

OFERTA WESELNA

★★★★

ha

HOTEL ATENA



Marzycie o nietuzinkowym lub tradycyjnym weselu?

Jesteście we właściwym miejscu.

Zapraszamy do miejsca o wyjątkowym charakterze, które łączy w sobie elegancję i ducha tradycji. Właśnie w nim zorganizujemy wam ten wymarzony ślub i przyjęcie weselne, TAK tym miejscem jest HOTEL ATENA****

Ceremonia ślubu jest jednym z tych najważniejszych dni w naszym życiu. Wszyscy pragniemy, aby te chwile były idealne, romantyczne i niezapomniane. Zanim sobie powiecie sakramentalne TAK musicie rozpocząć planowanie tego wymarzonego dnia dużo wcześniej.

Zespół hotelu Atena rozumie jak doniosły jest ten dzień, nasza profesjonalna obsługa pozwoli Wam się cieszyć wszystkimi momentami przyjęcia weselnego a my doświadczeni konsultanci pomożemy wam zaplanować każdy szczegół i z przyjemnością będziemy wam w tym ważnym dniu towarzyszyć.

JESTEŚMY DO WASZEJ DYSPOZYCJI.



HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 17 773 91 00 / 513 721 918
restauracja@hotel-aten.pl

★★★★
ha



Hotel Atena **** to nie tylko doskonały wybór lecz świetna lokalizacja- serce miasta, sale weselne komfortem pozwolą na zorganizowanie wymarzonego przyjęcia w każdej formie, od 20 do niemal 420 osób. Każda z nich daje możliwość stworzenia wyjątkowego klimatu. Dysponujemy przestronnym parkingiem, dwoma dużymi placami zabaw dla dzieci usytuowanym przy Sali bankietowej, Restauracji Atena oraz Całorocznej Sali Plenerowej Atena Garden. Trzema osobnymi salami mogącymi się przeobrazić w sale na animacje dla pociech.



HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 17 773 91 00 / 513 721 918
restauracja@hotel-atenapl

★★★★
ha



Hotel Atena ****
Dysponuje 43 pokojami o standardzie 4 **** hotelu oraz
15 pokojami o standardzie 2 ** hotelu co daje nam 130 miejscami noclegowych.
Restauracją czynną 7 dni w tygodniu od 6:30- 23:00.
Klubem Squash i Strefę Wellness.



HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 17 773 91 00 / 513 721 918
restauracja@hotel-atenapl

Dysponujemy wyjątkowymi salami, w zależności od jej dostępności w danym terminie i wielkości organizowanego przyjęcia:
Sala Bankietowa, Sala Atena Garden, Sala Restauracyjna oraz Sala VIP.

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym na osobnej sali.
Ustawienie w stołach podłużnych do 250 osób.

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły podłużne do 200 osób.

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym na osobnej sali.
Ustawienie w stoły okrągłe** do 220 osób.

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły okrągłe** do 168 osób.

ATENA GARDEN CAŁOROCZNA SALA PLENEROWA - HALA NAMIOTOWA

Całoroczna Sala Plenerowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły okrągłe do 340 osób.

Całoroczna Sala Plenerowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły podłużne do 400 osób.

Położona na tle zielonej, łąkowej scenerii o powierzchni 1 ha, przylegającego do Hotelu Atena**** Lecz ta lokalizacja zapewnia dyskrecję i wyłączność.

„Atena Garden” posiada bezpośrednie wyjście do najbliższego otoczenia gdzie ustawiona jest strefa chillout’owa oraz przestronny plac zabaw wzbogacony o zjazd linowy (tyrolkę).

W przestrzeni sali znajduje się scena z parkietem o powierzchni 150 m2 i miejscem na potrzeby projekcji. Wnętrze pokryte jest elegancką galą, a pod sufitem wiszą okazałe kryształowe żyrandole otoczone bogato zdobionymi girlandami w zieleń. Kolorystyka, to dominacja bieli, która daje możliwość organizacji eventów w dowolnym stylu, gdzie jedynym ograniczeniem jest wyobraźnia.

