

Oferta Weselna..

współtworzymy scenariusz Zaślubin..



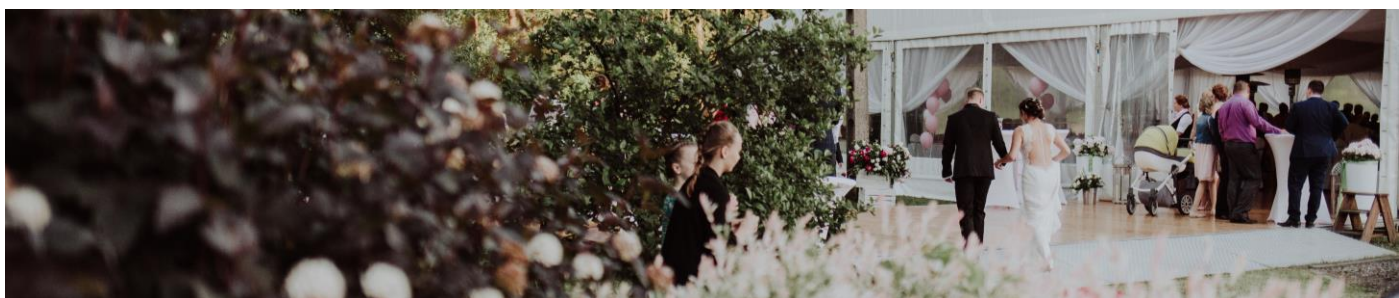
Szanowni Państwo,

Jest nam niezmiernie miło, że rozważacie organizację uroczystości weselnej w naszym Hotelu, gdzie staramy się sprostać każdemu wyzwaniu i spełnić wszystkie oczekiwania naszych Gości.

Urokliwe położenie oraz wysoki standard świadczonych usług, umożliwia nam dzisiaj przedstawienie Państwu specjalnej oferty na organizację wymarzonej uroczystości weselnej, za którą przemawia:

- wykwintne i bogate menu dobrane z wyjątkową starannością
- elegancka, klimatyzowana sala restauracyjno - bankietowa
- profesjonalna obsługa kelnerska
- apartament dla Młodej Pary - GRATIS
- pokoje dla Gości weselnych – oferta specjalna
- przejazd bryczką dla Pary Młodej – oferta
- zaślubiny w ogrodzie – NOWOŚĆ !

Zapraszamy do skorzystania z naszych usług oraz zapoznania się z propozycją organizacji tego wyjątkowego dnia, jakim są zaślubiny i zabawa weselna.



RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

ORGANIZACJA:

- przyjęcie weselne trwa do godziny 4:00 (za każdą dodatkową godzinę 250 zł dopłaty)
- poprawiny od 12:00 do 20:00 (za każdą dodatkową godzinę 250 zł dopłaty)
- uroczystość do 130 osób proponujemy w Sali balowej
- do dyspozycji pozostaje również namiot plenerowy do 200 osób (z podłogą)
- oprawa muzyczna – według indywidualnych ustaleń
- dekoracja Sali – indywidualna wycena w zależności od koncepcji Zamawiającego

PROPOZYCJE MENU:

Jako prezent z ramienia Hotelu, oferujemy Państwu toast powitalny – kieliszek wina musującego dla PARY MŁODEJ oraz wszystkich Gości wraz z powitaniem Chlebem i Solą Młodej Pary

Wariant I – 230 zł / osobę

2 zupy – pierwsza serwowana indywidualnie do głównego dania, druga – po północy
3 dania ciepłe – serwowane na półmiskach w stoły
3 dodatki – serwowane na półmiskach w stoły
2 surówki – serwowane na półmiskach w stoły
1 deser – serwowany indywidualnie

5 przekąsek zimnych i sałatek – serwowane w stoły lub bufet szwedzki

Serwis kawowy:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną – bez ograniczeń
1 l napoi zimnych
2 rodzaje ciasta, owoce

Wariant II – 250 zł / osobę

2 zupy – pierwsza serwowana indywidualnie do głównego dania, druga – po północy
4 dania ciepłe – serwowane na półmiskach w stoły
3 dodatki – serwowane na półmiskach w stoły
2 surówki – serwowane na półmiskach w stoły
1 deser – serwowany indywidualnie

6 przekąsek zimnych i sałatek – serwowane w stoły lub bufet szwedzki

Serwis kawowy:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną – bez ograniczeń
1 l napoi zimnych
3 rodzaje ciasta, owoce

Wariant III – 275 zł / osobę

1 przystawka – oczekująca w stole
2 zupy – pierwsza serwowana indywidualnie do głównego dania, druga – po północy
5 dań ciepłych – serwowane na półmiskach w stoły
3 dodatki – serwowane na półmiskach w stoły

RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

2 surówki – serwowane na półmiskach w stoły
1 deser – serwowany indywidualnie

7 przekąsek zimnych i sałatek – serwowane w stoły lub bufet szwedzki

Serwis kawowy:

