



Oferta weselna 2017



Drodzy Narzeczeni,

jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się Państwo naszą ofertą weselną. Pragniemy zapewnić, że dołożymy wszelkich starań aby ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu i dobrej zabawy wśród najbliższych.

Wyjątkową oprawę Państwa przyjęcia zapewni Sala Balowa Ludwikowska, która jest jedną z najpiękniejszych w Polsce. Chętnie zaoferujemy Państwu pomoc przy wyborze odpowiedniego menu, oprawy muzycznej, programu artystycznego i dekoracji.

W przypadku jakichkolwiek pytań nasz Dział Sprzedaży Bankietów i Konferencji pozostaje do Państwa dyspozycji.

Hotel Polonia Palace



INFORMACJE OGÓLNE

Pakiet weselny dla Nowożeńców zawiera:

- *kolacja próbna, która obejmuje dania serwowane (do 6 osób) z wybranego przez Państwa menu (podczas kolacji na wszystkie Państwa pytania odpowie nasz Szef Kuchni)*
- *bezpłatny wynajem Sali Balowej Ludwikowska (minimum 70 gości)*
- *menu serwowane i bufetowe*
- *pakiet napoi bezalkoholowych zawierający kieliszek wina musującego*
- *nocleg w Apartamencie Hotelowym dla Młodej Pary z powitalnymi kwiatami oraz butelką szampana (śniadanie w Restauracji Strauss lub śniadanie w apartamencie)*
- *kolacja dla dwojga w rocznicę ślubu*
- *możliwość zrobienia zdjęć w dniu przyjęcia w zabytkowych wnętrzach hotelowych*

Warunki rezerwacji wstępnej:

- *rezerwacja wstępna obowiązuje przez 14 dni. Potwierdzenie rezerwacji oznacza wpłatę bezzwrotnego zadatku w wysokości 3000 PLN*

Hotel Polonia Palace



PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

*nielimitowana konsumpcja do 8 godzin
zawarta
w każdym pakiecie weselnym*

Kieliszek wina musującego
Woda mineralna
Wybór soków owocowych
Napoje gazowane
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat

PAKIET ALKOHOLOWY

Wódka polska
Wino domowe z Francji
Wino białe: Nos Recines Sauvignon Blanc
Wino czerwone: Nos Recines Merlot
Piwo Żywiec

80 PLN brutto od osoby
nielimitowana konsumpcja do 8 godzin

*Jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol
opłata korkowa wynosi
30 PLN brutto od każdej otwartej butelki
lub
45 PLN brutto od osoby.*

TORT WESELNY

Tort weselny jednopoziomowy z dekoracją
15 PLN brutto od osoby (porcja 150g)



PAKIET WESELNY 1

DANIA SERWOWANE NA POCZĄTKU PRZYJĘCIA

3-DANIOWE MENU

Półgęsek ułożony na sałatach
skropiony emulsją z czarwonej porzeczki i likierem Crème de Cassis
Consommé wołowe Julienne z ziołowym naleśnikiem
Eskalopki z indyka w sosie z pomarańczy aromatyzowane likierem Cointreau
ułożone z ziemniaczkami w rozmarynie i sycylijską caponatą

PO PÓLNOCY

Żurek staropolski w chlebie
z jajkami przepiórczymi i kielbaską

DANIA W FORMIE BUFETU

ZESTAW DAŃ ZIMNYCH

Wybór wędlin, pasztetów i kielbas polskich podawany z marynatami:
śliwką, dynią, korniszonem i patisonem
Wędzony łosoś i makrela ułożone z cytryną i sosem tatarskim
Marynowana cukinia faszerowana pomidorowym concassée i serem feta
Śledź w śmietanie z cebulką i antonówką
Wybór grillowanych warzyw aromatyzowanych ziołami
Sałatka z kurczakiem, curry i brzoskwiniami
Sałatka z jajkiem, pieczarkami i szczypiorkiem
Sałatka ziemniaczana z pieczonym bekonem i korniszonami
Wybór sezonowych sałat z dressingami
Wybór świeżo pieczonych chlebów i bułek podawanych z wiejskim masłem

ZESTAW DAŃ GORĄCYCH

Szynka wieprzowa pieczona w rozmarynie i czarnym pieprzu
z sosem winnym i grzybami leśnymi
i karmelizowanymi orzechami włoskimi
Sola zapieczona z ziołową kruszonką
w sosie winnym z kaparami, concassée z pomidorów i oregano
Brokuły w płatkach pieczonych migdałów
Ziemniaki z czosnkiem i tymiankiem

DESERY

Sernik krakowski
Świeżo krojone owoce
Szarlotka
Comber czekoladowy

295 PLN brutto od osoby, cena zawiera pakiet napoi bezalkoholowych



PAKIET WESELNY 2

DANIA SERWOWANE NA POCZĄTKU PRZYJĘCIA

3-DANIOWE MENU

Carpaccio z piersi kaczki z segmentami pomarańczy, wybór sałat skropionych emulsją żurawinową i aromatyzowanych octem balsamicznym z Modeny

Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi

Cielęcina faszerowana grzybami leśnymi, suszonymi pomidorami i serem Scamorza w sosie winnym z rozmarynem, domowymi kopytkami i brokułami w płatkach pieczonych migdałów

PO PÓLNOCY

Pikantny gulasz węgierski z czerwoną papryką i warzywami

DANIA W FORMIE BUFETU

ZESTAW DAŃ ZIMNYCH

Carpaccio z polędwicy wołowej z rucolą, płatkami sera Grana Padano i kruszonym czarnym pieprzem skropione dressingiem z bazylii

Ser Mozzarella z pomidorami, oliwą, oprószony świeżą bazylią

Tymbaliki wieprzowe w galarecie podawane z kremowym musem chrzanowym

Plastry wędzonego łososia ułożone z kielkami lucerny,

sałatami i filetowanymi pomidorami, skropione sosem musztardowo-miodowym

Wędzony pstrąg i makrela w papilotach z ogórka z cytryną i limonką

Wybór wędlin polskich i pasztetów podawanych z marynatami:

śliwka w occie, dynia, ćwikła i grzyby

Smalec z suszonymi śliwkami i majerankiem w chlebie

Sałatka z makaronu penne z tuńczykiem i filetowanymi pomidorami

Polska sałatka śledziowa z buraczkami i cebulką

Polska sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem, curry i brzoskwiniami

Wybór sałat podawanych z trzema dressingami

Wybór świeżo pieczonych chlebów i bułek podawanych z wiejskim masłem

ZESTAW DAŃ GORAĆCYCH

Filet z dorsza zapieczony z ziołową kruszonką na sosie ze świeżej bazylii

Pieczona pierś z indyka w kremowym sosie aromatyzowanym czerwonym curry, mlekiem kokosowym i imbirem ułożona na concassée z cukinii i świeżych pomidorów

Bukiet warzyw na parze skropiony masłem

Ziemniaki au gratin z serem Grana Padano

DESERY

Sernik krakowski

Mus czekoladowy

Sałatka owocowa

Szarlotka

340 PLN brutto od osoby, cena zawiera pakiet napoi bezalkoholowych



PAKIET WESELNY 3

DANIA SERWOWANE NA POCZĄTKU PRZYJĘCIA

4-DANIOWE MENU

Świeży tuńczyk z grilla oprószone pieczonym sezamem,
czarnym pieprzem i tymiankiem ułożony na purée z bakłażana
Aromatyczna zupa kremowa z pieczonych kasztanów i suszonych prawdziwków
Sorbet cytrynowy z miętą i winem Prosecco
Stek z polędwicy wołowej z grilla, ziemniaczki au gratin i grillowane warzywa

PO PÓLNOCY

Boeuf Strogonow

DANIA W FORMIE BUFETU

ZESTAW DAŃ ZIMNYCH

Rostbef wołowy podawany na rucoli z płatkami sera Grana Padano
Carpaccio z łososia z sosem Cypriani dekorowane sałatami i cytryną
Szynka parmeńska z melonem cantalupo
Półgęsek ułożony na sałatach z cytrusami, emulsja z czerwonej porzeczki i Crème de Cassis
„Insalata di caprese” ser Mozzarella z pomidorami, oliwą i świeżą bazylią
Sałatka z makaronu penne z tuńczykiem, pomidorami i czarnymi oliwkami
Sałatka z karczochów z owocami morza, kaparami i pikantną oliwą kalabryjską
Sałatka Waldorff Astoria
Sałatka orientalna z wieprzowiny, papryki i marynowanych cebulek oprószone sezamem
Sałata rzymska z grzankami czosnkowymi, sosem cezara i chrupiącym kurczakiem
Wybór świeżo pieczonych chlebów i bułek z wiejskim masłem

ZESTAW DAŃ GORĄCYCH

Filet z łososia zapieczony z kruszonką z pistacji, peperoncino i ziół
podawany z sosem z pomidorów koktajlowych, białego wina, świeżej bazylii i szafranu
Pieczeń wieprzowa w rozmarynie z prażonymi orzechami włoskimi
w sosie winnym z musztardą i czarnym pieprzem
Pieczona kaczka na sposób sienneński w pomarańczach
Warzywa sezonowe z patelni w emulsji z masła i cytryny
Gnocchi w maśle z chrupiącą szatwią
Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

DESERY

Wybór serów międzynarodowych
Mus z ciemnej czekoladowy podawany z sosem truskawkowym
Sałatka owocowa ze świeżą miętą
Sernik wiedeński
Szarlotka
Tiramisu

370 PLN brutto od osoby, cena zawiera pakiet napoi bezalkoholowych

