

BOTANIKA

RESTAURACJA

Drodzy Narzeczeni,

Dziękujemy za zainteresowanie naszym lokalem!

Restauracja Botanika w EuroHotelu Swarzędz to **idealne miejsce na organizację Państwa uroczystości** - najważniejszego dnia w Waszym życiu!

Przez ostatnie lata **zorganizowaliśmy setki wspaniałych wesel** towarzysząc tym samym Nowożeńcom na początku ich wspólnej drogi. Goście doceniają **pyszne dania wychodzące z naszej kuchni**, co potwierdzają liczne opinie!

Oferujemy i do Państwa dyspozycji oddajemy:

- Możliwość organizacji **Ceremonii Zaślubin w ogrodzie**
- **Restaurację Botanika** - elegancką salę dla 200 osób z mnóstwem roślinności i widokiem na ogród
- **Salę Bankietową** - nowoczesną, jasną salę weselną z wyjściem na taras przeznaczoną dla 130 Gości
- **Salę są klimatyzowane i wentylowane** gwarantując świeże i chłodne powietrze w upalne dni
- **Posiadamy własne źródło energii**, dzięki czemu nic nie zakłóci Waszego wesela!
- **Duży ogród** z tarasami i mnóstwem zieleni
- **90 miejsc noclegowych** w pokojach 1-, 2- i 3-osobowych w atrakcyjnych cenach dla Gości weselnych
- **Atrakcje dla dzieci** - plac zabaw, mini zoo, akwaria i terraria z mnóstwem ciekawych zwierząt

Pyszne potrawy, eleganckie wnętrza, a przede wszystkim dobra atmosfera są gwarancją udanego wesela, które na zawsze pozostanie w Państwa pamięci!

Serdecznie zapraszamy na **niezobowiązujące spotkanie** do naszej Restauracji celem szczegółowego przedstawienia oferty, którą zamieszczamy poniżej. Celem umówienia spotkania prosimy o kontakt telefoniczny od poniedziałku do czwartku w godzinach 12.00 – 18.00

Anna Zawada – Bianek, tel. 795 467 984

Karolina Maćkowiak, tel. 570 024 228







Po więcej zdjęć zapraszamy Państwa do naszych galerii na www.eurohotel.swarzedz.pl.

Oferta weselna obowiązująca w 2024r.


Wersja I w cenie 259 zł/os

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Zupy - 1 pozycja do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion po królewsku z kluseczkami i kurczakiem
- Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem szparagowy z świeżymi ziołami 
- Krem pomidorowy z gęstą śmietaną i bazylią 
- Krem z pieczonej pietruszki z karmelizowaną gruszką 
- Krem dyniowy z chili i mlekiem kokosowym 

Danie główne 3 porcje / os - 6 pozycji do wyboru

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Koperta drobiowa faszerowana szynką i żółtym serem
- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, papryką i żółtym serem
- Filet drobiowy w chrupiącym pancu nadziewany fetą, natką pietruszki, miętą i szpinakiem
- Filet drobiowy owinięty w szynkę szwarcwaldzką z sosem tymiankowym
- Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym
- Kacze udko z konfiturą żurawinową
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Policzki wieprzowe w sosie własnym z warzywami
- Wolno pieczony karczek z warzywami i rozmarynem
- Zawijaniec drobiowy z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Pieczony filet z dorsza z koprem i cytryną
- Potrawka drobiowa z rodzynkami podana z ryżem
- Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pomidorowym 

Dodatki skrobiowe - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
- Frytki
- Pyzy drożdżowe
- Kopytka

Dodatki warzywne

- Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka paryska)
- Modra kapusta zasmażana

Surówki - 2 pozycje do wyboru

- Surówka z pora z jabłkiem
- Buraczki z chrzanem
- Surówka Colesław
- Tarta marchewka z jabłkiem i ananasem
- Surówka z kapusty kiszanej
- Surówka wiosenna z koperkiem
- Sałaty z sosem vinaigret




DESER - 1 pozycja do wyboru

- Lody cassate z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta z musem mango i bezami domowego wypieku
- Sorbety owocowe
- Mus czekoladowy z bakaliami i wiśniami
- Lody waniliowe z naturalnym sosem malinowym
- Ciasto cukiernicze 2 porcje / os (6-7 rodzajów)




