



## 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 – 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

270 ZŁ/OSOBĘ\*

### POWITANIE

CHLEB POWITALNY  
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

### PRZYSTAWKA

(DO WYBORU JEDNA, DOPLATA 20 ZŁ/OS.)

- ZIELONE SAŁATY Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, PALUSZKIEM  
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, DO DANIA PODAJEMY ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM ORAZ ZESTAW SURÓWEK

- SCHAB PIECZONY FASZEROWANY MIĘSEM I GRZYBAMI W SOSIE WŁASNYM
  - JADŁO ŁASUCHA (ROLADKA DROBIOWO-WIEPRZOWA)
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA FASZEROWANA SZYNKĄ I SEREM W SOSIE PIECZARKOWYM
- ROLADA DROBIOWA FASZEROWANA SZPINAKIEM W SOSIE SEROWYM
- TRADYCYJNA PIECZEŃ ZE SCHABU W SOSIE Z ZIEŁONEGO PIEPRZU
- PRZYSMAK OGRODNIKA- ROLADA WIEPRZOWA Z WARZYWAMI W SOSIE ZIOŁOWO- ŚMIETANOWYM

### DESER

JEDEN DO WYBORU

- PUCHAR LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I SOSEM CZEKOLADOWYM
- GALARETKOWA FANTAZJA Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

### ZIMNA PŁYTA

SZEŚĆ DO WYBORU

- ŚLEDŹ W TRZECH SMAKACH (OLEJ, ŚMIETANA, WĘGIERSKI) 70G/OSOBE
  - PÓŁMISEK ROLAD W GALARECIE 100G/OSOBE
  - PÓŁMISEK WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH 100G/OSOBE
  - TERRINA DROBIOWA Z BRZOSKWINIĄ 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



*Hibiskus*

HOTEL & RESTAURACJA

\*\*\*

- GALARETKI Z DROBIU 70G/OSOBE
- RYBA PO GRECKU
- SEROWY PRZYSMAK- ROLADA SEROWA ZE SZPINAKIEM I  
SUSZONYMI POMIDORAMI
- MOZZARELLA Z POMIDORAMI I ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ
- PIKLE, MARYNATY, WARZYWA SEZONOWE

### SAŁATKI

DO WYBORU TRZY SAŁATKI 200G/OS.

- 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 OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ  
WIELOWARZYWNĄ
- KARKÓWKA SZPIKOWANA CZOSNKIEM, SOS MYŚLIWSKI, ZIEMNIAKI  
OPIEKANE, SAŁATKA Z BURACZKÓW Z  
CHRZANEM
- UDZIEC WIEPRZOWY W SOSIE WŁASNYM Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI 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 OPIEKANYMI I SURÓWKĄ  
Z SELERA Z RODZYNKAMI
- SZNYCELKI WIEPRZOWE ZE SMAŻONĄ CEBULĄ, OPIEKANYMI  
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 FASOŁĄ CZERWONĄ

III KOLACJA GORĄCA  
DO WYBORU JEDNO DANIE

- BARSZCZ CZERWONY (KAPUŚNIACZKI, PASZTECIKI LUB PALUSZKI FRANCUSKIE)
- KWAŚNICA NA ŻEBERKU
- ŻUREK WIEJSKI

NAPOJE

- KAWA I HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

NAPOJE ZIMNE

- GAZOWANE I NIEGAZOWANE (BEZ OGRANICZEŃ)

OWOCE 150G/OS.

DODATKOWO NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY:

1. PIECZONE PROSIE FASZEROWANE KASZĄ (CENA WIADOMA NA 2-3 TYG. PRZED UROCZYSTOŚCIĄ)
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 KAPUŚTĄ I GRZYBAMI, RUSKIE, Z MIĘSEM, CHRZAN, MUSZTARDA, SZYNKA WĘDZONA, KABANOSY, BIGOS, KASZANKA, GALARETA, SALCESON, PASZTET



4. ALKOHOL W CENIE PROMOCYJNEJ:  
ROLL BAR Z PIWEM: CENA 360 ZŁ - (20 L)  
WINO CZERWONE I BIAŁE 0,75 L – OD 40 ZŁ

KOSZT ROZNOSENIA 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.

\*CENA W NIEDZIELE I POZOSTAŁE DNI TYGODNIA TANIEJ O 20 ZŁ/OS.



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!