



HUBERTUS



Oferta Weselna 

Szanowni Państwo,

z radością przedstawiamy ofertę organizacji wesela w Hotelu Hubertus. Naszym priorytetem jest tworzenie wyjątkowych chwil, które spełniają oczekiwania naszych Gości, dołożymy wszelkich starań by Państwa dzień był naprawdę niezapomniany.

Urokliwe położenie oraz wysoki standard świadczonych usług pozwalają nam z dumą zaprezentować Państwu wyjątkową ofertę organizacji wymarzonej uroczystości weselnej. Oto, co ją wyróżnia:

- ♥ Zaślubiny w ogrodzie – **NOWOŚĆ!**
- ♥ Wykwintne i bogate menu,
- ♥ Elegancka, klimatyzowana sala restauracyjno-bankietowa,
- ♥ Profesjonalna obsługa kelnerska,
- ♥ Apartament dla Młodej Pary – **GRATIS,**
- ♥ Pokoje dla Gości weselnych – w ramach specjalnej oferty cenowej.
- ♥ Przejazd bryczką dla Pary Młodej, by dodać romantycznego uroku.

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



Organizacja

- przyjęcie weselne trwać może do godziny 4:00 (za każdą dodatkową godzinę 800 zł dopłaty),
 - poprawiny od 14:00 do 20:00 (za każdą dodatkową godzinę 500 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).

Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

Wariant I – 430 zł / osobę

Menu

Serwis główny

- 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 – 480 zł / osobę

Menu

Serwis główny

- 1 przystawka – oczekująca w stole,
- 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,
- 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.

Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl



Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

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.

Przystawki

- Cząstki 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,
- Papryczki faszerowane twarożkiem z warzywami,
- Roladki z łososia, oliwek i szpinaku z sałatką wiosenną oraz delikatnym musem chrzanowym.

Zupy

- Aromatyczny rosół z domowymi kluseczkami,
- Krem z pomidorów z łyżką 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 masełkiem i pietruszką,
 - Karkówka w marynacie ze świeżych ziół,
 - Polędwiczki wieprzowe z szynką parmeńską.



Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

Dodatki

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

Surówki/salaty

- 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.

Dania dla Dzieci

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

Desery

- 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.

Alkohol

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



Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

Przekąski zimne

- Pieczony schab wieprzowy otoczony migdałami,
- Pasztesy pieczone (5 rodzaju) z sosem żurawinowym,
- Wybór wędlin i kiełbas domowych (5 rodzajów),
 - 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.

Stoły tematyczne

Stół staropolsko - myśliwski

- (80-100 os., poniżej 80 osób 45zł/os.)

wiejski smalec ze skwarkami, swojska kiełbasa, 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.

Cena- 3600 zł

Stół z rybny (10kg)

- ryby wędzone: pstrąg, jesiotr, halibut, węgorz; sandacz faszerowany szyjkami rakowymi, sum duszony w warzywach.

Cena - 4500zł - poniżej 80 osób- 50 zł/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.

Cena - 4800zł - poniżej 80 osób- 54 zł/os.



Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl



Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

Poprawiny

Poprawiny kształtują się w cenie od 110,00 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,
 - fontanny alkoholowej,
 - Prosecco baru mobilnego,
 - stanowiska barmańskiego
- wraz z obsługą profesjonalnych barmanów,
- sesji fotograficznej w siodle,
 - pokazu inscenizacji historycznej,
- przejazdu elegancką i charakterną bryczką do ołtarza,
- transportu Młodej Pary zabytkowym, eleganckim Mercedesem-Benz W123 o białym kolorze – 2000 PLN
 - przejazd luksusowym samochodem,
 - dzika serwowanego przez Szefa Kuchni,
 - ogniska w ramach np. poprawin,
 - zimnych ogni,
 - animatora dla dzieci,
 - dmuchanej zjeżdżalni.

Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl

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)



Zapytaj o szczegóły

Kinga Peplińska
Manager Hotelu i Restauracji
+48 570 888 070
manager@hubertus.pl



HUBERTUS

Aparthotel i Restauracja HUBERTUS
ul. Peplińskiego 8, Rokocin
83-200 Starogard Gdański
tel +48 882 122 469
e-mail: recepcja @hubertus.pl

