



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

THE BRIDGE
WROCLAW



Menu

stodki
bufet

stół

2

⌘

⌘

⌘

*dziękujemy
za przybycie*

z głębi naszych serc

—THE BRIDGE TO CELEBRATIONS—

W

iemy, jak ważna jest organizacja wyjątkowej uroczystości, jak komunია, chrzest, czy rocznica.

W hotelu The Bridge Wrocław MGallery stworzymy znakomitą oprawę tego szczególnego wydarzenia. Bajeczna sceneria, dedykowane przestrzenie oraz uważny serwis sprawiają, że Państwa wspomnienia będą cudownym dopełnieniem tego ważnego dnia.

Ostrów Tumski jest enklawą spokoju w sercu Wrocławia, ze swoją wyjątkową atmosferą i niepowtarzalnym urokiem. To tu zlokalizowany jest 5-gwiazdkowy hotel The Bridge Wrocław MGallery, to tu łączy się historia ze współczesnością, to tu rodzą się legendy. Tutaj codziennie o zmroku latarnik miasta, zapala uliczne lampy gazowe, których ciepłe światło podkreśla magię miejsca. Czy wyobrażacie sobie piękniejszą scenerię na Waszą prywatną uroczystość?



W

hotelu The Bridge opiekujemy się Państwem od pierwszej wizyty, wspólnie kreujemy przebieg wydarzenia, zapewniamy wsparcie i doradztwo

profesjonalistów. Przygotowaliśmy szereg propozycji, które realizujemy dla Państwa w hotelu The Bridge. Uroczystości rodzinne organizujemy w odrębnej przestrzeni hotelowej. Na wszystkich Gości przyjezdnych czekają niezwykle pokoje hotelowe z postaciami historycznymi. W pokoju znajduje się gotycki akcent w postaci baldachimu i woskowych świec, które podkreślą romantyczny nastrój. Apartamenty hotelowe to wspaniałe przestrzenie do realizacji sesji zdjęciowej.

Jako miejsce spotkań rodzinnych proponujemy sale bankietowe. Sala Platinum (90m²) pięknie ukazuje widok na Ostrów Tumski, a sala Speculo (60 m²) ma dostęp do hotelowego patio i ogrodu z meblami letnimi. Przy organizacji przyjęć okolicznościowych sale bankietowe proponujemy w specjalnej cenie.

Menu okolicznościowe to szczególna kreacja Szefa Kuchni, a spersonalizowany serwis dopełni kulinarne doświadczenia. Oferta menu zadowoli najbardziej wyszukane upodobania kulinarne i pozwoli Wam dokonać wyboru opcji.

Pobyt w hotelu umili też wizyta w The Bridge SPA. Autorskie zabiegi i rytuały na bazie aromatów ziół i kwiatów doskonale pobudzą zmysły. Tu doświadczyć bliskości roślin umieszczonych w wertykalnych ogrodach.



PROPOZYCJE MENU

MENU KLASYCZNE FAMILY STYLE

ZUPA (1 do wyboru)

- _____ Rosół z domowym makaronem
- _____ Minestrone

DANIE GŁÓWNE (serwowane w półmiskach)

- _____ Pieczony karczek wieprzowy z jabłkami i kaparami
- _____ Trybowane udko z kurczaka faszerowane szpinakiem i mozzarellą
- _____ Smażony okoń morski z cukinią, sosem cytrynowym i tymiankiem

DODATKI (serwowane w półmiskach)

- _____ Młode ziemniaki z koperkiem
- _____ Kluski śląskie

WARZYWA (podawane w półmiskach)

- _____ Dwa rodzaje sałatek sezonowych
- _____ Młoda marchewka z groszkiem
- _____ Warzywa duszone w maśle
- _____ Młoda kapusta z boczkiem i marchewką

ZIMNY BUFET

- _____ Mix sałat, selekcja świeżych warzyw, prażone nasiona, dressing miodowo-musztardowy
- _____ Trzy rodzaje sałatki śledziowej
- _____ Płyta wędlin, sos chrzanowy, musztarda, chutney z jagód
- _____ Deska serów z krakersem, dżem z pomarańczy
- _____ Pieczywo

DESER BUFET

- _____ Sernik nowojorski z owocami sezonowymi
- _____ Pudding z tapioki z mango
- _____ Mini beza Pavlova
- _____ +kosz owoców sezonowych

