



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

THE BRIDGE
WROCLAW



—THE BRIDGE TO WEDDINGS—

W

iemy, jak ważna jest organizacja
wyjątkowej ceremonii weselnej.

W hotelu The Bridge Wrocław MGallery
stworzymy znakomitą oprawę tego szczególnego wydarzenia.
Bajeczna sceneria, dedykowane przestrzenie oraz uważny
serwis sprawią, że Państwa wspomnienia będą cudownym
dopełnieniem tego ważnego dnia.

Ostrów Tumski jest enklawą spokoju w sercu Wrocławia,
ze swoją wyjątkową atmosferą i niepowtarzalnym urokiem.
To tu zlokalizowany jest 5-gwiazdkowy hotel The Bridge
Wrocław MGallery, to tu łączy się historia
ze współczesnością, to tu rodzą się legendy. Tutaj codziennie
o zmroku latarnik miasta, zapala uliczne lampy gazowe,
których ciepłe światło podkreśla magię miejsca.
To tu, na Moście Tumskim zakochani zamykają swe uczucia
na kłódkę.

Czy wyobrażacie sobie piękniejszą scenerię na Wasze wesele?



W

hotelu The Bridge opiekujemy się Młodą Parą od pierwszej wizyty, wspólnie kreujemy przebieg ceremonii, zapewniamy wsparcie i doradztwo profesjonalistów branży weselnej. Przygotowaliśmy szereg propozycji, które realizujemy dla Państwa w hotelu The Bridge.

Przyjęcia weselne organizujemy w odrębnej przestrzeni hotelowej, a ceremonię zaślubin w plenerze proponujemy w hotelowym ogrodzie lub na tarasie.

Na wszystkich Gości weselnych czekają w specjalnej cenie niezwykle pokoje hotelowe z postaciami historycznymi, a Apartament dla Nowożeńców, typu Junior Suite z widokiem na Katedrę proponujemy bez dodatkowych opłat. W pokoju znajduje się gotycki akcent w postaci baldachimu i woskowych świec, które podkreślą romantyczny nastrój. Apartament to wspaniała przestrzeń do realizacji sesji zdjęciowej.

Parę Młodą przywitamy w The Bridge chlebem i solą, a wszystkich gości weselnych poczęstujemy kieliszkiem wina musującego.

Sala balowa Concretum (490 m²) w hotelu The Bridge Wrocław MGallery pomieści do 230 Gości weselnych. Sala jest wyposażona w parkiet do tańca, wyposażenie najnowszej generacji (ekrany projekcyjne, projektory laserowe, systemy dźwięku Dolby Surround) oraz oświetlenie LED z regulacją natężenia światła, dzięki temu możemy dowolnie zaaranżować prezentacje i odtwarzanie muzyki, czy też sterowanie scenami świetlnymi podczas przyjęcia.



S

Sala bankietowa ma bezpośredni dostęp do ogrodu hotelowego i patio, jest to dodatkowa, otwarta i przepiękna zielenią przestrzeń dla Gości weselnych. Ogród oraz taras widokowy na dachu tworzą też przepiękną scenerię do sesji fotograficznych. W pozostałych salach bankietowych organizujemy mniejsze przyjęcia weselne. Sala Platinum pięknie ukazuje widok na Ostrów Tumski, a sala Speculo ma dostęp do hotelowego patio z meblami letnimi. Przy organizacji ceremonii i przyjęć weselnych sale bankietowe proponujemy w specjalnej cenie.

Repertuar dań weselnych to szczególna kreacja Szefa Kuchni, a spersonalizowany serwis dopełni kulinarnego doświadczenia. Propozycje zadowolą najbardziej wyszukane upodobania i pozwolą Wam dokonać wyboru opcji. Menu weselne składa się z czterodaniowego obiadu serwowanego oraz menu w formie bufetu razem z pakietem napoi zimnych i ciepłych. Potrawy dla wszystkich gości są jednakowe, z wyłączeniem osób z specjalnymi dietami. Po wcześniejszym zgłoszeniu Szef Kuchni przygotowuje odrębne zestawy potraw.

Pobyt w hotelu umili też wizyta w The Bridge SPA. Autorskie zabiegi i rytuały na bazie aromatów ziół i kwiatów doskonale pobudzą zmysły. Tu doświadczyć bliskości roślin umieszczonych w wertykalnych ogrodach.

The Bridge Wrocław MGallery to wyjątkowy hotel, tu współczesna wibracja przenika się z gotycką historią. Zbudujcie swoją historię z nami! Niech połączy nas most The Bridge Wrocław MGallery!



