

OFERTA WESELNA

Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu każdego z nas...

Organizujemy przyjęcia do 250 osób

Apartament dla Nowożeńców i Rodziców gratis

Parking dla Pary Młodej gratis

W prezencie dla Pary Młodej – romantyczny pobyt weekendowy na rocznicę ślubu!

Chcielibyśmy sprawić, aby ta uroczystość pozostała w pamięci Państwa i Państwa Gości jako wyjątkowe i długo wspomiane wydarzenie.

Przygotowaliśmy ofertę weselną, w której chcemy spełnić Państwa oczekiwania, poczynawszy od wyjątkowego menu, przez pięknie udekorowane wnętrza, profesjonalną oprawę fotograficzną ślubu i przyjęcia, po doskonałą obsługę.

Z przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa uroczystości, wsłuchując się w Państwa sugestie i życzenia dotyczące tej wyjątkowej chwili...

SALE BANKIETOWE

Przyjęcia w IBB Andersia Hotel organizowane są w 4 eleganckich, przestronnych i klimatyzowanych salach bankietowych, które możemy połączyć w zależności od Państwa potrzeb.

Proponujemy przyjęcie zasiadane przy ośmio – lub dziesięcioosobowych okrągłych stołach bankietowych bądź tradycyjnie przy wspólnym stole w kształcie podkowy dla max. 100 osób.

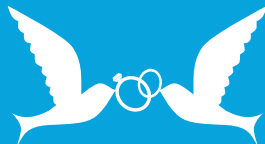
Ustawienie Sali: Okrągłe stoły lub wspólny stół

Liczba osób	Sala	Metraż
50	E+F	243 m ²
80	E+F+G	377 m ²
100	E+F+G	377 m ²
powyżej 100	E+F+G+H	655 m ²

W salach istnieje możliwość rozstawienia parkietu i sceny:

parkiet: 500 PLN

scena: 500 PLN



NOCLEGI

Nowożeńców zapraszamy na niezapomnianą noc poślubną w luksusowym apartamencie Senior Suite, w którym czeka na Parę Młodą kosz z owocami i słodyczami. Apartament ten oferujemy ze śniadaniem do pokoju oraz z możliwością przedłużenia pobytu do godzin popołudniowych.

Gościom weselnym proponujemy pobyt w pokojach typu Comfort, jak i w pokojach o podwyższonym standardzie.

W celu przygotowania indywidualnej oferty dla Państwa prosimy o kontakt.

Wszystkie pokoje wyposażone są w klimatyzację, prysznic, suszarkę, żelazko, deskę do prasowania oraz szybkie łącze internetowe.

Dodatkowo Gości hotelowych zapraszamy na relaks w Harmonia SPA – Wellness Club.

DEKORACJE

Współpracujemy z profesjonalnym studio dekoracji i florystyki, dlatego też, zgodnie z Państwa życzeniem, przygotowujemy uroczysty wystrój Sali bankietowej, tak by zapewnić oryginalny i niepowtarzalny nastrój tej wyjątkowej chwili.

W celu podkreślenia charakteru uroczystości proponujemy Państwu przyozdobienie krzeseł eleganckimi, jasnymi pokrowcami.

Koszt pokrowca: 15 PLN/szt.

USŁUGI DODATKOWE

W trosce o Państwa cenny czas podejmiemy się kompleksowej organizacji uroczystości weselnej, począwszy od zapewnienia profesjonalnej usługi fotograficznej, po romantyczny wieczór relaksacyjny w Harmonia SPA – Wellness Club włącznie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy wykwalifikowany personel, który spełni wszelkie Państwa życzenia.

Państwa uroczystość może zostać wzbogacona o takie elementy, jak:

- pokazy kucharskie,
- rzeźby lodowe,
- fontanna czekolady,
- pokazy barmańskie,
- dowolna oprawa muzyczna,
- występy artystyczne.

MENU

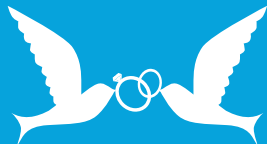
Specjalnie dla Państwa Szef Kuchni IBB Andersia Hotel przygotował różnorodne propozycje wykwinnego menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne.

Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje pod względem kompozycji indywidualnego menu. Przyjęcie weselne rozpoczynamy uroczystym toastem oraz przekąskami powitalnymi.

Następnie serwujemy wykwinny obiad, a kolejne dania podajemy w formie bufetu ciepłego i zimnego. Tradycyjnie o północy serwujemy tort weselny (płatny dodatkowo).

Owoce: 20 PLN/os.

Dzieci: do 2 lat menu i napoje gratis, do 12 lat – 50% ceny menu i pakietu napoi.



MENU WESELNE 1 / 170 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą

DANIA SERWOWANE

Rosół z makaronem domowym

Rolada ze schabu z grzybami leśnymi i zielonym pieprzem

Puree ziemniaczano-chrzanowe i kompozycja warzyw sezonowych

DANIA W FORMIE BUFETU

Bufet zimny

Schab pieczony serwowany z musem chrzanowym

Tymbaliki z drobiu

Wybór pasztetów Andersia z sosem żurawinowo-chrzanowym

Wiejskie wędliny ze świeżo tartym chrzanem i ćwikłą

Smalec z cebulą i świeżo otartym majerankiem

Warzywa grillowane z sosem balsamico

Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii

Wyborne śledzie przyrządzone na trzy sposoby

Sałatki

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika

Mix kolorowych sałat z sosem vinaigrette

Bufet gorący

Barszcz czerwony

Kurczak w sosie peperonata z aromatycznymi ziołami

Golonka

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z koperkiem

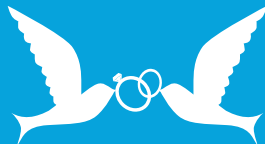
Warzywa

Bufet deserowy

Wybór ciast z cukierni hotelowej

Musy owocowe

Sałatka owocowa z miętą i likierem Cointreau



MENU WESELNE 2 / 190 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą

DANIA SERWOWANE

Barszcz lub rosół z makaronem domowym
Rolada ze schabu z grzybami leśnymi i zielonym pieprzem
Puree ziemniaczano-chrzanowe i kompozycja warzyw sezonowych

DANIA W FORMIE BUFETU

Bufet zimny
Schab serwowany z musem chrzanowym
Befszyk tatarski
Tymbaliki z drobiu
Carpaccio z wędzonej w kominie polędwicy wołowej serwowany z oscypkiem
Wybór paszтетów Andersia z sosem żurawinowo-chrzanowym
Wiejskie wędliny ze świeżo tartym chrzanem i ćwikłą
Smalec z cebulą i świeżo otartym majerankiem
Warzywa grillowane z sosem balsamico
Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii
Wyborne śledzie przyrządzone na trzy sposoby

Sałatki

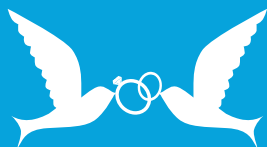
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika
Mix kolorowych sałat z sosem vinaigrette

Bufet gorący

Kurczak w sosie peperonata z aromatycznymi ziołami
Duszona wołowina z lekkim sosem kremowym
Pyzy poznańskie
Modra kapusta
Ziemniaki gotowane

Bufet deserowy

Wybór ciast z cukierni hotelowej
Musy owocowe
Krem karmelowy
Sałatka owocowa miętą i likierem Cointreau



MENU WESELNE 3 / 210 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą

NA POCZĄTEK

Rosół z makaronem i marchewką
Trio mięsne: rolada drobiowa faszerowana wątróbką,
rolada wołowa faszerowana grzybami,
rolada z łososia faszerowana szpinakiem
Ziemniaki gratin i spaghetti warzywne
Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

DANIA W FORMIE BUFETU

Bufet zimny

Wybór mięs pieczonych (karkówka, wołowina, drób)
Schab faszerowany musem chrzanowym
Teriny rybne z owocami
Teriny mięsne
Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
Klasyczna sałatka jarzynowa
Wybór polskich marynat
Szparagi w szynce
Jajka faszerowane

Bufet ciepły

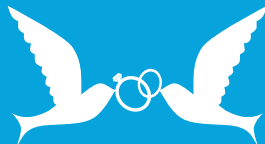
Kotlet de volaille
Schab po mediolańsku
Zrazy wołowe w sosie rozmarynowym
Rolady rybne faszerowane grzybami w delikatnym sosie cytrynowym
Modra kapusta, marchew z groszkiem
Ziemniaki

