



Poprawiny & Atrakcje weselne

POPRAWINY I

ZUPA

- Żur na zakwasie z białą kielbasą, czosnkiem i majerankiem

DANIA GŁÓWNE w formie bufetu

- Szynka z bulionu, podana z sosem pieczeniowym
- Polskie mięsa z sosami na gorąco
- Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
- Surówki sezonowe
- Warzywa gotowane na parze z masłem i migdałami

Cena 75 zł/os.

Napoje na poprawiny 24 zł/os.

- Kawa, wybór herbat, woda gazowana, woda z cytryną, soki owocowe, napoje gazowane

Ciasto na poprawiny 10 zł/os.

- Szeroki wybór ciast z naszej oferty

Atrakcje weselne :

- Marynowany i pieczony udziec wieprzowy z ziołami i czosnkiem od 20 zł/os.
- Kaczki w całości faszzerowane po polsku, z sosem żurawinowym od 22 zł/os.
- Pieczone w piecu chlebowym prosię od 24 zł/os.
- Dzik lub jeleni marynowany i macerowany z jałowcem i czerwonym winem od 32 zł/os.

Każda z powyższych atrakcji serwowana jest z dodatkiem do wyboru: ziemniaki opiekane, kasza gryczana, kasza pęczak, kopytka, buraczki zasmażane, kapusta sezonowa lub inne

Stół wiejski jednorazowo wyłożony 1999 zł / do 100 osób

Bogaty w przeróżne rodzaje kielbas i salcesonów z kaszankami i naszymi wyrobami z wędzarni oraz mięsami pieczonymi, kaczkami w całości i pasztetami, a do tego cała orkiestra dodatków, marynat, sosów i smalcu oraz pieczywo

Live Cooking Sushi 3500 zł / do 100 osób (Czas trwania do 4h)

Napoje na wesele pakiet I 34 zł/os.

Kawa, wybór herbat, soki owocowe, woda z cytryną, napoje gazowane

Napoje na wesele pakiet II 74 zł/os.

Kawa, wybór herbat, soki owocowe, woda z cytryną, napoje gazowane, wódka, wino, piwo

Napoje na wesele pakiet III 105 zł/os.

Kawa, wybór herbat, soki owocowe, woda z cytryną, napoje gazowane, wódka, wino, piwo, whisky, prosecco

Słodki stół Cukierni Gościńca od 23 zł/os. (Eleganckie rozwiązanie, na którym ułożone są rozmaite słodkości)

Ciasta na wesele z cukierni Gościńca 22 zł/os. (Szeroki wybór ciast z naszej oferty)

Tort weselny od 16 zł/os.

Fontanna czekoladowa z owocami od 900 zł

Patera owoców od 550 zł

POPRAWINY II

ZUPA

- Żur na zakwasie z białą kielbasą, czosnkiem i majerankiem
- Rosół z kury, podany z makaronem

DANIA GŁÓWNE w formie bufetu

- Karkówka duszona z cebulą
- Polskie mięsa z sosami na gorąco
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Surówki sezonowe
- Warzywa gotowane na parze z masłem i migdałami

GORĄCA KOLACJA

- Wisłana potrawka z szynki wieprzowej, warzyw i grzybów podana z pieczywem

Cena 99 zł/os.

Ślub i przyjęcie weselne to wyjątkowy moment w życiu każdej Pary. Będzie nam niezmiernie miło towarzyszyć Państwu w tej wyjątkowej chwili.

Jesteśmy przekonani, iż powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo trafnego wyboru.

Przygotowanie tak ważnej imprezy wymaga perfekcyjnej organizacji oraz zachowania niezwyklej staranności, tak aby podczas uroczystości każdy z Państwa Gości czuł się wyjątkowo oraz wspominał ten moment przez długie lata.

Hotel Nad Wisłą to wymarzone miejsce na przyjęcie weselne - tu tradycja łączy się z elegancją. Wykwintna kuchnia, profesjonalna obsługa oraz dopracowany wystrój zapewniają niepowtarzalną oraz niezapomnianą atmosferę każdego przyjęcia.

Klimat jaki tu panuje sprawi, iż poczucie się Państwo naprawdę wyjątkowo. Pracownicy hotelu udzielą wielu cennych porad i wskazówek dotyczących skomponowania odpowiedniego menu, przygotowania dodatkowych atrakcji, dekoracji oraz oprawy przyjęcia weselnego, uwzględniając specjalne preferencje Młodej Pary.

Gwarantujemy Państwu pełen profesjonalizm i wsparcie oraz otwarcie się na Państwa potrzeby.

