

# OFERTA WESELNA Hotel Sympozjum \*\*\*\*



Drodzy Goście,

Zapewniamy indywidualne podejście do każdej pary narzeczonych oraz jesteśmy otwarci na Państwa pomysły!

Istnieje możliwość skomponowania własnego menu. Zapraszamy do realizacji tak ważnej w Państwa życiu uroczystości na miarę Waszych marzeń. Pozostajemy do Państwa dyspozycji!

Promocje i gratisy:

- ✓ Menu dla dzieci do 8 roku życia - 50% zniżki
- ✓ Menu dla 2 osób z obsługi wesela (np. fotograf, DJ) – GRATIS
- ✓ Degustacja menu GRATIS (4 wybrane dania)
- ✓ POKÓJ DLA MŁODEJ PARY – GRATIS
- ✓ POKÓJ DLA RODZICÓW MŁODEJ PARY – 30% rabatu
- ✓ 10% rabatu na nocleg dla Gości weselnych
- ✓ VOUCHER na usługi KRYSTAŁOWEGO SPA dla Państwa Młodych na kwotę 300 zł do wykorzystania na dowolne zabiegi
- ✓ 10% rabatu na uroczystość z okazji Pierwszej rocznicy ślubu oraz 10% rabatu na organizację chrzcin



# Menu weselne I

170 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 4 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ 1 danie gorące
- ✓ Bufet napoi

## Menu serwowane:

Przystawka: Pasztet wiejski ze śliwkami okraszony sosem z żurawiny, pieczywo

Zupa: Krem z zielonego groszku

Danie główne: Delikatne polędwiczki wieprzowe, pieczone ziemniaczki, surówka marchewkowo - pomarańczowa

Deser: Panna cotta z sosem malinowym

## Bufet ryb i mięs:

- Śledzie w curry i ananasi
- Śledzie w śmietanie po polsku
- Ryba w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Wybór polskich wędlin i kielbas
- Galantyna drobiowa
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- sos musztardowy, sos żurawinowy

## Bufet sałatkowy:

- Sałatka z oliwkami i serem feta
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór warzyw marynowanych
- Pieczywo

## Danie gorące:

- Tradycyjny barszcz czerwony podany z kapuśniaczką lub krokietem

## Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach



# Menu weselne II 180 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 3 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ 2 dania gorące
- ✓ Bufet napoi

## Menu serwowane:

Zupa: Rosół królewski z makaronem

Danie główne: Kotlet schabowy, ziemniaczki, surówka z marchewki i pomarańczy

Deser: Ciasto czekoladowe z sosem waniliowym

## Bufet ryb i mięs:

- Śledzie w brzoskwiniach
- Śledzie w oleju po polsku
- Tymbaliki drobiowe
- Wybór polskich wędlin i kielbas
- Kolorowe rolady drobiowe
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- Sos musztardowy, sos żurawinowy

## Bufet sałatkowy:

- Sałatka z kurczakiem i marynowaną papryką
- Sałatka grecka
- Wybór warzyw marynowanych
- Pieczywo

## Dania gorące I:

- Indyk w sosie podany z ryżem i warzywami duszonymi na parze

## Dania gorące II:

- Żurek królewski z kielbasą pieczoną w jałowcu, pieczywo

## Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach



## Menu weselne III 195 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 4 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ 2 dania gorące
- ✓ Bufet napoi

### Menu serwowane:

Przystawka: Pâté z sosem z żurawiny, pieczywo

Zupa: Krem pomidorowy z mozzarellą

Danie główne: Filet z indyka, ziemniaki duszone w tymianku, zestaw surówek

Deser: Szarlotka z lodami

### Bufet ryb i mięs:

- Śledzie w curry i ananasiu
- Śledzie w śmietanie po polsku
- Ryba w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Wybór polskich wędlin i kielbas
- Galantyna z marynowanych buraków i chrzanu
- Galantyna drobiowa
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- Sos musztardowy, sos żurawinowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z groszkiem cukrowym
- Wybór warzyw marynowanych
- Pieczywo

### Danie gorące I:

- Tradycyjny barszcz czerwony podany z kapuśniaczką lub krokietem

### Danie gorące II:

- Aromatyczna wieprzowina z cebulą i porem

### Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach
- Soki owocowe 1l na osobę



# Menu weselne IV 195 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 3 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ 2 dania gorące
- ✓ Bufet napoi

## Menu serwowane:

Zupa: Krem z brokułów oprószony płatkami migdałów

Danie główne: Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, ziemniaczki duszone w tymianku, mix sałat wiosennych