Otwarta przestrzeń pozwala wszystkim Gościom cieszyć się wspólnym towarzystwem i uczestniczyć bez przeszkód w każdej części spotkania.

ATENA GARDEN to idealne miejsce na organizację eventu w plenerze, ponieważ wyposażona jest:

- we własne zaplecze, zapewniające wydawanie posiłków gorących i świeżych
- w toalety dla gości
- szatnię na odzież wierzchnią
- backstage
- w podwyższaną scenę, co sprawi, że muzycy lub osoby prowadzące event będą odpowiednio wyeksponowani
- w ściany w zależności od warunków pogodowych, które można otworzyć lub zamknąć
- w ogrzewanie okresie jesienno zimowym by zadbać o komfort Naszych Gości,
- klimatyzację
- WI-FI

SALA RESTAURACYJNA

Sala Restauracyjna z osobnym miejscem tanecznym.
Ustawienie stołów podłużnych do 100 osób.

Sala Restauracyjna z osobnym miejscem tanecznym.
Ustawienie stołów okrągłych do 80 osób.

SALA VIP

Ustawienie stołów podłużnych do 40 osób.
Ustawienie stołów okrągłych* do 40 osób.

Stoły okrągłe *od 10 do 12** osobowe

W CENIE MENU KAŻDEGO WLICZA SIĘ

Dzieci

do 2 roku życia gratis- posiadają miejsce przy stole (dysponujemy 10 krzesłkami do karmienia)
od 2 do 10 roku 50% ceny pakietu

Degustacja menu weselnego dla 4 osób

Możliwość przygotowania specjalnych dań głównych dla:

dzieci,

ZA DOPŁATĄ:
osób z dietą bezglutenową,
osób z dietą wegetariańską,
osób z dietą wegańską,
osób z dietą bez laktozową,
itp.

Podstawowa dekoracja:

obrussy, serwety, białe pokrowce na krzesła, podświetlenie led .

Dekorację bufetów

Parking

Powitanie chlebem i solą Pary Młodej

Powitanie Gości Weselnych winem musującym

Napoje gorące typu herbata, kawa bez ograniczeń

Zniżka 20% na Wieczór Panieński i Kawalerski

25 % rabat na noclegi dla Gości Weselnych

Dysponujemy 130 miejscami noclegowymi

hotel 2 ** 15 pokoi

hotel 4 **** 43 pokoje

(dysponujemy 3 łóżeczkami turystycznymi dla dzieci poniżej 2 roku życia)

Prezent od Hotelu:

Nocleg w pokoju Romance Suite dla Pary Młodej przedłużona doba hotelowa ze śniadaniem

Nocleg dla Rodziców Pary Młodej z przedłużoną dobą hotelową ze śniadaniem do łóżka

Nocleg dla Światków Pary Młodej z przedłużoną dobą hotelową ze śniadaniem do łóżka

Kosz owoców oraz szampan dla Pary Młodej

Sejf w pokoju do dyspozycji Pary Młodej

Książka pamiątkowa na dedykacje podczas przyjęcia

Rocznicowa kolacja o wartości 150 PLN



WSTĘPNE WARUNKI UMOWY

Rezerwacja jest gwarantowana dopiero w trakcie podpisania umowy i wpłacenia kaucji w wysokości 3000 PLN.

Kaucja jest bez zwrotna, lecz odliczana od całości wartości wesela.

Ostateczną liczbę uczestników wesela, należy podać najpóźniej na 7 dni przed terminem wesela.

Będzie to podstawą do naliczenia kwoty do zapłaty na rzecz hotelu. Wartość imprezy weselnej oblicza się mnożąc kwotę wynikającą z wybranego pakietu weselnego do umowy przez liczbę zadeklarowanych uczestników.

Płatność za organizację wesela dokonuje się do 3 dni po weselu.

Za alkohol wnoszony przez organizatorów imprezy do lokalu (niezakupionego w lokalu), pobieramy opłatę w wysokości 10 zł/ osoby przy deklaracji pakietu weselnego Silver, Gold.

Od ciast wnoszonych do lokalu przez uczestników imprezy z poza lokalu, pobierana jest opłata w wysokości 10 zł/ osoby.