Dodatkowo: Kawa, herbata serwowane przez kelnerów

ZIMNE PRZEKĄSKI - 4 pozycji do wyboru, 3,5 porcji/os

- Zakąski mięsne w galarecie I (szparagi w szynce, filet z indyka z brzoskwinia, rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur)
- Zakąski mięsne w galarecie II (schab faszerowany pieczarką i pomidorami, galart drobiowy, filet drobiowy w tymianku z musem chrzanowo- jabłkowym)
- Zakąski rybne w galarecie (łosoś, pstrąg, sandacz)
- Tatar wołowy podany na grzance z kaparami
- Tradycyjny tatr wołowy z ogórkiem i cebulką
- Ryba w sosie słodko-kwaśnym z ananasem i papryką
- Ryba po grecku
- Śledzik w śmietanie z owocem granatu

- Wrapy mięsne i wegetariańskie
- Mini burgery wołowe z warzywami
- Tartaletki z musem chrzanowym i wędzonym łososiem
- Hummus warzywny z ziołową focaccia 
- Carpaccio z buraka z prażonym słonecznikiem i fetą 
- Bruschetta z pomidorami i ziołami 

Sałatki - 2 pozycje do wyboru


- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałaty z grillowanym kurczakiem z sosem koktajlowym
- Sałata ryżowa z indykiem i owocami
- Przekładaniec z szynką, porem, jajkiem i kukurydzą
- Sałata włoska z ziołową oliwą i suszonymi pomidorami 
- Sałata z winogronem, serami i orzechami 
- Sałata z serem feta, ogórkiem pomidorami cherry i oliwkami 

Dodatkowo: Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE

- Barszcz na wędzonce ze świeżo wypiekanym pasztecikiem

DRUGIE DANIE GORĄCE - 3 pozycje do wyboru, 1 porcja/os

- Golonka gotowana z kapustą kiszoną
- Golonka po bawarsku duszona w piwie z kapustą kiszoną
- Szaszłyk wieprzowy podany na czerwonym ryżu
- Pieczone udko z kurczaka
- Kurczak w sosie curry z ryżem
- Grillowany karczek w sosie własnym z ziołami
- Strogonow wieprzowy z kluseczkami
- Cukinia zapiekana z kaszą, pomidorami i mozzarellą 

W cenie oferujemy

- Napoje – woda niegazowana z cytryną, kawa herbata – bez ograniczeń
- Pokój ze śniadaniem dla Młodej Pary
- 2 pokoje ze śniadaniem dla Rodziców Pary Młodej (dot. wesel powyżej 60 osób)
- **Nie pobieramy opłaty korkowej za wniesienie własnego alkoholu**
- **Dekoracje stołów świecami, kompozycjami kwiatów ciętych w wazonach** w wybranym kolorze oraz serwetami
- **Stół kawowo - herbaciany** dostępny przez cały czas trwania uroczystości
- Schładzany depozyt na alkohole
- Coolery z lodem i dedykowane szkło do alkoholu w stole alkoholowym
- Parking monitorowany na 100 samochodów
- Pokrowce na krzesła Pary Młodej
- Nieograniczony dostęp do ogrodu hotelowego, tarasu, placu zabaw, mini zoo, kącika dla dzieci, stołu bilardowego, części muzealnej i innych atrakcji znajdujących się na terenie Hotelu i Restauracji





We własnym zakresie

- Napoje alkoholowe - nie pobieramy opłaty „korkowej”
- Napoje bezalkoholowe
- Tort weselny – nie pobieramy opłaty „talerzykowej”


Wersja II w cenie 319 zł/os

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Zupy - 1 pozycja do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion po królewsku z kluseczkami i kurczakiem
- Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem szparagowy z świeżymi ziołami 
- Krem pomidorowy z gęstą śmietaną i bazylią 
- Krem z pieczonej pietruszki z karmelizowaną gruszką 
- Krem dyniowy z chili i mlekiem kokosowym 