Cena 240 PLN/os

MENU ZAWIERA

- _____ Pakiet napoi: kawa, selekcja herbat, woda, soki, napoje gazowane



MENU

KLASYCZNE – SERWOWANE

ZUPA (1 do wyboru)

- _____ Rosół z domowym makaronem
- _____ Minestrone

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- _____ Kurczak nadziewany grzybowym duxelle, chips grzybowy, ziemniaki pommes duchess, sos grzybowy
- _____ Smażony okoń morski z cytryną i tymiankiem, cukinia, puree ziemniaczane z oliwą z oliwek, sos maślany
- _____ Kalańior pieczony w palonym maśle, puree z kalafiora, cytrynowy sos maślany, orzechy laskowe, jabłka, cous cous po turecku

DESER (1 do wyboru)

- _____ Mini czekoladowe brownie
- _____ Sernik nowojorski z owocami sezonowymi



ZIMNY BUFET

- _____ Sałatka Szefa Kuchni
- _____ Pieczywo

+ 6 do wyboru

- _____ Mix sałat, selekcja świeżych warzyw, prażone nasiona, dressing
- _____ Galaretką drobiowa
- _____ Marynowany śledź
- _____ Schab wieprzowy z chrzanem
- _____ Polskie specjały: kiełbasy, kaszanka, kabanosy, smalec, wędzony boczek
- _____ Bliny z ziołową śmietaną
- _____ Roladki z łososiem
- _____ Tortille z nadzieniem

Cena 260 PLN/os

MENU ZAWIERA

- _____ Pakiet napoi: kawa, selekcja herbat, woda, soki, napoje gazowane

DODATKOWE USŁUGI

ANIMACJE DLA DZIECI

Przy współpracy z wrocławskimi animatorami zapewnimy opiekę i świetną zabawę również dla najmłodszych gości. Pod okiem profesjonalistów, dzieci będą zaangażowane w gry i zabawy, tak by rodzice mogli w pełni cieszyć się atmosferą spotkania. Przy zamówieniu usługi obowiązuje wycena indywidualna.

PROSECCO VAN

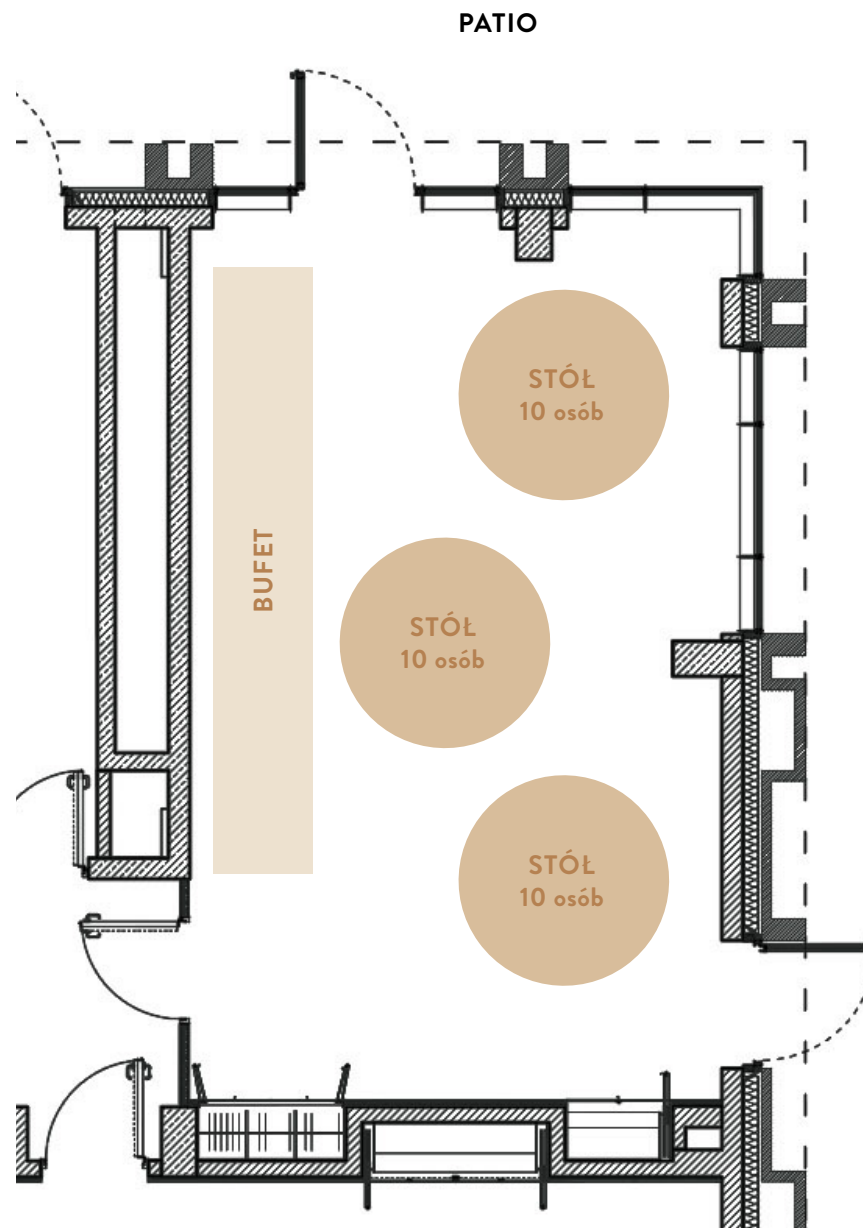
Nie wyobrażacie sobie uroczystości bez bąbelków? Dzięki współpracy z lokalnymi znawcami Prosecco dajemy Wam możliwość postawienia lifestylowego vanu na naszym patio. Dzięki temu goście będą mogli zaczerpnąć świeżego powietrza na naszym ogrodzie, popijając schłodzony trunek. Obowiązuje indywidualna wycena.

