



**VULCAN**

HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA

*Oferta  
wesełna  
2023*

Hotel Vulcan  
Szczecin, ul. Drukarskiego-Lubeckiego 6a  
[sprzedaz@hotel-vulcan.pl](mailto:sprzedaz@hotel-vulcan.pl)



## JEDYNY TAKI DZIEŃ ... JEDYNE TAKIE MIEJSCE...

Vulcan to trzygwiazdkowy, kameralny hotel w Szczecinie, który wiąże nowoczesny design z atmosferą prywatności, indywidualnym podejściem do Gościa oraz znakomitą kuchnią. Wasza uroczystość może przybrać formę przyjęcia, uroczystego obiadu lub kameralnego spotkania.

Sala bankietowa Hotelu Vulcan to przestronne i klimatyzowane wnętrze, pozwalające na zorganizowanie wesel i przyjęć okolicznościowych do 250 osób. Obiekt dysponuje dużym parkingiem na ponad 200 samochodów.

### **ZAPEWNIJ SOBIE SPOKÓJ I PEWNOŚĆ - ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE W HOTELU VULCAN!**

Proponujemy przyjęcie przy okrągłych stołach lub w klasycznym ustawieniu - wybór należy do Was!

Nasza załoga doskonale wie, co zrobić, aby przyjęcie było wyjątkowe i służy radą na każdym etapie przygotowań. Nasz Szef Kuchni osobiście zadba o najwyższą jakość serwowanych dań, dopasuje menu tak, by zachwyciło wszystkich Waszych Gości, a kierownik gastronomii dopilnuje, by miejsce przyjęcia było przygotowane z uwzględnieniem nawet najmniejszych szczegółów.

Serdecznie zapraszamy!

*Zespół Hotelu Vulcan*





## KAZDA Z PRZEDSTAWIONYCH PONIŻEJ PROPOZYCJI ZAWIERA:

- \* przyjęcie weselne na klimatyzowanej sali bankietowej trwające do 8 h z możliwością przedłużenia za opłatą 400 PLN / h (do 10 h),
  - \* profesjonalną obsługę kelnerską,
  - \* opiekę doradcy ślubnego,
  - \* powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
  - \* kieliszek wina musującego na powitanie Gości,
- \* zastawę obiadową, białe obrusy i pokrowce na krzesła,
  - \* stoły okrągłe lub w klasycznym ustawieniu,
  - \* serwetki w wybranym kolorze, świece,
- \* wybrane menu z napojami bezalkoholowymi bez ograniczeń,
- \* rabat dla dzieci 3-12 r.ż. (60 % ceny menu lub zestaw dziecięcy),
- \* rabat dla osób z obsługi wesela np. kamerzysta, fotograf (60 % ceny menu),
  - \* jeden bezpłatny nocleg dla Nowożeńców,
- \* atrakcyjny rabat na noclegi ze śniadaniem dla Gości weselnych (ceny za pokój: jednoosobowy – 239 PLN, dwuosobowy – 269 PLN, trzyosobowy – 309 PLN, apartament czterosobowy – 359 PLN),
  - \* bezpłatny parking dla Gości,
  - \* dostęp do sejfu

## USŁUGI DODATKOWE:

- \* oprawa muzyczna- możliwość wynajęcia DJ
  - \* wynajem ścianki weselnej 100 PLN
- \* czerwony dywan z ozdobnymi borderami 50 PLN
  - \* napis LOVE 50 PLN
  - \* tort weselny od 15 PLN/os.
    - lub opłata od własnego tortu 10 PLN/talerzyk
- \* możliwość zakupu alkoholu od Hotelu w cenie:  
60 PLN za 0,5 l wódki Wyborowej i 55 PLN za 0,75l wina; 11-12 PLN za 0,5l piwa  
lub możliwość wniesienia własnego alkoholu,  
co wiąże się z opłatą "korkową" 12 PLN/za butelkę 0,5l wódki, 0,75l wina  
oraz 15 PLN/ za butelkę 0,7l whisky
- \* profesjonalna opieka florysty, która zapewni podstawową dekorację stołów dla Gości i Pary Młodej (świeże kwiaty) – od 20 PLN/os.

