



HOTEL ZŁOTE DĘBY

WESELA

Hotel Złote Dęby przystosowany jest do organizacji przyjęć do 160 osób.

Przyjęcia dla grupy do 110 osób organizujemy wykorzystując główną salę Hotelu. Znajduje się tam miejsce na stoły biesiadne, parkiet do tańca oraz scena dla zespołu lub DJ'a. Sala wyposażona jest w bezpośrednie wyjście na ogród.

Przyjęcia dla grupy 120 do 160 osób organizujemy wykorzystując cały parter Hotelu. Główna sala służy za biesiadną, mniejsza, jako taneczna. Sale są dobrze skomunikowane.

Obie sale są klimatyzowane.

Wesele rozpoczynamy powitaniem Państwa Młodych chlebem i solą. Każdy z Gości otrzyma na początek lampkę wina musującego. Na Państwa życzenie możemy zorganizować salwę armatnią na cześć Państwa Młodych przy okazji ceremonii rozpoczęcia przyjęcia.

W ciągu całego wesela serwujemy pięć dań gorących. Na stoły biesiadne serwujemy dziesięć rodzaj dań zimnych; przekąsek, galaret oraz sałatek wraz z dodatkami. Na każdym przyjęciu organizujemy również szwedzki stół z paterami ciast i owoców, a także z kawą i herbatami smakowymi. Zapewniamy również zimne napoje gazowane oraz soki w wystarczających ilościach. Oferujemy wybór jednego z trzech skomponowanych menu. Na Państwa życzenie poszczególne dania w obrębie menu mogą ulec zmianie. Wszystkie potrawy przyrządzamy na miejscu, bezpośrednio przed przyjęciem. Możemy również stworzyć oddzielne menu dla dzieci i wegetarian.

W ramach serwisu obsługujemy w pełni Państwa przyjęcie; dokonujemy z Państwem wszelkich ustaleń poprzedzających przyjęcie, pomagamy w nawiązaniu kontaktu z innymi usługodawcami z branży ślubno-weselnej, przechowujemy, chłodzimy i podajemy do stołów dostarczony przez Państwa alkohol. Jeśli zdecydujecie się Państwo na niezależny zakup tortu weselnego, zajmiemy się nim od momentu dostawy do Hotelu, aż po jego wydanie na salę. Rozstawimy również zaplanowane przez Państwa winietki imienne dla Gości oraz stworzymy plan sali wraz z listą Gości.

Stoły biesiadne stroimy świecami i tkaninami. Krzesła przyozdabiamy białymi pokrowcami. Salę na czas przyjęcia oświetlamy kolorowym światłem LED.

Zakończenie przyjęcia planujemy zazwyczaj o godzinie 5:00 rano. Jeśli jednak postanowicie Państwo przedłużyć przyjęcie, nie stanowi to żadnego problemu.

W zależności od wybranego terminu przyjęcia istnieje również możliwość organizacji poprawin na terenie Hotelu; w restauracji, sali balowej lub grill-barze.

Dysponujemy 18 pokojami dla łącznej liczby 35 osób. Państwo Młodzi na noc wesela otrzymają apartament gratis. Gości nocujących w Hotelu rano po przyjęciu zapraszamy na śniadanie do restauracji.



Zestaw I

Obiad powitalny

Rosół na wiejskiej kurze z domowym makaronem
Krem z grzybów leśnych otulony śmietaną tymiankową podany z grzankami
Sztuka mięsa „po Polsku” serwowana na duszonych warzywach w sosie porowym podawana z ziemniakami z koperkiem
Mus z ciemnej czekolady z wiśniowymi słodkościami

Danie gorące

Zraziki kurczące z suszonymi pomidorami, szalotką i pieczarkami w sosie holenderskim w otoczeniu risotto i bukietu surówek

Przekąska gorąca

Meksykańska zupa „TACO”

Danie gorące na zakończenie

Barszcz czerwony z pasztecikami
lub
Żur staropolski na zakwasie podany z jajkiem

Dania zimne

Wybór mięs pieczystych z pikłami, chrzanem i ćwikłą
Jaja nadziewane musem chrzanowym
Śledzie po japońsku
Roladki drobiowe w musie owocowym
Zawijany bakłażan z kozim serem i karmelizowaną cebulką
Tymbaliki z dorszem oraz łososiem
Figowa pieczeń wieprzowa
Tradycyjna sałatka warzywna z zielonym groszkiem i majonezem
Sałatka królewska na paluszkach krabowych z dodatkiem jabłka i ananasów
Sałatka Cezar z marynowanym kurczakiem, sałatami sezonowymi i krotonsami