Danie główne 3 porcje/os - 6 pozycji do wyboru

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Koperta drobiowa faszerowana szynką i żółtym serem
- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, papryką i żółtym serem
- Filet drobiowy w chrupiącym pancu nadziewany fetą, natką pietruszki, miętą i szpinakiem
- Filet drobiowy owinięty w szynkę szwarcwaldzką z sosem tymiankowym
- Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym
- Kacze udko z konfiturą żurawinową
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Policzki wieprzowe w sosie własnym z warzywami
- Wolno pieczony karczek z warzywami i rozmarynem
- Zawijaniec drobiowy z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Pieczony filet z dorsza z koprem i cytryną
- Potrawka drobiowa z rodzynkami podana z ryżem
- Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pomidorowym 

Dodatki skrobiowe - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
- Frytki
- Pyzy drożdżowe
- Kopytka

Dodatki warzywne

- Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka paryska)
- Modra kapusta zasmażana

Surówki - 2 pozycje do wyboru

- Surówka z pora z jabłkiem
- Buraczki z chrzanem
- Surówka Colesław
- Tarta marchewka z jabłkiem i ananasem
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka wiosenna z koperkiem
- Sałaty z sosem vinaigret

DESER

Aranżowany Candy Bar – Słodki Stół dostępny w trakcie wesela z selekcją deserów i ciast przygotowywanych w naszej pracowni.

Dodatkowo deser serwowany do stołu - 1 rodzaj do wyboru




- Lody cassate z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta z musem mango i bezami domowego wypieku
- Sorbety owocowe
- Mus czekoladowy z bakaliami i wiśniami
- Lody waniliowe z naturalnym sosem malinowym
- Ciasto cukiernicze 1,5 porcji / os (6-7 rodzajów)

Dodatkowo: kawa i herbata serwowana przez kelnerów




ZIMNE PRZEKĄSKI - 4 pozycji do wyboru, 3,5 porcji/os

- Zakąski mięsne w galarecie I (szparagi w szynce, filet z indyka z brzoskwinia, rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur)
- Zakąski mięsne w galarecie II (schab faszerowany pieczarką i pomidorami, galart drobiowy, filet drobiowy w tymianku z musem chrzanowo- jabłkowym)
- Zakąski rybne w galarecie (łosoś, pstrąg, sandacz)
- Tatar wołowy podany na grzance z kaparami

- Tradycyjny tatr wołowy z ogórkiem i cebulką
- Ryba w sosie słodko-kwaśnym z ananasem i papryką
- Ryba po grecku
- Śledzik w śmietanie z owocem granatu
- Wrapy mięsne i wegetariańskie

- Mini burgery wołowe z warzywami
- Tartaletki z musem chrzanowym i wędzonym łososiem
- Hummus warzywny z ziołową focaccia 
- Carpaccio z buraka z prażonym słonecznikiem i fetą 
- Bruschetta z pomidorami i ziołami 

Sałatki - 2 pozycje do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałaty z grillowanym kurczakiem z sosem koktajlowym
- Sałata ryżowa z indykiem i owocami
- Przekładaniec z szynką, porem, jajkiem i kukurydzą
- Sałata włoska z ziołową oliwą i suszonymi pomidorami 
- Sałata z winogronem, serami i orzechami 
- Sałata z serem feta, ogórkiem pomidorkami cherry i oliwkami 


Dodatkowo: Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE - 1 pozycja do wyboru

- Żur staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą
- Barszcz na wędzonce ze świeżo wypiekanym pasztecikiem

DRUGIE DANIE GORĄCE - 3 pozycje do wyboru, 1 porcja/os

- Golonka gotowana z kapustą kiszoną
- Golonka po bawarsku duszona w piwie z kapustą kiszoną
- Szaszłyk wieprzowy podany na czerwonym ryżu
- Pieczone udko z kurczaka
- Kurczak w sosie curry z ryżem
- Grillowany karczek w sosie własnym z ziołami
- Strogonow wieprzowy z kluseczkami

