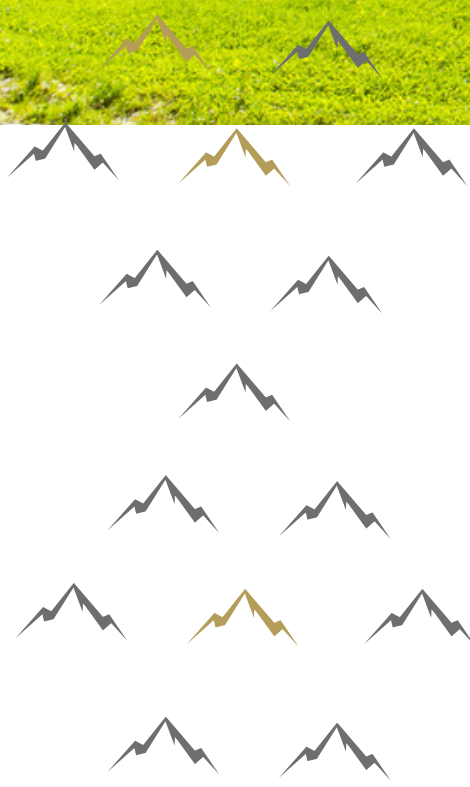




HOTEL I APARTAMENTY
POD ŚNIEŻNIKIEM
Conference & Spa



zorganizuj wyjątkowe

wesele!

Oferta WESELNA



NOCLEGI

132 miejsca noclegowe w
16 w pokojach 2-osobowych w
hotelu 3 ***
19 apartamentach 4 i 6-cio
osobowych

SPA

Kameralna strefa SPA z
gabinetem masażu, jacuzzi i
saufą fińską



RESTAURACJA

Mieszcząca ok 110 osób UWAGA:
możliwość podzielenia na 3
sposoby, tworząc małe
klimatyczne powierzchnie dla
mniejszych wesel

Wyposażona m.in. w,
klimatyzację,
dodatkowe oświetlenie,
lub okrągłe stoły na
życzenie



Oferta

WESELNA

Wesele to wyjątkowy czas zarówno dla Pary Młodej jak i dla całej rodziny i przyjaciół. Z związku z tym przygotowaliśmy dla Państwa ofertę, która ma przede wszystkim sprawić, że ten wyjątkowy dzień zostanie zapamiętany na długo...

W ramach każdej naszej oferty weselnej zawiera się:

Klimatyzowana sala na ok 110 osób

- Obsługa kelnerska
- Bezpłatny parking
- Napoje bez ograniczeń (kawa, herbata, woda)
- Pokój dla Młodej Pary w dniu wesela

Dodatkowo oferujemy:

- Wyjątkowe ceny pokoi dla Gości weselnych 100 zł/os
- Strefa SPA (jacuzzi, sauna)
- Organizacja ślubu cywilnego w plenerze – 1 500 zł
- Organizacja stołu wiejskiego 40 zł/os
- Open bar 200 zł/os (wódka, wino, piwo, gin, whiskey, rum)
- Open bar dla pakietu all-inclusive 130 zł/os (piwo, gin, whiskey, rum)
- Soki – 20 zł/os
- Beczka piwa 30l – 720 zł
- Stoły okrągłe z białymi obrusami – 15 zł/os
- Śniadania w formie bufetu 40 zł/os
- Wedding Planner – Kompleksowa organizacja ślubu i wesela w promocyjnej cenie 3000 zł!
- Korkowe – 45 zł/os. W ramach korkowego przechowanie, schłodzenie alkoholu, obsługa kelnerska oraz szkło, lód.

PROMOCJE:

- Wesela w tygodniu oraz od listopada do kwietnia z rabatami





MENU WESELNE

TRADYCYJNE 289 ZŁ/OS



Powitanie chlebem i solą + lampka wina musującego

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z borowików z grzankami

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

DANIA GŁÓWNE (3 rodzaje do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu

kotlet de volaille

pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów

DODATKI

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Ryż z kolorowymi warzywami

SURÓWKI

Krucha sałata z zielonym sosem winegret

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki i jabłka

Bukiet warzyw z pary

PRZYSTAWKI SERWOWANE PO OBIEDZIE W BUFECIE

(8 do wyboru)

Pasztet naszej własnej receptury z żurawiną

Mięsa wędzone w domowej wędzarni

Mięsa pieczone marynowane w ziołach

Rolada z boczku po staropolsku

Galaretką wieprzowa

Galaretką drobiowa z warzywami

Sałatka z selera naciowego z serem pleśniowym

Sałatka grecka

Tradycyjna sałatka z warzyw korzeniowych z majonezem

śledź w oleju z cebulą

śledź po kaszubsku

Jaja faszerowane pastami

DANIA CIEPŁE (3 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem

Pikantna węgierska zupa gulaszowa

Bigos staropolski

Szaszłyk marynowany w ostrych przyprawach



MENU WESELNE

NOWOCZESNE 319 ZŁ/OS



Powitanie chlebem i solą + lampka wina musującego

PRZYSTAWKA

Schab lub szynka długo dojrzewający na kruchej sałacie z sosem balsamico

ZUPA (1 do wyboru)

Krem z borowików
Rosół z makaronem
Krem z pomidorów

DANIA GŁÓWNE (4 rodzaje do wyboru) + wino do obiadu (125 ml na osobę)

Polędwiczki w aksamitnym sosie serowym
Zraz staropolski z boczkiem, cebulą i kiszonym ogórkiem w ciemnym sosie
Żeberka pieczone w BBQ
Tradycyjny schab w złocistej panierce
Konfitowane kacze udko z sosem żurawinowym
Karczek w sosie grzybowym
Panierowany w sezamie filet z kurczaka

