



## **WESELE**

### **WESELE - MENU „Złote” 260 zł/ osobę**

*Powitanie dekoracyjnym bochnem chleba z solą  
Toast winem musującym*

*ZUPA: (do wyboru)  
Krem z białych warzyw  
Tradycyjny rosół królewski  
Minestrone*

*DANIA GŁÓWNE:( 1,5 porcji na osobę)  
Tradycyjna rolada śląska  
Plastry drobiowe zapiekane z serem i pomidorami  
Udko z kaczki marynowane w winie*

*DODATKI:  
Tradycyjne kluski śląskie  
Ziemniaki pieczone z dodatkiem masła czosnkowego i tymianku  
Kapusta modra (tradycyjna receptura)  
Zestaw sałat i surówek  
Glazurowane marchewki w maśle*

*DESER: (do wyboru)  
Selekcja ciast podawana paterowo (3- rodzaje)  
Puchar lodów owocowych z polewą czekoladową  
Domowa szarlotka z dodatkiem bitej śmietany*



*ZAKĄSKI ZIMNE: (podane w bufecie)*

*Płyta wędlin tradycyjnych  
Deski mięs pieczystych  
Deska serów żółtych i pleśniowych z bakaliarni  
Terrina drobiowa z leśnymi grzybami  
Jajka na lustrze z sosu tatarskiego  
Sałatka grecka  
Selekcja pieczywa  
Smalec domowy  
Ogórki kiszone  
Owoce filetowane  
Wybór pieczywa  
Masło*

*KOLACJA I:*

*Pieczeń wieprzowa serwowana wraz z kapustą z grzybami, pieczonymi ziemniakami oraz pikantnym sosem*

*KOLACJA II: (do wyboru) w bufecie*

*Pikantna potrawka drobiowa z soczewicą  
Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Tradycyjny żurek z jajkiem i kielbasą*



## **WESELE**

### W CENIE OTRZYMUJĄ PAŃSTWO

*Kawa i herbata w bufecie (bez ograniczeń)*

*Woda mineralna (bez ograniczeń)*

*Soki owocowe (bez ograniczeń)*

*Udostępniamy ekran oraz rzutnik multimedialny do wyświetleń podziękowań  
lub innych prezentacji*

*Klimatyzacja Sali Cesarskiej*

*Białe pokrowce na krzesła*

*Podstawowa dekoracja sali*

*Dzieci do lat 4 - GRATIS*

*Dzieci do lat 8 liczone są jak 50% ceny,*

*w związku z czym prosimy*

*o informację czy w organizowanym przyjęciu będą uczestniczyły dzieci w tym  
przedziale wiekowym.*

*Prezent dla Państwa Młodych:*

- 1. Para Młoda otrzymuje pokój executive oraz późny check-out*
- 2. Zaproszenie do Term Cesarskich*
- 3. Miejsce na parkingu strzeżonym*



**WESELE - MENU „Platynowe”**  
**310 zł/ osobę**

*Powitanie dekoracyjnym bochnem chleba z solą*  
*Toast winem musującym prosecco*

*ZUPA: (do wyboru)*  
*Consomme grzybowe z Royal warzywnym*  
*Tradycyjny rosół królewski*  
*Krem z pieczonych pomidorów podane z mozzarellą*

*DANIA GŁÓWNE:( 1,5 porcji na osobę)*  
*Tradycyjna rolada śląska*  
*Filet z kaczki duszony w winie z nutą rozmarynu*  
*Roladki cielece z grzybami i serem pleśniowym*

*DODATKI:*  
*Tradycyjne kluski śląskie: białe i szare*  
*Ziemniaki pieczone z dodatkiem masła czosnkowego i tymianku*  
*Gnocchi*  
*Kapusta modra (tradycyjna receptura)*  
*Zestaw sałat i surówek*  
*Buraki duszone w śmietanie*

*DESER: (do wyboru)*  
*Apfelstrudel z gałką lodów woniliowych*  
*Puchar lodów owocowych z musem malinowym i owocami*  
*Mus czekoladowy z nutą chilli*



*ZAKĄSKI ZIMNE: (podane w bufecie)*

*Deski mięs pieczystych  
Deska serów żółtych i pleśniowych z bakaliami  
Tatar z łososia na pszennej grzance  
Pasztet w sosie żurawinowo-chrzanowym  
Terrina drobiowa z leśnymi grzybami  
Słodki melon z szynką dojrzewającą skropiony balsamico  
Sezonowany rozbef na rukoli z cytrusami  
Sałatka grecka  
Sałatka włoska  
Selekcja pieczywa  
Smalec domowy  
Ogórki kiszone  
Owoce filetowane  
Wybór pieczywa  
Masło*

*KOLACJA I: POKAZ SZEFA KUCHNI*

*Płonące prosie serwowane przez Szefa Kuchni wraz z kapustą z grzybami,  
pieczonymi ziemniakami oraz sosami*

*KOLACJA II:*

*Gulasz węgierski serwowany ze świeżo wypieczanymi bułkami*



*KOLACJA III: (do wyboru) podawana w bufecie*

*Kurczę w majeranku z soczystym jabłkiem w sosie śmietanowym*

*Barszcz czerwony z pasztecikiem*

*Tradycyjny żurek z jajkiem i puree ziemniaczanym*

**W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO**

*Kawa i herbata w bufecie (bez ograniczeń)*

*Woda mineralna (bez ograniczeń)*

*Soki owocowe (bez ograniczeń)*

*Klimatyzacja Sali Cesarskiej*

*Białe pokrowce na krzesła*

*Podstawowa dekoracja Sali*

*Pakiet napoi gazowanych*

*Udostępniamy ekran oraz rzutnik multimedialny do wyświetleń podziękowań  
lub innych prezentacji*

