

OFERTA WESELNA

★★★★

ha

HOTEL ATENA



Marzycie o nietuzinkowym lub tradycyjnym weselu?

Jesteście we właściwym miejscu.

Zapraszamy do miejsca o wyjątkowym charakterze, które łączy w sobie elegancję i ducha tradycji. Właśnie w nim zorganizujemy wam ten wymarzony ślub i przyjęcie weselne, TAK tym miejscem jest HOTEL ATENA****

Ceremonia ślubu jest jednym z tych najważniejszych dni w naszym życiu. Wszyscy pragniemy, aby te chwile były idealne, romantyczne i niezapomniane. Zanim sobie powiecie sakramentalne TAK musicie rozpocząć planowanie tego wymarzonego dnia dużo wcześniej.

Zespół hotelu Atena rozumie jak doniosły jest ten dzień, nasza profesjonalna obsługa pozwoli Wam się cieszyć wszystkimi momentami przyjęcia weselnego a my doświadczeni konsultanci pomożemy wam zaplanować każdy szczegół i z przyjemnością będziemy wam w tym ważnym dniu towarzyszyć.

JESTEŚMY DO WASZEJ DYSPOZYCJI.



AG
atena garden

HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 17 773 91 00 / 513 721 918
restauracja@hotel-atenapl

★★★★
na



Hotel Atena **** to nie tylko doskonały wybór lecz świetna lokalizacja- serce miasta, sale weselne komfortem pozwolą na zorganizowane wymarzone przyjęcia w każdej formie, od 20 do niemal 420 osób. Każda z nich daje możliwość stworzenia wyjątkowego klimatu. Dysponujemy przestronnym parkingiem, dwoma dużymi placami zabaw dla dzieci usytuowanym przy Sali bankietowej, Restauracji Atena oraz **Całorocznej Sali Plenerowej Atena Garden**. Trzema osobnymi salami mogącymi się przeobrazić w sale na animacje dla pociech.



HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 17 773 91 00 / 513 721 918
restauracja@hotel-atenapl

★★★★
ha



Hotel Atena ****
Dysponuje 43 pokojami o standardzie 4 **** hotelu oraz
15 pokojami o standardzie 2 ** hotelu co daje nam 130 miejscami noclegowych.
Restauracją czynną 7 dni w tygodniu od 6:30- 23:00.
Klubem Squash i Strefę Wellness.



HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 17 773 91 00 / 513 721 918
restauracja@hotel-atenapl

Dysponujemy wyjątkowymi salami, w zależności od jej dostępności w danym terminie i wielkości organizowanego przyjęcia:
Sala Bankietowa, Sala Atena Garden, Sala Restauracyjna oraz Sala VIP.

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym na osobnej sali.
Ustawienie w stołach podłużnych do 200 osób.

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły podłużne do 150 osób.

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym na osobnej sali.
Ustawienie w stoły okrągłe** do 180 osób.

Sala Bankietowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły okrągłe** do 120 osób.

ATENA GARDEN CAŁOROCZNA SALA PLENEROWA - HALA NAMIOTOWA

Całoroczna Sala Plenerowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły okrągłe do 340 osób.

Całoroczna Sala Plenerowa z miejscem tanecznym.
Ustawienie w stoły podłużne do 400 osób.

Położona na tle zielonej, łąkowej scenerii o powierzchni 1 ha, przylegającego do Hotelu Atena**** Lecz ta lokalizacja zapewnia dyskrecję i wyłączność.

„Atena Garden” posiada bezpośrednie wyjście do najbliższego otoczenia gdzie ustawiona jest strefa chillout’owa oraz przestronny plac zabaw wzbogacony o zjazd linowy (tyrolkę).

W przestrzeni sali znajduje się scena z parkietem o powierzchni 150 m2 i miejscem na potrzeby projekcji. Wnętrze pokryte jest elegancką galą, a pod sufitem wiszą okazałe kryształowe żyrandole otoczone bogato zdobionymi girlandami w zieleń.

Kolorystyka, to dominacja bieli, która daje możliwość organizacji eventów w dowolnym stylu, gdzie jedynym ograniczeniem jest wyobraźnia.

Otwarta przestrzeń pozwala wszystkim Gościom cieszyć się wspólnym towarzystwem i uczestniczyć bez przeszkód w każdej części spotkania.

ATENA GARDEN to idealne miejsce na organizację eventu w plenerze, ponieważ wyposażona jest:

- we własne zaplecze, zapewniające wydawanie posiłków gorących i świeżych
- w toalety dla gości
- szatnię na odzież wierzchnią
- backstage
- w podwyższaną scenę, co sprawi, że muzycy lub osoby prowadzące event będą odpowiednio wyeksponowani
- w ściany w zależności od warunków pogodowych, które można otworzyć lub zamknąć
- w ogrzewanie okresie jesienno zimowym by zadbać o komfort Naszych Gości,
- klimatyzację
- WI-FI

SALA RESTAURACYJNA

Sala Restauracyjna z osobnym miejscem tanecznym.
Ustawienie stołów podłużnych do 80 osób.

