



## 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 IV oferujemy:

- *Pobyty 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 75zł/osoba (bez śniadania) w pokoju 2-osobowym*
- *Białe fraki na krzesła oraz dekoracje z żywych kwiatów*
- *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 IV 300zł/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)*

*3 porcje mięsa na osobę (do wyboru sześć rodzajów)*

*Tradycyjna rolada wołowa*

*Łosoś w sosie porowo-śmietanowym lub w sosie pomidorowym*

*Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu*

*De Volaille z serem i natką pietruszki*

*Roladki drobiowe z pieczarkami*

*Roladki drobiowe ze szpinakiem*

*Południczki wieprzowe w sosie pieprzowym lub grzybowym*

*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*

### **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*

*Bufet słodkości (wielosmakowe galaretki, musy i puddingi)*

*Fontannę czekoladową (z owocowym szaszłykami, rurkami i piankami)*

*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,  
śliwkę 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*

*Ozory w galarecie z sosem chrzanowym*

*Śledź po polsku*

*Sałatką brokułowa*

*Sałatką gyros*

*Sałatką śledziowa z burakiem*

*Sałatką z rukolą, podpiekanym chorizo, kozim serem, gruszką, suszonymi pomidorami i granatem*

*Caprese*

*Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu*

*Mini tataraki wołowe*

*Pieczyno, masło*

*Stół wiejski (do uzgodnienia)*

*Stół rybny (do uzgodnienia)*

### Gorące kolacje

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

*II Barszcz z pasztecikiem lub kromką*

*III Golonka na kapuście i szaszłyki lub Strogonov*

*IV Zupa gulaszowa lub zupa chilli*

### 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 wódkę smakową, wino lub martini)*

### POPRAWINY W WERSJI TRADYCYJNEJ:

*55zł/osoba*

#### **Zupa:**

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

#### **Danie główne:**

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

*Kluski śląskie, Ziemniaki*

*Świeże surówki*

#### **Napoje:**

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

*Napoje i alkohole do uzgodnienia – płatne dodatkowo*

POPRAWINY W FORMIE GRILLA

69zł/osoba

*Zupa:*

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

*Grill:*

*Filet z piersi kurczaka*

*Karczek*

*Kielbasa, Kaszanka*

*Kartoffelsalat*

*Salata mix z sosem vinegrett*

*Musztarda, Ketchup, Chrzan*

*Pieczyno*