CENA MENU UWZGLĘDNI

Wynajem Klimatyzowanej Sali
Aranżacja przy okrągłych lub prostokątnych stołach
Białe pokrowce na krzesła oraz obrusy
Zastawę stołową oraz białe materiałowe serwetki
Profesjonalną obsługę kelnerską
Dedykowanego opiekuna ślubnego
Przywitanie Nowożeńców staropolskim obyczajem chlebem i solą
Nocleg w pokoju w Noc Poślubną dla Nowożeńców
Tradycyjny zwyczaj przywitania Pary Młodej oraz Gości lampką wina musującego
Zniżkę dla dzieci (do lat 3 – gratis; do lat 7 – 50 % ceny)
Zniżkę dla podwykonawców – 50% ceny
Preferencyjne ceny pokoi hotelowych dla Gości weselnych
Degustację menu weselnego dla 2 osób
Mobilny ekran i projektor multimedialny
Parking do dyspozycji gości



Opiekun weselny: Angelo Haftka
e-mail: bankiety@hotelnadwisla.pl, kom: 539-678-285
A&M Sp. z o.o.
Knybawa, ul. Makowa 7, 83-110 Tczew
tel. 58 531 05 63, e-mail: hotel@hotelnadwisla.pl





Powitanie przez Rodziców lub Gospodarzy chlebem i solą Lampka wina musującego

ZUPA SERWOWANA

- Tradycyjny rosół gotowany na kurrze, podany z makaronem

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

- Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką faszerowane z sosem z duszenia
- Duszony udziec z podwórkowego kurczaka w sosie cebulowo-paprykowym ze świeżymi ziołami
- Wiślane kotlety schabowe tradycyjnie smażone z czosnkiem, majerankiem i chrupiącą buteczką

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

- Ziemniaki z pary ze świeżym masłem i koprem ogrodowym
- Ryż z warzywami doprawiony solą i świeżym pieprzem
- Surówki sezonowe
- Zestaw warzyw z pary z masłem ziołowym i palonymi migdałami

DESER SERWOWANY

- Szarlotka z szarej renety z sosem waniliowym, ciepłą czekoladą z nutą cynamonu

ZIMNA PŁYTA ZE SPIŻARNI GOŚCIŃCA

- Galantyna z drobiu podwórkowego z warzywami i jajkiem oraz zielonym groszkiem w szklistej galarecie
- Karczek zawijany z musem chrzanowym i kolorowymi warzywami, glazurowany brzoskwińowym auszpikiem
- Tatar z podwędzanej na wiśniowym dymie makreli z chrupiącą cebulą i korniszonem, marynowaną papryką na ciemnym pieczywie
- Pasztecik z szynki i świeżego karczku z rozmarynem i czerwonym winem z leśną żurawiną i tartym chrzanem
- Specjalnie moczona w solance szynka i upieczona z ziołami, cienko pokrojona podawana z sosem tatarskim
- Śledź tradycyjnie marynowany z cebulą i listkiem laurowym
- Tradycyjna sałatka z gotowanych warzyw, domowego majonezu i winnego jabłka
- Sałata lodowa z pomidorami, ogórkami i czerwoną cebulą z domowym sosem ogrodowym i kolorową papryką
- Wybór chlebów, bułek oraz sosów

DANIA GORĄCE SERWOWANE W NOCY

- Barszcz czerwony, pachnący jabłkiem i czosnkiem z uszkami mięsnymi
- Pieczeń marynowana w leśnym rumie podana na sosie śmietanowo-grzybowym ze świeżym tymiankiem i z tartym czosnkiem

**Cena
240zł/os**



Powitanie przez Rodziców lub Gospodarzy chlebem i solą Lampka wina musującego

ZUPA SERWOWANA

- Bulion grzybowy na borowikach z warzywami i fazankami z zieleńią serwowany

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

- Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką podane z sosem z chleba razowego i czerwonego wina
- Połędwiczki z młodego warchlaka w rycerskim sosie kurkowym na śmietanie i białym winie
- Devolaile z masłem, chrupiącą buteczką i zieloną pietruszką
- Kotlety schabowe w chrupiącej panierce, tradycyjnie doprawione i smażone na smalcu
- Filet z dorsza w ziołowej tempurze

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

- Ziemniaki z pary ze świeżym masłem i koprem ogrodowym
- Ryż z warzywami, doprawiony solą i świeżym pieprzem
- Kasza pęczak z pieczarkami
- Surówki sezonowe
- Warzywa z pary, z masłem ziołowym i palonymi migdałami

DESER SERWOWANY

- Beza pavlova z delikatnym kremem śmietanowym z dodatkiem serka mascarpone oraz świeżymi owocami