# PROPOZYCJA WESELNA I: 230 PLN/ OSOBE

## ***Zupa:***

Domowy rosół z makaronem, natką pietruszki i marchewką  
(Bulion warzywny z pomidorami i lubczykiem podany z makaronem i warzywami- vege)

## ***Danie główne podane na paterach:***

Medaliony schabowe w sosie myśliwskim

● Panierowany filet z kurczaka

(Kotlet brokułowy z migdałami z sosem serowym  
podany z puree ziemniaczanym i młodymi marchewkami – vege )

## ***Dodatki:***

Młode ziemniaki z koperkiem i masłem

Pieczone ziemniaki z ziołami i masłem czosnkowym

Zestaw surówek

## ***Zimne przekąski:***

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledź w oleju z cebulką i koperkiem

Ryba po grecku

Tortilla z chrupiącym kurczakiem i warzywami

Antipasti marynowane z dipem ziołowym

Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa)

podana z musztardą i chrzanem

Pieczyno, masło

## ***II dania serwowane w nocy:***

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego

Żeberka pieczone z sosem pieprzowym podane na zasmażanej kapuście

(Makaron ryżowy z warzywnym curry i orzechami nerkowca - vege)

## ***Bufet słodki:***

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

## ***Napoje (bez ograniczeń):***

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA



## PROPOZYCJA WESELNA II: 245 PLN/ OSOBE

### ***Zupa:***

Domowy rosół z makaronem, natką pietruszki i marchewką  
(Bulion warzywny z pomidorami i lubczykiem podany z makaronem i warzywami- vege)

### ***Danie główne podane na paterach:***

Bitki wołowe w sosie podgrzybkowym  
Kotlet de`volaille nadziewany pieczarkami i mozzarellą  
Roladki z polędwiczki wieprzowej w boczku z sosem pieprzowym  
(Stek z kalafiora na puree ziemniaczanym z zielonymi szparagami i sosem béarnaise - vege)

### ***Dodatki:***

Kluski śląskie  
Ziemniaki pieczone ze skórką w ziołach z masłem czosnkowym  
Zestaw surówek

### ***Zimne przekąski:***

Śledź w oleju z cebulką i koperkiem  
Sałatka z szynką parmeńską z karmelizowaną gruszką, serem lazur i sosem limonkowym  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Jajka faszerowane musem z wędzonego łososia z kawiozem z pstrąga  
Schab po cygańsku z pieczarkami, papryką i czosnkiem w pikantym sosie pomidorowym  
Warzywne kulki z kalafiora i brokułu w tempurze podane z dipem mango-jalapeno - vege  
Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa)  
Podana z musztardą i chrzanem  
Pieczywo, masło

### ***II Dania serwowane w nocy:***

Pieczone pałki i udka z kurczaka w sosie tikka-masala podane na jaśminowym ryżu  
(Tortellini ze szpinakiem i serem ricotta - vege)  
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

### ***Bufet słodki:***

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

### ***Napoje (bez ograniczeń):***

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA

## PROPOZYCJA WESELNA III:

285 PLN/ OSOBE

### ***Zupa:***

Domowy rosół drobiowo-wołowy z kołdunami, natką pietruszki i marchewką  
(Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i bazyliowym pesto - vege)

### ***Danie główne podane na paterach:***

Kotlet po szwajcarsku z szynką i serem  
Grillowane sakiewki z kurczaka faszerowane musem pieczarkowo-truflowym z sosem béarnaise  
Wolno gotowane policzki wołowe w sosie musztardowo-estragonowym  
(Pieczony bakłażan z salsą pomidorową i wegańskim sosem cheddar  
Podany na puree marchewkowym - vege)

### ***Dodatki:***

Włoskie kluski gnocchi z masłem i natką pietruszki  
Ziemniaki pieczone ze skórką w ziołach z masłem czosnkowym  
Zestaw surówek

### ***Zimne przekąski:***

Deska staropolska (smalec wiejski, kiełbasa podwędzana, oscypki, ogórki małosolne, podgrzybki)  
śledź w oleju z cebulą i czerwonym pieprzem  
Wędzony łosoś z musem chrzanowo-koperkowym  
Tymbaliki drobiowe z jajkiem i sosem tatarskim  
Dorsz w pomidorach z warzywami  
Sałatka cesar z kurczakiem, grzankami, parmezanem i chipsem z boczku  
Sałatka z pieczonych buraków z rukolą, kozim serem i pestkami dyni oraz sosem limonkowym- vege  
Rolki z tortilli z serkiem mascarpone, świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami - vege  
Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa)  
Podana z musztardą i chrzanem  
Pieczywo, masło

### ***II dania serwowane w nocy:***

Szaszłyk wieprzowy z cebulką i boczkiem oraz sosem bbq i pieczonymi ziemniakami  
(warzywny szaszłyk z marynowanym tofu z sosem tatziki - vege)  
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

