

# OFERTA WESELNA 2018



**Mercure**  
HOTELS  
RACŁAWICE DOSŁOŃCE  
CONFERENCE & SPA

## GRATULUJEMY ZARĘCZYN!

Drodzy Państwo,  
Przyjmijcie nasze serdecznie gratulacje z okazji zaręczyn. Jest nam bardzo miło, że bierzecie pod uwagę Hotel Mercure Raclawice Dosłonce Conference&SPA jako miejsce na tę specjalną uroczystość, jaką jest przyjęcie weselne. Doskonale przygotowane i przeprowadzone Wesele jest marzeniem każdej Pary Młodej – my z dumą możemy pochwalić się latami doświadczeń i setkami perfekcyjnie przeprowadzonych przyjęć. Dlatego z przyjemnością przedstawiamy Państwu naszą ofertę na niezapomniane Wesele w Hotelu Mercure Raclawice Dosłonce Conference&SPA.

### *Pierwszy krok..*

Jako pierwszy krok serdecznie zapraszamy do złożenia wizyty w naszym obiekcie i umówieniu spotkania z jednym z naszych doświadczonych koordynatorów wesel. Podczas takiego spotkania zwiedzicie Państwo obiekt i poznacie wszystkie możliwości które możemy Państwu zaoferować. Nasz Zespół doświadczonych koordynatorów stworzy dla Państwa ofertę idealnie dostosowaną do Państwa oczekiwań, budżetu i wyobrażeń. Będzie do Państwa dyspozycji od momentu podjęcia decyzji o wyborze miejsca, pomagając dopasować odpowiednie menu, dekoracje, oprawę muzyczną i będzie służyć pomocą i wsparciem, aż do tego wielkiego dnia.





## MAŁOWNICZA SCENERIA, PRZEPIĘKNE KRAJOBRAZY

**Małownicza sceneria.** Piękne krajobrazy Wyżyny Miechowskiej otaczające hotel bez wątpienia pomogą wykreować niezapomnianą atmosferę w idyllicznym klimacie uroczej, polskiej wsi. Hotel Mercure Dosłonce został specjalnie zaprojektowany, aby stworzyć jak najbardziej romantyczną atmosferę wesel i ślubów. W naszym pięknym obiekcie zapewniamy najlepszą atmosferę, najwyższy serwis usług, wysmienitą kuchnię i wspianą, swobodną zabawę dla wszystkich gości.

**Miejsca na przyjęcie.** Możecie Państwo wybrać miejsce na swoje przyjęcie spośród kilku proponowanych przez nas sal. Sala Balowa Wenus o wielkości 365 metrów kwadratowych z pięknymi zyrandolami oraz widokiem na łąki, ogród i las – jest miejscem najczęściej wybieranym na przyjęcia dla 150 do 300 osób. Dodatkowo możemy Państwu zaproponować powiększenie Sali o bliźniaczy elegancki namiot weselny (oferta poniżej) – dzięki czemu sala może pomieścić nawet 400 osób przy okrągłych stołach z parkietem do tańca. Istnieje również możliwość połączenia eleganckiego przyjęcia weselnego z grillem na przyległym tarasie. Sala Jowisz – to multifunkcyjna sala konferencyjno-bankietowa o wielkości 160 metrów kwadratowych. Może ona pomieścić mniejsze, kameralne wesele do 90 osób przy okrągłych stołach. Restauracja Planeta Smaków może ugościć małe przyjęcia dla 20-50 osób. Jeśli natomiast zamarzy się Państwu wyjątkowe wesele w stylu biesiady – mamy do zaoferowania Chatę Grillową, zlokalizowaną tuż obok głównego budynku - o wielkości 360 metrów kwadratowych gdzie możemy zaproponować biesiadę w stylu staropolskim z grillem przy długich stołach dla 100-150 osób.

**Ceremonia zaślubin.** Na naszym terenie znajduje się wiele miejsc, w których można dokonać ceremonii zaślubin zarówno cywilnych, jak i kościelnych. Swoje sakramentalne „tak” można wyznać w naszym ogrodzie, w lokalnym pełnym uroku kościele w Raćławicach lub w bardziej tradycyjnym układzie przy obecności Urzędnika Stanu Cywilnego. Jakkolwiek wyobrażaliście sobie tą ceremonię – nasi koordynatorzy z radością wesprą Państwa w znalezieniu idealnego miejsca na tą niezapomnianą chwilę oraz wspomogą informacją dotyczącą wszelkich formalności.