MENU DZIECIĘCE

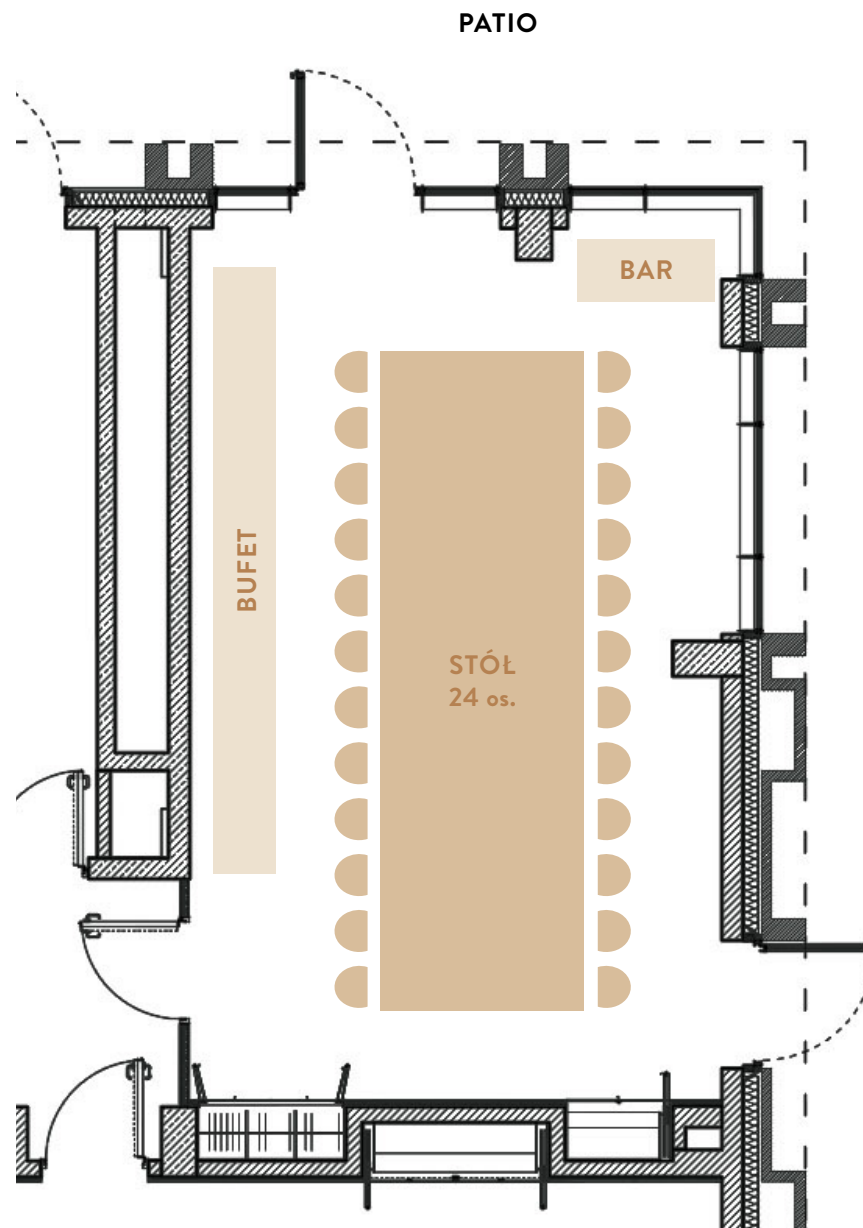
- _____ Rosół z domowym makaronem + kurczak w panierce z pieczonymi ziemniaczkami i surówką
- _____ Krem z pomidorów + pierożki ruskie ze śmietaną i surówką
- _____ Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym
- _____ Dzieci do lat 3 – bezpłatnie, korzystają z bufetu
- _____ Dzieci między 3, a 12 lat – 50% ceny



