

PAKIET

Diamond

289,00zł /os.

W cenie pakietu

- powitanie chlebem i solą
- toast powitalny winem musującym
- brak opłaty korkowego
- dekoracja kwiatowa
- brak opłaty serwisowej za dostarczone ciasto
- nieodpłatny niestrzeżony parking dla gości
- kawa i herbata w formie bufetu
- pokrowce na krzesła
- apartament dla Młodej Pary gratis
- kompozycja owocowa
- woda niegazowana
- sok owocowy

Menu

Przystawka

(do wyboru jedna z propozycji)

- Carpaccio z łososia/kapary/cytryna/balsamico
- Cielęcina gotowana/sos tuńczykowy/owoc kaparu
- Szyńka parmeńska/melon/sos malinowy
- Polędwiczka wieprzowa/ziola/ rukola/ pomidorki coctailowe
- Caprese/ mozzarella/ pomidor/bazylia
- Terinna drobiowa/mus z pietruszki
- Paszтет/żurawina

Zupa

(do wyboru jedna z propozycji)

- Krem szparagowy/ śmietana/koperek
- Krem borowikowy/śmietana/pietruszka
- Rosół/ makaron lub kluski/marchewka
- Krem szparagowy/ groszek ptysiowy/koperek/śmietana
- Krem pieczarkowy/śmietana/grzanka
- Krem pomidorowy/bazylia mozzarella

Deser

(do wyboru jedna z propozycji)

- Tiramisu
- Mus mascarpone/ Eiercognac/kruszonka czekoladowa
- Lody waniliowe/owoce/karmel z migdałami/śmietana
- Mus czekoladowy/truskawki
- Sorbet truskawkowy/mięta/mrożona cytryna
- Deser lodowy/owoce
- Panna cotta/sos malinowy
- Szarlotka/ kulka lodów/ śmietana

Danie główne

(do wyboru 6 propozycji) 3,5 porcje na osobę

- Filet z gęsi/sos śliwkowy
- Skoki z królika duszone/sos śmietanowy
- Polędwiczki wieprzowe/sos truflowy
- Antrykot grillowany/boczniki
- Udo z kaczki pieczone/jabłko/cebula/sos żurawinowy
- Stek z polędwiczki wieprzowej/szpinak/czosnek/boczek
- De volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet drobiowy/ser/papryka/pieczarki/masło/pietruszka
- Filet drobiowy/suszony pomidor/ ser feta
- Filet drobiowy/ser wędzony/ grillowany pomidor
- Roladka wołowa /ogórek kiszony/ boczek/cebula
- Szyńka wieprzowa pieczona/sos własny
- Schab wieprzowy/ szparagi/ser żółty
- Eskalopki wieprzowe/ sos grzybowy
- Schab wieprzowy/suszona żurawina/ ser pleśniowy/ oliwki/ jabłko/ ciasto francuskie
- Miruna pieczona/sos salsa
- Łosoś z grilla/masło/czosnek/ziola

Dodatki

(do wyboru 6 propozycji)

- pyzy
- warzywa grillowane
- frytki
- warzywa gotowane
- ziemniaki gotowane /koperek
- kapusta zasmażana
- kapusta modra
- ryż
- zestaw surówek
- kasza gryczana
- buraki na ciepło lub zimno
- szparagi białe (sezonowo)
- ziemniaki pieczone/ziola



Zimny bufet

(do wyboru 6 propozycji) 3 porcje na osobę

- Tatar wołowy
- Krewetka/ciasto/sezam
- Łosoś gotowany/cytryna
- Szparagi/szynka konserwowa
- Schab z marynowanymi pomidorami
- Indyk/marynowane owoce
- Cukinia grillowana/ser kozii/rukola
- Pstrąg/galareta
- Dorsz/galareta
- Tatar ze śledzia na grzance
- Kurze jajko/szynka/sałotka jarzynowa
- Pieczeń ze schabu wieprzowego
- Drobiowy filet/galareta
- Karkówka wieprzowa/sos tatarski
- Galart drobiowo wieprzowy
- Roladka wieprzowa/szpinak lub pieczarki
- Galantyna drobiowa
- Paszтет wieprzowy /ciasto francuskie

Nacny pasytek

(do wyboru 4 propozycje) 1,5 porcji/osobę

- Filet z okonia morskiego/białe wino/sos porowy
- Szaszłyk drobiowy
- Pałki z kurczaka panierowane
- Strogonoff wołowy/ kluski
- Bigos/kapusta kwaszona zasmażana
- Golonka gotowana lub pieczona faszerowana
- Karkówka peklowana/kiszona kapusta
- Kielbasy własnej produkcji (wiejska, śląska, biała)

*Standardowo podajemy pieczywo i masło

Zupa

- Barszcz z pasztecikiem
- Tradycyjny żurek
- Węgierska



Salatki

(do wyboru 2 propozycje)