**Ceremonia Powitania.** Tradycja Przywitania Państwa Młodych to kolejny punkt programu, z którego jesteśmy bardzo dumni. Poza tradycyjnym chlebem i kieliszkiem wina musującego – Goście będą zaskoczeni pięknie przystrojonym wejściem w czerwony dywan i złote sznury, a także na specjalne życzenie – bez dodatkowej opłaty – ceremonię powitania rozpoczynamy uroczystym otwarciem szampana Szablą.

**Dekoracje.** Podstawowe dekoracje stołów wliczone są w cenę menu (jeden kwiatek na stole oraz świeczka). Dodatkowo – nasza florystka przedstawi całą gamę możliwości dekoracji – od ikebany na stół Pary Młodej, poprzez kwiaty dla Świadków, Rodziców, etykiety na stoły, drukowane menu, oznaczenia stołów, listę gości i inne...

**Strefa SPA i Wellness.** Zabiegi na twarz, na dłonie i stopy, relaksacyjne masaże, fryzura dla Panny Młodej, makijaż – to tylko podstawowe zabiegi jakie nasze SPA z przyjemnością wykona dla przyszłej Panny Młodej. Ponadto korzystając z noclegu – goście Młodej Pary mają możliwość zregenerować siły po udanym weselu w naszej strefie Basenu i Saun.



# Pakiety weselne

	Sezon (soboty)	Pozostałe dni
<b>SREBRNY</b>	189	170
<b>ZŁOTY</b>	250	230
<b>DIAMENTOWY</b>	290	280
Wesele z grillem	220	200
Poprawiny	125	
Ceremonia zaślubin	500	

Ceny dotyczą wesel powyżej 100 osób. Poniżej 100 osób ceny ustalane są indywidualnie.

Dzieci do lat 4 - gratis

Dzieci od 4 do 10 lat - 50% ceny

Każdy pakiet zawiera:

- Menu weselne
- Opiekę doświadczonego Wedding Plannera,
- Voucher dla Młodej Pary na Rytuał dla Dwojga (romantyczny masaż dla Dwojga i kąpiel) nazajutrz po uroczystości,
- 10% rabatu na organizację wieczoru panieńskiego i kawalerskiego,
- 10% rabatu na organizację przyjęcia z okazji chrzcina dziecka,
- Wynajem klimatyzowanej Sali dla odpowiedniej ilości osób,
- Pokrowce na krzesła, białe obrusy i materiałowe serwetki,
- Czerwony Dywan na wejście,
- Podstawową dekorację stołów, świeca i kwiat,
- Apartament dla Małżonków z gwarancją późnego wymeldowania i śniadaniem do pokoju na życzenie,
- Voucher na kolację z okazji 1 rocznicy ślubu,
- Ceremonię tradycyjnego powitania chlebem i solą,
- Drink powitalny dla każdego z gości,
- Całonocny Serwis kelnerski na najwyższym poziomie
- Uroczyste serwowanie obiadu do Stołu Młodych – Serwis z kopułami,
- Parkiet do Tańca oraz podest dla Zespołu,
- Bezpłatny parking, szatnia dla wszystkich gości, WIFI,
- Obsługa serwisu sprząającego przez całą noc,
- Czas trwania imprezy – do godzin porannych,
- Możliwość sesji fotograficznej w ogrodzie,
- Ekran, rzutnik i nagłośnienie na prezentację galerii zdjęć i filmów rodzinnych,
- Zniżki dla dzieci, pokój zabaw dla dzieci
- Specjalne ceny pokoi hotelowych

# PAKIET SREBRNY

## MENU WESELNE

### OBIAD SERWOWANY 3- DANIOWY

#### ZUPA (do wyboru)

Rosół z domowym makaronem  
Krem pomidorowy z kluseczkami  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

#### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Marynowane polędwiczki drobiowe podane w aromacie zapiekanej gruszki z kluseczkami i imbirową marchewką  
Pieczeń ze schabu w delikatnym sosie własnym z ziemniakami puree i młodą kapustą (sezonowo)  
Roladki drobiowe faszerowane świeżymi warzywami z ziemniakami puree i zestawem surówek  
Duży tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i zestawem surówek

#### DESER (do wyboru)

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami  
Sorbet owocowy z sosem czekoladowym  
Panna cotta z sosem owocowym

#### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE – bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Mix ciast z hotelowej cukierni, owoce sezonowe

### ZIMNA PŁYTA NA BUFECIE

#### Mięsa

swojskie wędliny z własnej wędzarni, rolada drobiowa, tradycyjnie pieczone mięsa, śliwka zawijana w boczku, pasztet wiejski z żurawiną

#### Galantyny

Trzy rodzaje śledzi (w śmietanie, oleju, pomidorach)  
Trzy rodzaje Sałatek (grecka, jarzynowa, z wędzonym kurczakiem)  
Dodatki: 3 rodzaje sosów (chrzanowy, czosnkowy, tatarski)  
Pieczywo z własnej piekarni,  
Marynowane pickle

#### I DANIE GORĄCE (do wyboru)

Udko po królewsku z warzywami i ziemniakami gotowanymi  
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kluskami śląskimi i zestawem surówek  
Rolada z karczku w sosie cytrynowym z ryżem i warzywami gotowanymi

#### II DANIE GORĄCE (do wyboru)

Gulasz cygański z chrupiącym pieczywem  
Gulasz drobiowy z warzywami

#### III DANIE GORĄCE (do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim  
Zurek staropolski z białą kiełbasą

## PAKIET ZŁOTY

### MENU WESELNE

#### OBIAŁ SERWOWANY 4- DANIOWY

##### PRZYSTAWKA (do wyboru)

Róża z wędzonego łososia z dressingiem koperkowym  
Terrina z kurczaka podana z chutney z wiśni  
Galantyna ze szczupaka z auszpikiem na warzywnym julienne

##### ZUPA (do wyboru)

Staropolski rosół z kaczki z makaronem  
Consomme pomidorowe z francuskim paluszkiem  
Zupa cebulowa z grzankami  
Krem dwukolorowy z warzyw z groszkiem ptysiowym

##### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Rolada śląska z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą  
Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych z zapiekanką gratin i mixem sałat  
Polędwiczki drobiowe w bekonie w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami z wody i zestawem surówek

##### DESER (do wyboru)

Puchar lodowy z owocami i bita śmietaną  
Lody smażone z sosem owocowym  
Tiramisu na biszkopcie

##### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE – bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

Mix ciast z hotelowej cukierni, owoce sezonowe  
TORT WESELNY

#### ZIMNA PŁYTA NA BUFECIE

##### Mięsa

Swojskie wędliny z własnej wędzarni, rolady drobiowe, tradycyjnie pieczone mięsa, śliwka zawijana w boczku, pasztet wiejski z żurawiną  
Galantyny z kurczaka, terrina z łososia, terrina warzywna, tymbaliki drobiowe,

Deska serów

3 rodzaje śledzi (w śmietanie, oleju, pomidorach)

3 rodzaje Sałatek (sałatka francuska z serem pleśniowym  
i prażonymi ziarnami słonecznika, sałatka śródziemnomorska  
z tuńczykiem, sałatka Waldorff z orzechami włoskimi i selerem)  
Marynowane pikle  
Dodatki: 3 rodzaje sosów (chrzanowy, czosnkowy, tatarski)  
Pieczywo z własnej piekarni

##### I DANIE GORĄCE (do wyboru)

Udziec wieprzowy z kaszą i kapustą zasmażaną serwowany na sali  
Płatki polędwiczek wieprzowych w sosie maderowym na Carpaccio z ziemniaków  
Polędwiczki drobiowe w sosie paprykowym z gnocchi i warzywami sezonowymi

##### II DANIE GORĄCE (do wyboru)

Gulasz po węgiersku na placku ziemniaczanym  
Boeuf a'la strogonow podawany z chrupiącym pieczywem  
Blankiet z indyka

##### III DANIE GORĄCE (do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim  
Zurek staropolski z białą kiełbasą



## PAKIET DIAMENTOWY

### MENU WESELNE

#### OBIAD SERWOWANY 4- DANIOWY

##### PRZYSTAWKA (do wyboru)

Płatki cielęciny z marynowanym buraczkciem podane na rukoli  
Marynowana kaczka w ziołach  
Terrina z wędzonego łososa z serem feta i sosem śliwkowym  
Paszтет z wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli

##### ZUPA (do wyboru)

Staropolski rosół z bażanta z makaronem  
Krem ze szparagów z plasterkami wędzonego łososa  
Bulion królewski z pierożkami  
Consomme z borowikami i kluseczkami

##### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Kaczka confit na modrej kapuście z ziemniakami z lekką nutą żurawiny  
Halibut królewski na sosie szafranowym z polentą i warzywnym tagliatelle  
Cielęcina w sosie winno-maślanym podana na warzywnym tagliatelle  
Sakiewki wieprzowe faszerowane grzybami na pieczonych ziemniakach, surówka

##### DESERY (do wyboru)

Mus czekoladowy z karmelizowanymi wiśniami  
Kompozycja z lodów z płatkami czekoladowymi i owocami  
Torcik bezowy z mascarpone i czerwonymi owocami  
Lody smażone w kokosie z karmelizowanymi wiśniami

Mix ciast z hotelowej cukierni, owoce sezonowe  
TORT WESELNY  
Słodki bufet

#### ZIMNA PŁYTA NA BUFECIE

Tradycyjnie pieczone mięsa, swojskie wędliny i drób z hotelowej wędzarni, szynka wędzona w całości, indyk w maładze  
3 rodzaje śledzi (w śmietanie, oleju, pomidorach),  
Paszтет wiejski z żurawiną, 4 rodzaje sosów (chrzanowy, czosnkowy, tatarski, cumberland),  
Deska serów, 3 rodzaje sałatek (sałatka z koziego sera i avocado, sałatka z owoców morza z ziemniaczkami, tradycyjna sałatka warzywna),  
Mix sałat z avocado, wędzonym łososiem i mango,  
Galantyny: z łososa, z kurczaka, warzywna, tymbaliki, terriny wielosmakowe kiełbaski zawijane w cieście francuskim, szparagi w szynce parmeńskiej po wiedeńsku, melon w szynce parmeńskiej, mix mini sałatek, ryby wędzone, pickle warzywne

#### I DANIE GORĄCE (do wyboru)

Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą na toście francuskim z sosem czosnkowo-pomidorowym, podany na sałatce z rucoli, połówki drobiowe faszerowane grzybkami z placuszkiem smażonym na maśle i sałatką z melona i papryki z dodatkiem sosu chili, karczek marynowany w ziołach i soli morskiej rolowany z piklami i musztardą dijon, podany z kaszą jęczmienną i sałatką z ogórków kiszonych i papryki

#### II DANIE GORĄCE (do wyboru)

Szynka wieprzowa z pieca szpikowana warzywami na kluseczkach z ziemniaków z sosem z pieprzu zielonego, indyk glazurowany na carpaccio z buraka czerwonego z ziemniakami i chrupiącym guisini, szaszłyk drobiowy na risotto z warzywami chińskimi i sosem w otoczce kapusty pekińskiej marynowanej w burakach

#### III DANIE GORĄCE (do wyboru)

Wieprzowina po bułgarsku z grzaneczkami czosnkowymi, wołowina w grzybkach pod chrupiącymi listkami ciasta francuskiego, drobiowy paprykarz z warzywami i kwiatami brokuła z paluszkiem francuskim zapieczonym z czarnuszką, barszcz czerwony z ptysiowym pasztecikiem wegetariańskim lub mięsnym

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE – bez limitu kawa, herbata, soki owocowe, woda, napoje gazowane



## WESELE Z GRILLEM

### PRZYSTAWKA

Terrina ze szczupaka na sałatce ze świeżym pieczywem i masłem

### ZUPA

Connosome ze świeżych pomidorów z groszkiem ptysiowym  
Krem grzybowy z grzankami

### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie z świeżego rozmarynu z gnocchi i mix sałat z sosem vinaigrette  
Stek z kurczaka faszerowany serem z ziemniaczkami i zestawem surówek

### DESER

Puchar lodowy

### BUFET KAWOWY ORAZ BUFET SŁODKI

Wybór ciasteczek bankietowych

Mix ciast

Musy – 3 rodzaje

Owoce

### ZIMNA PŁYTA

Sałatka grecka z serem fetą i oliwkami,

Sałatka śródziemnomorska z owocami morza i ryżem,

Sałatka caprese,

Sałatka ziemniaczana,

Pasztet wiejski z żurawiną,

Pólmisek mięs z hotelowej wędzarni

Mix ciast z hotelowej cukierni, owoce sezonowe

### GRILL (obok Sali Balowej pod namiotem)

Szaszłyki z polędwiczek drobiowych, kiełbaski, dramstiki, żeberka marynowane w piwie, bekon z cebulką na szpadkach, bioderka z kurczaka, karkówka marynowana w musztardzie, krupnioki z cebulką, cukinia marynowana w ziołach na szpadkach z papryką, barszcz czerwony z pasztecikiem lub żurek na zakwasie (do wyboru)