- Cukinia zapiekana z kaszą, pomidorami i mozzarellą 

W cenie oferujemy

- Pokój ze śniadaniem dla Młodej Pary
- 2 pokoje ze śniadaniem dla Rodziców Pary Młodej (dot. wesel powyżej 60 osób)
- **Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up), soki 100% jabłkowy, pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną, kawa, herbata - bez ograniczeń**
- **Aranżowany Candy Bar – Słodki Stół** dostępny w trakcie wesela z selekcją deserów i ciast przygotowywanych w naszej pracowni.
- **Patery owoców**
- **Białe, eleganckie pokrowce** na wszystkie krzesła
- **Dekoracje stołów świecami, kompozycjami kwiatów ciętych w wazonach** w wybranym kolorze oraz serwetami
- **Stół kawowo - herbaciany** dostępny przez cały czas trwania uroczystości
- Coolery z lodem i dedykowane szkło do alkoholu w stole alkoholowym
- Schładzany depozyt na alkohole
- Parking monitorowany na 100 samochodów
- **Nie pobieramy opłat** za wnoszenie własnego alkoholu
- **Profesjonalne oświetlenie sali** lampami LED
- Nieograniczony dostęp do ogrodu hotelowego, tarasu, placu zabaw, mini zoo, kącika dla dzieci, stołu bilardowego i innych atrakcji znajdujących się na terenie Hotelu i Restauracji.

We własnym zakresie

- Napoje alkoholowe – nie pobieramy opłaty „korkowej”
- Tort – nie pobieramy opłaty „talerzykowej”

Wybierz ofertę odpowiednią dla Waszych potrzeb!

	Wersja I 259 zł/os	Wersja II 319 zł/os
Pełne 6 - daniowe menu	✓	✓
Woda w karafkach z cytryną	✓	✓
Soki premium 100% - pomarańczowy i jabłkowy		✓
Napoje gazowane - Pepsi, Mirinda, 7up		✓
Pokrowce na wszystkie krzesła		✓
Candy Bar – Słodki Stół		✓
Patera owoców w stole kawowym		✓
Bufet kawowo – herbaciany	✓	✓
Stół alkoholowy z dedykowanym szkłem	✓	✓
Oświetlenie Sali lampami LED		✓
Pokój dla Pary Młodej i Rodziców	✓	✓
Brak dodatkowych opłat (korkowa, talerzykowa)	✓	✓

Dodatkowe informacje

- **Nie pobieramy opłaty „korkowej” za wnoszenie własnego alkoholu**
- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci w wieku 3 - 7 - 50% ceny podstawowej
- Obsługa wesela, tj. DJ, orkiestra, fotograf, itp. - 170 zł / os.
- Nocleg ze śniadaniem dla Gości weselnych w specjalnej cenie: pokój 1-os – 160zł, pokój 2-os – 260zł, pokój 3-os – 330zł

Propozycje dodatkowe

- Szynka pieczona serwowana na sali przez kucharza, podana z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 950 zł
- Udziec z dzika serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 1050 zł
- Indyk pieczony serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 950 zł
- Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami naturalnymi z lokalnych wytwórni - selekcja wędlin i kiełbas wędzonych i długo dojrzewających, smalec ze skwarkami, chleb wiejski, ogórki kiszzone, grzybki marynowane, kaszanka, pasztet pieczony, tradycyjna nalewka wiśniowa – 26 zł/os
- Możliwość organizacji poprawin dnia następnego – 90 zł/os, do 6h.
- Tort weselny podawany na suchym lodzie – 300 zł

BOTANIKA

RESTAURACJA

- Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń przez okres trwania imprezy (w przypadku wyboru oferty I) - 33 zł/os
- Oferujemy możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach
- Okrągłe stoły - 10 zł/os
- Piwo beczkowe 30l - 550 zł
- Oświetlenie sali profesjonalnymi lampami LED - 400 zł
- Białe pokrowce na krzesła - 12 zł/szt
- Napis LOVE lub MIŁOŚĆ rozstawiony w ogrodzie - cena ustalana indywidualnie
- Występ artystów Teatru Muzycznego w Poznaniu - cena ustalana indywidualnie
- Show muzyczne zespołu jazzowego - cena ustalana indywidualnie
- Profesjonalna obsługa barmańska - cena ustalana indywidualnie
- Animator dla dzieci - cena ustalana indywidualnie
- Stół sushi przygotowany przez profesjonalnych Sushi Masterów - cena ustalana indywidualnie