SPIS TREŚCI

MENU
WESELNE – WSPÓŁCZESNE _____ str. 7

MENU
WESELNE – KRÓLEWSKIE _____ str. 8

NAPOJE
ALKOHOLOWE _____ str. 10

DODATKOWE
USŁUGI _____ str. 11

PLANY SAL _____ str. 14

WARUNKI REZERWACJI
ORAZ PŁATNOŚCI _____ str. 18



PROPOZYCJE MENU

MENU WESELNE – WSPÓŁCZESNE

STARTER (1 do wyboru)

- _____ Rilletes z kaczki, gotowana śliwka, mix ziół, prażony chleb
- _____ Wędzony pstrąg, palone karczochy, puree z rukwi wodnej, mus z serka wiejskiego, rzodkiewka
- _____ Pieczone pory, sałatka z jajka z orzechami laskowymi, suszone żółtko

ZUPA (1 do wyboru)

- _____ Rosół z domowym makaronem
- _____ Krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- _____ Kurczak nadziewany grzybowym duxelle, chips grzybowy, ziemniaki pommes duchess, sos grzybowy
- _____ Wołowina po burgundzku, warzywa brunoise, puree ziemniaczane z chrzanem
- _____ Smażony okoń z cytryną i tymiankiem, puree ziemniaczane z oliwą z oliwek, sos maślany
- _____ Kalaflor pieczony w palonym maśle, puree z kalaflora, cytrynowy sos maślany, orzechy laskowe, jabłka, cous cous po turecku

DESER (1 do wyboru)

- _____ Fondant z toffi, lody waniliowe, sos malinowy
- _____ Tarta z owocami leśnymi, krem waniliowy, sorbet cytrynowy

ZIMNY BUFET

- _____ Mix sałat, selekcja świeżych warzyw, prażone nasiona, dressing
- _____ Płyta wędlin, sos chrzanowy, chutney z musztardy i jagód
- _____ Deska serów z krakersem, dżem z pigwy, paluszki chlebowe
- _____ Sałatka Szeffa Kuchni podawana z pieczywem
- _____ **+ 6 do wyboru**
- _____ Marynowany śledź
- _____ Gotowana cielęcina z majonezem z czosnku niedźwiedziego, parmezan
- _____ Pieczony boczek z majerankiem i koperkiem
- _____ Placki z batata z kremowym serem
- _____ Galaretka wieprzowa
- _____ Grzyby portobello ze szpinakiem i serem pleśniowym
- _____ Boczek wieprzowy z kaszanką i jabłkami
- _____ Rillettes z łososiem
- _____ Sałatka nicejska z jajkiem przepiórczym

BUFET SŁODKI

- _____ Trzy propozycje sezonowe
- _____ Kosz owoców

DANIA GORĄCE W BUFECIE

- _____ Sandacz z cukinią, bazylią, pomidorkami koktajlowymi
- _____ Karczek wieprzowy z cebulą, kielbaską wieprzową, kapustą duszoną
- _____ Kotlecki jagnięce w miodzie i musztardzie, zielona fasolka w sosie kremowym
- _____ Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- _____ Mix pierogów

DANIE GORĄCE PO 24:00 (1 do wyboru)

- _____ Żurek z grzankami
- _____ Barszcz czerwony z krokietem
- _____ Zupa gulaszowa

Cena 405 PLN/os

MENU ZAWIERA

- _____ Pakiet napoi: kawa, selekcja herbat, woda, soki, napoje gazowane
- _____ Powitanie gości winem musującym
- _____ Powitanie chlebem i solą



MENU

WESELNE – KRÓLEWSKIE

STARTER (1 DO WYBORU)

- _____ Rolada wołowa, sos sojowy, kimchi i mix sałat
- _____ Długo gotowany boczek wieprzowy, chutney jabłkowy, rukola, świeży chleb
- _____ Makrela, salsa pomidorowa, pesto z lubczyku i pietruszki
- _____ Pieczony brokuł, puree z brokułów, emulsja cytrynowa, perelki z zakwasu

ZUPA (1 do wyboru)

- _____ Azjatycki krem z batatów z grzanką sezamową
- _____ Rosół z domowym makaronem
- _____ Krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- _____ Sycylijska rolada, sos putanesca, ziemniaki pommes duchess
- _____ Schab wieprzowy z bazylią, serem pecorino i orzeszkami pini, makaron, strozzapreti z suszonymi pomidorami
- _____ Stek z tuńczyka z kolendrą i limonką, cous cous po turecku, jajko przepiórcze, emulsja z limonki
- _____ Kaczka z sosem z owoców leśnych, puree ziemniaczane z chrzanem
- _____ Kalafior pieczony w palonym masle, puree z kalafiora, cytrynowy sos maślany, orzechy laskowe, jabłka, cous cous po turecku

DESER (1 do wyboru)

- _____ Pudding czekoladowy z kawą i wiśniami, lody z ricotty
- _____ Crème brûlée z zielonej herbaty
- _____ Beza Pavlova z owocami sezonowymi

ZIMNY BUFET

- _____ Mix sałat, selekcja świeżych warzyw, prażone nasiona, dressing
- _____ Płyta wędlin, sos chrzanowy, chutney z musztardy i jagód
- _____ Deska serów z krakersem, dżem z pigwy, paluszki chlebowe
- _____ Sałatka Szefa Kuchni podawana z pieczywem

+ 8 do wyboru

- _____ Pstrąg tęczowy, kalafior, ogórek
- _____ Galaretki drobiowa
- _____ Marynowany dorsz z majonezem koperkowym
- _____ Pate z makreli, krakersy z zakwasu
- _____ Szyńka glazurowana marmoladą
- _____ Krokietki z chorizo i serem Manchego
- _____ Kaczka faszerowana kasztanami i pomarańczą
- _____ Hummus z krakersem
- _____ Tartaletki z kozim serem i karmelizowaną cebulą
- _____ Terrina z wieprzowiny i jabłka
- _____ Sałatka z melonem i paluszkami krabowymi
- _____ Sałatka nicejska z jajkiem przepiórczym

