

# 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 wnętrza 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 – 100zł/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 (bez dań gorących) lub fontanna czekoladowa z piramidą owocową gratis**
- ◆ ( wymagane minimum 100 os. dorosłych )

**PROPOZYCJA MENU WESELNEGO**  
**250 zł/osobę\***

**POWITANIE**

**Chleb powitalny**  
**kieliszek wina musującego**

**PRZYSTAWKA (do wyboru jedna, dopłata 20 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)  
Połędwiczka 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 kiszonej kapusty

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

Sznycełki 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
2. Piramidę owocową z fontanna czekoladową
3. Stół wiejski- 25 zł/os (w przypadku liczby mniejszej niż 100 osób 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 350 zł - (20 l)  
Wino czerwone i białe 0,75 l – od 30 zł

Obsługa alkoholu podczas przyjęcia weselnego nie zakupionego w naszej Restauracji – 300 zł

**Atrakcyjne ceny na nocleg dla gości weselnych  
100zł/os**

Doba hotelowa trwa od 14:00 do 11:00 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](http://www.hibiskus.rzeszow.pl)

e-mail: [hotel@hibiskus.rzeszow.pl](mailto:hotel@hibiskus.rzeszow.pl)

Serdecznie zapraszamy!!!