Sala Restauracyjna z osobnym miejscem tanecznym.
Ustawienie stołów okrągłych do 80 osób.

SALA VIP

Ustawienie stołów podłużnych do 40 osób.
Ustawienie stołów okrągłych* do 40 osób.

Stoły okrągłe *od 10 do 12** osobowe

W CENIE MENU KAŻDEGO WLICZA SIĘ

Dzieci

do 2 roku życia gratis- posiadają miejsce przy stole (dysponujemy 10 krzesłkami do karmienia)
od 2 do 10 roku 50% ceny pakietu

Degustacja menu weselnego dla 4 osób

Możliwość przygotowania specjalnych dań głównych dla:

dzieci,

ZA DOPLATĄ:
osób z dietą bezglutenową,
osób z dietą wegetariańską,
osób z dietą wegańską,
osób z dietą bez laktozową,
itp.

Podstawowa dekoracja:

obrusy, serwety, białe pokrowce na krzesła, podświetlenie led .

Dekorację bufetów

Parking

Powitanie chlebem i solą Pary Młodej

Powitanie Gości Weselnych winem musującym

Napoje gorące typu herbata, kawa bez ograniczeń

Zniżka 20% na Wieczór Panieński i Kawalerski

25 % rabat na noclegi dla Gości Weselnych

Dysponujemy 130 miejscami noclegowymi

hotel 2 ** 15 pokoi

hotel 4 **** 43 pokoje

(dysponujemy 3 łóżeczkami turystycznymi dla dzieci poniżej 2 roku życia)

Prezent od Hotelu:

Nocleg w pokoju Romance Suite dla Pary Młodej

Nocleg dla Rodziców Pary Młodej

Nocleg dla Świadków Pary Młodej

Kosz owoców oraz szampan dla Pary Młodej

Sejf w pokoju do dyspozycji Pary Młodej

Książka pamiątkowa na dedykację podczas przyjęcia

Rocznicowa kolacja o wartości 150 PLN



WSTĘPNE WARUNKI UMOWY

Rezerwacja jest gwarantowana dopiero w trakcie podpisania umowy i wpłacenia kaucji w wysokości 3000 PLN.
Kaucja jest bez zwrotna przy rezygnacji z wesela- lecz odliczana od całości wartości wesela.

Ostateczną liczbę uczestników wesela oraz układ stołów i wszystkie szczegóły, należy podać najpóźniej do 7 dni roboczych przed terminem wesela.

Będzie to podstawą do naliczenia kwoty do zapłaty na rzecz hotelu.

Wartość imprezy weselnej oblicza się mnożąc kwotę wynikającą z wybranego pakietu weselnego do umowy przez liczbę zadeklarowanych uczestników.

Płatność za organizację wesela dokonuje się do 3 dni po weselu.

Za alkohol wnoszony przez organizatorów imprezy do lokalu (niezakupionego w lokalu) **NIE POBIERAMY OPŁATY DODATKOWEJ.**

Od ciast wnoszonych, słodkich bufetów i wiejskich stołów do lokalu przez uczestników imprezy z poza lokalu, pobierana jest opłata w wysokości 0 PLN .

Przygotowanie bufetów słodkich i lub alkoholowych pobierana jest opłata w wysokości 0 PLN.

Przy dokonaniu rezerwacji **Sali Bankietowej** na wstępną liczbę gości 100 lub mniejszą (nie mniejszą niż 80 osób) zamawiający deklaruje się wykupić pakiet weselny PLATINIUM.

Przy dokonaniu rezerwacji **Sali Restauracyjnej** z osobną salą taneczną obowiązuje dowolny wybór pakietu weselnego.

Gdy Zamawiający deklaruje się na zorganizowanie przyjęcia weselnego w obu **salach Bankietowej i Restauracyjnej** podana ilość osób będzie mieścić się w standardzie do wielkości sali bankietowej) zamawiający obowiązuje się uiścić dopłatę w kwocie 3000 PLN.

Gdy podana ilość Gości Weselnych uniemożliwia zorganizowanie przyjęcia tylko na Sali Bankietowej w tym wypadku przyjęcie organizowane jest na obu salach (bankietowej oraz restauracyjnej) bez dodatkowej opłaty.

Przy dokonaniu rezerwacji **Sali Plenerowej Atena Garden** na wstępną liczbę gości:

- 100 lub mniejszą (nie mniejszą niż 60 osób) zamawiający deklaruje do zapłaty za obsługę techniczną w wysokości 3000 PLN.
 - od 100 do 150 osób zamawiający deklaruje do zapłaty za obsługę techniczną w wysokości 2000 PLN.
 - od 150 osób zamawiający deklaruje do zapłaty za obsługę techniczną w wysokości 1000 PLN.
- Wcześniejszą dostępność Sal każdorazowo należy uwzględnić z koordynatorem wesela.

Sala na przyjęcie weselne dostępna jest do 6 rano następnego dnia.

Hotel Atena nie pobiera opłaty za usługi nie zamówieniowe w hotelu takie jak : foto budka, barista, barman itp.

