



WESELE

HEROLDÓW 1B, 01-991 WARSZAWA



HOLIDAY PARK
— ★ ★ ★ —
HOTEL



Hotel Holiday Park to miejsce, które z powodzeniem może stać się tłem dla najważniejszego dnia w życiu – dnia ślubu. Nasz hotel oferuje możliwość organizacji wesela w eleganckim i komfortowym otoczeniu. Dysponujemy przestronnymi salami, które mogą pomieścić zarówno kameralne, jak i duże przyjęcia weselne. Doświadczony zespół z przyjemnością pomoże w organizacji tego wyjątkowego dnia, dbając o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół. W Hotelu Holiday Park możemy zaoferować Państwu kompleksową obsługę wesela – od przygotowania sali, przez catering, po zakwaterowanie dla gości weselnych.



CZYM SIĘ WYRÓŻNIAMY



klimatyczne wnętrza sal



wyborna kuchnia



obszerny teren zielony



różnorodny wybór sal



specjalistyczna
opieka managera



profesjonalna obsługa
kelnerska



pokoje dla gości



bezpłatny parking



HOLIDAY PARK

HOTEL

POZNAJ NASZE SALE



Sala Złota (Restauracyjna)



Do 160 osób przy stołach biesiadowych
Do 120 osób przy stołach okrągłych



Do 140 osób przy stołach biesiadowych
Do 110 osób przy stołach okrągłych

Sala Warszawska



OFERTA

Koszt za osobę dorosłą: od 350 zł

Dzieci 3-12 lat: płatne 50% ceny podstawowej;
0-3 lata: bezpłatnie

W RAMACH OFERTY :

- WYNAJEM SALI
- POWITANIE NOWOŻEŃCÓW CHLEBEM, SOLĄ ORAZ SZAMPANEM
- APARTAMENT Z JACUZZI DLA NOWOŻEŃCÓW
- PARKING
- SERWIS KELNERSKI
- DWIE ZUPY DO WYBORU SERWOWANE W WAZACH
- DRUGIE DANIE PODAWANE NA PÓŁMISKACH
- DWIE PRZEKĄSKI GORĄCE
- PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE
- DESER: CIASTA DO WYBORU, OWOCE
- NAPOJE ZIMNE: SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE, WODA MINERALNA
- NAPOJE GORĄCE: BUFET Z KAWĄ I HERBATA
- CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA: DO 8 GODZIN



MENU

Zupa w wazach do wyboru:

1. Do wyboru dwie zupy:

- Domowy rosół z makaronem – 12 zł
- Flaki wołowe – 15 zł
- Zupa Borowikowa z łazankami – 17 zł
- Zupa jarzynowa z domową kostką bulionową – 12 zł
- Zupa pomidorowa z bazylią i grzankami serowymi – 16 zł
- Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą – 15 zł
- Zupa krem z dyni z krewetkami i pesto kolendrowym – 22 zł
- Krem z borowików – 17 zł
- Krem z brokułów z płatkami migdałowymi – 13 zł
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym – 15 zł
- Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką – 15 zł
- Kapuśniak z młodej kapusty – 14 zł

Danie główne podawane na półmiskach

2. Do wyboru dwa dania główne:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniaki, bukiet surówek – 60 zł
- Karkówka w sosie pieczeniowym, ziemniaki, bukiet surówek – 55 zł
- Schab nadziewany śliwkami, ryż, bukiet surówek – 55 zł
- Szaszłyk drobiowy z jaśminowym ryżem, bukiet surówek – 55 zł
- Łosoś z grilla w sosie koperkowo -ziołowym, ryż, bukiet surówek – 85 zł
- Zrazy wołowe w sosie pieczarkowym, ziemniaki, bukiet surówek – 60 zł
- Róg obfitości (schab faszerowany pieczarkami i żółtym serem) – 55 zł
- Zrazy zawijane po polsku z sosem pieczarkowym – 55 zł
- Pieczeń wieprzowa w sosie do wyboru – 50 zł
- Filet indyka otulony płatkami migdałowymi – 50 zł
- Indyk z brzoskwinia i konfitura żurawinową – 45 zł
- Kurczak faszerowany po polsku – 45 zł
- Antrykot z kurczaka z zapieczonym serem mozzarella i pomidorem – 45 zł
- Schab w sosie myśliwskim – 45 zł
- Piers z kurczaka w sosie do wyboru – 45 zł