*Dzieci do lat 4 - GRATIS*

*Dzieci do lat 8 liczone są jak 50% ceny, w związku z czym prosimy  
o informację czy w organizowanym przyjęciu będą uczestniczyły dzieci w tym  
przedziale wiekowym.*



*Prezent dla Państwa Młodych:*

- 1. Para Młoda otrzymuje apartament / pokój executive oraz późny check-out*
- 2. Zaproszenie do Term Cesarskich*
- 3. Zaproszenie od obiad w rocznicę ślubu o wartości 200zł*
- 4. Miejsce na parkingu strzeżonym*



**WESELE - MENU „Cesarskie”**  
**390 zł/ osobę**

*Powitanie dekoracyjnym bochnem chleba z solą  
Toast winem musującym cava*

*ZUPA: (do wyboru)  
Consomme grzybowe z Royal warzywnym  
Tradycyjny rosół królewski  
Krem z pieczonych pomidorów podane z mozzarellą*

*DANIA GŁÓWNE:( 1,5 porcji na osobę)  
Tradycyjna rolada śląska  
Filet z kaczki duszony w winie z nutą rozmarynu  
Roladki cielęce z grzybami i serem pleśniowym*

*DODATKI:  
Tradycyjne kluski śląskie: białe i szare  
Ziemniaki pieczone z dodatkiem masła czosnkowego i tymianku  
Gnocchi  
Kapusta modra (tradycyjna receptura)  
Zestaw sałat i surówek  
Buraki duszone w śmietanie*

*DESER: (do wyboru)  
Apfelstrudel z gałką lodów woniliowych  
Puchar lodów owocowych z musem malinowym i owocami  
Mus czekoladowy z nutą chilli*





*ZAKĄSKI ZIMNE: (podane w bufecie)*

*Deski mięs pieczyстых  
Deska serów żółtych i pleśniowych z bakaliarni  
Tatar z łososia na pszennej grzance  
Paszтет w sosie żurawinowo-chrzanowym  
Terrina drobiowa z leśnymi grzybami  
Słodki melon z szynką dojrzewającą skropiony balsamico  
Sezonowany rozbef na rukoli z cytrusami  
Sałatka grecka  
Sałatka włoska  
Selekcja pieczywa  
Smalec domowy  
Ogórki kiszane  
Owoce filetowane  
Wybór pieczywa  
Masło*

*KOLACJA I: POKAZ SZEFA KUCHNI*

*Płonące prosie serwowane przez Szefa Kuchni wraz z kapustą z grzybami,  
pieczonymi ziemniakami oraz sosami*

*KOLACJA II:*

*Gulasz węgierski serwowany ze świeżo wypiekanymi bułkami*



*KOLACJA III: (do wyboru) w bufecie*

*Kurczę w majeranku z soczystym jabłkiem w sosie śmietanowym  
Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Tradycyjny żurek z jajkiem i puree ziemniaczanym*

**W CENIE OTRZYMUJĄ PAŃSTWO**

*Kawa i herbata w bufecie (bez ograniczeń)  
Woda mineralna (bez ograniczeń)  
Soki owocowe (bez ograniczeń)*

*Udostępniamy ekran oraz rzutnik multimedialny do wyświetleń podziękowań  
lub innych prezentacji*

*Klimatyzacja Sali Cesarskiej*

*Białe pokrowce na krzesa*

*Podstawowa dekoracja Sali*

*Pakiet napoi gazowanych*

*Open Bar: Wódka, wino białe i czerwone, rollbar z piwem*



*Dzieci do lat 4 - GRATIS  
Dzieci do lat 8 liczone są jak 50% ceny,  
w związku z czym prosimy  
o informację czy w organizowanym przyjęciu będą uczestniczyły dzieci w  
tym przedziale wiekowym.*

*Prezent dla Państwa Młodych:*

- 1. Para Młoda otrzymuje apartament / pokój executive oraz późny check-out*
- 2. Wejście do Term Cesarskich*
- 3. Zaproszenie od obiad w rocznicę ślubu o wartości 200zł*
- 4. Miejsce na parkingu strzeżonym*



*Dodatkowo proponujemy Państwu:*

**CANDY BAR:**

*Ciasta, tarty, tartaletki, muffinki, babeczki, ciastka kruche oraz inne pyszne słodkości*

*Do 100os. - 1500,00zł*

*Do 150os. - 2200,00zł*

*Do 200os. - 2500,00 zł*

**STÓŁ WIEJSKI:**

*Wędliny, kielbasy, salceson, krupniok, warzywa marynowane, paszтет, wędzone ryby, smalec, pieczywo tradycyjne na zakwasie*

*Do 50 os. - 1200,00zł*

*Do 100os. - 1900,00zł*

*Do 150os. - 20zł od osoby*



### FONTANNA CZEKOLADOWA

*Czekolada(do wyboru): biała, mleczna, deserowa.*

*Owoce filetowane, pianki, rurki, mini bezy*

*Do 100os. - 1400,00zł*

*Do 150os. - 2000,00zł*

*Do 200os. - 2500,00zł*

### NAPOJE:

*Pakiet Pepsi, Mirinda, 7up: 15,00zł/os.*

*Wódka wyborowa 0,5l.: 39,00zł/but.*

*Wino stołowe 0,75l.: 32,00zł/but.*

*Możliwość dostarczenia alkoholu przez gości:*

*opłata korkowa 10,00zł/os. dorosłej*

*Pomagamy w zorganizowaniu: animacji dla najmłodszych, foto butki, oprawy muzycznej, fotograficznej, florystycznej, tortu i ciast.*