Koszt w przeliczeniu na uczestnika może ulec zmianie w zależności od stopy inflacji i cen rynku oraz ze względu na możliwość zmiany podatku VAT.

Hotel Atena zastrzega sobie prawo do modyfikacji zawartości pakietów.

Menu zawarte w pakietach podlega modyfikacji.

ATRAKCJE GASTRONOMICZNE

Stół wiejski

standard - OD 2800 PLN
de lux (2 dania gorące w bufecie)- OD 3400 PLN

Bufet tematyczny

stół hiszpański, sushi itp.
OD 4000 PLN

Pieczone prosie faszerowany kaszą i warzywami

OD 3400 PLN

Pieczony udziec wieprzowy

OD 35 PLN/OS.

Ryby w tym Owoce Morza na lustrze

OD 4200 PLN

Grill - Smoker

OD 4000 PLN

Fontanna czekoladowa

biała lub czarna czekolada z filetowanymi owocami w towarzystwie chrupiących dodatków
mała OD 800 PLN
duża OD 1300 PLN

Pakiet słodki

tort, ciasta, deserki shot, owoce filetowane, szyszki z ciastem dla gości
OD 80 PLN/OSOBE

Tort

OD 22 PLN/OSOBE

Szyszki z ciastem dla gości 600 g

OD 45 /SZTUKA

Słodki bufet:

Pakiet mini

w pakiecie znajdują się 4 szt różnego rodzaju deserków na osobę
(np. mini deser naczynko plastikowe z łyżeczką przezroczystą, krusza babeczka z kremem (różne rodzaje), mini pavlova, mini daquas, galaretka z owocami, mini torcik, mini serniczek, lizaki bezowe, trufelki)
liczba gości: 50-80
30 PLN/OSOBA

Pakiet standard

w pakiecie znajdują się 4 szt różnego rodzaju deserków na osobę (np. mini deser naczynko plastikowe z łyżeczką przezroczystą, krusza babeczka z kremem (różne rodzaje), mini pavlova, mini daquas, galaretka z owocami, mini torcik (różne rodzaje), mini serniczek (różne rodzaje), lizaki bezowe, trufelki, makaroniki, ciasteczkowe lizaki, słój bez)
liczba gości: 80-120 osób
25 PLN/ OSOBA

Pakiet premium

w pakiecie znajdują się 4 szt różnego rodzaju deserków na osobę (np. mini deser naczynko plastikowe z łyżeczką przezroczystą, krusza babeczka z kremem (różne rodzaje), mini pavlova, mini daquas, galaretka z owocami, mini torcik (różne rodzaje), mini serniczek (różne rodzaje), lizaki bezowe, trufelki, makaroniki, ciasteczkowe lizaki, mini ptysie, słój bez, mini eklerki, ciastka artystyczne, czekoladowe kubeczki, pralinki)
- liczba gości: od 120 osób
20 PLN/OSOBA

Wieża z makaroników

(ok. 120 szt makaroników)
OD 1200 PLN

ATRAKCJE GASTRONOMICZNE



Drink bar z obsługą barmańską
OD 3000 PLN

Roll bar (beczka 30 l)
OD 580 PLN

Fontanna alkoholowa 5 l
OD 500 PLN

Stacja "0%" alkohol free
OD 500 PLN

Jägermeister mrożony 10 l
OD 1200 PLN

itp.



USŁUGI DODATKOWE ORGANIZOWANE PRZEZ HOTEL

Foto budka, Foto lustro, Foto budka 360
OD 1000 PLN

Foto lustro
OD 1200 PLN

Napis LOVE
- 500 PLN

Pokaz fajerwerków
OD 3500 PLN

Pudło z balonami
OD 700 PLN

Balony LED 150 szt.
OD 1200 PLN

Animacje dla najmłodszych
(możliwość organizacji animacji na osobnej sali)
OD 900 PLN

Lody tajskie
OD 1800 PLN

Prosecco Van
OD 2100 PLN

Sushi master
OD 35 PLN/OSOBE

Live cooking
-indywidualna wycena

Wynajem samochodu na czas trwania przyjęcia
OD 1300 PL

Organizacja transportu dla gości weselnych
OD 800 PLN

Profesjonalne dekoracje kwiatowe sali oraz oświetlenie
-indywidualna wycena

Winietki, menu oraz numeracja stolików
-indywidualna wycena

Drobne upominki dla gości
-indywidualna wycena

Szukasz nie tuzinkowych atrakcji,
zdradz nam swoje oczekiwania
a przygotujemy indywidualną atrakcję.

itp.



HOTEL ATENA ****



MENU SILVER

2-daniowy obiad "półmiskowy" + bufet zimny/zimna płyta + 1 kolację serwowaną + napoje zimne 1,5 l/os.