Przy wyborze pakietu PLATINIUM, FUTUR nie pobieramy opłat typu korkowego.

Przy dokonaniu rezerwacji **Sali Bankietowej** na wstępną liczbę gości 100 lub mniejszą (nie mniejszą niż 80 osób) zamawiający deklaruje się wykupić pakiet weselny PLATINIUM.

Przy dokonaniu rezerwacji **Sali Restauracyjnej** z osobną salą taneczną obowiązuje dowolny wybór pakietu weselnego.

Gdy Zamawiający deklaruje się na zorganizowanie przyjęcia weselnego w obu **salach Bankietowej i Restauracyjnej** podana ilość osób będzie mieścić się w standardzie do wielkości sali bankietowej) zamawiający obowiązuje się uiścić dopłatę w kwocie 3000 PLN.

Gdy podana ilość Gości Weselnych uniemożliwia zorganizowanie przyjęcia tylko na Sali Bankietowej w tym wypadku przyjęcie organizowane jest na obu salach (bankietowej oraz restauracyjnej) bez dodatkowej opłaty.

Przy dokonaniu rezerwacji **Sali Plenerowej Atena Garden** na wstępną liczbę gości:

- 100 lub mniejszą (nie mniejszą niż 60 osób) zamawiający deklaruje do zapłaty za obsługę techniczną w wysokości 3000 PLN.
- od 100 do 150 osób zamawiający deklaruje do zapłaty za obsługę techniczną w wysokości 2000 PLN.
- od 150 osób zamawiający deklaruje do zapłaty za obsługę techniczną w wysokości 1000 PLN.

Wcześniejszą dostępność Sal każdorazowo należy uwzględnić z koordynatorem wesela.

Sala na przyjęcie weselne dostępna jest od godziny 11 w dniu przyjęcia okolicznościowego do 6 rano.

Koszt w przeliczeniu na uczestnika może ulec zmianie w zależności od stopy inflacji i cen rynku oraz ze względu na możliwość zmiany podatku VAT.

Menu zawarte w pakietach podlega modyfikacji.

ATRAKCJE GASTRONOMICZNE

Stół wiejski
standard
de lux (2 dania gorące w bufecie)

Bufet tematyczny
stół hiszpański, sushi itp.

Pieczone prosie faszerowany kaszą i warzywami

Pieczony udziec wieprzowy

Ryby w tym Owoce Morza na lustrze

Grill - Smoker

Fontanna czekoladowa
biała lub czarna czekolada z filetowanymi owocami w towarzystwie chrupiących dodatków

Pakiet słodki
tort, ciasta, deserki shot, owoce filetowane, szyszki z ciastem dla gości

Tort

Szyszki z ciastem dla gości 600 g

Słodki bufet:

Pakiet mini
w pakiecie znajdują się 4 szt różnego rodzaju deserków na osobę
(np. mini deser naczynko plastikowe z łyżeczką przezroczystą, krusza babeczka z kremem (różne rodzaje), mini pavlova, mini daquas, galaretka z owocami, galaretka z owocami, mini torcik, mini serniczek, lizaki bezowe, trufelki)
liczba gości: 50-80

Pakiet standard
w pakiecie znajdują się 4 szt różnego rodzaju deserków na osobę (np. mini deser naczynko plastikowe z łyżeczką przezroczystą, krusza babeczka z kremem (różne rodzaje), mini pavlova, mini daquas, galaretka z owocami, mini torcik (różne rodzaje), mini serniczek (różne rodzaje), lizaki bezowe, trufelki, makaroniki, ciasteczkowe lizaki, słoje bez)
liczba gości: 80-120 osób

Pakiet premium
w pakiecie znajdują się 4 szt różnego rodzaju deserków na osobę (np. mini deser naczynko plastikowe z łyżeczką przezroczystą, krusza babeczka z kremem (różne rodzaje), mini pavlova, mini daquas, galaretka z owocami, mini torcik (różne rodzaje), mini serniczek (różne rodzaje), lizaki bezowe, trufelki, makaroniki, ciasteczkowe lizaki, mini ptysie, słoje bez, mini eklerki, ciastka artystyczne, czekoladowe kubeczki, pralinki)
- liczba gości: od 120 osób

Wieża z makaroników
(ok. 120 szt makaroników)

ATRAKCJE GASTRONOMICZNE



Drink bar z obsługą barmańską

Roll bar (beczka 30 l)

Fontanna alkoholowa 10 l

Stacja "0%" alkohol free

Jägermeister mrożony 10 l

itp.



