



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER

Menu weselne

Dziękujemy za zainteresowanie naszym Hotelem.

**Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty
na organizację przyjęcia weselnego
w Hotelu Amber Business & SPA.**





Jest taki dzień...

...jest taka chwila, która przetrwa w pamięci do końca życia- dzień weselnego świętowania. Warto, by wspomnienia z tego wieczoru, powracając po latach, przynosiły radość, zarówno Parze Młodej, jak i Weselnikom.

Bardzo ważne są więc zarówno uroda, klimat miejsca, jak i zapewnienie profesjonalnej obsługi. Jesteśmy przekonani, że spełniamy te warunki.

Hotel Amber posiada eleganckie sale, piękny, przestronny hall, restaurację, namiot weselny, ogród oraz patio- a więc znakomite warunki do zorganizowania przyjęcia dla dowolnej liczby gości.

Pragniemy podkreślić , że to, co nas wyróżna spośród miejsc organizujących przyjęcia weselne, to klimatyzowane i przestronne sale, hotelowy ogród, plac zabaw, staw, ustronna lokalizacja w otoczeniu przyrody, oraz autorska kuchnia. To wszystko w miłej atmosferze, którą zapewniają nasi kelnerzy.

A na koniec- Noc Poślubna w komfortowym pokoju, poprzedzona kąpielą w jacuzzi i wizytą w saunie.

Dyrekcja

I MENU KLASYCZNE

Koszt 269 zł od osoby

Powitanie chlebem weselnym własnego wypieku i solą

Aperitif Wino musujące

Zupy Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
Włoski krem z pomidorów pelati

Dania główne Staropolski schabowy w złocistej panierce
De volaile z masłem i pietruszką
Zraz wołowy faszerowany boczkiem, papryką cebulą i ogórkiem
Pieczeń z karkówki, duszona i macerowana w ziołach i czosnku

Dodatki Kluski śląskie z masłem i pietruszką
Ziemniaki gotowane, okraszone świeżym koperkiem

Sosy Aromatyczny sos pieczeniowy
Sos pieczarkowy

Surówki Surówka z białej kapusty al'a colesław
Buraczki z cebulką, w aromatycznej zalewie z octu i ziół
Mix sałat z sosem winegret i ziarnami prażonego słonecznika

Zimna płyta Karczek pieczony w sosie musztardowym
Rolada wieprzowa z boczkiem i śliwką
Rolada z piersi indyczej, faszerowana warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka po grecku
Sałatka z wędzonym kurczakiem i makaronem ryżowym
Mini galaretki z kurczaka
Paszтет szefa kuchni z konfiturą żurawinową
Pieczywo własnego wypieku
Dipy (czosnkowy, winegret)

Kolacja I Pieczone udko z kurczaka, puree z białych warzyw, pieczarki

Kolacja II Zupa gulaszowa z bułką własnego wypieku

Kolacja III Barszcz z pasztecikiem

Bufet kawowo- herbaciany

II MENU STANDARD

Koszt 289 zł od osoby

Powitanie chlebem weselnym własnego wypieku i solą

Aperitif	Wino musujące
Zupy	Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki Włoski krem z pomidorów pelati
Dania główne	Staropolski schabowy w złocistej panierce De volaile z masłem i pietruszką Zraz wołowy faszerowany boczkiem, papryką cebulą i ogórkiem Pieczeń z karkówki, duszona i macerowana w ziołach i czosnku Udko konfitowane z kaczki
Dodatki	Kluski śląskie z masłem i pietruszką Ziemniaki gotowane, okraszone świeżym koperkiem Vedgesy ziemniaczane
Sosy	Aromatyczny sos pieczeniowy Sos pieczarkowy
Surówki	Surówka z białej kapusty al'a colesław Buraczki z cebulką, w aromatycznej zalewie z octu i ziół Mix sałat z sosem winegret i ziarnami prażonego słonecznika
Zimna płyta	Karczek pieczony w sosie musztardowym Rolada wieprzowa z boczkiem i śliwką Rolada z piersi indyczej, faszerowana warzywami Tradycyjna sałatka jarzynowa Sałatka po grecku Sałatka z wędzonym kurczakiem i makaronem ryżowym Mini galaretki z kurczaka Paszтет szefa kuchni z konfiturą żurawinową Pieczywo własnego wypieku Dipy (czosnkowy, winegret) Śledź marynowany w oleju z cebulą Mini tortille z szynką i rukolą Mini tortille z wołowiną i rukolą Babeczki z nadzieniem warzywnym
Kolacja I	Pieczone udko z kurczaka, puree z białych warzyw, pieczarki
Kolacja II	Zupa gulaszowa z bułką własnego wypieku
Kolacja III	Barszcz z pasztecikiem

