



# Oferta weselna

## Drodzy Narzeczeni!

Dzień zaślubin to czas, który pozostaje w pamięci całe życie. To wyjątkowe świadectwo dwojga kochających się ludzi, którego doskonałym dopełnieniem jest niezapomniane przyjęcie weselne.

Drodzy Narzeczeni, pozwólcie, aby nasz profesjonalny zespół pozbawił Was trosk organizacyjnych i przygotował celebrację, o jakiej marzycie. Sprawimy, aby czas oczekiwania na TEN dzień był inspirujący i wypełniony radością. Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając o każdy detal. Zapewnimy najwyższą jakość obsługi sprawiając, że TEN dzień na długo pozostanie w Waszej pamięci. Organizujemy przyjęcia weselne do 80 Gości.

### W ramach przyjęcia zapewniamy Państwu:

- powitanie chlebem i solą,
- powitalna lampka Prosecco dla każdego Gościa wliczona w cenę przyjęcia,
- nocleg w luksusowym Apartamencie dla Nowożeńców,
- dekoracyjne świece,
- pokrowce na krzesła i białe obrusy,
- serwety flizelinowe,
- konfekcję menu (wzór EVA Park Life & SPA),
- rabat 15% na noclegi dla Gości,
- romantyczną kolację lub pobyt dla dwojga w Pierwszą Rocznicę Ślubu z 15% rabatem (nie dotyczy napojów alkoholowych),
- zabiegi SPA dla z atrakcyjnym rabatem 15%,
- nagłośnienie w postaci profesjonalnego głośnika oraz mikrofonów, a także możliwość bezpłatnego udostępnienia multimediów (rzutnik, ekran),
- menu dla Waszej obsługi z atrakcyjnym rabatem 50% (skrócone menu),
- bezpłatne wejście do tężni solankowej dla wszystkich Gości (wejście w czasie pobytu w EVA Park Life & SPA)

### Dodatkowo płatne:

- winietki (5 zł/ sztuka)
- każda dodatkowa godzina trwania przyjęcia – 350 zł
- organizacja ceremonii zaślubin: (od 1000 zł)
- tablica powitalna – 60 zł
- tablica usadzenia gości – 60 zł

### Na życzenie – dodatkowo płatne:

- napoje gazowane – 40 zł/os. dorosła, 20 zł/os.- dzieci Coca-Cola, Fanta, Sprite
- tort okolicznościowy – 27 zł/os.

Posiadamy bazę firm współpracujących, które urozmaicą każde przyjęcie. Na życzenie (za dodatkową opłatą) zorganizujemy animacje dla dzieci, dmuchańce, balony, fontannę czekoladową i inne atrakcje. Nasze indywidualne podejście, dbałość o każdy szczegół i otwartość na Wasze potrzeby, to recepta na pełne satysfakcji, udane przyjęcie. Serwis kelnerski nie jest uwzględniony w cenie przyjęcia.



# Menu weselne

Zestaw nr 1 ♥ 425 zł/os.

## ZUPY (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną
- Krem z zielonych warzyw ze świeżą miętą
- Krem z pieczonej papryki z kozim serem
- Krem z dyni na mleku kokosowym z palonym cynamonem i pomarańczą */vega*
- Aromatyczny rosół z makaronem

## DANIE GŁÓWNE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (1 do wyboru)

- Sznyceł wieprzowy z purée ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem
- Pierś z kurczaka z serem gorgonzola z purée ziemniaczanym i sałatką z rukoli
- Pieczona karkówka w sosie pieprzowym z kopytkami i surówką z buraków
- Dorsz w cieście piwnym z purée ziemniaczanym oraz mixem sałat
- De Volaille z purée ziemniaczanym i surówką Colesław

## DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA PO PÓŁNOCY (1 do wyboru)

- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa
- Flaki tradycyjne
- Barszcz czerwony z krokiewkiem

## DESERY (1 do wyboru)

- Domowa szarlotka z lodami
- Puszysty sernik z białą czekoladą
- Tiramisu
- Crumble ze śliwkami oraz lodami waniliowymi
- Panna cotta z sosem truskawkowym