Deser: Klasyczne tiramisu

## Bufet ryb i mięs:

- Śledzie w brzoskwiach
- Śledzie w oleju po polsku
- Tymbaliki drobiowe
- Wybór polskich wędlin i kielbas
- Pieczona karkówka marynowana w czosnku
- Szyńka pieczona z tymiankiem
- Galantyna drobiowa
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- Sos musztardowy, sos żurawinowy

## Bufet sałatkowy:

- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z grillowanymi warzywami i oliwą ziołową
- Sałatka z burakiem pieczonym
- Pieczywo

## Dania gorące I:

- Indyk w sosie podany z dzikim ryżem i warzywami duszonymi na parze

## Dania gorące II:

- Żurek królewski z kiełbasą pieczoną w jałowcu, pieczywo

## Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach
- Napoje owocowe 1l na osobę



# Menu weselne V 220 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 4 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ Patera owoców
- ✓ 3 dania gorące
- ✓ Bufet napoi

## Menu serwowane:

Przystawka: Pekłówka wieprzowa z sosem czosnkowym

Zupa: Aromatyczny krem z pora

Danie główne: Filet z kurczęcia nadziewany fetą i suszonymi pomidorami w sosie z białego wina, puree ziemniaczane, zestaw surówek

Deser: Sernik wiedeński

## Bufet ryb i mięs:

- Śledzie w brzoskwiinach
- Śledzie w oleju po polsku
- Tymbaliki drobiowe
- Wybór polskich wędlin i kiełbas
- Szynka pieczona z tymiankiem
- Paszтет domowy
- Galantyna drobiowa
- Sos tysiąca wysp, sos chrzanowy,
- Sos musztardowy, sos żurawinowy

## Dania gorące I:

- Wybór tradycyjnych pierogów

## Dania gorące II:

- Żurek królewski z kiełbasą pieczoną w jałowcu,
- pieczywo

## Dania gorące III:

- Boeuf Stroganow, pieczywo

## Bufet sałatkowy:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
- Wybór warzyw marynowanych
- Pieczywo

## Patery owoców sezonowych

## Napoje

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach
- Napoje owocowe 1l na osobę



## Menu weselne VI 220 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 4 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ Patery owoców sezonowych
- ✓ 3 dania gorące
- ✓ Bufet napoi

### Menu serwowane:

Przystawka czeka na stołach: Paszтет wiejski ze śliwkami okraszony sosem z żurawiny, pieczywo

Zupa: Krem grzybowy z łazankami

Danie główne: Delikatne polędwiczki wieprzowe nadziewane grzybami, ziemniaczki zapiekane, mix sałat wiosennych

Deser: Panna cotta z sosem malinowym

### Bufet ryb i mięs:

- Śledzie w curry i ananasi
- Śledzie w śmietanie po polsku
- Ryba w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Wybór polskich wędlin i kielbas
- Pieczona karkówka marynowana w czosnku
- Szyńka pieczona z tymiankiem
- Galantyna drobiowa
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- sos musztardowy, sos żurawinowy

### Bufet sałatkowy:

- Sałatka z kurczaka
- Tuńczyk z ananasiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór warzyw marynowanych
- Pieczywo

### Patery owoców sezonowych

### Dania gorące:

I: Kurczak grillowany z ryżem ziołowym, sałatka wiosenna

II: Wołowina w sosie z kluseczkami

III: Tradycyjny barszcz czerwony podany z kapuśniaczką lub krokietem

### Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach
- Napoje owocowe 1l na osobę



# Menu weselne VII 235 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 4 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ Patery owoców sezonowych
- ✓ 3 dania gorące
- ✓ Bufet napoi

## Menu serwowane:

Przystawka: Sałatka Caprese z oliwą ziołową i grzankami

Zupa: Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne podane na paterach: Kotlet de volaille oraz kotlet schabowy, ziemniaki z wody, wybór świeżych surówek

Deser: Semifreddo z sosem malinowym i świeżą miętą

## Bufet ryb i mięs:

- Śledzie marynowane
- Śledzie z brzoskwiniami
- Terrina rybna z czerwonym pieprzem
- Kolorowe warzywne galaretki
- Wybór polskich wędlin i kielbas
- Boczek pieczony w rozmarynie
- Plastry schabu okraszone ziołami
- Rolady drobiowe w dwóch odsłonach
- Deski serów mieszanych
- Mini tortille z kremowym tuńczykiem
- Paszтет z jałowcem
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- Sos musztardowy, sos żurawinowy

## Bufet sałatkowy:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Kurczak w połączeniu z brokułami
- Sałatka grecka
- Warzywa i grzyby marynowane
- Pieczywo

