



## 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 I oferujemy:

- *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 75zł/osoba (bez śniadania) w pokoju 2-osobowym*
- *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*
- *Zniżki przy organizacji kolejnych przyjęć, np. chrzcin*
- *Staropolskie powitanie „chlebem i solą”*
- *Toast za Państwa Młodych winem musującym*

## *Oferta weselna I 169 zł/osobę*

### *Zupa*

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

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

*1,5 porcji mięsa na osobę (do wyboru pięć rodzajów)*

*Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu*

*Roladki drobiowe z pieczarkami*

*Roladki drobiowe ze szpinakiem*

*Rolada schabowa nadziewana mięsem i suszonymi pomidorami*

*Rolada schabowa nadziewana szpinakiem i pieczarkami*

*Kotlet De Volaille*

*Kruchy schab w jasnym sosie*

*Szpiżowana czosnkiem pieczeń z karkówki*

*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*

### *Dodatki skrobiowe*

*1,5 porcji/osobę*

*Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem*

## *Tradycyjne kłuski śląskie*

### **Deser**

*Ciasta eksponowane na lustrach (100 g/osobę)*

*Wraz z bufetem kawowo/herbaciowym*

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

*Deską mięs pieczystych a wśród nich:*

*Schab z morelą*

*Karczek marynowany w ziołach*

*Galantyna z drobiu*

*Boczek faszerowany*

*Słone babeczki wypełnione sałatkami*

*Tymbaliki drobiowe/wieprzowe*

*Śledź po polsku*

*Sałatką brokułowa*

*Sałatką jarzynowa*

*Pieczyno, masło*

### **Gorące kolacje**

*I Barszcz z pasztecikiem lub kroleciem*

*II Zupa gulaszowa lub flaki*

*Płonący udziec serwowany przez Kucharza podawany z prażoną kaszą, zasmażaną kapustą oraz sosem borowikowo-podgrzybkowym (przy dopłacie 10 zł/osobę istnieje możliwość zamiany I gorącej kolacji)*

### **Napoje 1l/osobę**

*Woda z miętą i cytryną, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy), napoje gazowane*

**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

Dodatkowe napoje (zużyte ponad limit) – 6zł/1litr

**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,

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*

*Kielbasa, Kaszanka*

*Kartoffelsalat*

*Salata mix z sosem vinegrett*

*Musztarda, Ketchup, Chrzan*

*Pieczyno*