- Wieprzowina grillowana/cukinia/papryka/kuskus/czerwona fasola/mix sałat
- Sałata lodowa/rukola/suszone pomidory/ogórek/pestki słonecznika/ vinaigrette
- Grecka oliwki/ser feta/pomidor/ogórek/sałata lodowa
- Kapusta pekińska/ grillowany kurczak/papryka/ogórki konserwowe/kukurydza/sos czosnkowy / pomidor
- Makaron/szynka/ser żółty/ pietruszka/pomidor
- Brokuł/jajko/majonez/kalafior/ziemniaki
- Ziemniaki/boczek grillowany/ogórek kiszony/ czosnek/majonez

*Standardowo podajemy pieczywo i masło

Atrakcja Szefa kuchni

- Gicz wieprzowa w całości/ kapusta zasmażana/pieczone ziemniaki
- lub
- Mix mięs / karkówka peklowana/ gotowana/topatka/schab/żeberka pieczone/ kielbasa

Napoje

- Napoje gazowane 12,00zł/l lub we własnym zakresie .
- Wino 0,7l -45,00zł lub we własnym zakresie
- Wódka 0,5l- 50,00zł lub we własnym zakresie
- Pakiet napojów alkoholowych obejmujący jedno wino i jedną wódkę 90,00zł lub we własnym zakresie
- Beczka piwa

Pojemność: 30l	350,00zł
Pojemność: 50l	580,00zł

- Piwo 0,5l – 9,00zł lub we własnym zakresie



Dodatkowe

ATRAKcje KULINARNE

- Prosiak pieczony w całości faszerowany kaszą, mięsem i grzybami /ogórek kiszony/pieczycwo/smalec 1200,00zł
- Dzik pieczony w całości /pieczone ziemniaki/modra kapusta/ dipy 1500,00zł
- Płonący rostbef wołowy pieczony/wino/ rozmaryn/ziemniaki pieczone/warzywa grillowane 20,00złpor.
- Tatar wołowy serwowany przy gościach 15,00zł/por.
- Ryby słodko i słonowodne, dekorowane owocami morza 12,00zł/por.
- Krewetki Tiger flambirowane przy gościach 1,00zł/por.
- Mix mięs (karkówka peklowana, gotowana, łopatka, schab, żeberka pieczone, kiełbasa) 110gr/os. 15,00zł/por.
- Smalec, ogórki kiszone, pieczywo 4,00zł/os.
- Stół staropolski z wyrobami własnej produkcji 12,00zł/os.
- Dodatkowa porcja mięsa z propozycji pakietu I 15,00zł/por.
- Flaki wołowe/pieczycwo 10,00zł/por.
- Żurek/pieczycwo 8,00zł/por.
- Gulaszowa/pieczycwo 8,00zł/por.

Informacje dodatkowe

- Dzieci w wieku 4-8 lat płatne 50 % ceny
- Osoby techniczne płatne 50 % ceny
- W hotelu oprócz apartamentu dla Młodej Pary znajdują się 80 pokoi 2 osobowych , 15 pokoi jednoosobowych, 2 apartamenty oraz 9 pokoi 3 osobowych. Łącznie 200 miejsc noclegowych.
- Koszt noclegu w pokoju 2 osobowym (ze śniadaniem) 199,00zł
- Koszt noclegu w pokoju 1 osobowym (ze śniadaniem) 159,00zł
- Koszt noclegu w apartamencie (ze śniadaniem) 439,00zł
- Koszt noclegu w pokoju 3 osobowym (ze śniadaniem) 259,00zł
- Koszt noclegu w pokoju 4 osobowym (ze śniadaniem) 289,00zł
- Doba hotelowa od 14:00 do 12:00
- Śniadanie dla gości weselnych od 9:00 do 12:00
- Opłata serwisowego w wysokości 1% naliczana od kwoty końcowej



Możliwość zamówienia

- Tortu w cenie 70,00zł/ kg.
- Ciasta w cenie 4,00zł/por
- Fontanny czekoladowej 15kg w cenie 1500,00zł (w cenie owoce, wafelki, rurki, pianki)
- Candy baru w cenie 12,00zł /os.
- Dekoracji kwiatowych w cenie od 150,00zł (za jedną kompozycję)
- Fotobudki 1100,00zł/2h
- Balon niespodzianka od 350,00zł do 850,00zł
- Czerwony dywan 150,00zł
- Wypożyczenie rzutnika z ekranem 150,00zł
- Organizacja ceremonii zaślubin w ogrodzie z dekoracją od 1500,00zł
- Wynajem ścianki za Parą Młodą w cenie od 800,00zł
- Możliwość zorganizowania poprawin w formie lunchu lub grilla
- Wynajem barmana z dodatkami do drinków 1500,00zł
- Szablowanie szampana 250,00zł
- Drink bar – słój 5l z wybranym drinkiem 350,00zł
- Lemoniada – słój 5l 50,00zł
- Napis LOVE 400,00zł
- Kręgle - tor/ 1h 50,00zł
- Wstęp do Deli Parku 20,00zł/os.

Oferta obowiązuje do 31.12.2020r.

Oferta stanowi załącznik nr. 1 o świadczenie usług organizacji przyjęcia weselnego.

Adrianna Gorzkowska

Tel: 509 929 039

e-mail: wesela@delicjusz.pl

Hotel Restauracja Delicjusz

Trzebaw- Rosnówko,

Ul. Poznańska 1

Tel: + 48 61 6 108 108

+48 618 195 260