ZIMNA PŁYTA ZE SPIŻARNI GOŚCIŃCA

- Tatar z polskiej wołowiny z dodatkami i żółtkiem na życzenie
- Rostbef pieczony na różowo podawany na chrupiącej rukoli z czerwonym pieprzem
- Roladki z golonki gotowanej w wywarze czosnkowo-warzywnym, z tartym chrzanem i musztardą gorczycową
- Kawalki pstrąga wędzonego na sałatach z sosem majonezowo-cytrynowym z zielonym koprem
- Boczek pieczony z ziołami i czosnkiem, natarty solą z sosem musztardowym i marynowanymi grzybami
- Wykwintny kurczak wędzony, podawany z sosem żurawinowo-miodowym oraz marynowaną gruszką
- Terrina z ptactwa leśnego z morelą i suszoną śliwką, otulona bekonem, bogato glazurowana auszpikiem z delikatnym sosem szczypiorkowym
- Łosoś marynowany w soli i cukrze trzcinowym zawijany z kwaśną śmietaną i owocami nasturcji
- Mieszane sałaty z warzywami i suszonymi pomidorami oraz sosem ziołowo-musztardowym
- Kolorowa sałatka z papryki, pomidorów i ogórków ze słonym serem i sosem estragonowym
- Sałatka śledziowa z ziemniaków gotowanych, czerwonej cebuli, jaj, śmietany oraz majonezu
- Wybór bułek, chlebów oraz sosów

DANIA GORĄCE SERWOWANE W NOCY

- Stroganoff wołowy z marynowaną papryką, kiszonym ogórkiem, kwaśną śmietaną i pieczywem
- Barszcz czerwony, pachnący jabłkiem i czosnkiem z pasztecikiem

**Cena
290zł/os**



Powitanie przez Rodziców lub Gospodarzy chlebem i solą Lampka wina musującego

PRZEKĄSKA NA STOLE

- Wykwintna terrina z dzika, serwowana z bukietem selekcionowanych sałat i warzyw, sosem żurawinowym i filetami z pomarańczy oraz redukcją balsamiczną

ZUPA SERWOWANA

- Rosół wołowy podany z warzywami i makaronem w asyście mięsa ze szpondra wołowego, oliwy i zielonej natki pietruszki

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

- Cielęcina duszona ze smażonymi borowikami
- Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub tradycyjne kotlety schabowe
- Ragout z dziczyzny lub zarzuella z owoców morza z cytryną, warzywami, kielkami oraz papryką
- Pieczony łosoś norweski w sosie rakowym
- Kaczka w ziołach korzennych z cytrusami z sosem z wiśni i soku z czarnej porzeczki
- Zrazy wołowe z ogórkiem, wędzonką i sosem chleba razowego z dodatkiem czerwonego wina
- Devolaile z masłem pietruszkowym

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

- Ziemniaki z pary ze świeżym masłem i koprem ogrodowym
- Kasza pęczak z pieczarkami
- Kopytka domowe z masłem
- Buraczki zasmażane
- Puree z ziemniaków i masłem
- Surówki sezonowe
- Zestaw warzyw z pary z masłem ziołowym i palonymi migdałami

DESER SERWOWANY

- Torcik potrójnie czekoladowy z chrupką praliną

ZIMNA PŁYTA ZE SPIŻARNI GOŚCIŃCA

- Tatar z polskiej wołowiny z dodatkami i żółtkiem na życzenie
- Halibut pieczony z sosem z kolorowej papryki, czerwonej cebuli w akompaniamencie jaj
- Krewetki z ryżem i kukurydzą podawane w szotach
- Rolada z kaczki berberyjskiej z sosem żurawinowym, pomarańczami i bakallami
- Połgęsek wędzony podawany ze śliwką wędzoną i świeżą rozspinką
- Chrupiąca rukola zawinięta w szynkę szwarcwaldzka
- Schab z musem chrzanowym, świeżym szczypiorkiem i brzoskwiniami pod auszpikową glazurą
- Szynka w naszym piecu pieczona zawijana z kolorową papryką i korniszonem oraz sosem tatarskim
- Śledzik marynowany z czerwoną cebulką, listkiem laurowym z szarą renetą oraz olejem rzepakowym
- Piersz kurczaka z redukcją balsamiczną na miękko gotowana w wywarze z warzyw korzennych
- Deska z pasztecetem z wyborem sosów, marynat z ziołami i winną gruszką
- Sałatka z kolorowych warzyw, marynowanego tuńczyka, oraz sosem winegrete
- Rukola z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i wymieszonym sosem z octu balsamicznego
- Mieszane świeże sałaty z warzywami sezonowymi, oliwą, grzankami i bekonem
- Wybór chlebów, bułek oraz sosów

DANIA GORĄCE SERWOWANE W NOCY

- Flaki wołowe
- Wołowina po burgundzku z chrupkim pieczywem
- Barszcz czerwony, pachnący jabłkiem i czosnkiem z pasztecikiem

**Cena
340zł/os**