BUFET SŁODKI

- _____ Pięć propozycji sezonowych
- _____ Kosz owoców

DANIA GORĄCE W BUFECIE

- _____ Baweta wołowa z rukolą i sosem bernais
- _____ Kacze udka z warzywami w stylu azjatyckim
- _____ Pieczony łosoś z miodem i sosem maślanym
- _____ Szaszłyki z kurczakiem na styl Tandoori
- _____ Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- _____ Mix pierogów

DANIE GORĄCE PO 24:00 (1 do wyboru)

- _____ Żurek z grzankami
- _____ Barszcz czerwony z krokietem
- _____ Zupa gulaszowa

DRUGIE DANIE GORĄCE

- _____ Bigos królewski

Cena 530 PLN/os

MENU ZAWIERA

- _____ Pakiet napoi: kawa, selekcja herbat, woda, soki, napoje gazowane
- _____ Powitanie gości winem musującym
- _____ Powitanie chlebem i solą



MENU DZIECIĘCE

- _____ Dzieci do lat 3 – bezpłatnie, korzystają z bufetu
- _____ Dzieci między 3, a 12 lat – 50% ceny
- _____ Rosół z domowym makaronem + kurczak w panierce z pieczonymi ziemniaczkami i surówką
- _____ Krem z pomidorów + pierożki ruskie ze śmietaną i surówką +
- _____ Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym



ZUPY SEZONOWE

STYCZEŃ – KWIECIEŃ

- _____ Krem z białych warzyw z gałką muszkatołową

MAJ – SIERPIEŃ

- _____ Krem z zielonego groszku z oliwą miętową

WRZESIEŃ – GRUDZIEŃ

- _____ Krem z karmelizowanej cebuli z grzanką czosnkową



BUFET SŁODKI

SEZON LETNI

- _____ Sernik nowojorski z owocami sezonowymi
- _____ Mini tarta / kruchy maślany spód / pralina / mus malinowy / owoce sezonowe
- _____ Makaroniki francuskie
- _____ Mini ptyś z stylu francuskim z kremem różanym i wiśniami
- _____ Deser w słoiku z owocami leśnymi i curd z marakui
- _____ Mini beza z kremem waniliowym i owocami
- _____ Ciasteczka maślane z białą czekoladą i malinami

SEZON ZIMOWY

- _____ Sernik z palonym masłem i karmelem
- _____ Deser w słoiczku z musem czekoladowym z konfiturą pomarańczową
- _____ Makaroniki francuskie
- _____ Mini tarta / toffi / kruchy maślany spód / ganache czekoladowy / mus karmelowy
- _____ Mini ptyś z kremem orzechowym i malinami
- _____ Mini beza z kremem karmelowym z orzechami włoskimi i daktylami
- _____ Ciasteczka maślane z pistacjami

**NASZYM GOŚCIOM PROPONUJEMY KILKA
ROZWIĄZAŃ DOTYCZĄCYCH ZAMÓWIENIA
NAPOI ALKOHOLOWYCH:**

OPEN BAR

Wybrany asortyment serwowany bez ograniczeń od momentu rozpoczęcia obiadu weselnego przez 10h (dotyczy wszystkich gości pełnoletnich).

OPEN BAR WSPÓŁCZESNY

Wino białe, wino czerwone, wino musujące, wódka Ostoya, piwo Żywiec w butelce, bar mobilny z obsługą barmańską.

Z podanych składników barman przygotowuje koktajle na bazie owoców sezonowych i domowych syropów

Cena 165 PLN/os

OPEN BAR KRÓLEWSKI

Wino białe, wino czerwone, wino musujące, wódka Ostoya, wódka Żubrówka, piwo Żywiec w butelce, Aperol, Lillet, Martini Bianco, Havana Club 3, Beefeater Gin, Ballantine's, bar mobilny z obsługą barmańską.

Z podanych składników barman przygotowuje koktajle na bazie owoców sezonowych i domowych syropów

Cena 220 PLN/os

Rozliczenie alkoholu według spożycia: opłata za każdą, otwartą butelkę:

Wino białe Lascar, Sauvignon Blanc, 2018, Chile **90 PLN**

Wino czerwone Lascar, Carmenere, 2018, Chile **90 PLN**

Wino musujące Neirano Perlato, Włochy **90 PLN**

Wino białe Campagnola, Pinot Grigio, 2018, Włochy **150 PLN**

Wino czerwone Campagnola, Bardolino, 2017, Włochy **150 PLN**

Beefeater Gin 0,7l **150 PLN**

Havana Club Rum (3YO) 0,7l **150 PLN**

Aperol 0,7l **120 PLN**

Prosecco **100 PLN**

Ballantine's 0,7l **130 PLN**

Martini Bianco 0,7l **90 PLN**

Lillet 0,7l **100 PLN**

Piwo Żywiec 0,5l **12 PLN**

Browar Stumostów 0,5l **19 PLN**

Soki i napoje gazowane 1l **18 PLN**

Soki i napoje gazowane 0,2l **6 PLN**

Możliwość wniesienia własnego alkoholu: opłata korkowa **35 PLN**

za każdą osobę pełnoletnią. Wybierając tę opcję mogą Państwo wynająć bar mobilny z obsługą barmańską w kwocie **1500 PLN**.



