

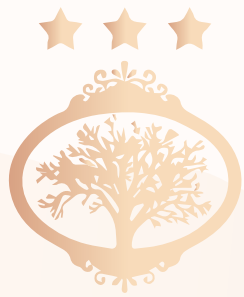


H O T E L
G A R D E N

2024

Oferta Weselna





H O T E L G A R D E N



W życiu człowieka jest wiele pięknych i niezapomnianych dni, a ślub z całą pewnością jest jednym z nich.

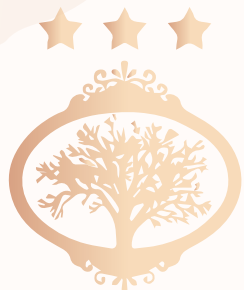
Wyczekany, wymarzony, zaplanowany w najdrobniejszym szczególe: piękna suknia, wspaniałe bukiety kwiatów, majestatyczna sala weselna i niesamowite otoczenie, w którym odbywają się wesela.

Jedną z tajemnic udanego przyjęcia ślubnego jest wybór właściwego miejsca, które nie tylko zachwyci, ale i sprawi, że poczujecie się w nim wyjątkowo.

Takim miejscem są Nasze sale weselne.

W niepowtarzalnym otoczeniu i stylowych XIX-wiecznych wnętrzach spędzicie Państwo miłe i niezapomniane chwile.





H O T E L G A R D E N

WE WSZYSTKICH PROPOZYCJACH W CENIE MENU ZAWARTE SĄ:

- Apartament dla nowożeńców
- Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
- Powitanie pary młodej chlebem i solą
- Wino musujące na powitanie gości
- Świeżo wypieczone pieczywo
- Czerwony dywan
- Obsługa kelnerska
- Bezpłatny parking

DODATKOWO:

- Dzieci w wieku 0 - 3 lat, są nie liczone w cenie menu
 - Dzieci w wieku od 3 do 10 lat - 50% ceny menu
 - Obsługa muzyczna
- (fotograf, DJ lub zespół muzyczny, kamerzysta) - 50% ceny menu



720 808 494
75 732 67 00

hotel-garden.pl

Zaślubiny w Ogrodzie

800 zł

Pragniemy zachęcić Państwa do organizacji ceremonii zaślubin w naszym pięknym ogrodzie.

Romantyczne alejki, przepiękna zieleń i okazałe drzewa tworzą niesamowitą atmosferę zarówno dla gości, jak i pary młodej. Ogród stanowi doskonałą scenerię do fotografii ślubnych.

W OFERCIE ZNAJDUJE SIĘ:

- przygotowanie miejsca w ogrodzie
 - stół dla urzędnika
- krzesła dla Pary Młodej ubrane na biało
- 20 ubranych na biało krzeseł dla gości



Sale Weselne

SALA KRYSZTAŁOWA:

- Klimatyzowana
- Z efektownym wejściem przez zabytkowy portal
- Z dużym tarasem z widokiem na ogród
- Z pięknymi żyrandolami
- Min. Liczba osób: 100 | Max liczba osób: 200
- Powierzchnia: 300 m²



SALA KOMINKOWA:

- Klimatyzowana
- Klimatyczna z parkietem i barem
- Z nastrojowym kominkiem
- Z odrębnym tarasem
- Ze światłami stereoskopowymi
- Max liczba osób: 100
- Powierzchnia: 180 m²



SALA LUSTRZANA:

- Klimatyzowana
- Pałacowe wnętrza z lustrami i ornamentami
- Z zabytkowym kominkiem
- Z odrębnym tarasem
- Max liczba osób: 40
- Powierzchnia: 80 m²



Menu 1

280 zł

OBIAD:

- Złocisty rosół domowy z makaronem przepiórczym
 - Kotlet de volaille
 - Sztuka mięsa w sosie własnym
 - Tradycyjny kotlet schabowy
- Udko z kurczaka w aromatycznych przyprawach
- Kluski śląskie ze szczypiorkiem i klarowanym masłem
 - Gotowane ziemniaki z koperkiem
 - Sos pieczarkowy
- Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)

PRZYSTAWKI ZIMNE (11 POZYCJI):

- Domowy pasztet z żurawiną
- Galaretki drobiowe z warzywami
 - Jajka w sosie tatarskim
- Matiasy w oleju i occie z cebulką
- Mix sałat z oliwkami i serem „feta”
 - Pickle
- Pomidory z mozzarellą z pesto bazyliowym
 - Sałatka jarzynowa
 - Pieczywo mieszane
 - Półmisek mięs pieczonych

(schab z morelą, rolada z boczku, karkówka pieczona, pieczeń z kurczaka)

DANIA GORĄCE:

- Tradycyjne gołąbki z sosem z pomidorów pelat
 - Węgierski specjał
- Pieczone skrzydełka z kurczaka w ziołach prowansalskich
- Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i pieczarkami

BUFET KAWOWY:

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z miętą i cytryną

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Alkohol, napoje, ciasta, tort, owoce, soki

Menu 2

305 zł

OBIAD:

- Złocisty rosół domowy z makaronem przepiórczym
- Cordon blue (kotlet drobiowy z szynką i żółtym serem)
 - Karminadle śląskie
- Roladki drobiowe nadziewane pieczarkami w złocistej panierce
 - Tradycyjny kotlet schabowy
- Kluski śląskie ze szczypiorkiem i klarowanym masłem
 - Gotowane ziemniaki z koperkiem
 - Sos pieczarkowy
- Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)

PRZYSTAWKI ZIMNE (12 POZYCJI):

- Galert z nóżek wieprzowych
 - Jajka w sosie tatarskim
- Matiasy w oleju z suszonymi pomidorami
 - Pickle
 - Półmisek mięs pieczonych
(schab z morelą, rolada z boczku, karkówka pieczona, pieczeń z kurczaka)
 - Półmisek serów
 - Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonego buraka z pomarańczami i serem „feta”
 - Szampański mus z łososia w vol-au-vent’ach
- Wrapy z kurczakiem gyros z warzywami i serkiem śmietankowym
 - Pieczywo mieszane

DANIA GORĄCE:

- Tradycyjne gołąbki z sosem z pomidorów pelati
- Pieczone udko na blanszowanych warzywach
- Bigos myśliwski z wędzonymi śliwkami, suszonymi grzybami i jałowcem
- Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem

BUFET KAWOWY:

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z miętą i cytryną

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Alkohol, napoje, ciasta, tort, owoce, soki

Menu 3

330 zł

OBIAD:

- Złocisty rosół domowy z makaronem przepiórczym
 - Kotlet de volaille
 - Rolada z kurczaka ze szpinakiem
 - Sztuka mięsa w sosie własnym
 - Tradycyjny kotlet schabowy
 - Zraz wołowy
- Kluski śląskie ze szczypiorkiem i klarowanym masłem
 - Gotowane ziemniaki z koperkiem
 - Sos pieczarkowy
- Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)

PRZYSTAWKI ZIMNE (14 POZYCJI):

- Domowy pasztet z żurawiną
- Galert z nóżek wieprzowych
- Marynowane szparagi owinięte szynką szwarcwaldzką na sosie ogórkowo-miętowym
 - Matiasy w oleju z suszonymi pomidorami
 - Mix sałat z wędzonym kurczakiem i mozzarellą
- Panierowane jajka w sezamie nadziewane sosem tatarskim
 - Pieczarki faszerowane mięsem mielonym
 - Pickle
 - Półmisek mięs pieczonych(schab z morelą, rolada z boczku, karkówka pieczona, pieczeń z kurczaka)
 - Półmisek serów
 - Sałatka gyros
 - Sałatka jarzynowa
- Szampański mus z łososia w vol-au-vent'ach
 - Pieczywo mieszane

DANIA GORĄCE:

- Tradycyjne gołąbki z sosem z pomidorów pelat
- Pieczone pałki z kurczaka w jogurtowej marynacie na fasolce szparagowej
 - Węgierski specjał
 - Schab na zasmażanej kapuście
- Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem

BUFET KAWOWY:

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z miętą i cytryną

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Alkohol, napoje, ciasta, tort, owoce, soki

Poprawiny

Czas trwania – 14:00 – 19:00

MENU - 65 zł

- Żurek na wędzonce z jajkiem i swojskimi kielbasami lub flaczki po góralsku
 - Pieczona noga z kurczaka w słodko-kwaśnej glazurze z sezamem
 - Sos śmietanowo-koperkowy
 - Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)
 - Gotowane ziemniaki z koperkiem
 - Pieczone ziemniaki z rozmarynem

DODATKOWO PŁATNE:

- Bigos - **8 zł / osoba**
- Frytki - **4 zł / osoba**
- Morszczuk kapski z pieca - **9 zł / osoba**
 - Ryba po grecku - **7 zł / osoba**
 - Sałatka jarzynowa - **6 zł / osoba**
- Surówka z czerwonej kapusty - **3 zł / osoba**
 - Tatar z wołowiny - **9 zł / osoba**
- Tortilla z wędzonym łososiem na zimno - **8 zł / osoba**
- Krojenie i układanie stołu słodkiego - **250 zł**
 - Krojenie świni/dzika - **150 zł**
 - Opłata za roznoszenie alkoholu - **200 zł**
- Wypożyczenie białych pokrowców na krzesła - **6 zł / szt.**
(powyżej 100 osób gratis)
 - Wypożyczenie stołu wiejskiego - **100 zł**
- Wypożyczenie stołu wiejskiego + krojenie i uzupełnianie wędlin - **250 zł**
 - Pieczony świniak 50kg - **2500 zł**
 - Stół polski - **25 zł / osoba**
 - Piwo keg 30L - **500 zł**
 - Piwo keg 50L - **700 zł**
- Pakiet napoi gazowanych (bez ograniczeń) - **30 zł / osoba**

POKOJE, W OFERCIE POSIADAMY:

- 2 pokoje trzyosobowe
- 2 pokoje jednoosobowe
- 21 pokoi dwuosobowych

Cena dla gości weselnych w dniu wesela wynosi **120 zł/os.**

W cenie wliczone jest śniadanie
w formie stołu szwedzkiego w godz.: **8:00 - 11:00.**

Doba hotelowa w godz.: **14:00 - 12:00.**









Dziękujemy za skorzystanie z naszej oferty!