USŁUGI DODATKOWE ORGANIZOWANE PRZEZ HOTEL

Foto budka, Foto lustro, Foto budka 360

Foto lustro

Napis LOVE

Pokaz fajerwerków

Pudło z balonami

Balony LED 150 szt.

Animacje dla najmłodszych
(możliwość organizacji animacji na osobnej sali)

Lody tajskie

Prosecco Van

Sushi master

Live cooking
-indywidualna wycena

Wynajem samochodu na czas trwania przyjęcia

Organizacja transportu dla gości weselnych

Profesjonalne dekoracje kwiatowe sali oraz oświetlenie
-indywidualna wycena

Winietki, menu oraz numeracja stolików
-indywidualna wycena

Drobne upominki dla gości
-indywidualna wycena

Szukasz nie tuzinkowych atrakcji,
zdradz nam swoje oczekiwania
a przygotujemy indywidualną atrakcję.

itp.



HOTEL ATENA ****



MENU SILVER

2-daniowy obiad "półmiskowy" + bufet zimny/zimna płyta + II kolacje serwowane + napoje zimne 1,5 l/os.

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Rosół z makaronem

Zupa krem z białych warzyw z zielonym groszkiem

Zupa krem z grzybów z parmezanem

DANIA GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH

Kotlet schabowy

Poliki wołowe

Żeberka bbq

Polędwiczki wieprzowe w ziołach

Ziemniaki

Ćwikła

Surówka z marchewki

Surówka z białej kapusty

Sos bbq

Sos pomidorowy

BUFET WYTRAWNY

Pieczone skrzydełka

Galaretką drobiowa

Śledziki 3 rodzaje

Sałatka warzywna

Sałatka z miksem buraków i orzechów

Warzywa sezonowe

Galaretką rybna z warzywami

Wędliny

Mieszane pieczywo i masło - bez ograniczeń

I DANIE NA GORĄCE

do wyboru jedna z propozycji

Grillowany filet kukurydziany serwowany z graten ziemniaczanym i kolorowym kalafiorem

Beff Strogonov

II DANIE NA GORĄCO

do wyboru jedna z propozycji

Barszcz czerwony zabieleny z warzywami

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane





MENU GOLD

3-daniowy obiad "serwowany" + bufet zimny/zimna płyta + ciasta i owoce + III kolacje serwowane
+ napoje zimne bez ograniczeń

PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z propozycji

Kurczak marynowany w pomarańczowym pieprzu
ułożony na chrupiącej sałacie uwieńczony sosem balsamicznym

Cienkie plasterki buraków oprószone orzechami

Różyczki z łososia z sałatą lodową ułożone na grzance

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem borowikowy skropiony oliwą truflową

Krem z dyni z szynką parmeńską i prażonymi pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Polędwiczka wieprzowa w sosie pitagorasa serwowana z
graten ziemniaczanym oraz zestawem surówek.

Poliki wołowe serwowana z kluskami śląskimi oraz
czerwoną kapustą

Łosoś w marynacie sojowej z sezamem i czerwona cebulą
podany z ziemniakami graten i bukietem warzyw.

BUFET WYTRAWNY

Mozzarella z pomidorkami koktajlowymi

Śledzie w marynatkach

Tymbaliki drobiowe

Vol au vent z kremowym nadzieniem o nucie ziołowej

Deski mięs pieczonych podanych z piklami

Deski serów w towarzystwie orzechów i owoców

Kulki mięsne otulone bekonem

Sałatka szparagowa

Sałatka z wędzonym kurczakiem i owocami

Mieszane pieczywo, Masło

SŁODKIE PRZEKĄSKI

Świeże owoce

Ciasta 150g/osobę

I KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Maślany filet z kurczaka serwowany z warzywami
grillowanymi oraz pieczonymi ziemniaczkami o nucie rozmarynu

