

## *Oferta weselna II 199 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 II oferujemy:*

- Dwudniowy (sobota/niedziela) pobyt dla Młodej Pary 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*
- Uroczysta kolacja w Pierwszą Rocznicę Ślubu*
- Podświetlana kurtyna ustawiona za Młoda Parą*
- Parking 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 słonecznika)*

## *Drugie danie (w wersji półmiskowej)*

*2 porcje mięsa na osobę (do wyboru sześć 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 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 ananasem*

*Zasmażana kapusta (opcjonalnie)*

*Dodatki skrobiowe*

*1,5 porcji/osobę*

*Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem*

*Tradycyjne kłuski śląskie*

*Frytki*

*Dla dzieci proponujemy:  
Panierowany kotlet z kurczaka z frytkami*

### ***Deser***

*Ciasta eksponowane na lustrach (200 g/osobę)  
Wraz z bufetem kawowo/herbaciowym*

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

### ***Zimne zakąski (podawane do stołu)***

*Deska mięs pieczystych a wśród nich:*

*Schab z morelą*

*Karczek marynowany w ziołach*

*Galantyna z drobiu*

*Boczek faszerowany*

*Babeczki z sałatkami*

*Tymbaliki drobiowe/wieprzowe*

*Śledź po polsku*

*Ryba po grecku*

*Sałatka waldorf*

*Tradycyjna sałatka jarzynowa*

*Caprese*

*Jajka w sosie tatarskim*

*Pikłe*

*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 2l/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*