Bufet kawowo - herbaciany

III MENU PREMIUM

Koszt 309 zł od osoby

Powitanie chlebem weselnym własnego wypieku i solą

Aperitif

Wino musujące

Zupy

Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
Włoski krem z pomidorów pelati

Dania główne

Staropolski schabowy w złocistej panierce
De volaile z masłem i pietruszką
Zraz wołowy faszerowany boczkiem, papryką cebulą i ogórkiem
Pieczeń z karkówki, duszona i macerowana w ziołach i czosnku
Udko konfitowane z kaczki
Rolada

Dodatki

Kluski śląskie z masłem i pietruszką
Ziemniaki gotowane, okraszone świeżym koperkiem
Vedgesy ziemniaczane

Sosy

Aromatyczny sos pieczeniowy
Sos pieczarkowy
Sos kurkowy

Surówki

Surówka z białej kapusty al'a colesław
Buraczki z cebulką, w aromatycznej zalewie z octu i ziół
Mix sałat z sosem winegret i ziarnami prażonego słonecznika
Sałatka z warzyw sezonowych

Zimna płyta

Karczek pieczony w sosie musztardowym
Rolada wieprzowa z boczkiem i śliwką
Rolada z piersi indyczej, faszerowana warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka po grecku
Sałatka z wędzonym kurczakiem i makaronem ryżowym
Mini galaretki z kurczaka
Paszтет szefa kuchni z konfiturą żurawinową
Pieczywo własnego wypieku
Dipy (czosnkowy, winegret)
Śledź marynowany w oleju z cebulą
Mini tortille z szynką i rukolą
Mini tortille z wołowiną i rukolą
Babeczki z nadzieniem warzywnym
Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami z babcinej spiżarni

Kolacja I

Pieczone udko z kurczaka, puree z białych warzyw, pieczarki

Kolacja II

Zupa gulaszowa z bułką własnego wypieku

Kolacja III

Mix pierogów pieczonych, podanych z dipami

Kolacja IV

Barszcz z pasztecikiem

Bufet kawowo- herbaciany

DODATKOWO DO MENU PROPONUJEMY:

Dania premium (wyserwowane przez kucharza)

Udziec pieczony, podany z kaszą i zasmażaną kapustą
Udziec z dzika, podany z pieczonymi ziemniakami i sosem kurkowym
Pieczony filet z łososia, podany na risotto szafranowym (max do 60 osób)
Sushi

Wiejski stół

Szynka Wiejska z kopytem wędzona w dębowym dymie
Duet salcesonów, aromatyzowany czosnkiem i przyprawami
Pasztesy
Kompozycja wiejskich kiełbas
Kaszanka wieprzowa z majrankiem i czosnkiem
Smalec z jabłkiem i skwarkami
Ogórki kiszone w kamionkach
Chleb wiejski, wypiekany w piecu opalonym drewnem
Chrzan, musztarda, ćwikła
30 zł / os.