Kark duszony w sosie grzybowym serwowany z kaszą
jaglaną i aromatycznymi warzywami

Dorsz w pieprzu cytrynowym w towarzystwie ziemniaków i
warzyw gotowanych

II KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Beff Strogonov

Mix pierogów

Bigos

Ostra zupa gulaszowa

III KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Rubinowy barszczyk zabielały z warzywami

Rubinowy barszczyk z pasztecikiem

Rubinowy barszczyk z babeczką warzywną

NAPOJE ZIMNE

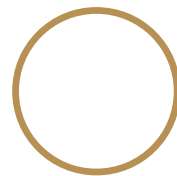
Soki owocowe, woda, napoje gazowane





MENU PLATINIUM

3-daniowy obiad "półmiskowy" + tort + bufet zimny/zimna płyta + słodki bufet + III kolacje serwowane
+ napoje zimne bez ograniczeń



PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z propozycji

Indyk na marynowanej dyni

Tatar z łososia na chrupiącej grzance

Polędwiczki w sosie chrzanowym

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Tradycyjny rosół z makaronem o aromacie lubczyku

Bulion drobiowy z kołdunami litewskimi

Krem borowikowy z groszkiem zielonym

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

Rolada wieprzowa faszerowana pieczarkami

Polędwiczka wieprzową w boczku

Roladki wołowe faszerowane ogórkiem i boczkiem

Pierś drobiowa wellington z suszonymi pomidorami

Devolay

Sos BBQ

Sos grzybowy

Ziemniaki z koperkiem

Zestaw surówek (dwie surówki, mix sałat)

Mini marchew duszona

CEREMONIA CIĘCIA TORTU

Tort z pracowni cukierniczej

BUFET WYTRAWNY

Roladki z tortilli z tuńczykiem i kurczakiem

Mini caprese włoskie

Jajka w sosie tatarskim

Łosoś marynowany w cytrusach

Schab w galarecie

Vol au venty z salsą warzywną

Deska mięs pieczonych z piklami

Deska serów z winogronem i orzechami

Kulki mięsne ze śliwką kalifornijską

Sałatka z kozim serem

Sałatka z ananasem i kurczakiem

Mieszane pieczywo, masło bez ograniczeń

SŁODKI BUFET

Owoce filetowane

Ciasta 200g/osobę

Deserki shot

I KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Poliki wołowe serwowane z pieczonymi ziołowymi ziemniaczkami i kapustką zasmażaną

Filet drobiowy zawijany w boczku podawany na szpinaku serwowany z ziemniakami oraz surówką

Pstrąg pieczony z dodatkiem masła i pietruszki serwowany z puree chrzanowo-ziemniaczanym i soczystą surówką

II KOLACJA

Beef stroganov

Zupa gulaszowa

Potrąwka z kurczaka

III KOLACJA

Rubinowy barszczyk z krokietem

Rubinowy barszczyk z pasztecikiem

Rubinowy barszczyk z muffinem lotaryńskim

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane





MENU FUTUR

4-daniowy obiad " serwowany lub półmiskowy " + tort + bufet zimny/zimna płyta + bufet słodki
+ bufet tematyczny + III kolacje serwowane + napoje zimne bez ograniczeń + szyszki z ciastem dla gości

PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z propozycji

Krewetka tygrysia na carpaccio
z zielonego ogórka z majonezem chili

Roladka z indyka na musie żurawinowym z sałatką z roszponki
i owocem granatu

Kozi ser z figami podany z grzance z piepnika

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Rosół z kury z domowym makaronem

Krem z białych szparagów z pestkami dyni i chipsem z szynki
parmeńskiej

Consomme z bażanta z pierożkami grzybowymi

DANIA GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Wolno pieczona polędwica wołowa
z puree ziemniaczano-ziolowym , duccio fasolki
oraz sosem z zielonego pieprzu

Pieczona na różowo pierś z kaczki na puree z batatów
o nucie imbiru serwowana z sałatką z selera i groszku
uwieczniona sosem miodowo- sojowym

Łosoś wellington w towarzystwie szpinakiem
Soczysty kotlet z piersi kurczaka zagrodowego w płatkach
migdałowych

