

## PAKIET ALL INCLUSIVE

WESELE DO 12 GODZIN

369 ZŁ OD OSOBY

### W cenie pakietu oferujemy:

Całonocne menu weselne zawierające tradycyjne potrawy  
Open bar na napoje bezalkoholowe i alkoholowe do 12 godzin  
Tort weselny oraz słodkie wypieki wykonane przez naszych Cukierników  
Powitanie Pary Młodej i Gości weselnych kieliszkiem wina musującego oraz chlebem i solą  
Bezpłatne menu dla dzieci do 2 lat  
Profesjonalną i doświadczoną obsługę

### Stylową aranżację, która zawiera:

Białe pokrowce na krzesła dla Pary Młodej, świece, obrusy, serwetki,  
jedną wiązankę kwiatową

### Dodatkowo przy wyborze tej oferty Para Młoda otrzymuje GRATIS!!!

Pokój ze śniadaniem w noc poślubną  
Degustację menu weselnego dla 2 osób  
Miejsce parkingowe w dniu bankietu  
Monitor 60 cali do wyświetlania zdjęć rodzinnych  
Zniżkę 10% na organizację przyszłych przyjęć okolicznościowych  
w Art Hotelu (bociankowe, rocznice, chrzciny, komunie)

Pakiet przeznaczony jest na uroczystości dla minimum 40 pełnopłatnych osób

Wynajem Sali do godziny 04:00 GRATIS

Specjalne ceny pokoi w dniu bankietu weselnego dla rodziny i przyjaciół.

*Art Weddings*

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

## PAKIET ALL INCLUSIVE

### Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Kieliszek wina musującego

### Starter sezonowy Szefa Kuchni

### Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół z domowym makaronem i świeżym liściem lubczyku  
Zupa pomidorowa z kładzionymi kluskami  
Krem brokułowy z płatkami migdałów

### Danie główne – podane na półmiskach (do wyboru trzy mięsa i jedna ryba)

Tradycyjne zrazy wołowe  
Udko z kurczaka à la bażant  
Kotlet de volaille  
Karczek duszony w sosie własnym  
Tradycyjny schabowy smażony na smalcu  
Miruna w płatkach kukurydzianych  
Filet z dorsza na parze w sosie cytrynowym  
Filet z limandy panierowany z migdałami

### Dodatki

(dwa do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Purée ziemniaczane  
Kluski śląskie

Bukiet surówek sezonowych

### Tort weselny

Klasyczny tort śmietanowy dekorowany owocami sezonowymi  
Mus do wyboru: truskawkowy, malinowy, czekolada z wiśnią, owoce leśne

*Art Weddings*

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

### Bufet słodkości

Sernik pieczony, szarlotka na kruchym cieście, tartaletki z musem i owocami sezonowymi, babeczki bezowe z nadzieniem

### Przekąski zimne

Paszтет staropolski z żurawiną  
Boczek po cygańsku  
Rolada z drobiu z brokułami  
Karczek nadziewany  
Rostbef z musem paprykowym  
Galaretki drobiowe  
Śledź tradycyjny w oleju  
Carpaccio z buraka z serem feta i olejem z pestek dyni  
Paszтety wegańskie (z pieczonej marchewki z imbirem, z białej fasoli z dodatkiem pieczarek)  
Jajka faszerowane  
Sałatka jarzynowa z majonezem  
Sałatka śledziowa z ziemniakami  
Sałatka chłopska z boczkiem i kiszonym ogórkiem  
Pikle (pieczarki konserwowe, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, patisony)  
Pieczywo

### Bufet ciepły

Naleśniki ze szpinakiem i pieczarkami pod beszamelem  
Lekko pikantna zupa gulaszowa  
Barszcz czerwony z krokietem warzywnym

### Napoje Open Bar do 12 godzin

Kawa i herbata  
Woda niegazowana z cytryną  
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)  
Wino białe/czerwone (wytrwane) w karafkach  
Wódka Wyborowa

Istnieje możliwość wprowadzania zmian do menu, co może wiązać się z koniecznością indywidualnej wyceny pakietu.

*Art Weddings*

SZTUKA W KAŻDYM DETALU