MENU

- Kotlet de'Volaille z masłem i serem – 50 zł
- Tradycyjny schabowy na kapuście zasmażanej – 50 zł
- Żeberko pieczone w sosie BBQ – 65 zł
- Pieczeń karkowa w sosie własnym – 50 zł
- Kurczak egzotyczny zapiekany z serem i plastrem ananasa – 45 zł
- Eskalopki wieprzowe w sosie kurkowym – 52 zł
- Rolada rybna ze szpinakiem – 45 zł
- Medaliony cielęce z borowikami – 58 zł
- Filet z indyka w jajku – 45 zł
- Filet limandy w sosie pomidorowo – maślanym – 40 zł

Dodatki do dań głównych:

- Pieczone ziemniaczki z ziołami
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kasza gryczana z boczkiem i pieczarkami/cebulą
- Ryż z marchewką i groszkiem
- Surówka z młodej kapusty z pomidorem
- Surówka coleslaw
- Surówka z pomidora i cebuli
- Mizeria
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z ogórka kiszzonego
- Warzywa gotowane na ciepło



MENU

Przekąska gorąca I

Do wyboru jeden posiłek:

- Boeuf Strogonow – 35 zł
- Gulasz węgierski – 30 zł
- Paszteciki z kapustą i grzybami /mięsem (do wyboru) podawane z barszczem czerwonym – 18 zł
- Pieczarki zapiekane z boczkiem i serem – 18 zł
- Śliwka kalifornijska z boczkiem w sosie BBQ (4 szt) – 14 zł
- Zupa cebulowa z grzankami – 16 zł
- Bakłażan zapiekany z pomidorami i mozzarellą – 16 zł
- Tortilla z serem i szynką – 18 zł
- Tortilla z kurczakiem – 18 zł

Gorąca przekąska II

Do wyboru jeden posiłek:

- Żurek staropolski z kielbasa i jajkiem – 15 zł
- Paszteciki z mięsem/kapustą oraz grzybami podawane z czerwonym barszczem – 18 zł
- Leczo mięsno warzywne – 18 zł
- Potrawka z kurczaka – 16 zł
- Barszcz biały – 14 zł



MENU

Przystawki

Spośród poniższych dań wybieramy 5 pozycji:

1. Schab po warszawsku – 12 zł
2. Schab pikowany śliwkami – 12 zł
3. Półmisek wędlin – 22 zł
4. Deska serów – 22 zł
5. Tymbaliki drobiowe – 12 zł
6. Paszтет domowy z borowikami – 16 zł
7. Rolada z łososią ze szpinakiem – 22 zł
8. Jaja faszerowane pastami (kawiorowa, łososiowa, pieczarkowa) – 14 zł
9. Pomidory faszerowane – 12 zł
10. Pomidor z mozzarellą i świeżą bazylią – 14 zł
11. Pickle marynaty (papryka konserwowa, ogórek konserwowy, grzyby w occie) – 12 zł
12. Roladki z szynki ze szparagami – 22 zł
13. Boczek faszerowany z czosnkiem – 16 zł
14. Śledz w trzech smakach (po kaszubsku, w śmietanie, w oleju) – 12 zł
15. Śledz – 12 z zł
16. Rolada ze schabu – 22 zł
17. Ryba w jarzynach na sposób grecki – 16zł
18. Rolada rybna w galarecie – 14 zł
19. Indyk w maladze - 14 zł
20. Sandacz faszerowany krabami – 22 zł
21. Łosoś wędzony sposobem skandynawskim z dodatkiem sosu czosnkowo-cytrynowego – 22 zł
22. Łosoś w galarecie – 22 zł
23. Rolada drobiowa z farszem ze świeżego szpinaku z suszonym pomidorem – 14 zł
24. Przysmak drobiowy z rodzynkami na musie brzoskwiniowym – 14 zł
25. Tymbaliki wieprzowe – 12 zł
26. Jajka w majonezie ze szczypiorkiem – 8 zł
27. Voulaventy z pastami w różnych smakach – 15 zł
28. Schab szpikowany morelami – 18 zł
29. Schab przekładany kremem chrzanowym – 18 zł
30. Poledwiczka wieprzowa z wiśnią w galarecie – 18 zł
31. Roladki z szynki z pastami, wielosmakowe – 12 zł
32. Boczek po chłopsku – 16 zł
33. Półmisek mięs pieczonych – 22 zł
34. Poledwiczki wieprzowe z pieczarkową niespodzianką – 18 zł