229

PLN/ OSOBA

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Rosół z makaronem

Zupa krem z białych warzyw z zielonym groszkiem

Zupa krem z grzybów z parmezanem

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

Kotlet schabowy

Poliki wołowe

Żeberka bbq

Polędwiczki wieprzowe w ziołach

Ziemniaki

Ćwikła

Surówka z marchewki

Surówka z białej kapusty

Sos bbq

Sos pomidorowy

BUFET WYTRAWNY

Pieczone skrzydełka

Galaretką drobiowa

Śledziki 3 rodzaje

Sałatka warzywna

Sałatka z miksem buraków i orzechów

Warzywa sezonowe

Galaretką rybna z warzywami

Wędliny

Mieszane pieczywo i masło - bez ograniczeń

I KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Beff Strogonov

Karkówka w sosie pieczeniowym podana z kluseczkami śląskimi surówką

II KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE

Kawy, herbaty



PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z propozycji

Kurczak marynowany w pomarańczowym pieprzu ułożony na chrupiącej sałacie uwierńczony sosem balsamicznym

Cienkie plasterki buraków oprószone orzechami

Różyczki z łososia z sałatką lodową ułożone na grzance

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem borowikowy skropiony oliwą truflową

Krem z dyni z szynka parmeńską i prażonymi pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Polędwiczka wieprzowa w sosie pitagorasa serwowana z graten ziemniaczanym oraz zestawem surówek.

Poliki wołowe serwowana z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą

Łosoś w marynacie sojowej z sezamem i czerwona cebulą podany z ziemniakami graten i bukietem warzyw.

BUFET WYTRAWNY/ ZIMNA PŁYTA

Mozzarella z pomidorkami koktajlowymi

Śledzie w marynatach

Tymbaliki drobiowe

Vol au vent z kremowym nadzieniem o nucie ziołowej

Deski mięs pieczonych podanych z piklami

Deski serów w towarzystwie orzechów i owoców

Kulki mięsne otulone bekonem

Sałatka szparagowa

Sałatka z wędzonym kurczakiem i owocami

Mieszane pieczywo, Masło

SŁODKIE PRZEKĄSKI

Świeże owoce

Ciasta 200g/osobę

I KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Maślany filec z kurczaka serwowany z warzywami grillowanymi oraz pieczonymi ziemniaczkami o nucie rozmarynu

Kark duszony w sosie grzybowym serwowany z kaszą jaglaną i aromatycznymi warzywami

Dorsz w pieprzu cytrynowym w towarzystwie ziemniaków i warzyw gotowanych

II KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Lazania włoska

Kompozycja pierogów

Strogonov

III KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Bigos

NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE BEZ OGRANICZEŃ

Kawy, herbaty



ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Tradycyjny rosół z makaronem o aromacie lubczyku

Bulion drobiowy z kołdunami litewskimi

Krem borowikowy z groszkiem zielonym

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

Rolada wieprzowa faszerowana pieczarkami

Polędwiczka wieprzową w boczku

Roladki wołowe faszerowane ogórkiem i boczkiem

Pierś drobiowa wellington z suszonymi pomidorami

Devolay

Sos BBQ

Sos grzybowy

Ziemniaki z koperkiem

Zestaw surówek (dwie surówki , mix sałat)

Mini marchew duszona

CEREMONIA CIĘCIA TORTU

Tort z pracowni cukierniczej

BUFET WYTRAWNY/ZIMNA PŁYTA

Roladki z tortilli z tuńczykiem i kurczakiem

Mini caprese włoskie

Jajka w sosie tatarskim

Łosoś marynowany w cytrusach

Schab w galarecie

Vol au venty z salsą warzywną

Deska mięs pieczonych z piklami

Deska serów z winogronem i orzechami

Kulki mięsne ze śliwką kalifornijską

Sałatka z kozim serem

Sałatka z ananasem i kurczakiem

Mieszane pieczywo, masło bez ograniczeń

SŁODKI BUFET

Owoce filetowe

Ciasta 200g/osobę

Deserki shot

I KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Maślany filet z kurczaka serwowany na szpinaku podany z pieczonymi ziemniaczkami o nucie rozmarynu i surówką

Polędwiczki wieprzowe w boczku podane z sosem z zielonego pieprzu z francuskimi kluseczkami i musem z czerwonej kapusty

Łosoś wellington podany z graten ziemniaczanym i kompozycją sałat

II KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Beef strogonov

Zupa gulaszowa

Potrawka z kurczaka

III KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Rubinowy barszczyk z krokietem

Rubinowy barszczyk z pasztecikiem

Rubinowy barszczyk z muffinem lotaryńskim

NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE BEZ OGRANICZEŃ

Kawy , herbaty





MENU FUTUR

4-daniowy obiad " półmiskowy " + tort + bufet zimny/zimna płyta + bufet słodki
+ bufet tematyczny + II kolacje serwowane + napoje zimne bez ograniczeń + szyszki z ciastem dla gości

379
PLN/ OSOBA

PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z propozycji

Krewetka tygrysia na carpaccio
z zielonego ogórka z majonezem chili

Roladka z indyka na musie żurawinowym z sałatką z roszponki
i owocem granatu

Kozi ser z figami podany z grzance z piepnika

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Rosół z kury z domowym makaronem

Krem z białych szparagów z pestkami dyni i chipsem z szynki
parmeńskiej

Consomme z bażanta z pierożkami grzybowymi

DANIA GŁÓWNE PÓLMISKOWE

Łosoś wellington w towarzystwie szpinakiem
Soczysty kotlet z piersi kurczaka zagrodowego w płatkach
migdałowych

