



OFERTA WESELNA

W cenie pakietu oferujemy:

Całonocne menu weselne
Powitanie Pary Młodej i Gości weselnych kieliszkiem wina musującego, chlebem i solą.
Bezpłatne menu dla dzieci do 2 lat.

Klasyczną aranżację, która zawiera:

Pokrowce na krzesła Pary Młodej, świece, obrusy, serwetki, jedną wiązaną kwiatową.

Dodatkowo przy wyborze tej oferty Młoda Para otrzymuje gratis:

Pokój Deluxe ze śniadaniem w noc poślubną
Degustację menu weselnego dla 2 osób
Miejsce parkingowe w dniu uroczystości

Oraz Zniżkę 10% na organizację
przyjęć okolicznościowych w Hotelu Olesno:

- ❖ Bociankowe
- ❖ rocznica ślubu
- ❖ chrzciny

Pakiet przeznaczony jest na uroczystość do 50 osób, pełnopłatnych osób.
Wynajem sali do godziny 03:00 gratis.

Specjalne ceny pokoi w dniu uroczystość weselnej dla rodziny i przyjaciół:

Pokój jednoosobowy standard ze śniadaniem 130zł
Pokój dwuosobowy standard ze śniadaniem 155zł
Pokój jednoosobowy o podwyższonym standardzie ze śniadaniem 150zł
Pokój dwuosobowy o podwyższonym standardzie ze śniadaniem 170zł
Miejsce parkingowe 20zł/doba (Wymagana imienna rezerwacja)





PAKIET STANDARD

Wesele do 12 godzin

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą, kieliszek wina musującego

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne podane na paterach

(Na życzenie klienta podajemy 2-3 porcje mięsa na osobę

Maksymalnie 3-4 rodzaje mięs do wyboru)

Rolada wieprzowa

Pieczeń z karczka

Pieczeń z warzywami

Dewolaj

Pierś z kurczaka sauté

Filet z kurczaka panierowany

Udko z kaczki

Pierś z kaczki

Dodatki

(3 rodzaje do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana

Kapusta biała zasmażana z boczkiem

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki

Buraczki w plastrach

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki z wody

Zakąski do alkoholu (marynaty, koreczki)





Deser

Lody firmowe śmietankowe podane z konfiturą wiśniową lub
Krem cytrynowy lub czekoladowy (tzw. szpajza śląska) lub
Panna cotta z malinami
Owoce (opcjonalnie)

Tort weselny w zakresie klienta

Kawa i herbata
Ciasta firmowe (sernik puszysty, ciasto jogurtowe z owocami, ciasto Raffaello)

Przekąski zimne

(do wyboru 7 pozycji)
Tatar wołowy podany z cebulką i ogórkiem konserwowym
Galaretka drobiowa
Mus rybny
Paszтет myśliwski z konfiturą
Połudwiczki wieprzowe faszerowane serem rokpol i zielonym pieprzem
Rolada boczkowa
Śliwka w boczku
Łosoś marynowany w cytrynie
Śledzik z cebulką
Jajka w sosie tatarskim
Szynka w galarecie nadziewana pastą serową z chrzanem
Piecarki w cieście podane z sosem czosnkowym
Omlet z twarogiem
Omlet z szpinakiem i parmezanem
Szynka parmeńska z melonem
Ryba po grecku
Galaretka golonkowa

Sałatki

(do wyboru 2 pozycje)
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka z rukolą, połędwiczką wieprzową, buraczkami, nerkowcami i kozim serem
Sałatka z kurczakiem na bazie sałaty mieszanej z parmezanem
Sałatka z łososiem grillowanym, grzankami, oliwkami i kaparami w sosie winegret
Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło

Gorący dodatek

Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią lub
Krem ziemniaczany z łososiem wędzonym i płatkami migdałowymi lub
Zupa cebulowa z grzankami zapiekana serem





Kolacja I

(Możliwość wyboru 3 rodzajów mięsa, w przeliczeniu na osobę 2 sztuki)

Szwajcar

Golonko

Żeberka wieprzowe

Karczek grilowany

Szaszłyk mięsny

Eskalopka z polędwiczki wieprzowej

Filet drobiowy sauté zapiekany z pomidorem i serem

Sznyceł wieprzowy z pieczarkami i serem

Cordon bleu

Kotlet drobiowy w płatkach migdałowych

Pałka z udka

Istnieje możliwość zaserwowania udźca z dodatkami przez Szefa Kuchni.

Dodatki

(Do wyboru 2 rodzaje dodatków skrobiowych i 2 rodzaje sałatek)

Ziemniaki puree

Ziemniaki zapiekane

Krokiety ziemniaczane

Frytki

Mix sałat z pomidorem i ogórkiem, podany z z sosem winegret

Pańćkraut (pure ziemniaczane z kiszoną kapustą)

Marchewka z groszkiem na ciepło

Sałatka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką

Surówka z selera z karmelizowanymi orzechami

Surówka z marchewki i jabłka

Jarzynka z masłem

Kalafior panierowany w bułce tartej

Biała kapusta zasmażana

Kolacja II

Zupa gulaszowa z lanymi kluskami (wieprzowa lub wołowa), barszcz podany z krokietami (do wyboru krokiety z kapustą i grzybami lub z mięsem), barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym, potrawka drobiowa z warzywami, pierogi ruskie zasmażane, flaki wołowe

Napoje

Woda niegazowana oraz lemoniada w cenie pakietu

Istnieje możliwość wprowadzenia zmian w menu na życzenie klienta.

Proponujemy również dania wegetariańskie oraz wegańskie.