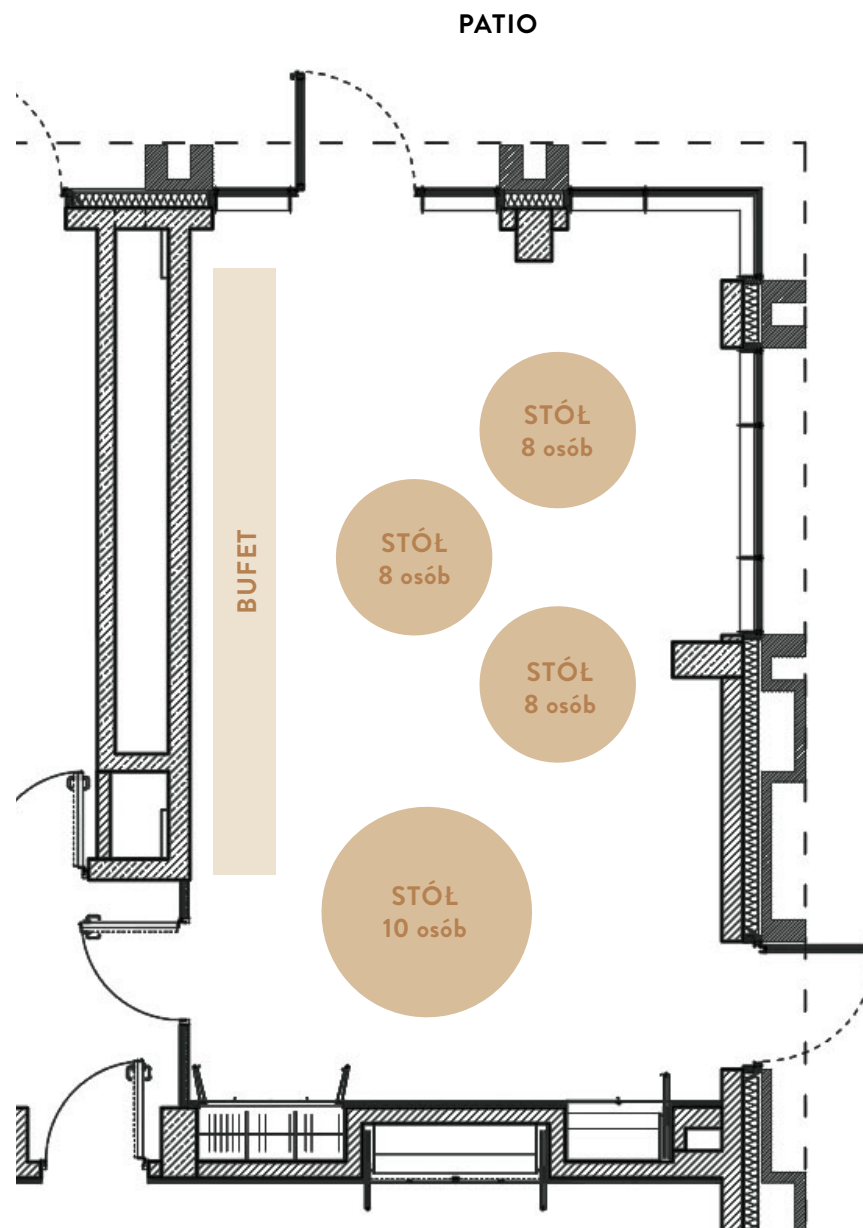
SALA SPECULO



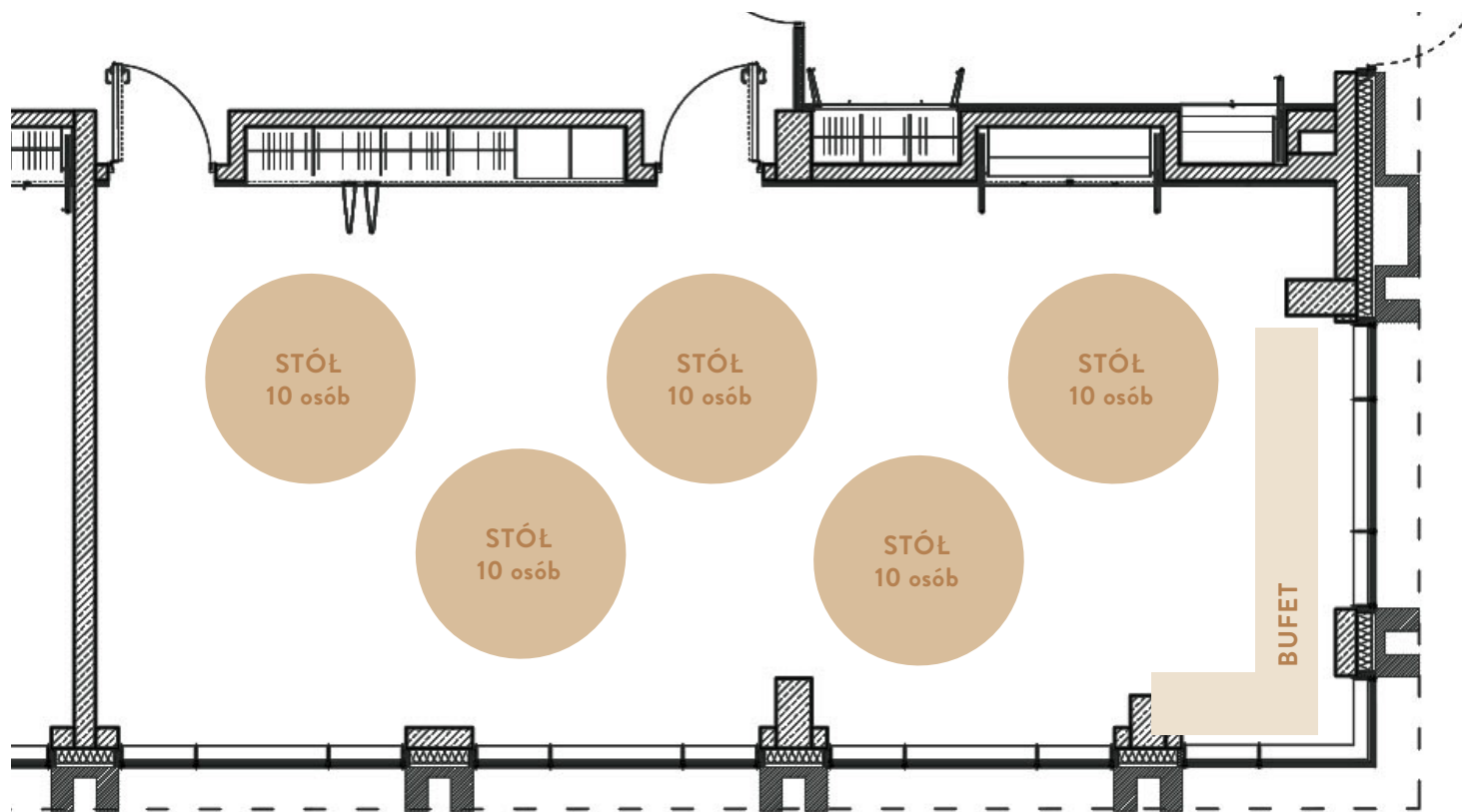
SALA SPECULO



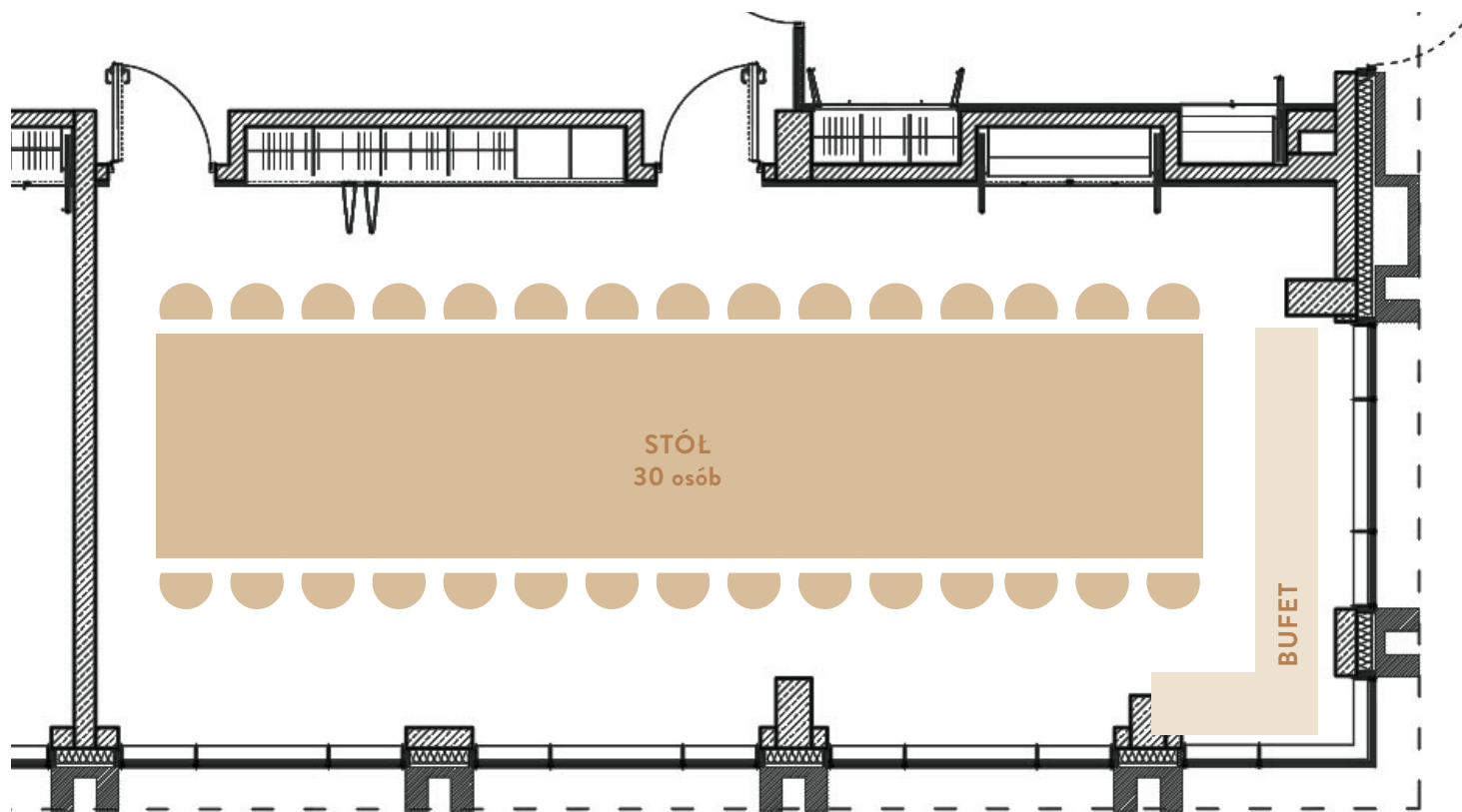
SALA SPECULO



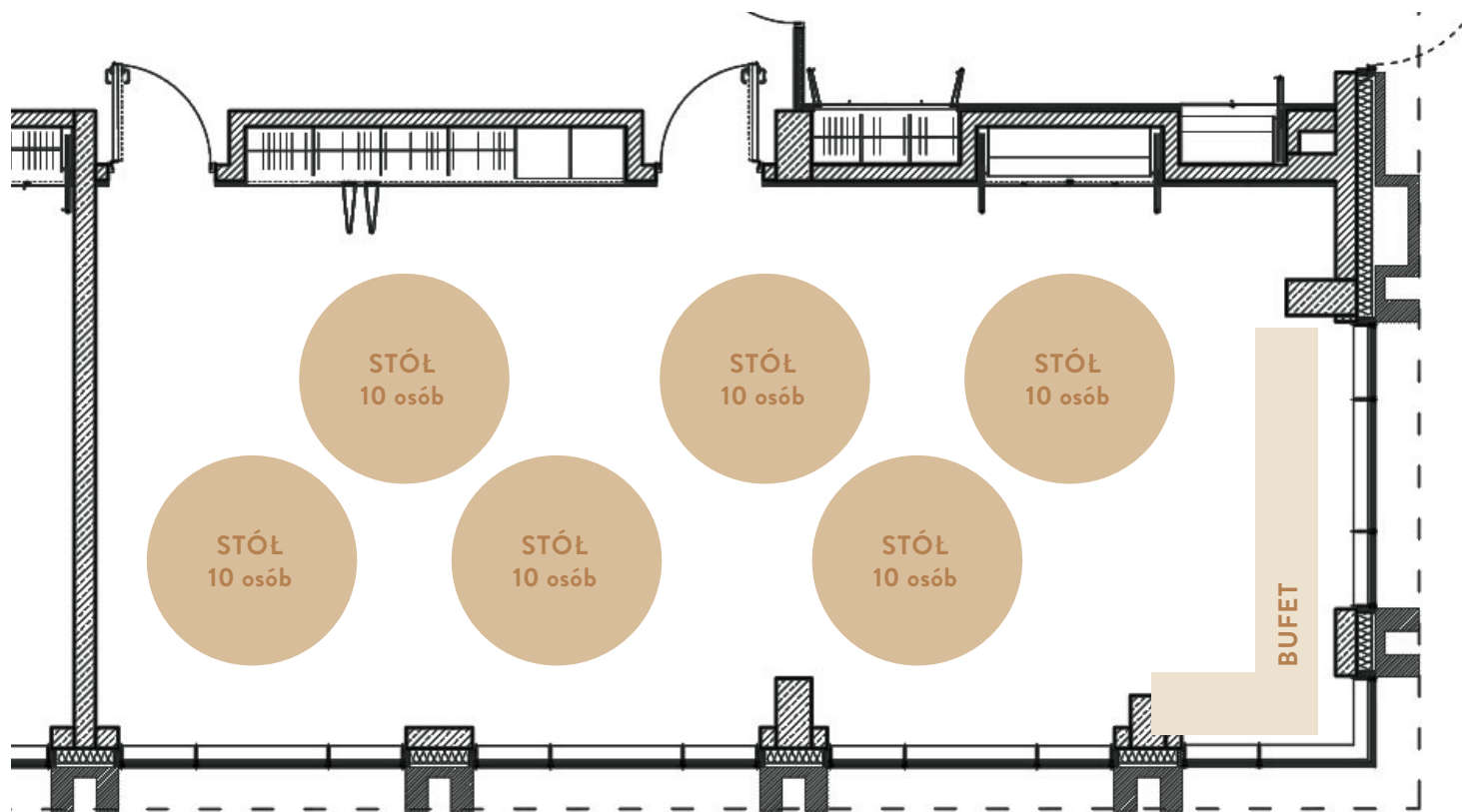
PLATINUM SALA



PLATINUM SALA



PLATINUM SALA



WARUNKI REZERWACJI oraz PŁATNOŚCI

1.

Aby rezerwacja była gwarantowana, należy dokonać przedpłaty zadatku w wysokości 20% całego zamówienia, 7 dni po podpisaniu umowy.

2.

Następnie zapłata ustalonego wynagrodzenia zostaje dokonana przez zamawiającego w dwóch transzach:

- 50% całego zamówienia (po 3-6 miesiącach)
- pozostała kwota 1 miesiąc przed spotkaniem
- w przypadku dodatkowych zamówień dokonanych w trakcie uroczystości konieczne jest uregulowanie rachunku tego samego dnia kartą lub gotówką.

3.

Ostateczna liczba gości oraz menu muszą zostać potwierdzone na 30 dni przed uroczystością. Do tego czasu możliwe jest zmniejszenie zamówienia o 10% z całości. Na 7 dni przed uroczystością zamawiający może bez kosztowo zmniejszyć zamówienie o 2 osoby (siły wyższe).