### ***Bufet słodki:***

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

### ***Napoje (bez ograniczeń):***

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA



# PROPOZYCJA WESELNA IV

325 PLN/ OSOBE

## ***Zupa:***

Zupa krem z pieczonej papryki i pomidorów z crème fresh i nachosami

## ***Danie główne podane na paterach:***

Zrazy wołowe w sosie myśliwskim

Pierś z kurczaka w szynce dojrzewającej z mozzarellą i sosem włoskim

Filet z dorsza w panierce parmezanowej z sosem rakowym

(Gołąbki z kaszy perłowej i szpinaku z sosem podgrzybkowym

Podane na puree ziemniaczanym - vege)

## ***Dodatki:***

Gotowane młode ziemniaki ze skórką z masłem i koperkiem

Kopytka z natką pietruszki

Zestaw surówek

## ***Zimne przekąski:***

Rolada z kaczki z bakaliami i chutney dyniowo-jabłkowe

Krewetki w cieście z sosem słodko-pikantnym

Deska staropolska (smalec wiejski, kiełbasa podwędzana, oscypki, ogórki małosolne, podgrzybki)

Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzonym łososiem i szczypiorkiem

Sery francuskie z konfiturą

Śledź w po tatarsku

Mini tarty z pieczarkami i mozzarellą

Roladka z grillowanej cukinii z suszonymi pomidorami i serem kozim

Sałatka z grillowanym kurczakiem i cytrusami z sosem limonkowym

Schab gotowany sous-vide z sosem tuńczykowo-kaparowym

Pieczyno, masło

## ***II dania serwowane w nocy:***

Boeuf strogonow z pieczarkami i ogórkiem kiszonym podany z kopytkami

(gulasz z cieciorke, cukinii i pomidorów podawany z kopytkami - vege)

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego

## ***Bufet słodki:***

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Owoce sezonowe

## ***Napoje (bez ograniczeń):***

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA

# PROPOZYCJA WESELNA PREMIUM

415 PLN / OSOBE

## *Przystawka serwowana:*

Tatar z łososia z musztardą francuską i szczypiorem  
podany na marynowanych burakach z crème fresh i kawiozem

## *Zupa serwowana:*

Bulion z kaczki z ravioli i warzywnym julienne i oliwą lubczykową  
(Krem z pieczonej papryki z burrata i bazyliowym pesto- vege)

## *Obiad serwowany:*

Konfitowane udko z kaczki z puree ziemniaczanym podane z zasmażaną czerwoną kapustą sosem porto  
(Stek z kalafiora na puree ziemniaczanym z zielonymi szparagami i sosem béarnaise - vege)

## *Deser serwowany:*

Brownie czekoladowe z kremem anglaise  
(Mus z awocado i brązowego cukru z filecikami grejpfruta - vege)

## *Zimne przekąski:*

Tatar wołowy z piklami i ciepłymi bułeczkami ciabattini – wyserwowany o wyznaczonej godzinie

Pâté z wątróbki na grzance z konfiturą z czerwonej cebuli

Półmisek francuskich serów z paluszkami grissini, owocami i konfiturą z dyni

Półmisek mięs wędzonych z musem chrzanowym

Krewetki w cieście z sosem mango-jalapeno

Śledź w oleju z cebulką i koperkiem

Sałatka z szynką parmeńska, karmelizowana gruszką, serem lazur i sosem limonkowym

Warzywne kulki z kalafiora i brokołu w tempurze podane z dipem słodko-kwaśnym - vege

Półmisek hiszpańskich przekąsek:

Nadziewane papryczki, szynka serrano, bruschetta z chiorrizzo i pomidorami

Pieczywo, masło

## *III dania serwowane w nocy:*

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego

Souvlaki wołowo-wieprzowe z sosem tzatziki i pieczonymi ziemniakami

(warzywny szaszłyk z marynowanym tofu z sosem tzatziki - vege)

pieczona szynka z dodatkami serwowana przez kucharzy

(tortellini ze szpinakiem i serem ricotta - vege)