## Patery owoców sezonowych

## Dania gorące:

**I:** Filet z dorsza zapiekany z cukinią na śmietankowym risotto z fasolką maślaną

**II:** Żur królewski na wiejskim boczku z kielbasą i ziemniakami w aromacie jałowca

**III:** Beef Strogonow, pieczywo

## Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach
- Napoje owocowe 1l na osobę
- Napoje gazowane 2 butelki 0.2ml na osobę





# Menu weselne VIII 255 zł za osobę

- ✓ Aperitif - lampka wina musującego
- ✓ Powitanie chlebem i solą
- ✓ Menu serwowane - 4 dania
- ✓ Bufety przekąsek zimnych i sałatek
- ✓ 3 dania gorące
- ✓ Patery owoców sezonowych
- ✓ Bufet napoi

## Menu serwowane:

Przystawka: Carpaccio z łososia w sosie pietruszkowym, pieczywo

Zupa: Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą

Danie główne podane na paterach:

- Pierś z kurczęcia nadziewana szpinakiem
- Wołowina pieczona w musztardzie
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w tymianku i miodzie
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Bukiet warzyw gotowanych lub sezonowych
- Wybór świeżych surówek
- Sos pieczeniowy

Deser: Tiramisu klasyczne (malinowe lub truskawkowe sezonowo)

## Bufet sałatkowy:

- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z oliwkami i fetą

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór marynowanych warzyw
- Pieczywo



## Patery owoców sezonowych

### Bufet ryb i mięs:

- Śledzie marynowane
- Śledzie z brzoskwiniami
- Terrina rybna z czerwonym pieprzem
- Kolorowe warzywne galaretki
- Wybór polskich wędlin i kiełbas
- Boczek pieczony w rozmarynie
- Plastry schabu okraszone ziołami
- Rolady drobiowe w dwóch odsłonach
- Deski serów mieszanych
- Mini tortille z kremowym tuńczykiem
- Paszтет z dziczyzny z jałowcem
- Sos tatarski, sos chrzanowy,
- Sos musztardowy, sos żurawinowy

**Dania gorące I:** Karkówka w sosie własnym z kluseczkami i buraczkami

**Dania gorące II:** Wołowina duszona z kukurydzą, czerwoną fasolką i kabaczkami, pieczywo

**Dania gorące III:** Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

### Napoje:

- Aromatyczna kawa
- Herbata
- Woda w dzbankach
- Napoje owocowe 1l na osobę
- Napoje gazowane 3 butelki 0.2ml na osobę





## Usługi dodatkowe:

**„Chata Polska” bufet menu min 50 os. –**  
35zł/osoba

- ✓ Wybór polskich kiełbas i wędlin  
(szynki wieprzowe i drobiowe, salami,  
salceson, kiełbasy wiejskie, kaszanka)
- ✓ Boczek pieczony w rozmarynie
- ✓ Szynka pieczona w piwie i miodzie
- ✓ Ćwikła z chrzanem i jabłkiem
- ✓ Smalczyk z kminkiem i jabłkami
- ✓ Masło czosnkowe
- ✓ Ogórki kiszone
- ✓ Marynowana papryka i pieczarki
- ✓ Surówka z kapusty kiszonej
- ✓ Chleb wiejski, bagietka, masło

**Bufet słodkości – 4 ciasta do**  
**wyboru za 25zł/osoba ; 350g**

- ✓ Kolorowe babeczki
- ✓ Babeczki czekoladowe
- ✓ Ciasto biszkoptowe z owocami
- ✓ Kolorowe musy owocowe
- ✓ Sernik na zimno
- ✓ Sernik tradycyjny
- ✓ Szarlotka
- ✓ Rolada makowa
- ✓ Miodownik

**Fontanna czekoladowa:**

- ✓ Pakiet mini 6 zł/os. (3 dodatki)
- ✓ Pakiet maxi 10 zł/os. (5 dodatków)

**Tort weselny od 100,00 zł/1 kg**

**Dekoracja Sali od 10,00 zł od osoby**

**Pakiet alkoholi – 50 PLN od osoby:**

- ✓ Wódka Wyborowa / 0.5 l
- ✓ Wino stołowe białe lub czerwone / 200 ml
- ✓ Piwo lane / 0.5 l

**Inne alkohole** płatne dodatkowo wg  
indywidualnej wyceny z dodatkiem korkowym  
10 zł od otwartej butelki

**Opakowania jednorazowe 1,20zł/szt.**

**Pokrowce na krzesła 10zł/szt.**

**Dodatkowe napoje:** (Coca-cola, fana, sprite) 4 zł/ 0.2 ml szkło, sok owocowy 8 zł/l