DODATKOWE USŁUGI

ANIMACJE DLA DZIECI

Przy współpracy z wrocławskimi animatorami zapewnimy opiekę i świetną zabawę również dla najmłodszych gości. Pod okiem profesjonalistów, dzieci będą zaangażowane w gry i zabawy, tak by rodzice mogli w pełni cieszyć się atmosferą spotkania weselnego. Przy zamówieniu usługi obowiązuje wycena indywidualna.

CEREMONIA ZAŚLUBIN

Piękna i malownicza sceneria hotelowych przestrzeni idealnie sprawdzi się również jako miejsce ceremonii zaślubin. Oferujemy Państwu indywidualnie dobrane możliwości zaślubin w plenerze. Jedną z opcji jest taras na dachu z widokiem na panoramę Wrocławia (max. 49 osób wraz z obsługą). Dla większej ilości gości zaaranżujemy nasz ogród hotelowy - będzie on dostępny wyłącznie dla Pary Młodej oraz gości weselnych (natomiast patio do dyspozycji wszystkich gości hotelowych). Koszt wynajęcia danej przestrzeni to 1500 PLN. W cenie oferujemy aranżację zaślubin w przestrzeni udekorowanej elementami florystycznymi, dedykowane miejsce dla urzędnika, Pary Młodej i Gości weselnych. Oprawę miejsca, gdzie składana zostaje przysięga małżeńska przygotowujemy tak, by była znakomitą i romantycznym zwieńczeniem podniosłej chwili. Formalności związane ze ślubem cywilnym pozostają po stronie Pary Młodej.

MUZYKA PODCZAS ZAŚLUBIN

Marzycie o muzyce na żywo podczas ceremonii? Współpracujemy z wrocławską harfistką, która zadba o odpowiedni podkład muzyczny podczas zaślubin. Wycena tej usługi jest indywidualna.

POCZĘSTUNEK PODCZAS ZAŚLUBIN

Przed rozpoczęciem przyjęcia proponujemy przywitać gości poczęstunkiem w formie przekąsek koktajlowych. Minimalna ilość zamówienia to 50% gości weselnych. Prosimy o wybór 4 propozycji, zaserwujemy po 1 sztuce z każdego rodzaju na osobę.

Cena 40 PLN/os

MENU

- _____ Crostini z pastą z makreli i suszonymi pomidorami
- _____ Terrina z kaczki, chutney śliwkowy, groszek
- _____ Wołowina tatak, majonez z karmelizowaną szalotką, chipsy z wasabi
- _____ Pieczarki portobello, szpinak, mus z sera pleśniowego
- _____ Parfait z wątróbki, żel żurawinowy, ziołowe crostini, pietruszka
- _____ Croquetas z szynką, majonez musztardowy, puree z zielonego groszku
- _____ Gravlax z łososia, piklowana rzodkiew, jabłko Granny Smith, majonez koperkowy
- _____ Ceviche z pstrągą tęczowego, kolendra
- _____ Hummus z kiszzonego selera, podpłomyki z kuminem, pietruszka



TORT WESELNY

Nasza rekomendowana pracownia cukiernicza przygotowuje specjalnie dla Państwa tort weselny.

Cena: 25 zł / porcję.

TORT CZEKOLADOWY Z MALINOWĄ NUTĄ

Ciasto czekoladowe przełożone kremem czekoladowym z dodatkiem oryginalnej belgijskiej czekolady oraz malinami. Zaskakującym składnikiem tortu jest pralina z orzechów laskowych

TORT MARCHEWKOWY

Ciasto z dodatkiem słodkiej marchwi i soczystej pomarańczy przełożone kremem śmietankowym na bazie serka philadelphia, z karmelem i orzechami

TORT MANGO - MARAKUJA

Waniliowy biszkopt przełożony wyrazistym kremem o smaku cierpkiej marakuji i słodkiego mango przełożony konfiturą malinową (w sezonie z dodatkiem świeżych malin)

TORT LAWENDOWY

Lawendowy biszkopt przełożony kremem na bazie białej czekolady, curdem z marakuji, żelką malinową oraz świeżymi borówkami.

TORT BEZGLUTENOWY

Biszkopt migdałowy przełożony aksamitnym kremem pomarańczowym, świeżymi owocami pomarańczy oraz warstwą gorzkiej czekolady.



TORT PISTACJOWY Z TRUSKAWKAMI

Delikatny biszkopt pistacjowy z kremem śmietankowym z dodatkiem całych pistacji oraz konfiturą truskawkową (w sezonie również ze świeżymi truskawkami).

TORT BEZOWY - DACQUOISE

Krucze z zewnątrz, delikatne w środku blaty bezowe przełożone aksamitnym kremem na bazie kajmaku własnej produkcji, orzechów włoskich oraz daktyli wykończone polewą karmelową.