Wolno pieczona cielęcina
Konfitowane udko z kaczki
Roladka z indyka z polędwiczka wieprzową
Ziemniaki z koperkiem
Kluseczki śląskie ze szpinakiem
Warzywa gotowane
Zestaw surówek

DESER

do wyboru jedna z propozycji

Panna cotta z musem malinowym

Tarta czekoladowa z lodami waniliowymi

Lody regionalne

CEREMONIA CIĘCIA TORTU

Tort z pracowni cukierniczej

BUFET SŁODKI/ SŁODKIE PRZEKĄSKI

Owoce

Pięć rodzajów ciast z pracowni cukierniczej
Trzy rodzaje deserów shot

BUFET WYTRAWNY

Deski serów dojrzewających i twardych
Wybór mięs pieczonych z musem z kiszzonego ogórka oraz musem
chrzanowym

Wybór wędlin włoskich i hiszpańskich
Wybór antipasti (piklowana papryka, feta w czosnkowej oliwie,
oliwki w bazyliowym Pesto Etc.)

Krewetki w spirali ziemniaczanej w sosie azjatyckim

Terina drobiowa z gruszką w kardamonie

Sałata Cesar

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa z jajkiem maire

Roladki z wędzonego łosia, mascarpone, szpinak, limetką

Śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Terina z limandy w galarecie

Pomidory z mozzarella i zielonym pesto

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem

oproszone orzechami nerkowca w miodzie

Tymbaliki z kurczaka zagrodowego

BUFET TEMATYCZNY

Typu Wiejski Stół

I KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa serwowana z graten
ziemniaczano- brokułowym i pieczonymi warzywami korzennymi
oraz sosem demi glas

Pierś z kurczaka suprem faszerowana mozzarellą i suszonymi
pomidorami podana z pieczonymi ziemniaczkami i glazurowaną
marchewką i sosem tymiankowym

Pieczony łosoś serwowany na risotto z pieczonych pomidorków
cherry i grzybami portobello

II KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Tajska zupa z mleczkiem kokosowym, kurczakiem
w towarzystwie warzyw julienne

Strogonoff Carski z polędwicy wołowej i borowików, kluseczki
francuskie, fume z czerwonej kapusty

Rgout z indyka z pastą curry

III KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Barszcz czerwony, ravioli z grzybami i ricottą

Flaczki wołowe po włosku

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, lemoniady owocowe, napoje gazowane

SZYSZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELNYCH





MENU ALL INCLUSIVE

4-daniowy obiad "serwowany" lub "półmiskowy" + tort + bufet zimny/zimna płyta + słodki bufet + wjejski stół + III kolacje serwowane + fontanna czekoladowa + napoje zimne bez ograniczeń + szyszki z ciastem dla gości + alkohol + winietki, drukowane menu, numery stolików + dekoracja sali żywymi kwiatami + napis Love + drink bar

Oferta jest skierowana do Młodych Par, które nie mają czasu na organizację przyjęcia weselnego, menu omawiane jest indywidualnie z Szefem Kuchni.
Oferujemy kompleksową organizację przyjęcia w bardzo atrakcyjnej cenie.

4 -DANIOWY OBIAD PÓŁMISKOWY

(przystawka, zupa, danie główne półmiskowe, deser) + 3 kolacje serwowane

BUFET SŁODKI

skomponowany z ciast, ciasteczek, deserków w kubeczkach, tortów i innych słodkości wypiekanych przez naszych cukierników oraz owoców filetowanych i w całości