## *Bufet słodki:*

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Owoce sezonowe

## *Napoje (bez ograniczeń):*

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA



# WEGAŃSKIE WESELE

295 PLN / OSOBE

## *Zupa:*

Krem z pieczonej papryki ze pesto pietruszkowym i kielkami groszku

## *Danie główne podane na paterach:*

Gołąbki z kaszy perłowej z pieczarkami w sosie podgrzybkowym

Stek z kalafiora z sosem serowym na szparagach

Brokułowe kotlet wegańskie z migdałami

## *Dodatki:*

Włoskie kluski gnocchi z natką pietruszki

Opiekanie ziemniaki z ziołami i czosnkiem

Mix sałat z warzywami i sosem vinaigrette

## *Żmne przekaski:*

Grillowana cukinia z humusem z ciecioriki o smaku curry

Zielone oliwki marynowane w pesto bazyliowym

Sałatka z pieczonych buraków z granatem, kokosową fetą z dressingiem malinowym

Tacos z guacamole, pomidorami i czosnkiem

Mini burgery z wegańskim mięsem z białka roślinnego

Falafel warzywny z dipem mango-jalapeno

Tatar z papryki, kolendry i orzechów nerkowca na grzance

Pieczyno

## *II dania serwowane w nocy:*

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzankami i wegańskim parmezanem

Gulasz warzywny z ciecioriki, pomidorów i cukinii podany z wegańskimi kopytkami

## *Bufet słodki:*

Ciasto brownie czekoladowe z wiśniami

Panna-cotta z mleka kokosowego z musem malinowym

Wegański sernik

## *Napoje (bez ograniczeń):*

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA

**MENU DZIECIĘCE:**  
**55 PLN / OSOBE**

*Zestaw I*

Rosół domowy z makaronem  
Stripsy z kurczaka  
Frytki  
Mizeria

*Zestaw II*

Krem pomidorowy z grzankami  
Dorsz w cieście naleśnikowym  
Gotowane ziemniaki  
Marchew

**DANIE NOCNE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY**  
**30 PLN / OSOBE**

Płonąca szynka wiejska z kuleczkami ziemniaczanymi i sosami

**STÓŁ WIEJSKI**  
**2000 PLN\***

Wiejski smalec  
Kiełbasy staropolskie - 2 rodzaje  
Kabanosy  
Kaszanka  
Domowy pasztet  
Salceson biały i czarny  
Wędliny staropolskie - 3 rodzaje  
Wędzonki - 3 rodzaje  
Ogórki kiszane  
Chrzan, musztarda, ćwikła  
Chleb wiejski

\*Cena do 60 os. Przy większej ilości Gości cena ustalana indywidualnie



## STÓŁ MORSKI

2000 PLN\*

Ryba faszerowana łososiem i warzywami w galarecie

Trio śledziowe

Paprykarz szczeciński

Rolmopsy śledziowe

Wędzony pstrąg z Zielenicy

Koktajl z krewetek z ananasem

Sushi z łososiem

\*Cena do 60 os. Przy większej ilości Gości cena ustalana indywidualnie

## CANDY BAR

1800 PLN\*

Muffinki czekoladowe z kremami

Babeczki z musem waniliowym i świeżymi owocami

Panna-cotta z musem malinowym

Ptysie oblane białą czekoladą

Owoce filetowane

Owocowe makaroniki

\*Cena do 60 os. Przy większej ilości Gości cena ustalana indywidualnie

## FONTANNA CZEKOLADOWA

30 PLN / OSOBE\*

Owoce krojone świeże

Pianki

Gorąca czekolada mleczna

\*Przy ponad 60 Gości cena ustalana indywidualnie

## POPRAWINY 89 PLN / OSOBE

### *Zestaw I:*

Żurek z jajkiem i kielbasą  
Udka z kurczaka faszerowane grzybami w sosie pieprzowym  
Puree ziemniaczane  
Surówka colesław  
Kawa, herbata, woda, soki

### *Zestaw II:*

Kwaśnica na wędzonce z boczkiem i warzywami  
Pieczeń z karkówki w sosie własnym  
Kopytka  
Buraczki  
Kawa, herbata, woda, soki

### *Zestaw III:*

Pikantna zupa gulaszowa  
Panierowany kotlet schabowy  
Gotowane ziemniaki z koperkiem  
Mizeria  
Kawa, herbata, woda, soki

## POPRAWINY W FORMIE GRILLA: 130 PLN / OSOBE

### *Zupa w kociolku (do wyboru):*

Flaki wołowe lub żurek z białą kielbasą

### *Dania z grilla:*

Kielbasa z grilla  
Karkówka z grilla  
Kaszanka z boczkiem i cebulką w folii  
Udka z kurczaka w sosie BBQ  
Pieczone ziemniaki ze skórką w ziołach i czosnku  
Sałatka wiosenna  
Ogórek kiszony  
Pieczywo  
Sosy: ketchup, musztarda, sos czosnkowy  
Kawa, herbata, woda, soki