TORT BEZOWY Z OWOCOWĄ NUTĄ

Krucze z zewnątrz, delikatne w środku blaty bezowe przełożone aksamitnym kremem z dodatkiem mango i marakuji wykończone owocami (możliwe również inne owoce o nuty smakowe)

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu weselnego: konieczne jest dostarczenie faktury oraz dokumentu HACAP. Wówczas pobierana jest „opłata talerzykowa” **5 zł / osobę.**

PROSECCO VAN

Nie wyobrażacie sobie Waszego najważniejszego dnia bez bąbelków? Dzięki współpracy z lokalnymi znawcami Prosecco dajemy Wam możliwość postawienia lifestylowego vanu na naszym patio. Dzięki temu goście będą mogli zaczerpnąć świeżego powietrza na naszym ogrodzie, popijając schłodzony trunek. Obowiązuje indywidualna wycena.

BRUNCH WESELNY

Brunch jest alternatywą dla śniadania następnego dnia po weselu. Jest to też opcja, która znakomicie sprawdzi się na poprawinach.

ZIMNY BUFET

_____ Deska serów i wędlin, smalec ze skwarkami, pasztet wieprzowy, pasta z tuńczyka, łosoś wędzony, owoce sezonowe, bufet sałatkowy, pieczywo, masło, oliwa

+ 1 DO WYBORU

_____ Sałatka z fasolą, grzankami, bazylią, pomidorami i balsamico
_____ Carpaccio z pomidorów i wędzonego sera z grzankami
_____ Sałatka Caesar
_____ Sałatka z ogórka, pomarańczy i chilli
_____ Sałatka z grillowanych warzyw z kozim serem

CIEPŁY BUFET

Fasolka po angielsku (w sosie pomidorowym), smażony boczek, kiełbaski wieprzowe, jajecznica, grillowane warzywa i pieczarki

ZUPA DNIA + 1 ZESTAW DO WYBORU

_____ Wieprzowina chashu z warzywami
_____ Kalmary w sosie massaman curry
_____ Ryż z dymką i sezamem
_____ Makaron ryżowy z grzybami, tofu i sezamem
_____ Luzowane udko z kurczaka w sosie grzybowym
_____ Dorsz z grillowaną sałatą rzymską i sosem beurre blanc
_____ Puree ziemniaczane
_____ Kasza bulgur z warzywami i ziołową oliwą
_____ Wołowina po burgundzku
_____ Dorada z gulaszem paprykowym
_____ Puree ziemniaczane
_____ Moussaka z bakłażanem, cukinią i sosem pomidorowym
_____ Szponder wołowy w sosie BBQ
_____ Łosoś z kremowym szpinakiem
_____ Ryż
_____ Kalafior z masłem kaparowym
_____ Pierś z kurczaka kukurydzianego
_____ Dorsz w pietruszkowym pesto
_____ Fasolka z ziołowym panko i masłem
_____ Pieczone ziemniaki

DESER

_____ Selekcja 3 deserów

NAPOJE OPEN BAR

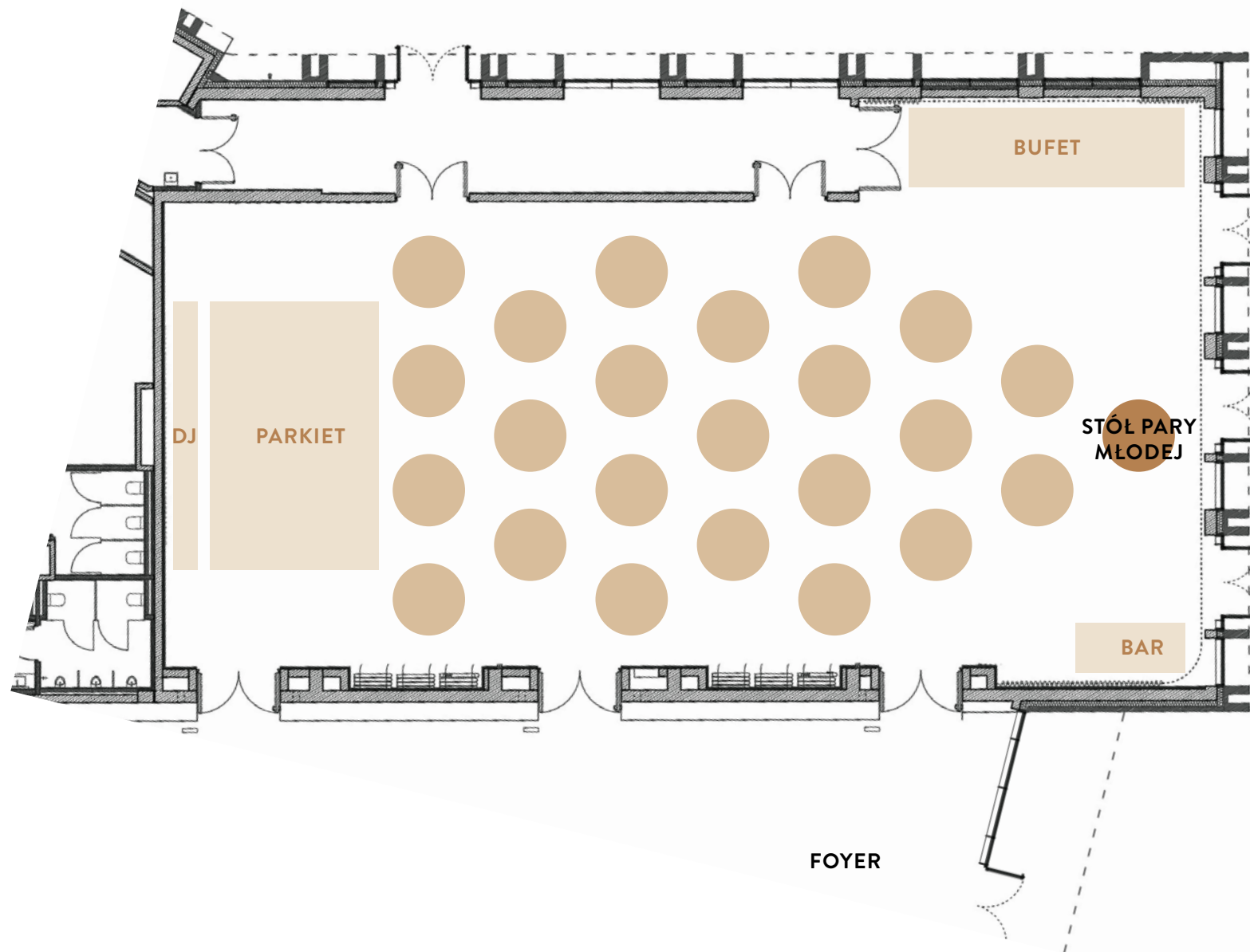
_____ Woda mineralna gazowana i niegazowana
_____ Soki owocowe świeżo wyciskane
_____ Napoje gazowane
_____ Selekcja herbat
_____ Kawa