Dania wegetariańskie

Papryka faszerowana
Gzik ziemniaczany z serem i pieczonym łososiem
Bakłażan faszerowany, zapiekany
Szaszłyk warzywny

Bufet ciast

5 rodzajów do wyboru (400g)
32 zł/ os

Tort

według indywidualnej wyceny

Słodki stół

Deserki bankietowe- shoty mix
Krem brulee
Pana Cotta z frużeliną
Pudding chia z musem owocowym
Tiramissu
50 szt - 400 zł
80 szt - 640 zł

Fontana czekoladowa

4 kg czekolady + 5 kg owoców - **490 zł**
6,5 kg czekolady + 10 kg owoców- **690 zł**

DODATKOWO DO MENU PROPONUJEMY:

Owoce sezonowe 150 g / 19 zł / os

Ciepłe i zimne napoje, bez limitu

Woda

Soki owocowe

Napoje gazowane

29 zł/ os

Open bar

Wódka, wino, piwo -do 8h- 99 zł / os.

Wódka, wino, piwo, whisky, gin, rum - do 8h- 120 zł / os.

Alkohol mogą Państwo zamówić również za naszym pośrednictwem.

Ceny zostają ustalana indywidualnie.

NOCLEGI

Oferujemy również opcję noclegu, w 30 komfortowo urządzonych pokojach dwuosobowych.

W cenę noclegu wliczone jest śniadanie, które podajemy w godzinach 8- 11:00.

Maksymalna liczba osób , nocujących w pokoju, wynosi 3.

Dzieci do lat 5-ciu, które śpią wraz z rodzicami, zwolnione są z dodatkowych opłat noclegowych.

Koszt dostawki wynosi **90 zł**.

Pokój dwuosobowy

Przy rezerwacji do 10 pokoi - **295 zł**

Przy rezerwacji powyżej 10 pokoi- **275 zł**

Pokój Pary Młodej otrzymują Państwo Gratis!

ZAŚLUBINY W PLENERZE

Ceremonia ślubna w ogrodzie, w otoczeniu najbliższych osób, to nie marzenie - pomożemy w realizacji tego pomysłu.

Organizacja zaślubin w naszym ogrodzie- 1200 zł -2000 zł

DODATKOWO DO MENU PROPONUJEMY:

POPRAWINY

Poprawiny odbywają się w dniu następnym, po Przyjęciu Weselnym, w godzinach 14-20:00.

Menu - dania serwujemy indywidualnie.

Zupa Żurek staropolski

Danie główne Udko pieczone z blanszowanymi pieczarkami
Ziemniaki puree
Surówka

75 zł / os.

Menu grillowe (2 porcje na osobę)

Zupa Żurek staropolski

Dania z grilla Karczek marynowany w czosnku
Biała kiełbasa
Kaszanka
Schab marynowany w tymianku

Dodatki Pieczonek ziemniaki
Ogórki kiszone
Smalec wiejski
Sałatka wiosenna z sosem ogrodowym
Sos jogurtowy, musztarda, ketchup
Pajdy chleba

95 zł / os.

Napoje ciepłe i zimne, bez limitu

Bufet kawowo - herbaciany
Woda
Soki owocowe
Napoje gazowane

25 zł / os.

INFORMACJE DODATKOWE

Przyjęcie weselne trwa do godziny 4:00.

Każda następną godziną, to koszt w wysokości 500 zł.

Doba hotelowa trwa od godziny 14:00 do godziny 11:00.

Za dzieci do lat 5 nie pobieramy dodatkowych opłat.

Nie ponoszą Państwo dodatkowej opłaty z tytułu wynajmu sali oraz obsługi.

Tort oraz ciasta mogą Państwo dostraczyć we własnym zakresie lub zamówić za naszym pośrednictwem w zaprzyjaźnionych z nami cukierniach.

Z przyjemnością stworzymy dla Państwa również indywidualną ofertę.

Prosimy o kontakt z działem eventowym, pod numerem telefonu 601 474 015.

Hotel The Amber Business & SPA

Cieśle 47

56- 400 Oleśnica

tel. +48 71 315 00 00

www.hotelamber.pl

Event Manager

tel. +48 601 474 015

event@hotelamber.pl