

Organizacja Wesel

Ślub jest jednym z najważniejszych, najpiękniejszych i niezapomnianych wydarzeń w naszym życiu. Proponujemy Państwu spędzenie tych niepowtarzalnych chwil w Hotelu & Restauracji Hibiskus ***.

Aby tej wyjątkowej uroczystości zapewnić jak najlepszą oprawę (mając na uwadze indywidualne życzenia), zaplanujemy i profesjonalnie zorganizujemy całe przyjęcie weselne, dbając o każdy szczegół.

Nowoczesne i eleganckie wnętrze oraz miła i sprawna obsługa pozwolą Młodej Parze i jej gościom cieszyć się wspaniale spędzonym czasem w gronie bliskich i przyjaciół.

Do dyspozycji Państwa Młodych oddajemy dużą, klimatyzowaną salę z okrągłymi stołami mogącą pomieścić 200 osób. Sala weselna połączona jest z wydzielonym miejscem do tańca i podestem dla orkiestry. Rozplanowanie sali zostało dobrze przemyślane, co umożliwia swobodne przemieszczanie się.

Zapraszamy do zapoznania się ze szczegółami oferty.

OFERTA WESELNA

Decydując się na naszą ofertę mogą Państwo skorzystać z:

- ◆ Eleganckiego apartamentu dla Nowożeńców na noc poślubną - GRATIS

Warunki ogólne:

- ◆ Dzieci do lat 3 posiłek gratis, a od 3 do 10 roku życia 50% ceny
- ◆ Nocleg dla gości weselnych w bardzo atrakcyjnej cenie – 70zł/os ze śniadaniem
- ◆ Bezpłatny parking
- ◆ Przy dokonaniu rezerwacji wymagana jest zaliczka w wysokości 2000 zł

W cenę wliczone jest:

- ◆ Powitanie chlebem i solą Młodej Pary
- ◆ Toast lampką wina musującego
- ◆ Wybrany zestaw menu
- ◆ Dekoracja kwiatowa stołu Państwa Młodych
- ◆ Klimatyzowana sala
- ◆ Profesjonalna obsługa
- ◆ **Stół wiejski lub fontanna czekoladowa z piramidą owocową gratis (wymagane minimum 100 os. dorosłych)**

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

230 zł/osobę*

POWITANIE

Chleb powitalny

kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA (do wyboru jedna, dopłata 10 zł/os.)

Zielone sałaty z szynką parmeńską, paluszkami grissini i sosem winegret

Staropolski pasztet podany z sosem żurawinowym

Plastry drobiowe marynowane w ziołach w sosie balsamicznym

Rolada z łososia wędzonego ze szpinakiem

ZUPA (do wyboru jedna)

Domowy rosół z makaronem

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Francuska zupa cebulowa z grzankami

Krem z białych warzyw z żółtym serem

Krem ze świeżych pomidorów z aromatyczną bazylią

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedno mięso)

Schab pieczony faszerowany mięsem i grzybami w sosie własnym

Jadło łasucha (roladka drobiowo-wieprzowa)

Poładwiczka wieprzowa faszerowana szynką i serem w sosie pieczarkowym

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem w sosie serowym

Tradycyjna pieczeń ze schabu w sosie z zielonego pieprzu

Przysmak ogrodnika- rolada wieprzowa z warzywami w sosie ziołowo- śmietanowym

Do dania głównego podajemy ziemniaki z koperkiem, oraz zestaw surówek

DESER (jeden do wyboru)

Puchar lodowy z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

Galaretkowa fantazja z owocami i bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA(do wyboru 6):

Sledź w trzech smakach (olej, śmietana, węgierski) 70g/osobę

Półmisek rolad w galarecie 100g/osobę

Półmisek wędlin i mięs pieczonych 100g/osobę

Terrina drobiowa z brzoskwinia w galarecie

Ruloniki z szynki z sosem tatarskim lub chrzanowym w galarecie

Jajka w sosie rzodkiewkowo-pomidorowym

Jajka w sosie tatarskim

Jajka zawijane w szynkę

Schab w galarecie

Galaretki z drobiu 70g/osobę

Ryba po grecku

Serowy przysmak- rolada serowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią

Sosy, dipy, dresingi (chrzanowy, miodowo-musztardowy, czosnkowy, cumberlant)

Pikle, marynaty, warzywa sezonowe

SALATKI (do wyboru trzy sałatki) 200g/osobę

- Hrabska – z żółtym serem i brokułami
- Jarzynowa tradycyjna
- Grecka
- Cymes z grillowanym kurczakiem
- Królewska- z kukurydzą i papryką
- Pieczarkowa
- Selerowo- ananasowa
- Nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, kiszonymi ogórkami i czerwoną cebulą

I KOLACJA GORĄCA (do wyboru jedno danie):

Goloneczki drobiowe z opiekаныmi ziemniakami i surówką wielowarzywną

Karkówka szpikowana czosnkiem, sos myśliwski, ziemniaki opiekane, sałatka z buraczków z chrzanem

Udziec wieprzowy w sosie własnym z ziemniakami opiekаныmi i kapustą zasmażaną

Zrazy staropolskie z ogórkiem i boczkiem z sosem myśliwskim, ziemniaki opiekane, surówka z kiszanej kapusty

Schab morelowo- śliwkowy w sosie pieczeniowo- miodowym z ziemniakami opiekаныmi i surówką z selera z rodzynkami

Sznycelki wieprzowe ze smażoną cebulą, opiekаныmi ziemniakami i sałatką z kiszonych ogórków

Gulasz wołowy na czerwonym winie podawany z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

Filet z limandy w jarzynach, serwowany z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej

II KOLACJA GORĄCA (do wyboru jedno danie):

Bogracz

Forszmak

Boeuf Strogonow

Zupa meksykańska z kabanosem i fasolą czerwoną

III KOLACJA GORĄCA (do wyboru jedna pozycja):

Barszcz czerwony (kapuśniaczki, paszteciki lub paluszki francuskie)

Kwaśnica na żeberku

Żurek wiejski

NAPOJE GORĄCE

Kawa lub herbata (bez ograniczeń)

NAPOJE ZIMNE

Gazowane i niegazowane (bez ograniczeń)

OWOCE 150 g/osobę

Dodatkowo na Państwa życzenie przygotowujemy:

1. Pieczone prosie faszerowane kaszą 3000zł
2. Piramidę owocową z fontanna czekoladową – 600,00 zł
3. Stół wiejski- 18 zł/os (poniżej 100 os. dorosłych)

- smalec ze skwarkami
- boczek wędzony
- ogórki z beczki
- chleb wiejski pieczony
- kiełbasa wiejska
- udziec wieprzowy
- pierogi: z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem
- chrzan, musztarda
- szynka wędzona
- kabanosy
- bigos
- kaszanka
- galareta
- salceson
- pasztet

5. Alkohol w cenie promocyjnej:

Roll bar z piwem: cena 300 zł - (20 l)
Wino czerwone i białe 0,75 l – od 30 zł

Obsługa alkoholu podczas przyjęcia weselnego nie zakupionego w naszej Restauracji – 200 zł

**Atrakcyjne ceny na nocleg dla gości weselnych
70zł/os**

Doba hotelowa trwa od 14:00 do 12:00 dnia następnego.

Pozostajemy do Państwa dyspozycji służąc radą, doświadczeniem i oryginalnymi pomysłami. Dbamy o to, by wszyscy Goście wyszli zadowoleni, a chwile spędzone w niepowtarzalnej atmosferze Hotelu & Restauracji Hibiskus * już na zawsze pozostały w pamięci.**

HOTEL & RESTAURACJA HIBISKUS ***

Zarzecze 19, 36-040 Boguchwała

tel. 17 871 15 92

www.hibiskus.rzeszow.pl

e-mail: hotel@hibiskus.rzeszow.pl

Serdecznie zapraszamy!!!