

Oferta weselna IV 300 zł/osobę

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą przyjęcia weselnego Hotelu Europa. Powierzenie nam organizacji tej wyjątkowej uroczystości jest dla nas wyrazem ogromnego zaufania i dołożymy wszelkich starań by ten wyjątkowy dzień na długo pozostał w Państwa pamięci.

Do pakietu IV oferujemy:

- Weekendowy (piątek/sobota/niedziela) pobyt w Szklarskiej Porębie w Hotelu Europa w apartamencie*
- Apartament dla Młodej Pary w dniu uroczystości weselnej*
- Dla Gości weselnych nocleg w cenie 60 zł/osobę (bez śniadania) w pokoju 2 – osobowym.*
- Śniadanie dla Nowożeńców na życzenie serwowane do pokoju.*
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 10 lat 50% ceny*
- Białe frażdy na krzesła*
- Dekoracje z żywych kwiatów*
- Podświetlaną kurtynę ustawioną za Młodą Parą*
- Uroczysta kolacja w Pierwszą Rocznicę Ślubu*
- Parkiny dla Gości weselnych gratis*
- Atrakcyjne menu weselne*
- Zniżki przy organizacji kolejnych przyjęć np. chrzcin*
- Staropolskie powitanie „chlebem i solą”*
- Toast za Państwa Młodych winem musującym*

Zupa

Tradycyjny rosół z trzech rodzajów mięsa z domowym makaronem, marchewką i świeżą natką pietruszki

Lub

Zupa krem (z pomidorów, z zielonych warzyw, z białych warzyw korzennych podawane z prażonymi pestkami dyni i słoneczniką)

Drugie danie (w wersji półmiskowej)

3 porcje mięsa na osobę (do wyboru sześć rodzajów)

Tradycyjna rolada wołowa

Łosoś w sosie porowo – śmietanowym lub w sosie pomidorowym

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu

De Volaille z serem i natką pietruszki

Roladki drobiowe z pieczarkami

Roladki drobiowe ze szpinakiem

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym lub grzybowym

Rolada schabowa nadziewana mięsem i suszonymi pomidorami

Rolada schabowa nadziewana szpinakiem i pieczarkami

Szpiżowana czosnkiem pieczeń z karkówką

Rolada wieprzowa na sposób śląski

Stek wieprzowy z cebulką

Dodatki warzywne

1,5 porcji na osobę

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraczków

Surówka z marchwi z ananase

Zasmażana kapusta (opcjonalnie)

Dodatki skrobiowe

1,5 porcji/osobę

Gratin Dauphinois

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Tradycyjne kluski śląskie

Frytki

Dla dzieci proponujemy:

Panierowany kotlet z kurczaka z frytkami

Deser

Ciasta eksponowane na lustrach (250 g/osobę)

Owoce eksponowane na lustrze

Bufet słodkości (wielosmakowe galaretki, musy i puddingi)

Fontannę czekoladową (z owocowymi szaszłykami, rurkami i piankami)

Wraz z bufetem: kawa, herbata, gorąca czekolada

**Tort zamawiany z cukierni za pośrednictwem Hotelu lub we własnym zakresie*

Zimne zakąski (podawane do stołu)

Różyczki z łososia na placuszkę ziemniaczanym

Jajka w sosie tatarskim

*Mięsa w galarecie z czerwonego wina (schab na różowo, galantyna z drobiu,
śliwki i morele w boczku)*

Plastry piersi z indyka z żurawiną i pomarańczą

Plastry piersi z gęsi lub kaczki z granatem i mięta

Panierowane płatki kurczaka

Roladki z cukinii nadziewane serem i przyprawami

*Pszenne tacos nadziewane kremowym musem i szynką oraz nadziewane
szpinakiem*

Zimne zakąski (bufet)

Deska mięs pieczystych a wśród nich:

Schab z morelą

Karczek marynowany w ziołach

Galantyna z drobiu

Boczek faszerowany

Pasztety

Babeczki z sałatkami

Deska serów (sery żółte, sery pleśniowe garniowane owocami i bakaliami)

Brzoskwinie faszerowane nadzieniem drobiowo - orzechowym

Tymbaliki drobiowe/wieprzowe

Ozory w galarecie z sosem chrzanowym

Śledź po polsku

Sałatka brokułowa

Sałatka gyros

Sałatka śledziowa z burakiem

Sałatka z rukolą, podpiekanym chorizo, kozim serem, gruszką, suszonymi pomidorami i granatem

Caprese

Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu

Mini tataraki wołowe

Pieczyno, masło

Stół wiejski (do uzgodnienia)

Stół rybny (do uzgodnienia)

Gorące kolacje

I Płonący udziec serwowany przez Kucharza podawany z prażoną kaszą, zasmażaną kapustą oraz sosem borowikowo – podgrzybkowym

II Barszcz z pasztecikiem lub kroleciem

III Golonka na kapuscie i szaszłyki lub strogonov

IV Zupa gulaszowa lub zupa chilli

Napoje bez limitu ilościowego

Woda z miętą i cytryną, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy), z czarnej porzeczki), napoje gazowane (coca – cola, sprite, fanta)

0,5l wódki/osobę (opcjonalnie zamienne na wódkę smakowe, wino lub martini)