



u Pietrzaków
★★★

PAKIET WESELNY PLATYNOWY*

320 zł/os **SOBOTY**
310 zł/os **POZOSTAŁE DNI**

**Uwaga – ceny pakietów mogą wzrosnąć o stopę inflacji w danym miesiącu lub roku ,
jednak nie więcej niż 10% kosztu pakietu*

** pakiety obowiązują dla przyjęć na min. 50 osób*

PAKIET PLATYNOWY ZAWIERA:

- Czas trwania przyjęcia do godziny 5.00 dnia następnego /nie dłużej niż 12 godzin/
- Toast winem musującym na powitanie.
- Alkohol biały /wódka/ 0,7l na parę: Wyborowa, Biały Bocian, Starosta, Bols /asortyment ruchomy/ - dostawca Makro Cash and Carry.
- Klient może korzystać z własnych napojów alkoholowych, bez opłaty tzw. korkowej
- Pięć dań gorących: dwa rodzaje zup do wyboru, dwa dania główne serwowane do północy, dwa dania serwowane po północy.
- Osiem rodzajów przekąsek: zimnych, gorących oraz sałatek
- Dodatki do przekąsek.
- Deser serwowany po daniu głównym
- Tort weselny wypiekany przez cukierników hotelu „U Pietrzaków”.
- Bufet z ciastami bankietowymi, mixem owoców sezonowych, mini musami w szkle i tortami bezowymi
- Pakiet napoi zimnych i gorących /ekspres/ bez ograniczeń.
- Ekskluzywny pokój VIP dla Pary Młodej ze śniadaniem.
- Dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych ze śniadaniem.
- Ceremoniał powitania chlebem i solą.
- Konfekcje bankietową w kolorze białym, ozdobne pokrowce na krzesła w kolorze białym.
- Świece, świeczniki, stojaki na numery stolików, złożoną ramę na listę gości wraz ze sztalugą.
- Podwieszenia Sali Bankietowej materiałami muślinowymi w kolorze białym.



-
- Ścianka z materiału muślinowego w kolorze białym za stołem Pary Młodej.
 - Profesjonalne oświetlenie Sali Bankietowej światłami ledowymi – kolory do wyboru
/ Hotel nie oświetla parkietu do tańca/
 - Drewniany parkiet rozkładany /sala Bankietowa oraz sala Klubowa/
 - Sala weselna z ustawieniem stołów okrągłych /do 12 os./ bądź prostokątnych.
 - Czerwony dywan na wejście Młodej Pary + lampiony ze świecami na schodach hotelowych
 - Obsługa kelnerska /1 kelner – 15 gości/ , kierownik Sali, serwis sprząający, szatnia.
 - Miejsca parkingowe dla gości weselnych.
 - Klimatyzację, wentylację, agregat prądowórczy, abonamentową opłatę ZAIKS.
 - Menager Bankietów oferuje pomoc w zakresie oprawy muzycznej, fotograficznej, florystycznej, animacji dla dzieci, druku zaproszeń oraz winietek, wyboru oraz zakupu alkoholi jak i wiele innych.

INFORMACJE DODATKOWE:

- Ostateczna rezerwacja terminu jest równoznaczna z podpisaniem umowy i wpłatą zadatku w wysokości 2 000 zł. Ustalenia menu, podanie ostatecznej ilości gości oraz rozliczenie końcowe, należy dokonać na 14 dni przed planowaną datą przyjęcia.
- Hotel organizuje uroczystość zaślubin urzędowych na terenie obiektu: koszt 1 500 zł
- W sytuacji organizacji przyjęcia weselnego na łączonych salach restauracyjnych Kamienica + Patio, w momencie mniejszej ilości osób dorosłych niż 70, hotel dolicza opłatę w wysokości 1 500 zł.
- Podane menu jest propozycją, jego końcowa wersja powstaje po konsultacji z menagerem bankietów.
- Hotel uwzględnia preferencje żywieniowe bądź diety: typu wegetarianie, weganie itd.
- Hotel oferuje możliwość organizacji degustacji dań /płatne/.
Po wcześniejszych ustaleniach z menagerem.
- Koszt dzieci od 3 do 12 lat oraz obsługi technicznej /tj. orkiestra, fotograf itd./
wynosi 50 % konsumpcji osoby dorosłej.
- Oprawa florystyczna – po stronie klienta. Hotel użycza wazonów bez dodatkowych opłat.
- Hotel proponuje wypożyczenie srebrnych pięcioramiennych kandelabrow o wys. 80 cm – 50 zł /szt.



