

HOTEL – RESTAURACJA „IMPERIUM”

ZESTAW WESELNY – propozycja 235 zł/os

MENU ZAWIERA:

- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach)
- Kawa, herbata
- Deser
- Słodki bufet (lub tradycyjne ciasto) oraz Audi Q5 (powyżej 30 osób) lub Samochód do ślubu dla Młodej Pary – Mercedes klasy S, BMW serii 7
- Fontanna czekoladowa
- Zimną płytę
- I, II i III Kolację
- Owoce
- Słodyczne
- Nielimitowane napoje (woda niegazowana, soki 100% owocowe, napoje gazowane – pepsi, 7up, mirinda)
- Pokój Luksusowy dla Młodej Pary ze śniadaniem do pokoju
- 20% rabatu na pokoje hotelowe dla gości
- 5% rabatu na tort weselny (cukiernia Danuta)

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA:

Uroczyste powitanie chlebem i solą.

Toast winem musującym z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków.

1) OBIAD:

ZUPA:

- Królewski rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (2 kaw./os):

- Rolada wołowa

- Pieczeń z karczku
- Pieczeń z indyka ze szpinakiem
- Udko z kaczki

DODATKI:

- Kluski śląskie, kluski tarte
- Ziemniaki z koperkiem
- Kapusta zasmażana z boczkiem i pieczarkami
- Kapusta czerwona
- Surówka
- Sos pieczeniowy i żurawinowy

2) DESER

- Lody z owocami, sosem i bitą śmietaną
- Kawa, herbata
- Słodki bufet (3 rodzaje ciast, słodycze, owoce)
- Fontanna czekoladowa
- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)

3) ZIMNA PŁYTA

- Schab ze śliwką
- Polędwiczka podana z dipem
- Karczek z warzywami
- Patera serów żółtych i pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronami
- Królewskie wędliny
- Terinna z drobiu
- Kulki rybne
- Pasztet z żurawiną
- Sałatki (3 do wyboru)
- Sałatka jarzynowa
- Galert z golonka
- Ryba po grecku

- Śledź w dwóch odsłonach do wyboru (w oleju, słodko-kwaśny i w śmietanie)
- Tatar wołowy w towarzystwie cebulki i ogórka kiszzonego
- Pickle (papryka, ogórek konserwowy i pieczarka marynowana)
- Pieczywo mieszane, masło

4) KOLACJA I – wieloporcyjowo 1,5 kawałka

- Polędwiczki wieprzowe
- Szwajcar z serem i pieczarkami
- Ziemniaki opiekane
- Ryż z warzywami
- Surówka
- Sos pieczarkowy

5) KOLACJA II

- Wykwintny udziec wieprzowy podany w płomieniach

DODATKI

- Kasza gryczana z szalotką i papryką
- Kapusta zasmażana
- Ciaperkapusta

6) KOLACJA III – do wyboru

- Krem z brokuł podawany z grzankami
- Tradycyjny żurek z białą kiełbasa i jajkiem
- Boeuf Strogonow

Tort i alkohole można zamówić przez nas za dodatkowa opłatą
bądź we własnym zakresie.

ZAPEWNIAMY DEKORACJĘ SALI (kwiaty, serwetki, świece) a także białe pokrowce na krzesłach.

ALKOHOLE:

- wódka Bols 0,5l – 35zł
- wódka Sobieski – 35zł
- wódka Smirnoff – 35zł
- wódka Finlandia – 40zł
- wódka żołądkowa gorzka – 25zł
- wino czerwone i białe od 20zł/butelka