



Oferta Weselna

Hotelu Sympozjum





Hotel Sympozjum & Spa

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 KRYSZTAŁOWEGO 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 I

170zł za osobę

Aperitif - lampka wina musującego
Powitanie chlebem i solą
Menu serwowane - 4 dania
Bufety przekąsek zimnych i sałatek
1 Danie gorące
Ciasta 2 rodzaje+ drobne ciasteczka
Owoce
Bufet napoi

Menu Serwowane:

Po 1 do wyboru

Przystawka:

Pasztet wiejski ze śliwką, sos żurawinowy, pieczywo
Mozzarella z pomidorem, czarny sezam, pesto bazyliowe
Kalmary z sosem Cezar, sałatka z rukoli

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z zielonego groszku
Krem z soczewicy z jajkiem sadzonym

Dania Główne:

Schab pieczony w sosie własnym, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty
Polędwiczki wieprzowe, pieczone ziemniaczki, surówka marchewkowo-pomarańczowa
Roladki drobiowe faszerowane boczkiem, cebulą i suszonymi pomidorami, gotowane ziemniaki, mix surówek

Deser

Panna Cotta z sosem malinowym
Lody

Danie Gorące

Tradycyjny Barszcz czerwony podany z kapuśniakiem lub krokietem

Zimny Bufet:

Wybór polskich wędlin i kiełbas
Wiejski smalec+ ogórki
Tymbaliki drobiowe
Śledzie w śmietanie po polsku
Śledzie w curry z ananasem
Deska serów
Sałatka jarzynowa
Sałatka z oliwkami i serem feta
Sos tatarski i chrzanowy
Pieczywo
II rodzaje ciast (sernik kokosowy, szarlotka, brownie, malinowa chmurka)
Napoje:
Kawa, Herbata, Soki owocowe



Menu II

185zł za osobę

Aperitif - lampka wina musującego
Powitanie chlebem i solą
Menu serwowane - 4 dania
Bufety przekąsek zimnych i sałatek
2 Dania gorące
Ciasta 2 rodzaje+ drobne ciasteczka
Owoce
Bufet napoi

Menu Serwowane:

Po 1 do wyboru

Przystawka:

Gruszka zapiekana w miodzie z kozim serem
Bruschetta z pomidorami i rukolą
Plastry polędwicy na sałacie z ziarnem słonecznika i fetą, pesto pietruszkowe

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw z pieczonym chipsem z batata
Krem porowy z grzanką

Dania Główne:

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki pieczone/gotowane/puree, zasmażana kapusta
Pieczony kurczak w sosie własnym, kluski śląskie/gnocchi, surówka z czerwonego buraka
Kotlet „De Vollaille” z pieczarkami, serem i masłem, puree ziemniaczane, mix surówek

Deser

Sernik z sosem malinowym
Szarlotka z lodami

Gorące dania

- I. Gulasz z indyka z warzywami, dziki ryż, surówka z marchewki/ coleslaw
- II. Żurek królewski z kielbasą pieczoną w jałowcu, pieczywo

Zimny Bufet:

Wybór polskich wędlin i kielbas
Wiejski smalec+ ogórki
Tymbaliki drobiowe
Śledzie w brzoskwiniach
Śledzie w oleju po polsku
Rolady drobiowe
Deska serów
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i marynowaną papryką
Sałatka grecka
Sos tatarski, chrzanowy, musztardowy
Pieczywo
II rodzaje ciast (sernik kokosowy, szarlotka, brownie, malinowa chmurka)
Napoje:
Kawa, Herbata, Soki owocowe



Menu III

195zł za osobę

Aperitif - lampka wina musującego
Powitanie chlebem i solą
Menu serwowane - 4 dania
Bufety przekąsek zimnych i sałatek
3 Dania gorące
Ciasta 2 rodzaje+ drobne ciasteczka
Owoce
Bufet napoi

Menu Serwowane:

Po 1 do wyboru

Przystawka:

Pâté z sosem żurawinowym, pieczywo
Plastry kurczaka w ziołach na sałacie, sos balsamiczny
Sakiewka z warzywami i serem mozzarella, dip jogurtowy

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą
Krem grzybowy z grzankami

Dania Główne:

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, ziemniaki duszone z tymiankiem, mix sałat wiosennych
Stek wieprzowy z warzywami, gotowane ziemniaki, plastry pieczonego buraka
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem i boczkiem, kluski śląskie/gnocchi, surówka z czerwonej kapusty

Deser

Tiramisu
Crème brûlée

Gorące dania

- I. Tradycyjny barszcz czerwony z kapuśniakiem lub krokietem
- II. Kurczak pieczony z czarną soczewicą, sos kurkowy, mix sałat
- III. Beef Strogonow, pieczywo

Zimny Bufet:

Wybór polskich wędlin i kielbas
Wiejski smalec+ ogórki
Tymbaliki drobiowe
Śledzie w curry z ananasem
Śledzie w śmietanie po polsku
Rolady drobiowe
Deska serów
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i marynowaną papryką
Sałatka grecka
Sos tatarski, chrzanowy, musztardowy, żurawinowy
Pieczywo
II rodzaje ciast (sernik kokosowy, szarlotka, brownie, malinowa chmurka)
Napoje:
Kawa, Herbata, Soki owocowe



Menu IV

215zł za osobę

Aperitif - lampka wina musującego
Powitanie chlebem i solą
Menu serwowane - 4 dania
Bufety przekąsek zimnych i sałatek
3 Dania gorące
Ciasta 4 rodzaje+ drobne ciasteczka
Owoce
Bufet napoi

Menu Serwowane:

Po 1 do wyboru

Przystawka:

Caprese z oliwą ziołową i grzankami
Carpaccio z buraka, ser feta, orzechy, rukola
Pieczona gruszka zawijana w szynkę parmeńską, parmezan, rukola

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem czosnkowy+ Krem pomidorowy
Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym

Dania Główne:

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, ziemniaki duszone z tymiankiem, mix sałat wiosennych
Stek wieprzowy z warzywami, gotowane ziemniaki, plastry pieczonego buraka
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem i boczkiem, kluski śląskie/gnocchi, surówka z czerwonej kapusty

Deser

Semifredo z sosem malinowym i świeżą miętą
Fondant czekoladowy z lodami

Gorące dania

- I. Zapiekana karkówka w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z buraka
- II. Żur królewski na wiejskim boczku z kiełbasą i ziemniakami w aromacie jałowca
- III. Beef Strogonow, pieczywo

Zimny Bufet:

Wybór polskich wędlin i kiełbas
Boczek pieczony w rozmarynie
Plastry schabu okraszone ziołami
Pasztet z żurawiną
Wiejski smalec+ ogórki
Tymbaliki drobiowe
Śledzie marynowane, w śmietanie po polsku
Rolady drobiowe z suszoną morelą i śliwką
Mini Tortille z kremowym tuńczykiem
Deska serów
Sałatka jarzynowa, porowa, meksykańska, z kurczakiem i brokułami
Warzywa i grzyby marynowane
Sos tatarski, chrzanowy, musztardowy, żurawinowy
Pieczywo
IV rodzaje ciast (sernik kokosowy, szarlotka, brownie, malinowa chmurka)
Napoje:
Kawa, Herbata, Soki owocowe, Napoje gazowane 2 butelki 0,2l na osobę



Dodatkowe usługi

"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 kiszzone
Marynowana papryka i pieczarki
Surówka z kapusty kiszzonej
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 1000zł

Pakiet alkoholi – 50 P L N 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