 zł /os.*

* Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy
* Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku, sos z kurek
* Polędwiczki drobiowe przekładane cukinią i mozzarellą, sos śmietanowy
* Klasyczny kotlet schabowy XXL smażony na smalcu
* Kotlet de Volaille z masełkiem
* Dorsz pieczony na grillowanych pomidorach, sos maślano - cytrynowy
* Grillowany pstrąg w ziołach i pieczonej cytrynie z delikatnym sosem czosnkowym

***DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH: /* dokonujemy wyboru dodatku skrobiowego oraz warzywnego/**

* Ziemniaki pieczone w ziołach
* Ziemniaki opiekane
* Ziemniaki puree
* Mini kluski śląskie
* Mini kopytka klasyczne
* Mini kopytka bazyliowe
* Tagiatella warzywna /cukinia, marchewka, pietruszka/
* Warzywa grillowane
* Warzywa z wody
* Buraczki zasmażane
* Marchewka z groszkiem
* Buraczki karmelizowane
* Kapusta młoda / zasmażana
* Mix sałat z vingretem i pomidorkami koktajlowymi
* Zestaw surówek

***TORT WESELNY:* Tort okolicznościowy /piętrowy lub w kwadracie/ proponowane smaki:**

* Jasny biszkopt z bitą śmietaną i malinami
* Ciemny biszkopt z bitą śmietaną i musem wiśniowym
* Czekoladowy wytrawny

***IV DANIE GORĄCE*: /dokonujemy wyboru jednego dania/**

* Boeuf strogonow
* Rosół tajski z trawą cytrynową z makaronem udon i plastrami pieczonej kaczki
* Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym
* Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
* Polędwiczki drobiowe w suszonych pomidorach
* Węgierska zupa gulaszowa
* Kurczak curry na mleku kokosowym
* Potrawka z kurczaka ze szpinakiem i pomidorami
* Propozycja: mini pierogi własnej produkcji z sosem z kurek bądź okrasą 8 szt: z kaczką, z kaszanką, ruskie, ze szpinakiem i suszonymi pomidorami lub mix – dopłata 5 zł/os.

***V DANIE GORĄCE:* /dokonujemy wyboru jednego dania/**

* Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
* Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
* Francuska zupa cebulowa z chipsem serowym
* Flaki po staropolsku
* Krem z borowików z fagottini szpinakowym
* Barszcz biały z grzybami i pieczoną szynką

***BUFET DESEROWY* : /własnej produkcji/**

* Sernik tradycyjny, szarlotka letnia, biszkopt z galaretką, miodowiec, orzechowiec
* Mix musów smakowych /10 dkg na osobę/
* Babeczki mini owocowe, babeczki mini toffi /po 50 % ilości gości/
* Owoce sezonowe /5 dkg na osobę/
* Wybór kaw z ekspresu samoobsługowego /bez limitu/
* Wybór herbat smakowych /bez limitu/
* Torty bezowe / 50 os. – 1 szt./ : z owocami, cappuccino, czekoladowa
* Dodatkowe torty bezowe 180 zł / szt.

***NAPOJE ZIMNE :* /bez ograniczeń/**

* Napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite, woda gaz /but.0,5l/
* Soki owocowe 100% podawane w karafkach
* Woda mineralna z miętą i cytryną podawana w karafkach

***POLECAMY…***

***STÓŁ POLSKI***

Szynka wieprzowa pieczona, kiełbasa wędzona, kaszanka, biała kiełbasa, salceson ozorkowy,

żeberka pieczone, golonki pieczone

Schab faszerowany śliwką i morelą,

Chłodnik tradycyjny, bigos staropolski, smalec wiejski, ćwikła, chrzan, ogórki małosolne lub kiszone

Koszt Stołu Polskiego do 50 os. – 1 800 zł ; do 100 os. – 2 500 PLN

***\****

***STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI***

Łosoś w całości faszerowany solą i paluszkami krabowymi, melon w szynce parmeńskiej,

Mule w czosnku podane w kociołkach, koktajl z krewetek w arbuzie, carpaccio z wędzonej gęsi,

Pieczony rostbef z śliwką kalifornijską, canelloni z łososia, terriny rybne,

Śliwka pieczona w bekonie, kompozycje serów pleśniowych,

Wybór sałatek:

Sałata Rzymska z pieczonymi szalotkami w boczku

Mix sałat z kozim serem

Sałatka bankietowa z makaronem farfalle

Koszt Stołu Śródziemnomorskiego do 50 os. – 1 800 zł; do 100 os. – 2 500 PLN

***\****

***STÓŁ ORIENTALNY***

Sushi i Suschmi z paluszkiem krabowym, krewetkami, łososiem, tuńczykiem, rzodkwią marynowaną, ogórkiem, kawiorem, papryką, wędzonym węgorzem, sajgonki

Gulasz rybny, kaczka pieczona w sosie wiśniowo- imbirowym, pieczony udziec wołowy w sosie sojowym,

Wybór sałatek:

Sałatka z marynowanym imbirem i tofu

Sałatka z ryżem, wędzonym węgorzem i trawą cytrynową

Sałatka z makaronem sojowym i wołowina

Koszt Stołu Orientalnego do 50 os. – 2 000 zł; do 100 os. – 3 500 PLN

***PROSIĘ PIECZONE***

Prosię Pieczone w całości faszerowane kaszą gryczaną,

Dodatki: sos grzybowy, chrzanowy, sałatka wiosenna, kiszona kapusta

Koszt od 1 500 PLN

***\****

***RYBY***

Ryby faszerowane w całości na postumencie:

Łosoś faszerowany – od 450 PLN

Szczupak faszerowany –od 450 PLN

Sandacz faszerowany – od 550 PLN

***\****

***BAR***

Bar z dodatkami i obsługą barmańską /alkohol + napoje płatne dodatkowo/ - 1 200 zł

Przygotowanie baru samoobsługowego z alkoholu klienta 5 zł /os.

***\****

***FONTANNA CZEKOLADOWA***

Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami

/możliwość wyboru smaku czekolady/

Koszt Fontanny – 800 PLN

***\****

***ROLL BAR***

Roll Bar z piwem beczkowym Książęcym /jasne pszeniczne/

Koszt 1 beczki 30l – 550 PLN