*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

Szpikowana 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 kluski 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 placuszku 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

Plastry piersi z gęsi lub kaczki z granatem i miętą

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 garnirowane owocami i bakaliami)

Brzoskwinie faszerowane nadzieniem drobiowo-orzechowym

Tymbaliki drobiowe/wieprzowe

Śledź po polsku

Sałatka brokułowa

Sałatka gyros

Pieczywo, masło

Gorące kolacje

IPłonący udziec serwowany przez Kucharza podawany z prażoną kaszą, zasmażaną kapustą oraz sosem borowikowo-podgrzybkowym

II Barszcz z pasztecikiem lub krokietem

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:

Sztuka mięsa drobiowego lub wieprzowego, grillowana, smażona w panierce lub sosie

Kluski śląskie, Ziemniaki

Świeże surówki

Napoje:

Kawa, herbata w bufecie kawowo-herbacianym 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

Sałata mix z sosem vinegrett

Musztarda, Ketchup, Chrzan

Pieczywo