Cena 160 PLN/os

SALA BALOWA

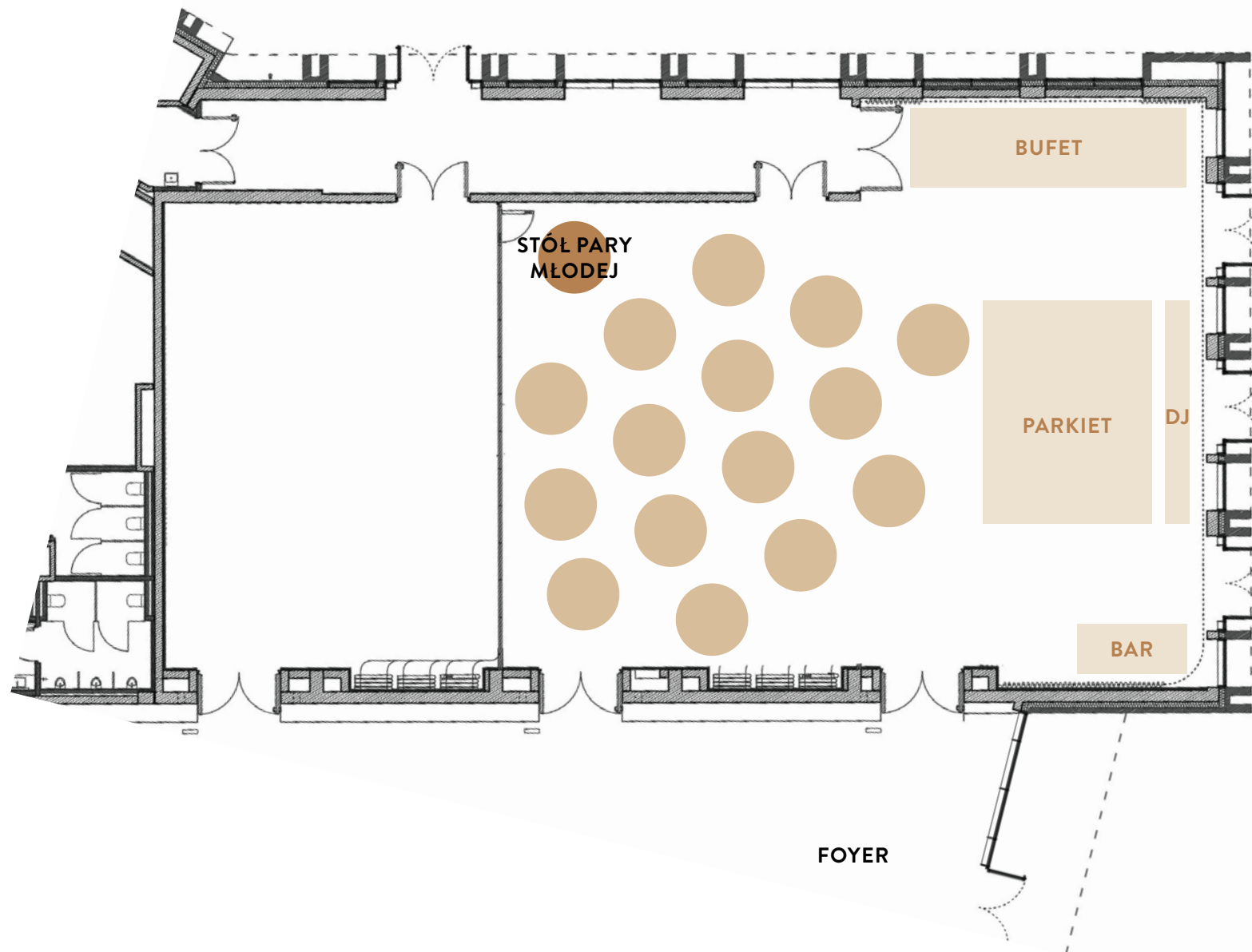
CONCERTUM ABC



OGRÓD

SALA BALOWA

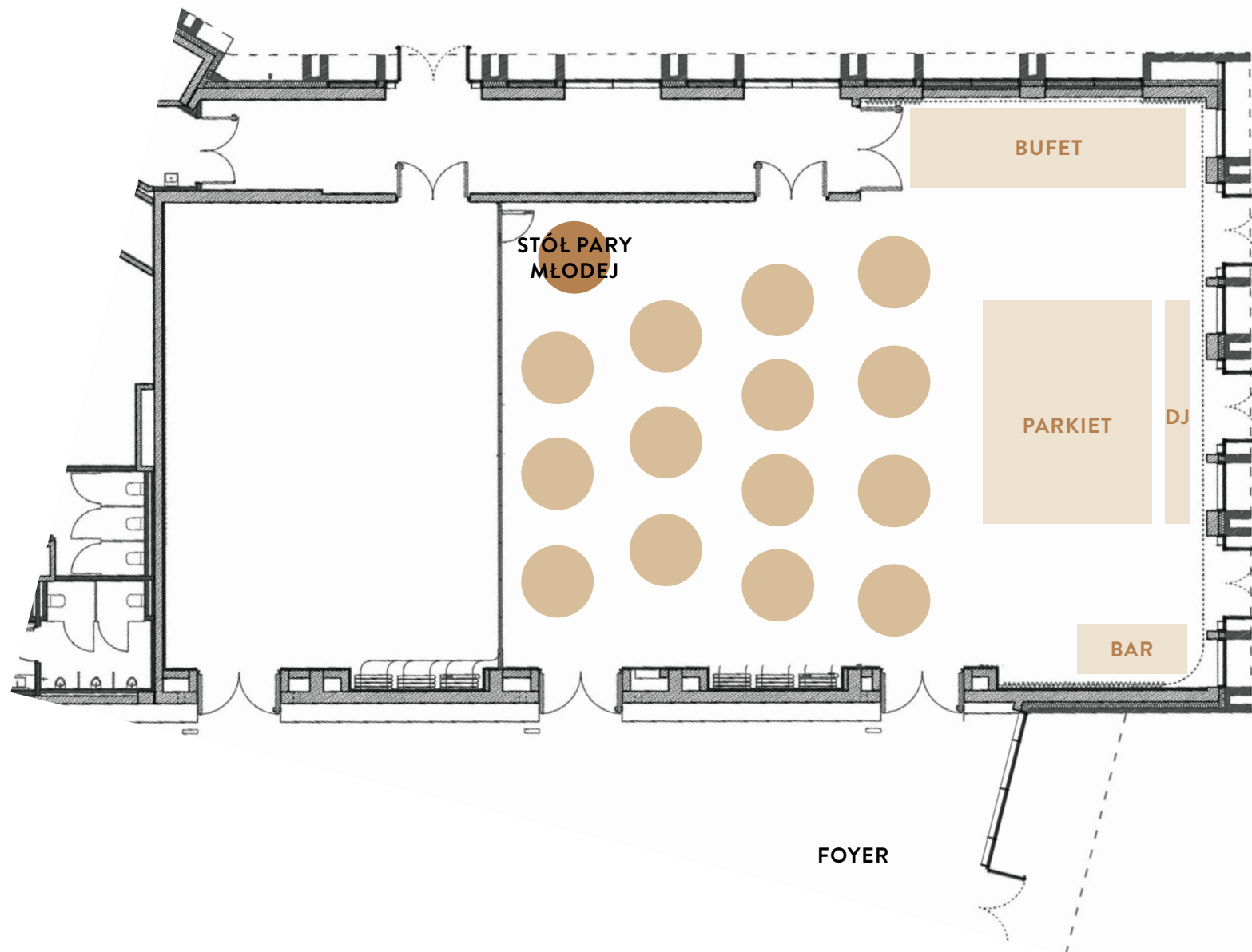
CONCERTUM BC



OGRÓD

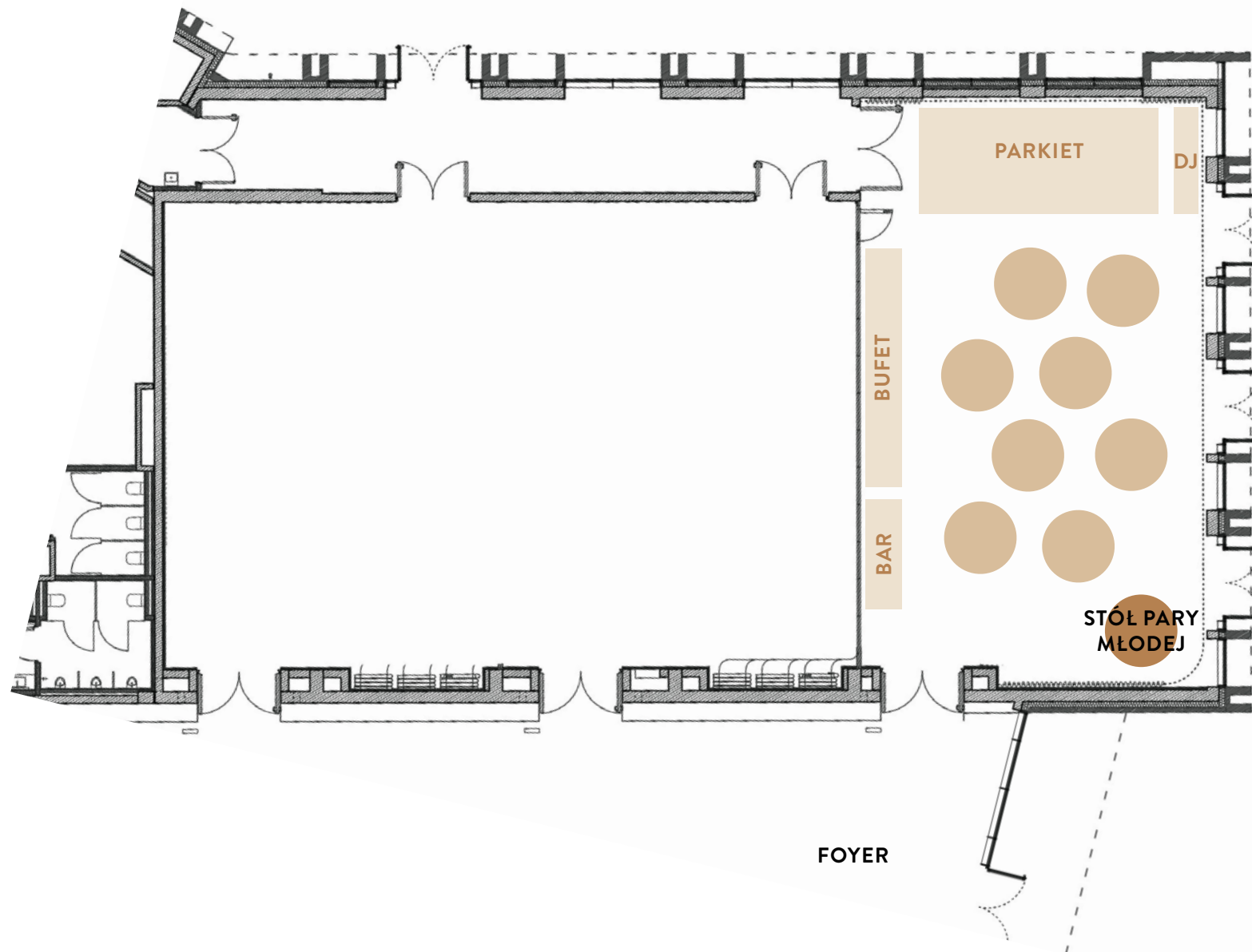
SALA BALOWA

CONCERTUM BC



OGRÓD

SALA BALOWA CONCERTUM C



OGRÓD

FOYER

WARUNKI REZERWACJI oraz PŁATNOŚCI

1.

Aby rezerwacja była gwarantowana, należy dokonać przedpłaty zadatku w wysokości 20% całego zamówienia, 7 dni po podpisaniu umowy.

2.

Następnie zapłata ustalonego wynagrodzenia zostaje dokonana przez zamawiającego w dwóch transzach:

- -50% całego zamówienia (po 3-6 miesiącach)
- pozostała kwota 1 miesiąc przed weselem
- w przypadku dodatkowych zamówień dokonanych w trakcie wesela konieczne jest uregulowanie rachunku tego samego dnia kartą lub gotówką.

3.

Ostateczna liczba gości oraz menu weselne muszą zostać potwierdzone na 30 dni przed weselem. Do tego czasu możliwe jest zmniejszenie zamówienia o 10% z całości. Na 7 dni przed weselem Para Młoda może bez kosztowo zmniejszyć zamówienie o 2 osoby (siły wyższe).

4.

Oferujemy degustację potraw z menu serwowanego oraz tortu dla dwóch osób po podpisaniu umowy.





— P O D S U M O W A N I E —

P

Chcemy podkreślić, że nasza oferta jest tylko wstępną propozycją. Każdego z naszych gości traktujemy indywidualnie i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie.

Staramy się dobierać oferty tak, aby jak najlepiej odpowiadały Państwa życzeniom. Nasi koordynatorzy pozostają otwarci na Państwa sugestie i służą fachową pomocą.





THE BRIDGE WROCLAW MGallery HOTEL COLLECTION

Plac Katedralny 8, 50-329 Wrocław

+48 717 273 100 _____hotel@thebridgewroclaw.pl_____www.thebridgewroclaw.pl