— P O D S U M O W A N I E —

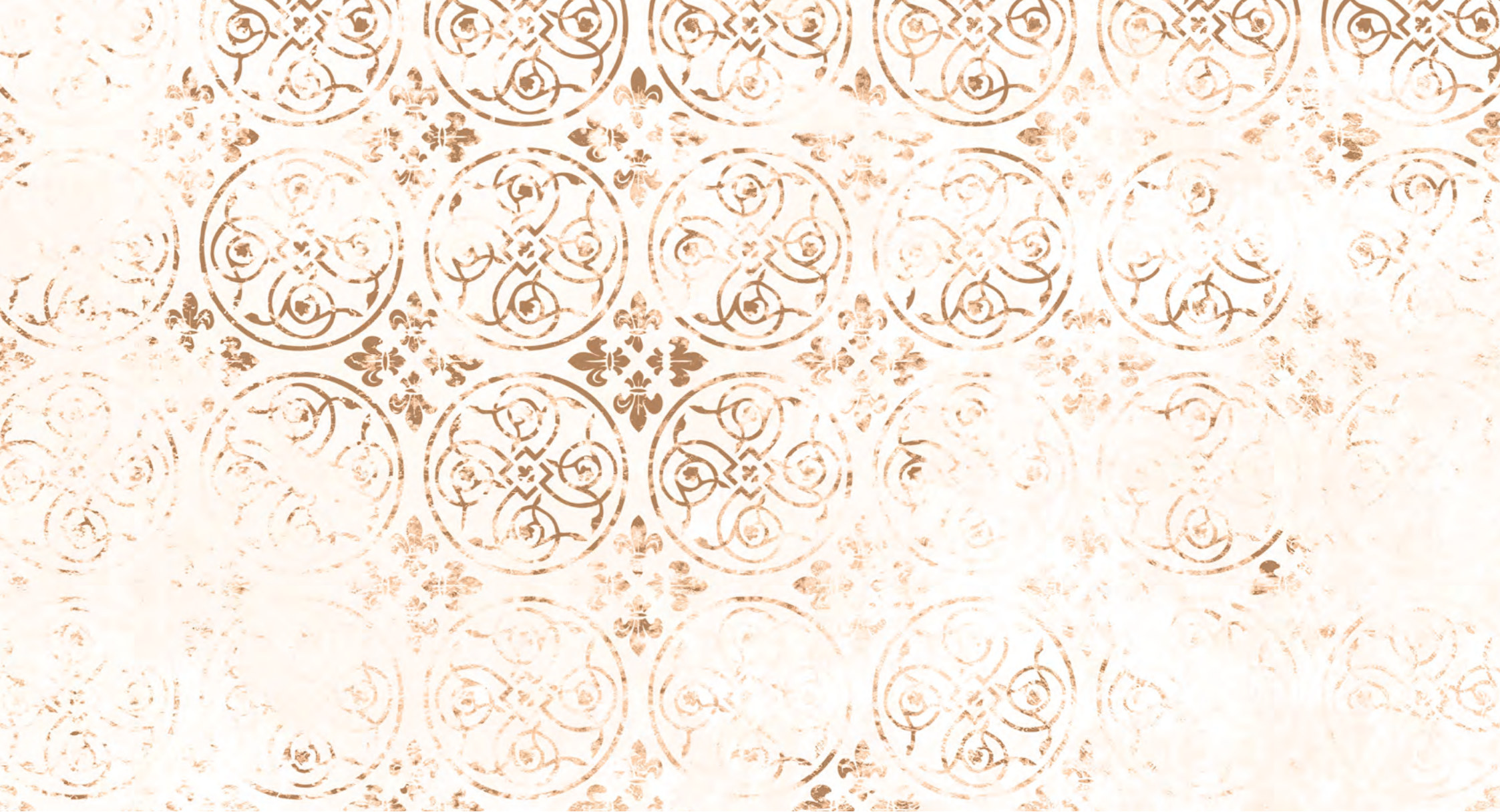
P

Chcemy podkreślić, że nasza oferta jest tylko wstępną propozycją. Każdego z naszych gości traktujemy indywidualnie i jesteśmy otwarci

na wszelkie sugestie. Staramy się dobierać oferty tak, aby jak najlepiej odpowiadały Państwa życzeniom.

Nasi koordynatorzy pozostają otwarci na Państwa sugestie i służą fachową pomocą.





THE BRIDGE WROCLAW MALLERY HOTEL COLLECTION

Plac Katedralny 8, 50-329 Wrocław

+48 717 273 100 _____hotel@thebridgewroclaw.pl_____www.thebridgewroclaw.pl