MENU

Sałatki

Spośród poniższych dań wybieramy 3 pozycje:

1. Sałatka jarzynowa – 13 zł
2. Sałatka grecka z serem feta – 13zł
3. Sałatka z tuńczyka – 14 zł
4. Sałatka meksykańska – 14 zł
5. Sałatka cesar – 14 zł
6. Sałatka ziemniaczana z mięsem pieczonym – 14 zł
7. Sałatka z makaronem ryżowym i paluszkami – 14 zł
8. Sałatka z kurczaka z ananasem i orzechami – 16 zł
9. Sałatka koktajlowa z krewetkami – 18 zł
10. Sałatka z kaszy kus kus – 12 zł
11. Sałatka z serem kukurydzą i szynką – 14 zł
12. Sałatka pekińska z dodatkiem kurczaka na miodzie – 16 zł
13. Sałatka z czerwoną fasolą, kukurydzą i serem – 14 zł
14. Sałatka z blanszowanych pieczarek i zieloną pietruszką – 12 zł
15. Sałatka mediolańska (ser żółty, salami, warzywa) – 14 zł
16. Sałatka wegetariańska – 13 zł



MENU

Opcje za dopłatą

- Tatar z łososia – 30 zł za porcje 100gr
- Tatar wołowy – 28 zł za porcje 100gr
- Carpaccio z polędwicy wołowej – 22 zł za porcje
- Stół wiejski – 2500 zł
- Fontanna z czekolady – 2000 zł
- Deser lodowy – 20 zł
- Tort weselny – cena do uzgodnienia
- Naleśniki z owocami i bita śmietaną – 16 zł
- Naleśniki z nutellą – 18 zł
- Sałatka owocowa podana ze słodkimi sosami – 16 zł
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych – 16 zł
- Sernik na musie truskawkowym – 18 zł
- Krążki jabłka w cieście cynamonowym – 16 zł
- Gruszka gotowana w piecu z polewą karmelową – 16 zł
- Tiramisu – 20 zł
- Banan w cieście naleśnikowym – 12 zł

Atrakcje dodatkowo płatne (ceny ustalane indywidualnie)

- Dekoracje
- Kamerzysta
- Fotograf
- Orkiestra
- Animacje
- Fotobudka
- DJ
- Pokazy barmańskie
- Wypożyczenie sprzętu; rzutnik, ekran, światła, nagłośnienie.



NOCLEG DLA GOŚCI

TYP POKOJU	CENA STANDARDOWA	CENA DLA GOŚCI PRZYJĘCIA
Pokój 1-osobowy STANDARD	od 289 zł	od 250 zł
Pokój 2-osobowy STANDARD	od 429 zł	od 380 zł

- w cenę noclegu wliczone jest śniadanie
- Rezerwację pokoi należy dokonać wypełniając zamówienie w recepcji Hotelu Holiday Park: tel. 22 865 27 80, e-mail: recepcja@hphotel.pl
- Nie gwarantujemy dostępności pokoi na dzień planowanego przyjęcia



OGÓLNE WARUNKI REALIZACJI PRZYJĘCIA

1. Uprzejmie informujemy, że przedstawienie Oferty nie jest równoznaczne z dokonaniem rezerwacji oraz zawarciem umowy.
2. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w Hotelu Holiday Park, serdecznie zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy zobowiązującą umowę popartą wpłatą zadatku w wysokości 1500 zł.
3. Zadek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
4. Do 30 dni przed planowanym przyjęciem następuje ustalenie menu oraz rozliczenie 100% minimalnej wartości menu oraz atrakcji dodatkowych wykraczających ponad wybrany pakiet.
5. Przez wzgląd na sezonowość menu oraz nieprzewidywane wzrosty cen niektórych produktów, Hotel Holiday Park zastrzega sobie możliwość modyfikacji proponowanych dań gorących oraz przekąsek zimnych.
6. Ostateczna ilość osób powinna zostać zgłoszona najpóźniej 7 dni przed przyjęciem.
7. Czas trwania przyjęcia w cenie oferty wynosi 8 godziny. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia za dopłatą 300 zł/h. W tym czasie uzupełniane są tylko napoje zimne i gorące.
8. Pobieramy opłatę "korkową" w cenie 15zł/butelka.
9. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania pozostają do zakupienia na miejscu lub we własnym zakresie.

Dane Kontaktowe

Hotel Holiday Park

Heroldów, 1B Warszawa 01-991

biuro@hphotel.pl

537 537 033