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA



## ALKOHOLE:

Możliwość zakupu alkoholu od Hotelu w cenie:

Wódka Wyborowa 0,5l - 60 PLN

Wino białe/czerwone 0,75l - 55 PLN

Whisky Ballantines 0,7l - 105 PLN

Whisky Jack Daniel's 0,7l - 160 PLN

Piwo Vulcan 0,5l - 11 PLN

Pozostałe Piwa 0,4l/0,5l - 12 PLN

(Żywiec klasyczny oraz okazjonalny, Desperados, Heineken,  
Książęce, Somersby- różne smaki, bezalkoholowe)

Istnieje również możliwość wniesienia własnego alkoholu,  
co wiąże się z opłatą "korkową"

12 PLN/butelkę 0,5l wódki, 0,75l wina

15 PLN/ butelkę 0,7l whisky

5 PLN / butelkę 0,5l piwa

## OPEN BAR NO LIMIT :

120 zł/osobę - 4 godziny

170 zł/osobę - 8 godzin:

Wódka Wyborowa

Wino białe/czerwone

Piwo butelkowe

Whisky (Grant's lub Ballantines)

Naszym Gościom oferujemy 105 przestronnych pokoi i 5 eleganckich apartamentów, dopełnieniem całości jest widok z hotelowych okien, który rozpościera się na tereny stoczniowe.

Dla Gości weselnych proponujemy atrakcyjny rabat na noclegi ze śniadaniem (ceny za pokój: jednoosobowy – 239 PLN, dwuosobowy – 269 PLN, trzyosobowy – 309 PLN, apartament czteroosobowy – 359 PLN),

Oferta obejmuje jeden bezpłatny nocleg dla Nowożeńców.

Hotel Vulcan dysponuje dużym parkingiem na ponad 200 samochodów, co niewątpliwie wyróżnia go spośród innych szczecińskich hoteli.

Dla Państwa i Gości parking gratis.



**VULCAN**  
HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA



## DANIA OBIADOWE DO WYBORU:

### *Zupy:*

Domowy rosół z makaronem lub kołdunami z natką pietruszki i marchewką  
Bulion z kaczki z kluskami z natką pietruszki i marchewką  
Zupa grzybowa z makaronem  
Węgierska zupa z papryką  
Seczuańska zupa z kurczakiem i makaronem ryżowym  
Krem z dyni z oliwą dyniową i prażonymi pestkami dyni  
Krem szczawiowy z jajkiem i ziemniakami  
Krem ziemniaczany z bekonem i oliwą szczypiorkową  
Krem z pomidorów z mozzarellą i pietruszkowym pesto  
Zupa Rybna z owocami morza i łososiem

### *Dania główne:*

Panierowany filet z kurczaka  
Roladki drobiowe z papryką, boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym  
Pierś z kurczaka faszerowana szynką i brokułami w sosie serowym  
Udziec z indyka w sosie musztardowo-estragonowym  
Pierś z kaczki w sosie jabłkowym  
Poliki wieprzowe w sosie pieprzowym  
Schab sous-vide w sosie myśliwskim  
Grillowana karkówka z dipem czosnkowym  
Zrazy wołowe w sosie własnym  
Pstrąg smażony w panierce migdałowej  
Dorsz zapiekany pieczarkami, pomidorami i serem

### *Dodatki:*

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem  
Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem  
Włoskie kluski gnocchi  
Kopytka  
Kluski śląskie  
Ryż jaśminowy  
Mix kasz z natką pietruszki  
Zapiekanka ziemniaczana Gratin  
Bukiet warzyw gotowanych  
Grillowane warzywa z sosem woucester  
Surówka z kapusty pekińskiej i sosu winegret  
Pomidorki z cebulką  
Fasolka szparagowa z bułką tartą  
Kalafior z masłem i bułką tartą  
Mizeria  
Sałatka szwedzka z czerwoną cebulą i musztardą francuską  
Colesław



HOTEL & RESTAURACJA  
SALA BANKIETOWA

## ZAPRASZAMY DO KONTAKU

Jeśli chcielibyście Państwo uzyskać dodatkowe informacje  
lub zapytać o szczególne możliwości czy inspiracje,  
nasi doświadczeni managerowie sprzedaży pozostają do Państwa dyspozycji.

Dział Marketingu i Sprzedaży

[sprzedaz@hotel-vulcan.pl](mailto:sprzedaz@hotel-vulcan.pl) +48 667 700 951  
[konferencje@hotel-vulcan.pl](mailto:konferencje@hotel-vulcan.pl) +48 667 700 284