FONTANNA CZEKOLADOWA Z CHRUPIĄCYMI PRZEKĄSKAMI

BUFET WYTRAWNY

14 przekąsek wytrawnych do wyboru

BUFET SAŁATKOWY

3 sałatki do wyboru

NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

gazowane, soki, lemoniady owocowe, wodę w szkle

NAPOJE GORĄCE BEZ OGRANICZEŃ

kawa, szeroki wybór herbat

TORT WESELNY Z DEKORACJĄ

SZYSZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELNYCH

ALKOHOL- WÓDKI I WINA, PIWO

WINO MUSUJĄCE ORAZ WINO MUSUJĄCE BEZ ALKOHOLOWE NA POWITANIE GOŚCI WESELNYCH

CZERWONY DYWAN PRZED SALĄ BALOWĄ NA CZAS PRZYJAZDU MŁODEJ PARY

DEKORACJĘ SALI BANKIETOWEJ ŻYWYMI SEZONOWYMI KWIATAMI

WINIETKI, PLAN STOŁÓW, NUMERKI STOŁÓW

SERWIS BARMAŃSKI

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

NOCLEG DLA RODZICÓW PARY MŁODEJ

KUBEŁKI Z LODEM

ŚWIĘCĄCY NAPIS „LOVE”

OPIEKĘ WEDDING PLANNERA HOTELU ATENA OD MOMENTU PODPISANIA UMOWY DO KOŃCA PRZYJĘCIA.





MENU POPRAWINY I

2-daniowy obiad serwowany + zimny bufet weselny + słodkie przekąski weselne + napoje zimne 1,0 l/os.
Czas trwania poprawin : 5 godzin , maksymalnie do 20 :00

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Żurek Staropolski z pieczywem

Krem Pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Schabowy tradycyjny podany z ziemniakami z koperkiem
i kapusta zasmażaną

Wolno gotowana sztuka mięsa z sosem z palonego czosnku z kluskami
śląskimi i surówką sezonową

Udko z kurczaka faszerowane warzywami serwowane
z ziemniakami gotowanymi i buraczkami

PRZEŁOŻENIE JEDZENIA Z WESELA

PODGRZANIE CIEPŁYCH DAŃ Z WESELA

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





MENU POPRAWINY II

3-daniowy obiad serwowany + bufet zimny+ słodki bufet + I kolacja serwowana + napoje zimne 1,5 l/os.
Czas trwania poprawin : 8 godzin , maksymalnie do 24 :00

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Żurek Staropolski z pieczywem

Krem tokański uwieczony sosem balsamicznym

Barszczyk czerwony z uszkami mięsnymi

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Roladka wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym serwowana z ziemniakami z koperkiem i surówką sezonową

Filet z kurczaka zagrodowego na salsie brokułowo-pomarańczowej z nutą chili serwowany z ryżem oraz świeżą sałatką

Polędwiczka wieprzowa w bekonie w sosie borowikowym podana z ziemniakami opiekany i surówką z czerwonej kapusty

PRZEŁOŻENIE JEDZENIA Z WESELA

PODGRZANIE CIEPŁYCH DAŃ Z WESELA

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną

KOLACJA

Barszczyk czerwony z krokietem

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





MENU POPRAWINY GARDEN PARTY

Dania z grilla 2,5 porcji/osobę + lemoniady owocowe + napoje zimne 1,5 l/os.
Czas trwania poprawin : 8 godzin , maksymalnie do 24 :00

DANIA Z GRILLA

Karkówka
Boczek marynowany
Kiełbasa
Krupniok
Fileciki drobiowe
Skrzydółka drobiowe
Ser camembert
Ziemniak w folii
Pieczywo
Sosy
Sałatka letnia
Sałatka ziemniaczana
Sałatka Colesław

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda mineralna
Napoje gazowane
Lemoniady owocowe
Beczka piwa lanego

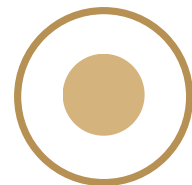
NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





TERMINARZ PRZYGOTOWAŃ DO ŚLUBU



RZECZY PODSTAWOWE:

- poinformuj bliskich i znajomych o zaręczynach
- zorganizuj spotkanie z rodzicami
- wybierz datę Wszego ślubu
- wybierz rodzaj ślubu (cywilny/ kościelny/konkordatowy)
- pomyślcie o tym jak chcielibyście, aby wyglądał Wasz najważniejszy dzień
- sprawdźcie termin w kościele lub urzędzie stanu cywilnego (zarezerwujcie)
- przygotuj wstępna listę gości
- przedyskutuj wielkość wesela
- odwiedź nas i zarezerwuj miejsce ślubu i wesela