### DODATKI:

Ziemniaczki podane na kilka sposobów, mix mięs w kapuście i pomidorkach, grillowane pieczarki z warzywami, sałatka z warzywami i zestawem sosów, Colesław, sałatka kalafiorowa z sosem czosnkowym, domowy smalec z cebulką, Ogórek kiszony/małosolny, Asortyment pieczywa ciemnego i jasnego, musztarda, ketchup, chrzan

### DESER:

Jabłka pieczone z żurawiną, ciasto drożdżowe

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE – bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe, woda,

2 piwa na osobę





## MENU WEGETARIAŃSKIE

### OBIAD (DO WYBORU)

#### PRZYSTAWKA

Sałatka Caprese, Sałatka nicejska

#### ZUPA

Consomme pomidorowe, zupa jarska (warzywna), krem brokułowy, krem kalafiorowy

#### DANIE GŁÓWNE

Zapiekany ser cammembert z żurawiną z ziemniaczaną ciosanką i warzywami  
Kotleciki z ciecierzycą z frytkami i warzywami

#### DESERY (do wyboru)

Mus czekoladowy z karmelizowanymi wiśniami  
Mus waniliowy  
Serik Szefa Kuchni

#### I DANIE GORĄCE

Grillowane szaszłyki z serem holloumi  
Sałatka z serem holloumi i warzywami  
z sosem jogurtowym i curry

#### II DANIE GORĄCE

Wegetariańskie gołąbki

#### III DANIE GORĄCE

Barszcz czysty z pasztecikiem z kapustą i grzybami  
Szaszłyk wegetariański

Do pełnego menu wegetariańskiego - dopłata: 50 zł/os.

## MENU DLA DZIECI

### OBIAD (DO WYBORU)

#### PRZYSTAWKA

Zabawne kanapki  
Mini tosty zapiekane z warzywami i serem  
Naleśniki z pieczarkami i serem na sałatce

#### ZUPA

Zupka pomidorowa z kluseczkami  
Rosółek z warzywami i makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