Bufet deserowy

Wybór ciastek bankietowych
Sernik
Jabłecznik
Makowiec

O PÓŁNOCY:

Bigos wielkopolski
Golonka
Kapusta zasmażana



MENU WESELNE 4 / 250 zł za osobę

Powitanie chlebem i solą

DANIA SERWOWANE

Ser Mozzarella z pomidorami i grillowanymi warzywami z sosem ze świeżej bazylii

Krem z leśnych grzybów podawany z puszystą pianką i złocistymi migdałami

Zapiekane kotleciki wieprzowe serwowane z puree ziemniaczanym

Bukiet warzyw

DANIA W FORMIE BUFETU

Bufet zimny

Łosoś z musem z sera Mascarpone i wasali

Wybór wędzonych ryb z cytryną i musem chrzanowym

Szynka parmeńska z melonem miodowym

Roladki z mięs pieczonych

Pieczona pierś indyka z sosem z tuńczyka

Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami

Domowe pasztety z żurawiną

Wybór marynat z domowej piwniczki

Sałatki

Sałatka grecka z fetą i oliwkami Kalamata

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka szpinakowa serem pleśniowym, gruszką i orzechami

Sałatka śledziowa z ziemniakami

Bufet gorący

Żurek z kielbasą na zakwasie

Kurczak duszony w czerwonym winie

Plasterki cielęciny w cieście serowym

Filety rybne w sosie cytrynowym

Wybór pierogów

Ziemniaki z masełkiem i koperkiem

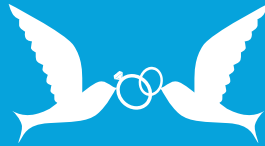
Gotowane warzywa

Bufet deserowy

Wybór deserów

Owoce krojone podawane ze świeżą miętą

Sery z winogronami i świeżą bagietką



MENU WESELNE 5 / 270 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą

DANIA SERWOWANE

Wieża z pieczonego łososia musem z avocado, różowym grapefruiem i miso
Ziółowy krem pomidorowy z cappuccino z bazylii
Wieprzowina faszerowana liśćmi z porów serwowana z ziemniakami gratin
i ratatouille warzywnym

DANIA W FORMIE BUFETU

Bufet zimny

Wędzony i marynowany łosoś norweski z cytryną
Tatar ze śledzia z marynowanymi warzywami
Kornety z szynki nadziewane kremowym serkiem i pieczonej wołowiny
z musem chrzanowym
Paszty domowe z żurawiną
Mus z koziego sera z warzywami grillowanymi
Tymbaliki z kurczakiem i warzywami

Sałatki

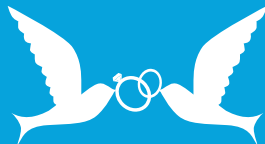
Caprese – ser Mozzarella z pomidorami i sosem z bazylii
Waldorff – z selera z orzechami
Szopska – z serem Solan i oliwkami
Sałatka ze szpinaku, pomarańczy i orzechów

Bufet gorący

Rosół warzywami i kluseczkami
Filety z pstrąga serwowane z duszonymi porami i oliwą truflową
Piersi z kurczaka w sosie z leśnych grzybów
Roladki cielęce z pomidorami suszonymi i karczochami
Kopytka domowe z cebulą
Ziemniaki puree z chrzanem
Fasolka szparagowa z chrupiącym boczkiem

Bufet deserowy

Sałatka owocowa z likierem Galliano
Panna cotta
Sery z winogronami i orzechami



PRZEKĄSKI POWITALNE

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom
Przygotowaliśmy kilka propozycji przekąsek powitalnych:

MENU POLSKIE 1

Śledź z jabłkami i kwaśną śmietaną
Gruszka z oscypkiem i żurawiną
Tartinka ze smalcem i korniszonem
Koreczki z pieczonego schabu z wędzoną śliwką
35 PLN za osobę, 1 szt./os.

MENU POLSKIE 2

Tatar wołowy na ciemnym pieczywie
Paszтет domowy z konfiturą wiśniową
Bundz z cukinią i pomidorem
Mus z szynki wiejskiej w cieście
40 PLN za osobę, 1 szt./os.

MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 1

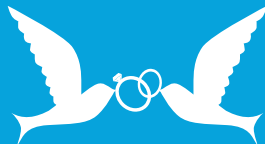
Szaszłyki z sera Mozzarella i pomidorów w sosie Pesto
Tapenade z czarnych oliwek z crostini
Szynka parmeńska z rukolą
Ogórek z serem feta
35 PLN za osobę, 1 szt./os.

MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 2

Szynka parmeńska z musem z fig
Pomidorki cherry z musem z tuńczyka
Kulki z sera Gorgonzola w złocistych migdałach
Crostini z wędzoną kaczką i marmoladą pomarańczową
35 PLN za osobę, 1 szt./os.

MENU ROSYJSKIE

Bliny z kawioem i kwaśną śmietaną
Tartinka z wędzonym jesiotrem
Kulebiak z mięsem
Chleb kminkowy ze smalcem i ogórkiem małosolnym
45 PLN za osobę, 1 szt./os.



NAPOJE

Dla Państwa wygody przygotowaliśmy propozycje 3 pakietów napoi:

PAKIET NAPOI 1 / 50,00 PLN za osobę

- soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta lub Sprite
- kawa i herbata

Pakiet obejmuje spożycie do 8 godzin, każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą 15 PLN/osobę pozostałą na przyjęciu

PAKIET NAPOI 2 / 140,00 PLN za osobę

- soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy
- napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- kawa i herbata
- wino musujące (1 lampka)
- wino: białe i czerwone
- wódka Wyborowa
- piwo

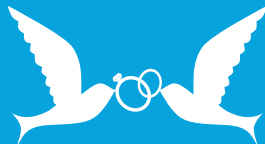
Pakiet obejmuje spożycie do 8 godzin, każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą 20 PLN/osobę pozostałą na przyjęciu

PAKIET NAPOI 3 / 160,00 PLN za osobę

- soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy
- napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Tonic
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- kawa i herbata
- wino musujące (1 lampka)
- wino: białe i czerwone
- Martini
- Campari
- wódka Wyborowa
- Whiskey Ballantine's
- Gin Gordon's
- Bacardi Rum
- piwo

Pakiet obejmuje spożycie do 8 godzin, każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą 20 PLN/osobę pozostałą na przyjęciu

Jeśli zdecydują się Państwo na dostarczenie własnych napojów bezalkoholowych i alkoholowych - wówczas pobieramy usługę serwisową - tzw. „korkowe” w wysokości 25 PLN od osoby.



KROKI REZERWACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO W IBB ANDERSIA HOTEL

KROK 1. Potwierdzenie rezerwacji terminu przyjęcia w formie wpłaty zadatku w wysokości 2000 PLN, który wliczony będzie na poczet całego kosztu organizacji przyjęcia. W przypadku rezygnacji z imprezy zadatek nie podlega zwrotowi.

KROK 2. Po ustaleniu orientacyjnej sumy organizacji przyjęcia weselnego podpisujemy z Państwem umowę na jego organizację.

KROK 3. Na 30 dni przed terminem imprezy wpłacają Państwo 50% szacunkowej sumy związanej z organizacją przyjęcia na konto bankowe Hotelu. Kwota zadatku jest odjęta od ostatecznej kwoty imprezy.

KROK 4. Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia podają Państwo nie później niż na 10 dni przed jego terminem. Ostatecznie podana liczba uczestników stanowić będzie podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.

KROK 5. Pozostałą część wartości imprezy uiszczają Państwo najpóźniej na 7 dni przed datą rozpoczęcia przyjęcia.

KROK 6. Pozostałe koszty nie zawarte w szacunkowej kalkulacji, a wynikające z zamówienia i spożycia dodatkowych potraw bądź napoi podczas trwania przyjęcia, uregulują Państwo w dniu zakończenia imprezy gotówką/kartą kredytową bądź przelewem.

Wszelkie płatności winy być dokonywane:

- gotówką lub kartą kredytową w recepcji Hotelu,
- przelewem na konto Hotelu:

Bank Zachodni WBK S.A. VIII Oddział w Poznaniu

Nr rachunku 33 1090 1854 0000 0001 0687 9768

