



## Oferta weselna Hotelu EUROPA\*\*\* w Lubinie

*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 III oferujemy:

- *Pobyt w Hotelu Europa w Szklarskiej Porębie lub uroczysta kolacja w I Rocznicę Ślubu*
- *Dla uroczystości weselnych liczących powyżej 130 Gości Apartament dla Młodej Pary. Dla uroczystości liczących do 130 gości pokój o podwyższonym standardzie typu Deluxe*
- *Dla gości weselnych nocleg w cenie 70zł/osoba (bez śniadania) w pokoju 2-osobowym*
- *Białe fraki na krzesła*
- *Śniadanie dla Nowożeńców – na życzenie serwowane do pokoju*
- *Menu dla dzieci do 3 lat bezpłatnie, od 4 do 10 lat 50% ceny*
- *Podświetlaną kurtynę ustawioną za Młodą Parą*
- *Dla gości weselnych parking gratis*
- *Atrakcyjne menu weselne*
- *Zniżki przy organizacji kolejnych przyjęć, np. chrzcin*
- *Staropolskie powitanie „chlebem i solą”*
- *Toast za Państwa Młodych winem musującym*

## *Oferta weselna III 265 zł/osobę*

### *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 słonecznika)*

### *Drugie danie (w wersji półmiskowej)*

*2,5 porcji mięsa na osobę (do wyboru sześć rodzajów)*

*Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu*

*Kotlet De Volaille*

*Roladki drobiowe z pieczarkami*

*Roladki drobiowe ze szpinakiem*

*Rolada schabowa nadziewana mięsem i suszonymi pomidorami*

*Rolada schabowa nadziewana szpinakiem i pieczarkami*

*Szpiżowana czosnkiem pieczeń z karkówki*

*Rolada wieprzowa na sposób śląski*

*Stek wieprzowy z cebulką*

### *Dla dzieci proponujemy:*

*Panierowany kotlet drobiowy z frytkami w wersji talerzowej*

### *Dodatki warzywne*

*1,5 porcji na osobę*

*Surówka z białej kapusty*

*Surówka z buraczków*

*Surówka z marchwi z ananasem*

### Dodatki skrobiowe

1,5 porcji/osobę

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Tradycyjne kłuski śląskie

Frytki

### Deser

Ciasta eksponowane na lustrach (250 g/osobę)

Owoce eksponowane na lustrach

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 indyką z żurawiną

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*

*Słone babeczki wypełnione sałatkami*

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

*Brzoskwinie faszerowane nadzieniem drobiowo-orzechowym*

*Tymbaliki drobiowe/wieprzowe*

*Śledź po polsku*

*Sałatka brokułowa*

*Sałatka gyros*

*Pieczyno, masło*

### **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 Zupa gulaszowa lub flaki*

### **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/osoba (opcjonalnie zamienne na wódki smakowe, wino lub martini)*

### **Ponadto proponujemy:**

*Owoce eksponowane na lustrach w bufecie 600 zł (mały) i 1000 zł (duży)*

*Bufet Słodkości 600 zł (mały) i 1200 zł (duży)*

*Fontanna czekoladowa (z szaszłykami owocowymi, piankami, rurkami)*

*800 zł (mała) i 1500 zł (duża)*

*Stół wiejski (do ustalenia) od 1000 do 2500 zł*

*Stół rybny od 1000 do 1500 zł*

**POPRAWINY W WERSJI TRADYCYJNEJ:**

*55zł/osoba*

***Zupa:***

*Żurek po Staropolsku z jajkiem i kiełbasą na zakwasie domowej roboty*

***Danie główne:***

*Sztuką mięsa drobiowego lub wieprzowego, grillowana, smażona w panierce lub sosie*

*Kluski śląskie, Ziemniaki*

*Świeże surówki*

***Napoje:***

*Kawa, herbata w bufecie kawowo-herbaciowym bez ograniczeń*

*Napoje i alkohole do uzgodnienia – płatne dodatkowo*

**POPRAWINY W FORMIE GRILLA**

*69zł/osoba*

***Zupa:***

*Żurek po Staropolsku z jajkiem i kiełbasą na zakwasie domowej roboty*

***Grill:***

*Filet z piersi kurczaka*

*Karczek*

*Kiełbasa, Kaszanka*

*Kartoffelsalat*

*Salata mix z sosem vinegrett*

*Musztarda, Ketchup, Chrzan*

*Pieczyno*