Nuggetsy z frytkami i marchewką  
Kotlecik drobiowy zapiekany serem z frytkami

#### DESERY

Sernik z sosem owocowym  
Bita śmietana z czekoladą i owocami

#### I DANIE GORĄCE

Naleśniki z czekoladą i owocami  
Zapiekany ananas z sosem waniliowym

#### II DANIE GORĄCE

Makaron z sosem pomidorowym  
Szaszłyczki drobiowe

Oferta dla dzieci 100% płatnych

## DODATKOWE PROPOZYCJE MENU

<b>Dodatkowy półmisek mięs do obiadu:</b> <i>(pieczeń wieprzowa w sosie, udko faszerowane po królewsku, mini szaszłyki, roladki mięsne)</i>	14 zł/os.	<b>Bufet deserowy</b> <i>Shoty 5 smaków, Tarty 3 rodzaje, Pudding czekoladowy, babeczki owocowe, bezy, ptysie, mix ciast domowych</i>	12 zł/os.
<b>Kanapki przed przyjęciem weselnym</b> <i>Finger Food (5 kanapek + warzywa)</i>	10 zł/os.	<b>Candy bar</b> bufet pełny kolorowych pianek, landrynek, żelków i innych łakoci	500 zł
<b>Tartinki różnego rodzaju:</b> <i>z łososiem, krewetkami, salami, płatkami wędzonej kaczki, wegetariańskie. Volaventy hotelowego wypieku z pomidorami i szpinakiem oraz serem risotta. Szparagi w szynce z oliwką</i>	20 zł/os.	<b>Fontanna z czekolady z owocami sezonowymi</b>	700 zł
<b>Stół wiejski</b> <i>Szynka pieczona z giczą, Kiełbasa wiejska, Kaszanka, Boczek pieczony, Golonka pieczona, Salceson, Smalec, Szyunki z hotelowej wędzarni, Chleb wiejski, Ogórki małosolne,</i>	15 zł/os	<b>Słodkie prezenty</b> <i>dla Gości paczki z domowymi ciastami 0,75kg</i>	18 zł/szt
<b>Prosiak pieczony podawany z kaszą i kapustą modrą</b> <i>(jedno prosie na około 60 osób)</i>	1500 zł.	<b>Fontanna alkoholowa</b>	600 zł*
<b>Bufet rybny</b> <i>Ryby wędzone i marynowane, krewetki w maśle czosnkowym podawane na zimno w kielichach, Sałatka śledziowa z ziemniakami, Koktajl z paluszków krabowych, Sushi, Frutti di Mare na wiele sposobów</i>	20 zł/os.	<b>Piwo - beczka keg</b>	250 zł/ (20 l.)
<b>Ryba - łosoś</b> <i>duża ryba z pieca (łosoś)</i>	500 zł.	<b>Pakiet napoi bezalkoholowych</b> <i>(coca cola, fanta, sprite) bez limitu</i>	20 zł/os.
<b>Tradycyjny bufet pierogowy</b> <i>(3 rodzaje: z mięsem, kapustą i grzybami, ruskie) – podane na bufecie w podgrzewaczach</i>	700 zł	<b>Wódka housowa</b>	30 zł / 0,5 l.
<b>Mix mięs wieprzowych</b> <i>(podanych w podgrzewaczu: szynka, żeberka, mini golonki, schab, bioderka z kurczaka)</i>	15 zł/os.	<b>Wino housowe</b>	30 zł / 0,75l.
<b>Degustacja potraw weselnych</b> <i>menu degustacyjne</i>	200 zł/os.	<b>Open bar z obsługą - 12h</b> <i>(wódka Wyborowa, whisky, wino białe i czerwone, napoje gazowane)</i>	95 zł/os.
<b>Tort weselny</b> <i>Wykonywany na ekologicznych, 100% naturalnych składnikach, z masą cukrową i kwiatowymi dekoracjami (dowolnie wg. własnego pomysłu)</i>	od 60 zł/ kg.	<b>Drink bar z obsługą barmańską</b> drinki alkoholowe i bezalkoholowe (4 rodzaje) składniki: wódka, rum, gin, campari, vermouthe, tequila, soki, likiery i inne dodatki	3700 zł/os. do 100 osób
		<b>Opłata korkowa</b>	10 zł/butelka
		<b>Sztuczne ognie z obsługą</b>	500 zł/1 minuta
		<b>Ledowe balony szczęścia</b> <i>(balony wypełnione helem, różne kolory)</i>	700 zł/100 szt.



# PAKIETY SPA

W Mercure Dostłonce doskonale rozumiemy jak ważna jest dla udanej imprezy piękna oprawa dekoracyjna. Mimo, że w skład każdego pakietu wchodzi podstawowe udekorowanie Sali – w pokrowce, świeczki i kwiaty – my proponujemy dodatkowe dekoracje ze świeżych kwiatów które dopełnią atmosfery tego wyjątkowego wieczoru. Nasi floryści przygotują dla Państwa wyjątkowe, oryginalne dekoracje w wybranym przez Państwa stylu

## Pakiet wieczór Panieński:

- Masaż ciepłą świecą
- Peeling ciała
- Rezerwacja na wyłączność jacuzzi zewnętrznego lub wieczór s sauna mistrzem
- Kieliszek Prosecco

360 zł

**299**

zł/os

## Pakiet Panna Młoda:

- Makijaż ślubny
- Ślubna stylizacja włosów
- Manicure
- Pedicure
- Ekskluzywny zabieg na twarz na bazie 24-karatowego złota

820 zł

**750**

zł/os

## Pakiet wieczór kawalerski:

- Masaż kamieniami pochodzenia wulkanicznego
- Peeling ciała
- Rezerwacja na wyłączność jacuzzi zewnętrznego lub wieczór z sauna mistrzem
- Kufel Piwa

360 zł

**299**

zł/os

## Pakiet Pierwsza Drużna:

- Makijaż wieczorowy
- Stylizacja włosów
- Manicure
- Zabieg rewitalizujący na twarz

550 zł

**480**

zł/os

## Pakiet relaksacyjny dla Rodziców

- Masaż klasyczny lub maska w Kapsule SPA
- Zabieg parafinowy na dłonie

220 zł

**199**

zł/os

## Specjalne ceny na dodatkowe zabiegi relaksacyjne, wykonywane nazajutrz po uroczystości:

- Masaż relaksacyjny 144 zł
- Kąpiel oliwna 72 zł
- Seans w kapsule SPA 72 zł
- Zabieg na twarz od 144 zł  
dopasowany indywidualnie do potrzeb skóry
- Nawilżający zabieg na ciało „jedwabny szlak” 207 zł