12 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

- zarezerwujcie oprawę muzyczną ślubu
- wybierz świadków
- poszukaj inspiracji nad stylem wesela
- wynajmij fotografa i kamerzystę
- wynajmij florystę
- zarezerwuj zespół lub solistę, wynajęcie DJ

7-9 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

- dopilnuj wszelkich formalności kościelnych i urzędowych
- zaliczcie nauki przedmażeńskie
- wybierz uczestników przyjęcia weselnego
- wybierz i zamów suknię ślubną
- kup sukienki dla druzhen
- zaplanuj podróż poślubną
- zarezerwujcie noclegi dla gości weselnych
- wybierzcie i zarezerwuj samochód do ślubu
- zamówcie fryzjera, kosmetyczkę itp.

5-6 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

- zamówcie zaproszenia dla gości (parę więcej)
- zapisz się na lekcje tańca
- dopnij wszystkie plany podróży poślubnej/ zatroszcz się o wizy, paszporty i szczepienia

4 MIESIĄCE PRZED ŚLUBEM

- zamów garnitur dla Pan Młodego
- wybierzcie i zamówcie obrączki
- zacznij zapraszać i rozsyłać zaproszenia
- **spotkaj się z nami w celu wstępnego omówienia przyjęcia weselnego oraz umówmy się na degustację menu**
- zatwierdź muzykę na ceremonię ślubną i przyjęcie weselne
- jeśli macie w planach napisanie własnej przysięgi- zacznijcie już teraz

3 MIESIĄCE PRZED ŚLUBEM

- przeprowadź próbę uczesania i makijażu
- ustal gdzie i kiedy odbędą się wieczory: panieński i kawalerski - **pamiętaj udzielamy 20 % rabatu**
- zamów podziękowania dla rodziców i świadków
- zamów bukiety , ozdoby dla pana młodego i świadków oraz kwiaty dla rodziców

1 MIESIĄC PRZED ŚLUBEM

- ustal ostateczną liczbę gości na podstawie potwierdzeń
- umów się z nami:
na wybór menu oraz tortu, na podanie liczby gości w tym czasie omówimy szczegóły...
- zorganizuj zapowiedzi w kościele
- pójdz do spowiedzi pierwszy raz
- ustal przebieg uroczystości w kościele lub w USC
- ostateczne przymiarki sukni
- kup alkohol
- potwierdź szczegóły z fotografem , florystką itp.
- napisz toast na próbę generalną
- **potwierdź nocleg dla gości**

1 TYDZIEŃ PRZED ŚLUBEM

- **potwierdź ostateczna ilość osób na przyjęciu weselnym oraz osób nocujących w hotelu**
- ustalcie ostateczne menu przyjęcia
- dostarczcie układ stołów z listą gości
- potwierdźcie szczegóły ustaleń w lokalu
- zarezerwujcie transport dla gości
- poddaj się ostatnim zabiegom kosmetycznym
- omówcie zdjęcia z fotografem/ film z kamerzystą
- włóż wszystkie opłaty wymagane w dniu ślubu do kopert, aby ułatwić płacenie
- spotkaj się z księdzem i omów ostatecznie omów przebieg ceremonii (czy pannę młodą prowadzi tata do ołtarza itp.)

1 DZIEŃ DO ŚLUBU

- pójdz do spowiedzi (drugi raz)
- przygotuj suknię , dodatki i kosmetyki
- przygotuj strój na zmianę
- przekaz świadkowi obrączki i opłatę dla duchownego
- **dostarcz alkohol, wizytówki na stoły do lokalu**

W DNIU ŚLUBU

- zjedź coś
- fryzura, makijaż, dokumenty
- odpręż się i zachowaj spokój
- zaplanuj co najmniej 2 godziny na ubranie się
- **BAWCIE SIĘ TAK, ABY ZAPAMIĘTAĆ TEN WIECZÓR NA ZAWSZE**





KONTAKT

Jeśli zainteresowała Państwa nasza oferta, zapraszamy do naszego Hotelu by poznać to miejsce jeszcze lepiej, spróbować naszej kuchni i porozmawiać o szczegółach:



HOTEL ATENA ****

HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 513 721 918
restauracja@hotel-atenapl