## PRZYSTAWKI (6 do wyboru)

- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim, granatem i rukolą
- Sałatka z kozim serem, mango oraz gruszką
- Sałatka Caprese
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka ze szpinakiem, pomidorkami cherry, boczkiem i prażonym słonecznikiem
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Sałatka z oscypkiem i chipsem z boczku

## DODATKI

- Pickle
- Żurawina, chrzan
- Wybór pieczywa, masło

## KLASYCZNY BUFET SŁODKI

- Ciasta z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych

## PAKIET NAPOJÓW

- Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, 3 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy)

Na życzenie Szef Kuchni skomponuje menu wegetariańskie /wegańskie.



# Menu weselne

Zestaw nr 2 ♥ 475 zł/os.

## ZUPY (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną
- Krem z zielonych warzyw ze świeżą miętą
- Krem z pieczonej papryki z kozim serem
- Krem z dyni na mleku kokosowym z palonym cynamonem i pomarańczą */vega*
- Aromatyczny rosół z domowym makaronem
- Flaki cielęce

## DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Udko z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem na delikatnym purée z batatów
- Dorsz w cieście piwnym z purée ziemniaczanym oraz mixem sałat
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z purée ziemniaczanym oraz karmelizowaną marchewką
- Schab z kością, młodą kapustą i purée ziemniaczane w sosie pieprzowym

## DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (1 do wyboru)

- Pierś z kurczaka z serem gorgonzola z purée ziemniaczanym i sałatką z rukoli
- Pieczona karkówka w sosie pieprzowym z kopytkami i surówką z buraków
- De Volaille z purée ziemniaczanym i surówką Colestań
- Sznyceł wieprzowy z purée ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem

## DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA PO PÓŁNOCY (1 do wyboru)

- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa
- Flaki tradycyjne
- Barszcz czerwony z krokietkiem

## DESERY (1 do wyboru)

- Domowa szarlotka z lodami
- Puszysty sernik z białą czekoladą
- Tiramisu
- Crumble ze śliwkami oraz lodami waniliowymi
- Panna cotta z sosem truskawkowym

## PRZYSTAWKI (8 do wyboru)

- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim, granatem i rukolą
- Sałatka z kozim serem, mango oraz gruszką
- Sałatka Caprese
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka ze szpinakiem, pomidorkami cherry, boczkiem i prażonym słonecznikiem
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Sałatka z oscypkiem i chipsem z boczku

## DODATKI

- Pickle
- Żurawina, chrzan
- Wybór pieczywa, masło

## KLASYCZNY BUFET SŁODKI

- Ciasta z hotelowej cukierni
- Patery owoców filetowanych

## PAKIET NAPOJÓW

- Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, 3 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy)

Na życzenie Szef Kuchni skomponuje menu wegetariańskie /wegańskie.



# Menu weselne

## Menu dziecięce

### Propozycja 1 ♥ 85 zł/os.

#### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosółek z makaronem
- Krem pomidorowy

#### DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Sznycelek z kurczaka z frytkami oraz surówką z marchewki
- Naleśniki z serem oraz polewą czekoladową

#### DESER (1 do wyboru)

- Galaretka
- Deser lodowy

#### PAKIET NAPOJÓW

- Woda z miętą i cytryną
- 3 rodzaje soków (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy)

### Propozycja 2 ♥ 99 zł/os.

#### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosółek domowy z makaronem
- Krem pomidorowy

#### DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Polędwiczki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka
- Makaron bolognese

#### DESER (1 do wyboru)

- Galaretka
- Deser lodowy

#### DANIE SERWOWANE (1 do wyboru)

- Naleśniki z jabłkiem lub serem

#### PAKIET NAPOJÓW

- Woda z miętą i cytryną
- 3 rodzaje soków (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitaminowy)

Dla dzieci do 3 roku życia rosółek gratis.  
Dzieci do 12 roku życia nie korzystające z menu dziecięcego mogą wybrać zestaw menu dla dorosłych ze zniżką 50%.

Na życzenie Szef Kuchni skomponuje menu wegetariańskie /wegańskie.