Wolno pieczona cielęcina

Konfitowane udko z kaczki

Roladka z indyka z polędwiczką wieprzową

Ziemniaki z koperkiem

Klusieczki śląskie ze szpinakiem

Warzywa gotowane

Zestaw surówek

CEREMONIA CIĘCIA TORTU

Tort z pracowni cukierniczej

BUFET SŁODKI/ SŁODKIE PRZEKĄSKI

Owoce

Pięć rodzajów ciast z pracowni cukierniczej

Trzy rodzaje deserów shot

Mono desery

BUFET WYTRAWNY/ZIMNA PŁYTA

Deski serów dojrzewających i twardych

Wybór mięs pieczonych z mussem z kiszzonego ogórka oraz mussem
chrzanowym

Wybór wędlin włoskich i hiszpańskich

Wybór antipasti (piklowana papryka, feta w czosnkowej oliwie,
oliwki w bazyliowym Pesto Etc.)

Krewetki w spirali ziemniaczanej w sosie azjatyckim

Terina drobiowa z gruszką w kardamonie

Sałata Cesar

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa z jajkiem maire

Roladki z wędzonego łosia, mascarpone, szpinak, limetką

Terina z limandy w galarecie

Pomidory z mozzarella i zielonym pesto

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem

oprószone orzechami nerkowca w miodzie

Tymbaliki z kurczaka zagrodowego

BUFET TEMATYCZNY

Typu Wiejski Stół

Z pierogami i zukiem

I KOLACJA

DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

Poliki wołowe serwowane z pieczonymi
ziołowymi ziemniaczkami i kapustką zasmażaną

Filet drobiowy zawijany w boczku podawany na szpinaku
serwowany z ziemniakami oraz surówką

Pstrąg pieczony z dodatkiem masła i pietruszki
serwowany z puree chrzanowo-ziemniaczanym i soczystą surówką

II KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Tajska zupa z mleczkiem kokosowym, kurczakiem
w towarzystwie warzyw julienne

Strogonoff Carski z polędwicy wołowej i borowików, klusieczki
francuskie, fume z czerwonej kapusty

Ragout z indyka z pastą curry

III KOLACJA

do wyboru jedna z propozycji

Barszcz czerwony, ravioli z grzybami i ricottą

Flaczki wołowe po włosku

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, lemoniady owocowe, napoje gazowane

SZYSZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELNYCH



NOWOŚĆ PAKIET DOSKONAŁY DLA OSÓB PODAŻAJĄCYCH ZA NAJNOWSZYMI TRENDAMI. " COCKTAIL PARTY"

Przyjęcie w koktajlowej formule. To wieczór, podczas którego Goście będą mogli w swobodny sposób nawiązać kontakt z innymi uczestnikami przyjęcia, a koktajl zostanie zwieńczony uroczystą kolacją.

Każde przyjęcie o wyjątkowej randze warto rozpocząć wybitym aperitifem. Propozycja powitania składa się z wina musującego oraz wybornych mini przekąsek.

APERITIF

-50 PLN/OSOBE

Kieliszek Prosecco

Przekąski:

Ptyś z tatarom z łososia z azjatycką sałatką
Croissant z szynką parmeńską, gruszką i parmezanem
Tartaletka z warzywami
Bruschetta

UROCZYSTA TRADYCYJNA 4-DANIOWA KOLACJA

-120 PLN /OSOBE

PRZYSTAWKA

jedna pozycja do wyboru

Szynka parmeńska z melonem
Pastrami w asyście rukoli i warzyw oraz pomarańczy
Terrina z łososia w algach morskich
Ser kozi z żelką malinowa i figami

ZUPA

jedna pozycja do wyboru

Krem z białych szparag z olejem z werbeny
Krem z pieczonych papryk z kroplami balsamiko
Krem z pora z trufłą
Consomme z kaczki z ravioli z kaczki i warzywami julien

DANIE GŁÓWNE

jedna pozycja do wyboru

Filet z kaczki z karmelizowanym kumkwatem serwowane z ziemniaczkami w boczku
Gicz jagnięca z rozmarynem serwowana z pieczonymi ziemniakami w mundurkach i buraczkami w miodzie z przyprawami korzennym
Wolno pieczona cielęcina w sosie veloute z puree czosnkowo ziemniaczanym i warzywami grillowanymi
Stek z halibuta sv z ziemniaczaną zapiekanką oraz sałatką ogrodową

DESER

jedna pozycja do wyboru

Sernik Newy York z solonym karmelem
Torcik cytrynowy
Creme brulee z owocem tropikalnym
Pieczone lody w kokosie z czarną porzeczką

MENU BUFETOWE NAWIĄZUJĄCE DO DAWNYCH POLSKICH TRADYCYJI KULINARNYCH.