DODATKI

Ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie, pieczone ziemniaczki, ryż z kolorowymi warzywami

SURÓWKI (3 do wyboru)

Surówka z buraczków czerwonych,
Surówka z pory,
Surówka colesław z czerwonej kapusty,
Surówka z białej kapusty,
Surówka z marchewki i jabłka

PRZYSTAWKI SERWOWANE PO OBIEDZIE W BUFECIE

(8 do wyboru)

Domowy paszтет pieczony własnej produkcji,
Deska mięs pieczonych i wędliny z okolicznej wędzarni
Śledzie w sosie śmietanowym z ogórkiem i jabłkiem
Jajka w sosie chrzanowym
Jajka faszerowane
Jajka z sosie tatarskim
Sałatka z brokułami i szynką
Sałatka grecka
Sałatka z selera naciowego z orzechami i serem pleśniowym

CIASTA DOMOWE

Sernik, Szarlotka, Biszkopt kakaowy z porzeczkami i truskawkami

OWOCE (5 rodzajów do wyboru w zależności od sezonu)

DANIA GORĄCE (3 do wyboru)

Udziec wieprzowy z kaszą i kapustą zasmażaną
Pikantny gulasz węgierski
Barszcz z chrupiącym krokietem nadziewany pieczarkami i serem
Ragout z kurczaka z warzywami



MENU WESELNE

ALL-INCLUSIVE 439 ZŁ/OS



Powitanie chlebem i solą + lampka PROSECCO

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Carpaccio z buraka
Tatar z łososia
Szynka dojrzewająca na rukoli

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z kury z makaronem
Krem z pomidorów
Krem z grzybów leśnych
Krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE (4 rodzaje do wyboru)

Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Roast beef pieczony w niskiej temperaturze
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Roladka z kurczaka ze szpinakiem i łososiem
Filet z łososia w sosie tymiankowym
Polędwiczki z dorsza w sosie ze świeżego ogórka
Zraz staropolski z boczkiem, cebulą i kiszonym ogórkiem w ciemnym sosie
Tradycyjny schab w złocistej panierce
Karczek w sosie grzybowym
Panierowany w sezamie filet z kurczaka nadziany szpinakiem i serem pleśniowym
Sakiewki schabowe z leśnymi grzybami

DODATKI (3 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki puree, kluski śląskie, gnocchi, ziemniaki pieczone, ryż z kolorowymi warzywami

SURÓWKI (3 rodzaje do wyboru)

Mix kruchych sałat z sosem winegret
Fasolka szparagowa
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera z orzechami

DESER (1 do wyboru)

Tort czekoladowy z kremem Ganache
Sernik Toffi
Szarlotka wiedeńska

PRZYSTAWKI SERWOWANE PO OBIEDZIE W BUFECIE (8 do wyboru)

Tatar z polędwicy wołowej
Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami włoskimi i sałatą rukola
Sałatka grecka
Płatki pieczonego roast beefu z rukolą i suszonymi pomidorami
Deska serów gatunkowych
Paszтет domowej produkcji
Tradycyjna sałatka warzywna
Wędliny z domowej wędzarni
Śledzie z cebulką

DANIA GORĄCE (3 do wyboru)

Flaki cielęce z nutą wędzonego sera
Zupa gulaszowa
Pieczona wieprzowina z grillowaną gruszką
Beuf Strogonoff

CIASTA

Sernik, Szarlotka, Biskopt kakaowy z porzeczkami i truskawkami

ALKOHOL

Wódka Wyborowa bez ograniczeń
Wino czerwone i białe bez ograniczeń

TORT FIRMOWY

Śmietanowy z owocami sezonowymi



POPRAWINY W FORMIE GRILLA

ZESTAW I

100,00 zł / os

ZUPA:

Barszcz do picia

DANIE GŁÓWNE:

Kiełbaska
Karkówka
Kaszanka

PRZEKĄSKI:

Surówka Coleslaw,
Warzywa grillowane,
Smalec,
Kiszony ogórek

DODATKI:

Pieczywo
Ketchup,
Musztarda

NAPOJE:

Sok pomarańczowy,
Sok jabłkowy,
Woda niegazowana

ZESTAW II

130,00 zł / os

ZUPA:

Żurek z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE:

Kiełbaska
Karkówka
Kaszanka
Pikantne Skrzydełka

PRZEKĄSKI:

Surówka Coleslaw,
Warzywa grillowane,
Smalec,
Kiszony ogórek
Placki ziemniaczane

DODATKI:

Pieczywo
Ketchup,
Musztarda

NAPOJE:

Herbata/kawa
Sok pomarańczowy,
Sok jabłkowy,
Woda niegazowana

Extra płatne dodatki: Obsługa grilla powyżej 3 h - 100 zł/h | Beczka piwa 30 L - 720 zł



Uwagi:

Danie serwowane są w formie bufetu szwedzkiego w wiacie grillowej. W razie niepogody możliwość przeniesienia do restauracji (jeżeli będzie dostępna)

Czas trwania serwisu ok 3h

Korkowe dla imprez w wiacie w przypadku własnego alkoholu: 10 zł/os



Hotel i Apartamenty pod Śnieżnikiem

Bolesławów 11L
57-550 Stronie Śląskie

Kontakt:

74 814 29 10
+48 734-462-861

m.grygiel@geotrade.pl
apartamenty@geotrade.pl

www.apartamentysnieznik.pl

www.facebook.com/apartamentysnieznik