Zestaw II

Obiad powitalny

Rosół na wiejskiej kurze z krajanką jajeczną
Krem z białych warzyw aromatyzowany oliwą truflową z dodatkiem groszku ptysiowego
Schab na sposób góralski serwowany z ziołowymi kopytkami oraz bukietem warzyw na parze w oliwie
czosnkowej
Flan waniliowy okraszony musem z truskawek i prażonymi migdałami

Danie gorące

Sznicel indyjski zapiekany z szynką i mozzarellą w sosie pomodoro z kolorowym kus-kusem oraz
kalafiorem i brokułami w złocistej bułeczce

Przekąska gorąca

Wieprzowina orientalna z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową i kolendrą

Danie gorące na zakończenie

Barszcz czerwony z pasztecikami
lub
Żur staropolski na zakwasie podany z jajkiem

Dania zimne

Wybór mięs pieczystych z piklami, chrzanem i ćwikłą
Jaja na sposób tatarski
Mieszanka bałtycka
(śledzie w sosie koperkowym, na sposób kaszubski,
w śmietanie z jabłkiem)
Kurczak w tempurze kokosowej
Mini tortille wieprzowo – warzywne podane wraz z dipami
Cygara z szynki z musem jajeczno - chrzanowym
Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta
Mix sałat z gruszką i orzechami włoskimi oraz serem pleśniowym
w sosie śmietanowym
Sałatka penne z kurczakiem, bekonem, serem gorgonzola w sosie tajskim
Klasyczna sałatka hawajska na ryżu z szynką, ananasem i kukurydzą



Zestaw III

Obiad powitalny

Rosół na wiejskiej kurze z krajanką jajeczną
Aksamitna zupa serowa podana z grzankami ziołowymi
Pieczona szynka w glazurze miodowo-porzeczkowej z sosem z zielonego pieprzu podawana z ziemniakami
pieczonymi w rozmarynie i czosnku oraz bukietem surówek
Ciasto czekoladowe na sosie karmelowym w towarzystwie lodów jogurtowych

Danie gorące

Pierś kurczaka nadziewana warzywami w sosie bazyliowym z dodatkiem ziemniaczano- chrzanowego
puree i bukietem sałat sezonowych

Przekąska gorąca

Bogracz węgierski

Danie gorące na zakończenie

Barszcz czerwony z pasztecikami
lub
Żur staropolski na zakwasie podany z jajkiem

Dania zimne

Wybór mięs pieczystych z piklami, chrzanem i ćwikłą
Jaja faszerowane wybornymi pastami smakowymi
Śledź pod pierzyną
Pikaty schabowe przekładane grillowanymi warzywami
Quesadillas wypełnione serem oraz szynką podane na sosie sambal
Wyborny paszтет z dodatkiem grzybów w żurawinowej galantynie
Indyk z morelą w galarecie korzennej
Sałatka fussini z kurczakiem w sosie ogrodowym
Sałatka szopska ze świeżymi warzywami, serem feta, oliwkami i suszonymi
pomidorami
Sałatka morska z czerwoną cebulką i kaparami



Dodatkowo proponujemy

Tort weselny
Sety sushi
Wybór wyrobów wiejskich
Mini deserki koktailowe
Fontanna czekolady
Drink bar
Dania z grilla dodatkowo lub zamiast jednego z dań gorących
Wybór ryb wędzonych
Deski serów
Pieczona szynka Szefa Kuchni
Aranżacja kwiatowa stołów
Pokaz sztucznych ogni
Projekcja filmu lub zdjęć

Wyrażając nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją, pragniemy zapewnić, iż zespół kompetentnych pracowników dołoży wszelkich starań, aby planowane wydarzenie było długo i mile wspomинane przez Państwa oraz zaproszonych Gości. Zadbamy także, aby przygotowane dania trafiły w gusta smakowe Gości.

Zapytania odnośnie dostępnych terminów oraz pozostałych szczegółów prosimy kierować pod poniższe dane.

+48 602 442 465
biuro@zlotedeby.pl