-50 PLN/OSOBE

Dania w małych formach serwowane na eleganckiej, stylizowanej wyspie tematycznej
Bufet zimny:
Mięsa
Pieczony rostbef z rukolą i figą
Carpaccio wołowe oprószone parmezanem, skropione oliwą
Pierś indyka pieczona w pomarańczach
Roladka z indyka z pistacjami i suszoną żurawiną
Dymiony tatar wołowy

Koszyk pieczywa:

Chleby razowe zakwasie, chleby pszenne, francuska bagietka, focaccia
Dodatki: masła smakowe, pasty do smarowania pieczywa
Sery
Polskie sery zagrodowe i kozie oraz długo dojrzewające
Dodatki: żurawina, konfitura z agrestu, miód, świeże owoce, orzechy

BUFET GORĄCY:

-50 PLN/OSOBE

Boeuf Strogonov Carski

Pieczona kaczka z majerankiem i jabłkami w sosie żurawinowym
Gnocchi z kurkami na białym winie z parmezanem
Pierogi z dziczyzna w sosie grzybowym
Pierogi nadziewane serem i mięta i cebulą

danie wegańskie | danie wegetariańskie | danie bezglutenowe | danie bez laktozy

STACJA KULINARNA NA ŻYWO

Stacje kulinarne to element oprawy wzbudzający najwięcej emocji ze względu na interakcję z kucharzem oraz indywidualny dobór składników, z których komponowana jest potrawa. Skosztujcie dań przygotowywanych na Waszych oczach przez kreatorów smaku zapewniając niesamowitą atrakcję kulinarną podczas Waszego przyjęcia weselnego.

STACJE LIVE COOKING – ATRAKCJA PRZYJĘCIA WESELNEGO Z SZEFEK KUCHNI W ROLI GŁÓWNEJ

SZYNKA Z PIECZONĄ NOGĄ- 40 PLN/OSOBE

z kluskami śląskimi i sosem demi glace oraz duszoną kapustą

SUM PIECZONY- 65 PLN/OSOBE

z opiekany kartoflami, cytrynowo winnym sosem i glazurowanymi warzywami

CANDY BAR RESTAURACJI ATENA

Wzbogać menu o kącik słodkości i wybierz 4 pozycje:

25 PLN/OSOBE

Sernik z białą czekoladą
Mini tartaletki z kremem angielskim i owocami sezonowymi
Ptyś z kremem waniliowym i żelka mango
Eklerki z kremem pistacjowym oprószone pistacjami
Filetowane sezonowe owoce
Mus w kieliszkach :Solony karmel z kokosem i prażonymi migdałami
Mus w kieliszkach: Mus z czekolady deserowej z owocami leśnymi
W kieliszku : tiramisu
W kieliszku: panna cotta

NOWOŚĆ PAKIET DOSKONAŁY DLA OSÓB PODAŻAJĄCYCH ZA NAJNOWSZYMI TRENDAMI. " COCKTAIL PARTY"

Przyjęcie w koktajlowej formule. To wieczór, podczas którego Goście będą mogli w swobodny sposób nawiązać kontakt z innymi uczestnikami przyjęcia, a koktajl zostanie zwieńczony uroczystą kolacją.

WYBIERZ PAKIET Z NAPOJAMI

I - 35 PLN/OSOBE

Lemoniada owocowa
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Kawa i herbata

II- 140 PLN/OSOBE

Lemoniada owocowa
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane:
Coca Cola, Fanta, Sprite
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy,
Kawa i herbata
Wino białe
Wino czerwone
Piwo butelkowe Żywiec
Wódka Wyborowa
Whisky Ballantines Finest

III- 120 PLN

Lemoniada owocowa
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Kawa i herbata

KOKTAJLE

Do wyboru 5 koktajli z poniższych propozycji przy zakupie pakietu

APEROL SPITIZ

aperol, prosecco, woda gazowana

OLD FASHIONED

burbon, angostura bitters, syrop cukrowy

WONDERLAND

rum, krojone owoce, sok ananasowy lub pomarańczowy, pasoa

CAIPIROSKA

wódka, limonka, cukier brązowy

WHITE PASSION

białe wino, syrop kokosowy, sok ananasowy, sok z cytryny

REBUJITO

białe wino, sprite, mięta, lód

APPLE FLOWER

wódka, likier z czarnego bzu, sok z limonki, sok jabłkowy

AMERICANO MARTINI

czerwony wermut, campari, woda gazowana



MENU ALL INCLUSIVE

499

PLN/ OSOBA

4-daniowy obiad "serwowany" lub "półmiskowy" + tort + bufet zimny/zimna płyta + słodki bufet + wiejski stół + III kolacje serwowane + fontanna czekoladowa + napoje zimne bez ograniczeń + szyszki z ciastem dla gości + alkohol + winietki, drukowane menu, numery stolików + dekoracja sali żywymi kwiatami + napis Love + drink bar

Oferta jest skierowana do Młodych Par, które nie mają czasu na organizację przyjęcia weselnego, menu omawiane jest indywidualnie z Szefem Kuchni.
Oferujemy kompleksową organizację przyjęcia w bardzo atrakcyjnej cenie.