U Pietrzaków



PAKIET PLATYNOWY PROPOZYCJE MENU

ALKOHOL:

- Alkohol biały /wódka/ 0,7l na parę: Wyborowa, Białe Bocian, Starosta, Bols /asortyment ruchomy/
- dostawca Makro Cash and Carry.

TOAST ORAZ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

- Wino musujące

I DANIE GORĄCE - ZUPA: /dokonujemy wyboru dwóch zup/

- Rosół z makaronem / z uszkami mięsnymi własnej produkcji
- Flaki po staropolsku
- Krem z białych warzyw z prażonym bekonem
- Krem z borowików z grzankami
- Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z serem feta
- Krem z zielonego groszku z płatkami migdałowymi
- Zupa grzybowa z łazankami
- Zupa cebulowa francuska z chipsem serowym
- Włoska zupa minestrone z mini kluseczkami

II DANIE GŁÓWNE: /dokonujemy wyboru jednego dania/

- Polędwiczki wieprzowe, sos z zielonego pieprzu i rozmarynu
- Pieczona pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą sos musztardowo - miodowy
- Połówka kaczki luzowanej pieczonej na karmelizowanych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy
dopłata do kosztu pakietu 10 zł /os.
- Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy
- Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku, sos z kurek
- Polędwiczki drobiowe przekładane cukinią i mozzarellą, sos śmietanowy
- Klasyczny kotlet schabowy XXL smażony na smalcu
- Kotlet de Volaille z masłem
- Dorsz pieczony na grillowanych pomidorach, sos maślano - cytrynowy
- Grillowany pstrąg w ziołach i pieczonej cytrynie z delikatnym sosem czosnkowym



u Pietrzaków



DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH: /dokonujemy wyboru dodatku skrobiowego oraz warzywnego/

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki puree
- Mini kluski śląskie
- Mini kopytka klasyczne
- Mini kopytka bazyliowe
- Tagiatella warzywna /cukinia, marchewka, pietruszka/
- Warzywa grillowane
- Warzywa z wody
- Buraczki zasmażane
- Marchewka z groszkiem
- Buraczki karmelizowane
- Kapusta młoda / zasmażana
- Mix sałat z vingretem i pomidorkami koktajlowymi
- Zestaw surówek

MENU DLA DZIECI: /dokonujemy wyboru zupy + dania drugiego/

- Rosółek z makaronem
- Pomidorowa z makaronem
- Paluszki z kurczaka własnej produkcji, frytki, surówka
- Mini burger drobiowy, frytki, surówka
- Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki puree, surówka
- Antrykot z piersi kurczaka w płatkach, frytki, surówka

DESER: /serwowany po daniu głównym/

- Sorbet cytrynowy na gorących wiśniach
- Lody chałwowe własnego wyrobu z bitą śmietaną i prażonym sezamem
- Lody waniliowe z bitą śmietaną i gorącym dipem malinowym
- Tiramisu z biszkoptem i kroplą Brandy

PRZEKĄSKI Z MIĘS :

- Mięsa pieczone: wyrób własny
boczek, karkówka, indyk, schab
- Paszty polskie z jarzębiną i dżemem z owoców leśnych
- Roladki wieprzowe po warszawsku w galarecie



U Pietrzaków



- Befszyk tatarski z dodatkami i jajkiem przepiórczym
- Polędwiczki drobiowe z musem serowym
- Roladka drobiowa z brokułami
- Indyk w wytrawnej maladze
- Melon w szynce parmeńskiej
- Tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Rozbeff faszerowany musem borowikowym
- Nóżki wieprzowo drobiowe

PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE:

- Canelloni z łososia z musem śmietanowym z koperkiem
- Śledź tradycyjny z cebulką
- Tatar ze śledzia
- Ryba smażona z warzywami po grecku
- Sandacz z pieczonymi warzywami w galarecie
- Plastry łososia wędzonego z cytryną
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Jaja pieczone w skorupkach
- Jaja podane na zimno faszerowane pastami smakowymi
- Pieczarki faszerowane szpinakiem i fetą podane na gorąco

SALATKI:

- Sałatka caprese na rukoli z pesto i czarnymi oliwkami
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami
- Sałatka jarzynowa tradycyjna z jajkiem mollet
- Sałatka cesar z grillowanymi plastrami kurczaka
- Sałatka kebab z pieczonym kurczakiem i makaronem ryżowym
- Sałatka śródziemnomorska z szynką parmeńską, melonem i serem Lazur
- Sałatka chłopska z ziemniakami, szynką i ogórkiem kiszonym
- Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową i gruszką karmelizowaną
- Sałatka z wątróbką drobiową i sosem żurawino malinowym na rukoli
- Carpaccio z buraka z fetą i prażonymi ziarnami

DODATKI:

- sos tatarski, sos czosnkowy, chrzan, żurawina,
- gruszka marynowana, papryka, grzybki marynowane
- ogórki kiszone, ogórki małosolne /sezonowo/
- masło w dwóch smakach, pieczywo ciemne i jasne



U Pietrzaków



III DANIE GORĄCE: /dokonujemy wyboru jednego dania/

- Polędwiczki wieprzowe, sos z zielonego pieprzu i rozmarynu
- Zraz francuski drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą sos musztardowo - miodowy
- Połówka kaczki luzowanej pieczonej na karmelizowanych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy
dopłata do kosztu pakietu 10 zł /os.
- Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy
- Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku, sos z kurek
- Polędwiczki drobiowe przekładane cukinią i mozzarellą, sos śmietanowy
- Klasyczny kotlet schabowy XXL smażony na smalcu
- Kotlet de Volaille z masłem
- Dorsz pieczony na grillowanych pomidorach, sos maślano - cytrynowy
- Grillowany pstrąg w ziołach i pieczonej cytrynie z delikatnym sosem czosnkowym

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH: /dokonujemy wyboru dodatku skrobiowego oraz warzywnego/

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki puree
- Mini kluski śląskie
- Mini kopytka klasyczne
- Mini kopytka bazyliowe
- Tagiatella warzywna /cukinia, marchewka, pietruszka/
- Warzywa grillowane
- Warzywa z wody
- Buraczki zasmażane
- Marchewka z groszkiem
- Buraczki karmelizowane
- Kapusta młoda / zasmażana
- Mix sałat z vingretem i pomidorkami koktajlowymi
- Zestaw surówek

TORT WESELNY: Tort okolicznościowy /piętrowy lub w kwadracie/ proponowane smaki:

- Jasny biszkopt z bitą śmietaną i malinami
- Ciemny biszkopt z bitą śmietaną i musem wiśniowym
- Czekoladowy wytrawny



U Pietrzaków



IV DANIE GORĄCE: /dokonujemy wyboru jednego dania/

- Boeuf strogonow
- Rosół tajski z trawą cytrynową z makaronem udon i plastrami pieczonej kaczki
- Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
- Polędwiczki drobiowe w suszonych pomidorach
- Węgierska zupa gulaszowa
- Kurczak curry na mleku kokosowym
- Potrawka z kurczaka ze szpinakiem i pomidorami
- Propozycja: mini pierogi własnej produkcji z sosem z kurek bądź okrasą 8 szt: z kaczką, z kaszanką, ruskie, ze szpinakiem i suszonymi pomidorami lub mix – dopłata 10 zł/os.

