



WESELE
W
HILTON GARDEN INN
RZESZÓW

„Stwórz z nami swój wyjątkowy dzień”



Pakiet Basic:

269zł/os.

ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- Krem pomidorowo-paprykowy z pesto bazyliowym, cieciorą i grzanką
- Krem pieczarkowy z grzankami i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Karkówka pieczona i rolada ze schabu ze szpinakiem i serem pleśniowym z sosem serowym, ziemniakami gotowanymi i surówkami
- Schab pieczony i filet kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem pieczeniowym, ziemniakami puree i surówkami

I KOLACJA (1 do wyboru)

- Bitki wieprzowe w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Pieczony filet indyka w sosie pieczeniowym z wędzoną śliwką, kuleczkami ziemniaczanymi i surówką z kapusty pekińskiej

II KOLACJA (1 do wyboru)

- Forszmak drobiowy
- Bogracz wieprzowy

III KOLACJA (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z paluchem z ciasta francuskiego
- Barszcz czerwony z kapuśniakiem

OWOCE SEZONOWE

PAKIET NAPOI: kawa, herbata, woda, soki



Pakiet Magnum:

299zł/os.

ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z grzybów z ziołową foccacią i kwaśną śmietaną
- Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem i oliwą chili

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Karkówka pieczona i rolada ze schabu ze szpinakiem i serem pleśniowym z sosem serowym, ziemniakami gotowanymi i surówkami
- Rolada wołowo-wieprzowa z porem i warzywami w sosie jałowcowym, ziemniakami pieczonymi i surówkami
- Pieczony filet indyka w sosie kurkowym z ziemniakami puree i surówkami

DESER (1 do wyboru)

- Lody z owocami
- Śmietankowa panna cotta z bezą i sosem malinowym

I KOLACJA (1 do wyboru)

- Rolada drobiowa z pieczarkami, serem i natką pietruszki w sosie kaparowym, gratin ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa i filet kurczaka w sosie myśliwskim z ryżem z warzywami i surówką szwedzką

II KOLACJA (1 do wyboru)

- Forszmak drobiowy
- Bogracz wieprzowy

III KOLACJA (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Barszcz biały z grzybami i proziakiem

BUFET GORĄCY PO I KOLACJI

- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem
- Pierogi z kapustą

OWOCE SEZONOWE

PAKIET NAPOI: kawa, herbata, woda, soki



Pakiet Millenium:

349zł/os.

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

- Plastry kurczaka w occie balsamicznym z pomarańczą, concasse z ogórka i kiwi z rukolą, sosem musztardowym i proziakiem
- Paszтет wieprzowy z galaretką żurawinową, perłową cebulką, mixem sałat i grzanką czosnkową

ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z zielonego groszku z kwaśną śmietaną i oliwą truflową
- Consome grzybowe z kluseczkami serowymi i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Policzki wołowe z sosem jałowcowym z ziemniakami opiekаныmi i surówkami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z ziemniakami gotowanymi i surówkami
- Zraz wieprzowy w sosie myśliwskim z gratin ziemniaczanym i surówkami

DESER (1 do wyboru)

- Lody z owocami
- Śmietankowa panna cotta z bezą i sosem malinowym
- Tiramisu

I KOLACJA (1 do wyboru)

- Rolada drobiowa z pieczarkami, serem i natką pietruszki w sosie kaparowym, gratin ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa i filet kurczaka w sosie myśliwskim z ryżem z warzywami i surówką szwedzką
- Szaszłyk wołowo-wieprzowy z ziemniakami wegdes i pieczonymi warzywami korzeniowymi



Pakiet Millennium:

349zł/os.

II KOLACJA (1 do wyboru)

- Forszmak drobiowy
- Bogracz wieprzowy
- Strogonow wołowy
- Barszcz biały z grzybami i proziakiem

III KOLACJA (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Barszcz biały z grzybami i proziakiem

BUFET GORĄCY PO I KOLACJI

- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem
- Żeberka na kapuście
- Żurek z białą kiełbasą i grzybami

OWOCE SEZONOWE

PAKIET NAPOI: kawa, herbata, woda, soki



W KAŻDYM ZESTAWIE

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Półmisek pieczeni i wędlin
- Półmisek serów żółtych i pleśniowych
- Pikantne nuggetsy z sosem tzatziki
- Galaretka drobiowo-wieprzowa
- Roladki z ciasta filo z warzywami i sosem słodko-kwaśnym
- Wybór pieczywa z masłem smakowym i zestawem sosów do mięs

Ryby (2 do wyboru)

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i żurawiną
- Śledź na sałatce z pieczonego buraka z serem feta
- Rolada biszkoptowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
- Tatar z wędzonego pstrąga na grzance razowej
- Koreczki śledziowe z farszem węgierskim

Sałatki (2 do wyboru) * w pakiecie Millenium 3 do wyboru

- Tradycyjna jarzynowa
- Pieczarkowa z makaronem
- Brokułowa z tofu, żurawiną i sosem balsamicznym
- Grecka z sosem vinegret
- Cezar z kurczakiem, boczkiem i grzankami z sosem anchois
- Garden z orzechami włoskimi, warzywami i sosem vinegret

BUFET SŁODKOŚCI (4 do wyboru)

- Sernik wiedeński
- Szarlotka
- Brownie
- Pychotka
- Malinowy Król
- Raffaello
- Bounty



MENU DLA DZIECI

ZUPA (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki
- Pieczony filet indyka na puree ziemniaczanym z mizerią

DESER (1 do wyboru)

- Lody z owocami, sosem czekoladowym i bitą śmietaną
- Sałatka owocowa z musem mango i posypką czekoladową

DODATKOWO PROPONUJEMY
(oferta ustalana indywidualnie):

- Stół wiejski
- Cocktail bar
- Fontanna czekoladowa z dodatkami
- Animator zabaw dla dzieci



INFORMACJE ORGANIZACYJNE



- Staropolskie przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Toast powitalny winem musującym
- Aranżacja Sali i podstawowa dekoracja stołów: obrusy, serwety, świece
- Atrakcyjne ceny na nocleg dla gości weselnych
- Pokój dla Pary Młodej w cenie
- Kolacja z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- Dzieci do 4 lat bezpłatnie, 5-12 lat zniżka 50%
- Możliwość degustacji menu za dodatkową opłatą
- Udostępniamy ekran i projektor
- Możliwość wyboru stołów: okrągłe i prostokątne
- Opłata za wniesienie własnego alkoholu
- Możliwość zorganizowania poprawin – zakres ustalany indywidualnie



W celu uzyskania
szczegółowych
informacji
zapraszamy do
kontaktu
z działem
sprzedaży

Anna Lipiec

Dyrektor ds. Sprzedaży i Marketingu
tel. 725 885 828
anna.lipiec@hgi.rzeszow.pl

Karolina Kalandyk

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu
tel. 725 885 814
karolina.kalandyk@hgi.rzeszow.pl



**Hilton
Garden Inn**[®]
Rzeszów