4 -DANIOWY OBIAD PÓŁMISKOWY

(przystawka, zupa, danie główne półmiskowe, deser) + 3 kolacje serwowane

BUFET SŁODKI

skomponowany z ciast, ciasteczek, deserków w kubeczkach, tortów i innych słodkości wypiekanych przez naszych cukierników oraz owoców filetowanych i w całości

FONTANNA CZEKOLADOWA Z CHRUPIĄCYMI PRZEKĄSKAMI

BUFET WYTRAWNY

14 przekąsek wytrawnych do wyboru

BUFET SAŁATKOWY

3 sałatki do wyboru

NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

gazowane, soki, lemoniady owocowe, wodę w szkle

NAPOJE GORĄCE BEZ OGRANICZEŃ

kawa, szeroki wybór herbat

TORT WESELNY Z DEKORACJĄ

SZYSZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELNYCH

ALKOHOL- WÓDKI I WINA, PIWO

WINO MUSUJĄCE ORAZ WINO MUSUJĄCE BEZ ALKOHOLU NA POWITANIE GOŚCI WESELNYCH

CZERWONY DYWAN PRZED SALĄ BALOWĄ NA CZAS PRZYJAZDU MŁODEJ PARY

DEKORACJĘ SALI BANKIETOWEJ ŻYWYMI SEZONOWYMI KWIATAMI

WINIETKI, PLAN STOŁÓW, NUMERKI STOŁÓW

SERWIS BARMAŃSKI

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

NOCLEG DLA RODZICÓW PARY MŁODEJ

KUBEŁKI Z LODEM

ŚWIĘCĄCY NAPIS „LOVE”

OPIEKĘ WEDDING PLANNERA HOTELU ATENA OD MOMENTU PODPISANIA UMOWY DO KOŃCA PRZYJĘCIA.





MENU POPRAWINY OBIAD

2-daniowy obiad serwowany + deser, napoje zimne 1,0 l/os.
Czas trwania poprawin : 2,5 godzin , maksymalnie do 20:00

90
PLN/ OSOBA

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Żurek Staropolski z pieczywem

Krem Pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Schabowy tradycyjny podany z ziemniakami z koperkiem
i kapusta zasmażaną

Wolno gotowana sztuka mięsa z sosem z palonego czosnku z kluskami
śląskimi i surówką sezonową

Udko z kurczaka faszerowane warzywami serwowane
z ziemniakami gotowanymi i buraczkami

DESER

Szarlotka na ciepło z lodami

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





MENU POPRAWINY I

2-daniowy obiad serwowany + zimny bufet weselny + słodkie przekąski weselne + napoje zimne 1,0 l/os.
Czas trwania poprawin : 5 godzin , maksymalnie do 20 :00

150
PLN/ OSOBA

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Żurek Staropolski z pieczywem

Krem Pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Schabowy tradycyjny podany z ziemniakami z koperkiem
i kapusta zasmażaną

Wolno gotowana sztuka mięsa z sosem z palonego czosnku z kluskami
śląskimi i surówką sezonową

Udko z kurczaka faszerowane warzywami serwowane
z ziemniakami gotowanymi i buraczkami

PRZEŁOŻENIE JEDZENIA Z WESELA

PODGRZANIE CIEPŁYCH DAŃ Z WESELA

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





MENU POPRAWINY II

3-daniowy obiad serwowany + bufet zimny+ słodki bufet + I kolacja serwowana + napoje zimne 1,5 l/os.
Czas trwania poprawin : 8 godzin , maksymalnie do 24 :00

190
PLN/ OSOBA

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Żurek Staropolski z pieczywem

Krem toskański uwieczony sosem balsamicznym

Barszczyk czerwony z uszkami mięsnymi

DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna z propozycji

Roladka wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym serwowana z ziemniakami z koperkiem i surówką sezonową

Filet z kurczaka zagrodowego na salsie brokułowo-pomarańczowej z nutą chili serwowany z ryżem oraz świeżą sałatką

Polędwiczka wieprzowa w bekonie w sosie borowikowym podana z ziemniakami opiekany i surówką z czerwonej kapusty

PRZEŁOŻENIE JEDZENIA Z WESELA

PODGRZANIE CIEPŁYCH DAŃ Z WESELA

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną

KOLACJA

Barszczyk czerwony z krokietem

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda, napoje gazowane

NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





MENU POPRAWINY GARDEN PARTY

Dania z grilla 2,5 porcji/osobę + lemoniady owocowe + napoje zimne 1,5 l/os.
Czas trwania poprawin : 8 godzin , maksymalnie do 24 :00

150
PLN/ OSOBA

DANIA Z GRILLA

Karkówka
Boczek marynowany
Kiełbasa
Krupniok
Fileciki drobiowe
Skrzydółka drobiowe
Ser camembert
Ziemniak w foli
Pieczywo
Sosy
Sałatka letnia
Sałatka ziemniaczana
Sałatka Colesław

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe, woda mineralna
Napoje gazowane
Lemoniady owocowe
Beczka piwa lanego

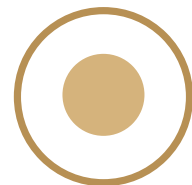
NAPOJE GORĄCE

Kawa, herbata





TERMINARZ PRZYGOTOWAŃ DO ŚLUBU



RZECZY PODSTAWOWE:

- poinformuj bliskich i znajomych o zaręczynach
- zorganizuj spotkanie z rodzicami
- wybierz datę Wszego ślubu
- wybierz rodzaj ślubu (cywilny/ kościelny/konkordatowy)
- pomyślcie o tym jak chcielibyście, aby wyglądał Wasz najważniejszy dzień
- sprawdźcie termin w kościele lub urzędzie stanu cywilnego (zarezerwujcie)
- przygotuj wstępna listę gości
- przedyskutuj wielkość wesela
- odwiedź nas i zarezerwuj miejsce ślubu i wesela

12 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

- zarezerwujcie oprawę muzyczną ślubu
- wybierz świadków
- poszukaj inspiracji nad stylem wesela
- wynajmij fotografa i kamerzystę
- wynajmij florystę
- zarezerwuj zespół lub solistę, wynajęcie DJ

7-9 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

- dopilnuj wszelkich formalności kościelnych i urzędowych
- zaliczcie nauki przedmażeńskie
- wybierz uczestników przyjęcia weselnego
- wybierz i zamów suknię ślubną
- kup sukienki dla druzhen
- zaplanuj podróż poślubną
- zarezerwujcie noclegi dla gości weselnych
- wybierzcie i zarezerwuj samochód do ślubu
- zamówcie fryzjera, kosmetyczkę itp.

5-6 MIESIĘCY PRZED ŚLUBEM

- zamówcie zaproszenia dla gości (parę więcej)
- zapisz się na lekcje tańca
- dopnij wszystkie plany podróży poślubnej/ zatroszcz się o wizy, paszporty i szczepienia

4 MIESIĄCE PRZED ŚLUBEM

- zamów garnitur dla Pan Młodego
- wybierzcie i zamówcie obrączki
- zacznij zapraszać i rozsyłać zaproszenia
- **spotkaj się z nami w celu wstępnego omówienia przyjęcia weselnego oraz umówmy się na degustację menu**
- zatwierdź muzykę na ceremonię ślubną i przyjęcie weselne
- jeśli macie w planach napisanie własnej przysięgi- zacznijcie już teraz

3 MIESIĄCE PRZED ŚLUBEM

- przeprowadź próbę uczesania i makijażu
- ustal gdzie i kiedy odbędą się wieczory: panieński i kawalerski - **pamiętaj udzielamy 20 % rabatu**
- zamów podziękowania dla rodziców i świadków
- zamów bukiety , ozdoby dla pana młodego i świadków oraz kwiaty dla rodziców

1 MIESIĄC PRZED ŚLUBEM

- ustal ostateczną liczbę gości na podstawie potwierdzeń
- umów się z nami:
na wybór menu oraz tortu, na podanie liczby gości w tym czasie omówimy szczegóły....
- zorganizuj zapowiedzi w kościele
- pójdz do spowiedzi pierwszy raz
- ustal przebieg uroczystości w kościele lub w USC
- ostateczne przymiarki sukni
- kup alkohol
- potwierdź szczegóły z fotografem , florystką itp.
- napisz toast na próbę generalną
- **potwierdź nocleg dla gości**

1 TYDZIEŃ PRZED ŚLUBEM

- **potwierdź ostateczna ilość osób na przyjęciu weselnym oraz osób nocujących w hotelu**
- ustalcie ostateczne menu przyjęcia
- dostarczcie układ stołów z listą gości
- potwierdźcie szczegóły ustaleń w lokalu
- zarezerwujcie transport dla gości
- poddaj się ostatnim zabiegom kosmetycznym
- omówcie zdjęcia z fotografem/ film z kamerzystą
- włóż wszystkie opłaty wymagane w dniu ślubu do kopert, aby ułatwić płacenie
- spotkaj się z księdzem i omów ostatecznie omów przebieg ceremonii (czy pannę młodą prowadzi tata do ołtarza itp.)

1 DZIEŃ DO ŚLUBU

- pójdz do spowiedzi (drugi raz)
- przygotuj suknię , dodatki i kosmetyki
- przygotuj strój na zmianę
- przekaz świadkowi obrączki i opłatę dla duchownego
- **dostarcz alkohol, wizytówki na stoły do lokalu**

W DNIU ŚLUBU

- zjedź coś
- fryzura, makijaż, dokumenty
- odpręż się i zachowaj spokój
- zaplanuj co najmniej 2 godziny na ubranie się
- **BAWCIE SIĘ TAK, ABY ZAPAMIĘTAĆ TEN WIECZÓR NA ZAWSZE**





KONTAKT

Jeśli zainteresowała Państwa nasza oferta, zapraszamy do naszego Hotelu by poznać to miejsce jeszcze lepiej, spróbować naszej kuchni i porozmawiać o szczegółach:

HOTEL ATENA ****



HOTEL & RESTAURACJA ATENA****
UL. PRZEMYSŁOWA 67
39-300 MIELEC
TEL. 513 721 918
restauracja@hotel-atena.pl

