



u Pietrzaków

★★★

PRZYJĘCIE WESELNE 2017 r.

PRZYKŁADOWE MENU

TOAST ORAZ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

- Wino musujące

ZUPA

/dokonujemy wyboru dwóch zup/

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonym bekonem
 - Krem z borowików z grzankami
- Krem z brokuł z płatkami migdałowymi
 - Flaki po staropolsku

DANIE GŁÓWNE

/dokonujemy wyboru jednego dania/

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane, sos z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, warzywa duszone na maśle czosnkowym
- Zraz francuski drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą, mini kluski śląskie, sos musztardowo - miodowy, warzywa z wody
- Udo kaczki na pieczonych jabłkach, sos żurawinowo – malinowy, ziemniaki z majerankiem i czosnkiem, warzywa z wody
- Schab faszerowany po staropolsku, sos pieczeniowy, ziemniaki pieczone w plastrach, buraczki duszone lub marchewka karmelizowana

MENU DLA DZIECI

/dokonujemy wyboru jednego zestawu/

- Rosółek z makaronem ; Paluszki z kurczaka, frytki, surówka
- Pomidorowa z makaronem ; Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki purre, surówka
 - Rosółek z makaronem ; antrykot z piersi kurczaka w płatkach, frytki, surówka



u Pietrzaków

★★★

DESER – nie wliczony w koszt pakietu

/serwowany po daniu głównym/

- Sorbet cytrynowy na gorących wiśniach 13 zł / por.
- Lody chałwowe własnego wyrobu z bitą śmietaną i prażonym sezamem 12 zł/por.
 - Lody waniliowe z bitą śmietaną i gorącym dipem malinowym 12 zł/ por.
 - Tiramisu z biszkoitem i kroplą Brandy 13 zł / por.

PRZEKĄSKI Z MIĘSA :

- Mięsa pieczone:
boczek, karkówka, indyk, schab + pasztety polskie
- roladki wieprzowe po warszawsku w galarecie
 - befszyk tatarski

PRZEKĄSKI Z RYB:

- rożki z łososia z musem chrzanowym
 - śledź tradycyjny
- jaja faszerowane na ciepło
 - sandacz w galarecie

SALAŃKI:

- sałatka włoska
/sałata lodowa, mozzarella, pomidor, sos balsamiczny/
- sałatka jarzynowa tradycyjna z jajkiem mollet

DODATKI:

- sos tatarski, sos czosnkowy, chrzan, żurawina, gruszka marynowana, papryka, ogórki kiszane, dynia w occie, masło, pieczywo



u Pietrzaków

★★★

DRUGIE DANIE GORACE

**PROponujemy PŁONĄCĄ DESKĘ MIĘS PIECZONYCH, WYSERWOWANĄ PRZEZ
SZEFA KUCHNI HOTELU „U PIETRZAKÓW”
W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO**

MIESA PIECZONE

- Szynka wieprzowa
- Karkówka, schab faszerowany,
 - Żeberka, golonki

DODATKI DO DESKI:

- Sos z zielonym pieprzem, sos myśliwski,
 - Ziemniaki opiekane w ziołach
- Mini kluski śląskie, pierogi ruskie
- Surówka z warzyw mieszanych
 - Kapusta zasmażana

TORT

- Tort okolicznościowy /piętrowy lub w kwadracie/ proponowane smaki:
 - Biskopt z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
- Biskopt czekoladowy z bitą śmietaną i musem wiśniowym
 - Czekoladowy

TRZECIE DANIE GORACE

/dokonujemy wyboru jednego dania/

- Strogonoff
- Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym
lub w sosie z zielonego pieprzu
 - Węgierska zupa gulaszowa
- Kurczak curry na mleku kokosowym



u Pietrzaków

★★★

CZWARTE DANIE GORACE:

/dokonujemy wyboru jednego dania/

- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
 - Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Francuska zupa cebulowa z chipsem serowym
 - Flaki po staropolsku

BUFET DESEROWY :

- Sernik tradycyjny, szarlotka letnia, biszkopt z galaretką, miodowiec, orzechowiec
 - Mix musów smakowych /10 dkg na osobę/
 - Babeczki mini owocowe, babeczki mini toffi /po 50 % ilości gości/
 - Owoce sezonowe /5 dkg na osobę/
- Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych – wielokrotnego podejścia

NAPOJE: /bez ograniczeń/

- Coca – cola, fanta, sprite
 - Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana

KOSZT PAKIETU WYNOSI 220 PLN / OSOBA

PROMOCJE:

WESELA ORGANIZOWANE W PIĄTKI 2017 r. - 200 PLN/OS.

*

WESELA ORGANIZOWANE W SOBOTY W KWIETNIU ORAZ LIPCU 2017 r. - 195 PLN/OS.

+ FONTANNA CZEKOLADOWA GRATIS !

*

WESELA ORGANIZOWANE W SALI KLUBOWEJ W 2017 r.

FONTANNA CZEKOLADOWA GRATIS + WINO BIAŁE I CZERWONE GRATIS!



PAKIET WESELNY ZAWIERA:

- Nocleg dla Pary Młodej w Pokoju typu Studio ze śniadaniem.
- Dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych ze śniadaniem.
 - Ceremoniał powitania chlebem i solą.
- Konfekt bankietowy w kolorze białym, ozdobne pokrowce na krzesła w kolorze białym.
- Świece, świeczniki, stojaki na numery stolików, złożoną ramę na listę gości wraz ze sztalugą.
 - Podwieszenia Sali Bankietowej materiałami muślinowymi w kolorze białym.
 - Ścianka z materiału muślinowego w kolorze białym za stołem Pary Młodej.
- Profesjonalne oświetlenie Sali Bankietowej światłami ledowymi – kolory do wyboru
 - / Hotel nie oświetla parkietu do tańca/
 - Drewniany parkiet rozkładany.
 - Sala weselna z ustawieniem stołów okrągłych /do 12 os./ bądź prostokątnych.
- Czerwony dywan na wejście Młodej Pary + Lampiony ze świecami na schodach hotelowych.
 - Wazon na kwiaty / trzy rodzaje/
- Obsługa kelnerska /1 kelner – 15 gości/ , kierownik Sali, serwis sprzątający, szatnia.
 - Miejsca parkingowe dla gości weselnych.
 - Klimatyzację, wentylację, agregat prądowórczy.
 - Abonamentową opłatę ZAIKS.
- Menager Bankietów oferuje pomoc w zakresie oprawy muzycznej, fotograficznej, florystycznej, animacji dla dzieci, druku zaproszeń oraz winietek, wyboru oraz zakupu alkoholi jak i wiele innych.



u Pietrzaków
★★★

INFORMACJE DODATKOWE:

- Podane menu jest propozycją, jego końcowa wersja powstaje po konsultacji z menagerem bankietów.
 - Hotel uwzględnia preferencje żywieniowe bądź diety: typu wegetarianie, weganie itd.
- Hotel oferuje możliwość organizacji degustacji dań. Po wcześniejszych ustaleniach z menagerem.
- Koszt dzieci od 3 do 10 lat oraz obsługi technicznej /tj. orkiestra, fotograf itd./ wynosi 115 zł
 - Klient może korzystać z własnych napojów alkoholowych, bez opłaty tzw. korkowej
 - Oprawa florystyczna – po stronie klienta. Hotel użycza wazonów bez dodatkowych opłat.
- Hotel proponuje wypożyczenie srebrnych pięcioramiennych kandelabrow o wys. 80 cm – 50 zł /szt.