

Oferta Weselna..

współtworzymy scenariusz Zaślubin..



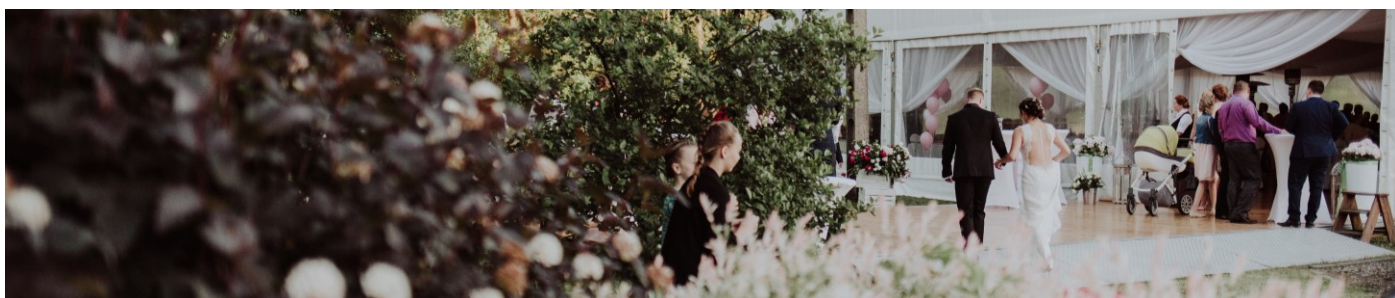
Szanowni Państwo,

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 trwać może do godziny 4:00 (za każdą dodatkową godzinę 700 zł dopłaty)
- poprawiny od 14:00 do 20:00 (za każdą dodatkową godzinę 400 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 – w zakresie Zamawiającego (galanteria i zastawa – po stronie hotelu)

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 – 310 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

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

Serwis kawowy:

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

Wariant II – 350 zł / osobę

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

- dzieci do 2 roku życia – nieodpłatnie (bez miejsca siedzącego przy stole)
- dzieci w wieku 3 – 7 lat – 50% ceny
- poczęstunek dla obsługi (fotograf, kamerzysta, zespół muzyczny) – 50% ceny
- uroczystość weselna przewidziana jest na 10h
- tort weselny – we własnym zakresie

RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

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 częstkami pomarańczy i cytrusów, z pieprzem z czarnuszki
- Papryczki faszerowane twarożkiem z warzywami
- Roladki z łososia, oliwek i szpinaku z sałatką wiosenną oraz delikatnym musem chrzanowym

ZUPA

- Aromatyczny rosół z domowymi kluseczkami
- Krem z pomidorów z łąką śmietany i bazylii
- Bulion warzywny z ravioli z farszem mięsnym
- Krem z grzybów leśnych w towarzystwie grzanek ziołowych
- Wykwintna zupa brokułowa z chipsem bekonowym

ZUPA PO PÓŁNOCY

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

DANIA GŁÓWNE

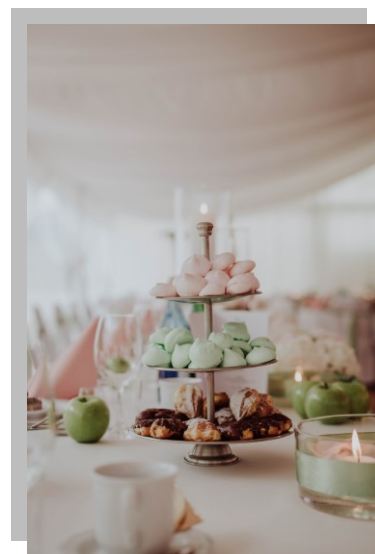
- Bitki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Kaczka pieczona po staropolsku na jabłkach i żelowanej wiśni
- Pierś z kurczaka z serem brie i gruszką
- Medaliony z indyka w otulinie z boczku wędzonego
- Schab po staropolsku z borowikami z patelni
- Łosoś duszony na parze z warzywami
- Dorsz w sosie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

DANIA DLA DZIECI

- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchwi
- Stripsy z frytkami

DODATKI

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



RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

SURÓWKI / SAŁATKI

- Zasmażana kapusta
- Modra kapusta z rodzynkami
- 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 owocami
- 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 odstonach
- Roladki serowe
- Łosoś „gravdax” marynowany w białym winie i koperku
- Roladki drobiowe z farszem i musem chrzanowym
- Częstki melona owinięte szynką parmeńską
- Koreczki z serem camembert i oliwką
- Karkówka po myśliwsku z jałowcem i ziołami
- Ogórek faszerowany musem kremowo – ziołowym
- Samosa warzywna podana na pikantnej salsie

OPCJE DODATKOWE:

STOŁY TEMATYCZNE

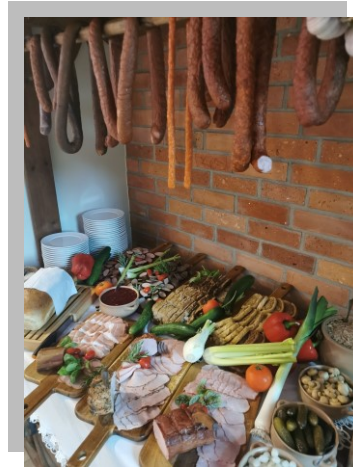
Stół staropolsko - myśliwski – (80-100 os., poniżej 80 osób 35zł/os.) wiejski smalec ze skwarkami, swojska kielbasa, kabanosy, wędliny suszone i wędzone, wybór pasztetów podawanych z sosem borówkowym i żurawinowym (5kg), myśliwskie smakołyki (5kg), wybór dodatków: ogórki, marynaty warzywne, staropolski chleb na zakwasie – 2700zł

Stół z rybny (10kg) - ryby wędzone: pstrąg, jesiotr, halibut, węgorz; sandacz faszerowany szijkami rakowymi, sum duszony w warzywach – 3500zł – poniżej 80 osób- 38zł/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 - 3700zł – poniżej 80 osób- 39zł/os.

ALKOHOL

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



RESTAURACJA I HOTEL HUBERTUS

„Międzynarodowy standard z polską duszą”

POPRAWINY

Poprawiny kształtują się w cenie od 95,00 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 opiewa na 10% rabatu od ceny detalicznej

W cenę wliczono:

- śniadanie w postaci bufetu szwedzkiego,
 - parking, bezprzewodowy Internet
- Łączna liczba miejsc: do 40 osób

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 – 1400 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 (20% całej wartości). Zadatek jest bezzwrotny. Pozostała część należności płatna jest najpóźniej w dniu realizacji imprezy (według szczegółowych ustaleń w kontrakcie, który przedstawia terminy i wartości procentowe kolejnych wpłat).

Rozpoznanie uroczystości:

- udział do 30 osób – obiad weselny
- udział 30 – 60 osób – przyjęcie weselne (do 2:00)
- udział powyżej 60 osób – wesele (do 4:00)

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

Adaptacja sztuki pisanej przez życie w 3 aktach:

ŚLUB, WESELE, POPRAWINY!

Zapytaj o ofertę ALLinclusive wedding