V DANIE GORĄCE: /dokonujemy wyboru jednego dania/

- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Francuska zupa cebulowa z chipsem serowym
- Flaki po staropolsku
- Krem z borowików z fagottini szpinakowym
- Barszcz biały z grzybami i pieczoną szynką

BUFET DESEROWY : /własnej produkcji/

- Sernik tradycyjny, szarlotka domowa, biszkopt z galaretką, czekoladowiec
- Babeczki mini owocowe, babeczki mini toffi /po 50 % ilości gości/
- Owoce sezonowe /5 dkg na osobę/
- Wybór kaw z ekspresu samoobsługowego /bez limitu/
- Wybór herbat smakowych /bez limitu/
- Torty bezowe / 50 os. – 1 szt./ : z owocami, cappuccino, czekoladowa
- Dodatkowe torty bezowe 180 zł / szt.

NAPOJE ZIMNE : /bez ograniczeń/

- Napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite, woda gaz /but.0,5l/
- Soki owocowe 100% podawane w karafkach
- Woda mineralna z miętą i cytryną podawana w karafkach



u Pietrzaków
★★★

POLECAMY...

STÓŁ POLSKI

Szynka wieprzowa pieczona, kielbasa wędzona, kaszanka, biała kielbasa, salceson ozorkowy,
zeberka pieczone, golonki pieczone
Schab faszerowany śliwką i morelą,
Chłodnik tradycyjny, bigos staropolski, smalec wiejski, ćwikła, chrzan, ogórki małosolne lub kiszzone

Koszt Stołu Polskiego do 50 os. – 2 000 zł ; do 100 os. – 2 800 PLN

*

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Łosoś w całości faszerowany solą i paluszkami krabowymi, melon w szynce parmeńskiej,
Mule w czosnku podane w kociołkach, koktajl z krewetek w arbuzie, carpaccio z wędzonej gęsi,
Pieczony rostbef z śliwką kalifornijską, canelloni z łososia, terriny rybne,
Śliwka pieczona w bekonie, kompozycje serów pleśniowych,

Wybór sałatek:

Sałata Rzymska z pieczonymi szalotkami w boczku

Mix sałat z kozim serem

Sałatka bankietowa z makaronem farfalle

Koszt Stołu Śródziemnomorskiego do 50 os. – 2 000 zł; do 100 os. – 2 800 PLN

*

STÓŁ ORIENTALNY

Sushi i Suschmi z paluszkami krabowym, krewetkami, łososiem, tuńczykiem, rzodkwią marynowaną,
ogórkiem, kawiolem, papryką, wędzonym wędzorem, sajgonki
Gulasz rybny, kaczka pieczona w sosie wiśniowo- imbirowym, pieczony udziec wołowy w sosie sojowym,

Wybór sałatek:

Sałatka z marynowanym imbirem i tofu

Sałatka z ryżem, wędzonym wędzorem i trawą cytrynową

Sałatka z makaronem sojowym i wołowina

Koszt Stołu Orientalnego do 50 os. – 2 500 zł; do 100 os. – 3 800 PLN



u Pietrzaków

★★★

PROSIĘ PIECZONE

Prosię Pieczone w całości faszerowane kaszą gryczaną,
Dodatki: sos grzybowy, chrzanowy, sałatka wiosenna, kiszona kapusta

Koszt od 1 800 PLN

*

RYBY

Ryby faszerowane w całości na postumencie:

Łosoś faszerowany – od 650 PLN
Szcupak faszerowany – od 650 PLN
Sandacz faszerowany – od 750 PLN

*

BAR

Bar z dodatkami i obsługą barmańską /alkohol + napoje płatne dodatkowo/ - 1 200 zł
Przygotowanie baru samoobsługowego z alkoholu klienta 5 zł /os.

*

FONTANNA CZEKOLADOWA

Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami
/możliwość wyboru smaku czekolady/

Koszt Fontanny – 800 PLN

*

ROLL BAR

Roll Bar z piwem beczkowym Książęcym /jasne pszeniczne/

Koszt 1 beczki 30l – 550 PLN