

Oferta weselna I 169 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 I oferujemy:

- Dwudniowy pobyt (sobota/niedziela) w Hotelu Europa w Szklarskiej Porębie*
- 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 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*
- Podświetlaną kurtynę ustawioną za Młoda Parą*
- Uroczystą kolację w Pierwszą Rocznicę Ślubu*
- Parkinę 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

Drugie danie (w wersji półmiskowej)

2 porcje mięsa na osobę (do wyboru pięć rodzajów)

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu

De Volaille z serem i natką pietruszki

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

Dodatki warzywne

1,5 porcji na osobę

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraczków

Surówka z marchwi z ananasem

Zasmażana kapusta (opcjonalnie)

Dodatki skrobiowe

1,5 porcji/osobę

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Tradycyjne kluski śląskie

Frytki

Dla dzieci proponujemy:

Panierowany kotlet z kurczaka z frytkami

Deser

Ciasta eksponowane na lustrach (100 g/osobę)

Wraz z bufetem kawowo/herbaciowym

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

Zimne zakęski (podawane do stołu)

Deską mięs pieczystych a wśród nich:

Schab z morelą

Karczek marynowany w ziołach

Galantyna z drobiu

Boczek faszerowany

Babeczkę z sałatkami

Tymbalikę drobiowe/wieprzowe

Śledź po polsku

Sałatka brokułowa

Sałatka gyros

Pikłe

Pieczyno, masło

Gorące kolacje

I Szaszłyki i golonkę na kapuście

II Barszcz z pasztecikiem lub kęrokiem

III Zupa gulaszowa lub flaki

**Płonący udziec serwowany przez Kucharza podawany z prażoną kaszą, zasmażaną kapustą oraz sosem borowikowo – podgrzybkowym (przy dopłacie 5 zł/osobę istnieje możliwość zamiany I goręcej kolacji)*

Napoje 1l/osobę

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

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 (do ustalenia) od 1000 do 1500 zł