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną – bez ograniczeń
1 l napoi zimnych
3 rodzaje ciasta, owoce

- dzieci do 3 roku życia – nieodpłatnie (bez miejsca siedzącego przy stole)
- dzieci w wieku 3 – 10 lat – 50% ceny
- poczęstunek dla obsługi (fotograf, kamerzysta, zespół muzyczny) – 50% ceny
- poprawiny od 60 zł / osobę (w cenie zawarty jest obiad plus pozostałe mięsa i dania z przyjęcia weselnego)
- tort weselny – we własnym zakresie

ZESTAWY MENU – DO WYBORU:

PRZYSTAWKA

- Częstki wędzonego kurczaka, podane z wiśniami, młodą sałatą i kruszonym serem kozim z pieprzem syczańskim
- Długo dojrzewająca szynka, podana na młodej sałatce z cząstkami pomarańczy i cytrusów, z pieprzem z czarnuszki
- Talerz włoski z mozzarellą
- Roladki z łososia, oliwek i szpinaku z sałatką wiosenną oraz delikatnym musem chrzanowym

ZUPA

- Aromatyczny rosół z domowymi kluseczkami
- Krem z pomidorów z łyżką śmietany i bazylii
- Minestrone – włoska zupa jarzynowa, z kwaśną śmietaną i pesto z bazylii
- Krem z grzybów leśnych w towarzystwie grzanek ziołowych
- Wykwintna zupa brokułowa z grzankami, aromatyzowana truflą letnią

ZUPA PO PÓŁNOCY

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Beuf Strogonov
- Klasyczny żur staropolski podany z jajkiem i kiełbasą
- Bogracz podany z pieczywem

DANIA GŁÓWNE

- Bitki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Kaczka pieczona po staropolsku na jabłkach i żelowanej wiśni
- Pierś z kurczaka z serem brie i gruszką
- Medaliony z indyka w otulinie z boczku wędzonego
- Schab po staropolsku z borowikami z patelni
- Łosoś duszony na parze z warzywami
- Dorsz w sosie migdałowym z tymiankiem i kaparami
- Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką
- Karkówka w marynacie ze świeżych ziół
- Polędwiczki wieprzowe z szynką parmeńską

Pozdrawiam,
Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
Tel. 570 888 070
manager@hubertus.pl

Restauracja i Hotel HUBERTUS
Ul. Peplińskiego 8 Rokocin
83-200 Starogard Gdański
tel. 58 56 30982, 58 56 30983
osrodek@hubertus.pl

www.hubertus.pl

RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

DANIA DLA DZIECI

- Nuggetsy z frytkami i marchewką mini
- Fileciki z soli z opiekanymi cząstkami ziemniaków
- Stripsy z frytkami

DODATKI

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Frytki / talarki
- Cząstki ziemniaków
- Ryż biały / kolorowy / dziki
- Kasza gryczana
- Kluski śląskie
- Bukiet warzyw gotowanych
- Młoda marchewka gotowana z tymiankiem / Groszek z marchewką
- Buraczki na ciepło / na zimno

SURÓWKI / SAŁATKI

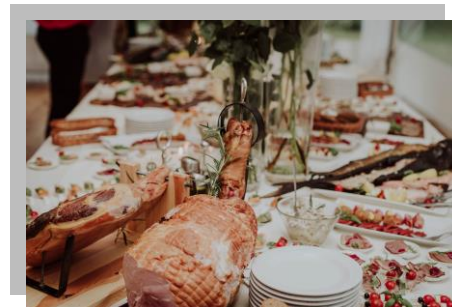
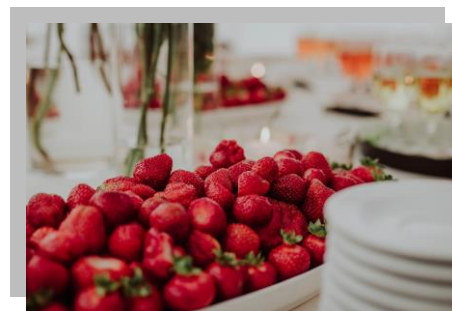
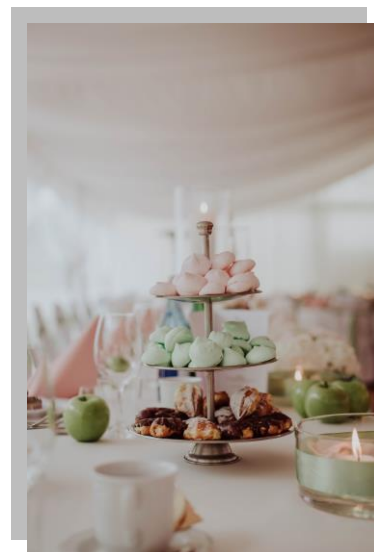
- Zasmażana kapusta
- Modra kapusta z rodzynkami
- Mizeria
- Bukiet surówek / Mix sałat z pomidorkami cherry
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z wędzonego kurczaka i pestek granatu
- Sałatka kaprys z mozzarelli z dressingiem balsamicznym