## DEKORACJE SALI I KWIATY

W Mercure DosłóŃce doskonale rozumiemy jak waŹna jest dla udanej imprezy pićkna oprawa dekoracyjna. Mimo, Źe w skład kaŹdego pakietu wchodzi podstawowe udekorowanie Sali – w pokrowce, Źwieczki i kwiaty – my proponujemy dodatkowe dekoracje ze ŹwieŹych kwiatów które dopeŹnią atmosfery tego wyjątkowego wieczoru. Nasi floryści przygotowują dla PaŹstwa wyjątkowe, oryginalne dekoracje w wybranym przez PaŹstwa stylu

### Dekoracje kwiatowe:

Kwiaty dla Panny Młodej + Butonierka+ Kwiat do włosów	ok. 200-250 zł
Kwiaty dla DruŹny + Butonierka +Kwiat do włosów	ok. 150-200 zł
Kwiaty dla rodziców (bukiet zaleŹnie od wielkości)	od ok. 50 zł
Dekoracje kwiatowe stołów (wazon, kula, martinkówki lub wiszące)	od ok. 80 zł
Dekoracja kwiatowa stołu Młodych	od ok. 150-200 zł
Kosz prezentów dla rodziców (np. wino/czekoladki/owoce/storczyk) (zaleŹnie od rodzaju wina itd.)	od ok. 250-300 zł
Źwieczki (zestaw Źwiecznik+Źwieca)	15zł/szt.

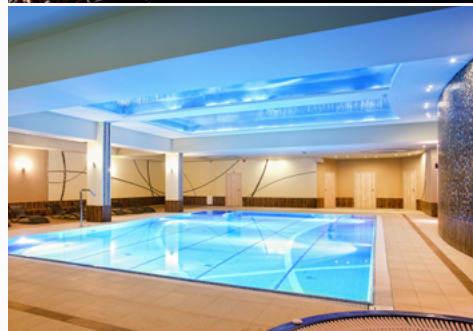
CENY MOGĄ SIĘ RÓŹNIĆ W ZALEŹNOŚCI OD DOSTĘPNOŚCI KWIATÓW I ICH WIELKOŚCI. OFERTA PRZYGOTOWYWANA JEST INDYWIDUALNIE DO POTRZEB KLIENTA. MOŹLIWOŚĆ SPOTKANIA Z PARĄ MŁODĄ



## DODATKOWE USŁUGI POLECANE PRZEZ MERCURE RACŁAWICE DOSŁOŃCE

Dla jeszcze większego uatrakcyjnienia tego wyjątkowego wydarzenia proponujemy Państwu cały szereg atrakcji o które możecie wzbogacić imprezę tak, żeby była dla wszystkich Gości niezapomnianym przeżyciem. Wśród najczęściej wybieranych atrakcji i usług wybraliśmy te, które naszym zdaniem najlepiej dopełnią wzniosłością i stworzą ponadczasowe wspomnienia. Ceny atrakcji ustalone będą indywidualnie, w zależności od terminu. Proponujemy Państwu dodatkowo:

- Pokaz ogni sztucznych - fajerwerki
- Uroczyste wypuszczanie lampionów szczęścia
- Wynajem oryginalnych pojazdów ślubnych
- Wynajęcie fotobudki dla pamiątkowych zdjęć z przymrużeniem oka
- Obsługę wodzireja podczas imprezy
- Oprawę artystyczną – Zespół muzyczny lub DJ
- Wynajęcie Zespołu Animatorów dla dzieci
- Wynajęcie opiekunki dla dzieci na całe popołudnie i noc
- Noclegi dla gości w specjalnych cenach w zależności od terminu
- Zabiegi SPA – szeroki wybór zabiegów relaksacyjnych, upiększających, makijaży
- Transport gości z dowolnego miejsca,
- Usługi filmowania i fotografowania uroczystości
- Uroczyste wypuszczanie motyli
- Symboliczne uwolnienie gołębi
- Balonowe wariacje



**Mercure**  
HOTELS  
**RACŁAWICE DOSŁOŃCE**  
**CONFERENCE & SPA**



**KONTAKT Z NAMI:**

rezerwacja@dosloncespa.pl tel. +48 666 855 729 +48 12 378 47 27  
www.dosloncespa.pl