DESER

- Szarlotka z bitą śmietaną i kruszonką czekoladową
- Tiramisu z kremem waniliowym
- Krem brulee z imbirem i pieprzem z lodami miętowymi
- Panna Cotta z musem owocowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Tarta francuska z jabłkiem i cynamonem
- Ciastko czekoladowe z płynną czekoladą

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Pieczony schab wieprzowy otoczony migdałami
- Pasztety pieczone (5 rodzaju) z sosem żurawinowym
- Wybór wędlin i kiełbas domowych (5 rodzaju)
- Deska serów z winogronami
- Pstrąg w galarecie
- Koreczki z łososia owinięte szynką
- Pieczony schab ze śliwką i morelami
- Tymbaliki drobiowe z jarzynami
- Śledzik w 2 odsłonach
- Roladki serowe
- Łosoś „gravdax” marynowany w białym winie i koperku
- Roladki drobiowe z farszem i musem chrzanowym
- Cząstki melona owinięte szynką parmeńską
- Koreczki z serem camembert i oliwką
- Karkówka po myśliwsku z jałowcem i ziołami
- Ogórek faszerowany musem kremowo – ziołowym
- Oliwki, pomidory suszone i serca karczochów marynowane po włosku



RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

OPCJE DODATKOWE:

STOŁY TEMATYCZNE

Stół staropolsko - myśliwski – (80-100 os., poniżej 80 osób 27zł/os.) wiejski smalec ze skwarkami, swojska kielbasa, kabanosy, wędliny suszone i wędzone, wybór paszтетów podawanych z sosem borówkowym i żurawinowym (5kg), myśliwskie smakołyki (5kg), wybór dodatków: ogórki, marynaty warzywne, staropolski chleb na zakwasie – 2000zł

Stół z rybny (10kg) - ryby wędzone: pstrąg, jesiotr, halibut, węgorz; sandacz faszerowany szyszkami rakowymi, sum duszony w warzywach – 3000zł – poniżej 80 osób- 37zł/os.

Stół śródziemnomorski - (80-100os.)- krewetki smażone na maśle z czosnkiem, koperkiem i cytryną – live cooking (10kg), sałatka z kalmarów, mule z warzywami i linguine, ostrygi, ośmiorniczki z cebulą i czerwonym winem - 3000zł – poniżej 80 osób- 37zł/os.

ALKOHOL

- Specjalna oferta na alkohol
- KORKOWE – 25 ZŁ / OSOBE lub 10 ZŁ / BUTELKĘ do pojemności 0,75 l

POPRAWINY

Poprawiny kształtują się w cenie od 60,00 zł / osoba, w cenie poprawin zawarty jest obiad plus pozostałe mięsa i dania z przyjęcia weselnego wraz z napojami na zimno i gorąco.

NOCLEGI

Para Młoda – apartament GRATIS od Firmy

Oferta noclegowa dla Gości weselnych

Proponujemy zakwaterowanie w pokojach 2, 3, 4, 5, 6 - osobowych

Cena za pokój wynosi 90,00 zł / osoba

W cenę wliczono:

- śniadanie w postaci bufetu szwedzkiego,
- parking, bezprzewodowy Internet

Łączna liczba miejsc: 53 osoby

ATRAKCJE DODATKOWE

Istnieje możliwość zamówienia:

- fontanny czekoladowej oraz alkoholowej
 - Prosecco bar mobilny
 - stanowiska barmańskiego wraz z obsługą profesjonalnych barmanów
 - sesji fotograficznej w siodle
 - pokazu inscenizacji historycznej
 - przejazd elegancką i charakterną bryczką do ołtarza
 - transportu Młodej Pary zabytkowym, eleganckim Mercedesem-Benz W123 o białym kolorze – 1000 PLN
- Oraz wiele innych atrakcji, które uświetnią ten szczególny dzień – pozostawiając go w pamięci na wiele lat..

SPRAWY FORMALNE

Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po wpłaceniu zadatku (30% całej wartości). Zadatek jest bezzwrotny. Pozostała część należności płatna jest najpóźniej w dniu zakończenia imprezy (według szczegółowych ustaleń w kontrakcie, który przedstawia terminy i wartości procentowe kolejnych wpłat).

ZAPRASZAMY na przedstawienie pod tytułem: „**A POTEM ŻYLI DŁUGO I SZCZĘŚLIWIE..**”

Adaptacja sztuki pisanej przez życie w 3 aktach:

ŚLUB, WESELE, POPRAWINY!

Pozdrawiam,
Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
Tel. 570 888 070
manager@hubertus.pl

Restauracja i Hotel HUBERTUS
Ul. Peplińskiego 8 Rokocin
83-200 Starogard Gdański
tel. 58 56 30982, 58 56 30983
osrodek@hubertus.pl

www.hubertus.pl

