



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 groszkiem ptysiowym
Kacze udo podawane na prażonych jabłkach z żurawiną w towarzystwie klusek śląskich i modrych buraków z kolendrą i sezamem
Owocowe parfait

Danie gorące

Wieprzowina w chrzanie podawana z koperkowym puree i fasolką szparagową

Przekąska gorąca

Strogonow

Danie gorące na zakończenie

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim

Dania zimne

Wybór mięs pieczystych z piklami, chrzanem i ćwikłą
Łosoś wędzony podany na serku ziołowym z kaparami
Jaja nadziewane musem kawiorowym
Śledź marynowany z cebulką podany na oleju lnianym
Schab po warszawsku
Roladki z kurczaka szpikowane suszonymi owocami
Grillowany bakłażan z kozim serem i karmelizowaną cebulką
Sałatka hawajska z dodatkiem selera
Sałatka śródziemnomorska z owocami morza
Sałatka Cezar z marynowanym kurczakiem, sałatami sezonowymi i krotonsami



Zestaw II

Obiad powitalny

Rosół na wiejskiej kurze z ziemniakiem
Aromatyczna zupa serowa z ziołową grzanką
Polędwiczki w sosie francuskim podawane z kopytkami szpinakowymi i concasse pomidorowym
Mus czekoladowy z malinami i waflem śmietankowym

Danie gorące

Szaszłyk drobiowy otoczony wędzonym boczkiem z ziemniakami pieczonymi w rozmarynie i sałatką coleslaw

Przekąska gorąca

Meksykańskie chilli z nachosem

Danie gorące na zakończenie

Żur staropolski na zakwasie podany z jajkiem

Dania zimne

Wybór mięs pieczystych z pikłami, chrzanem i ćwikłą
Śledź w sosie musztardowym z gorczycą
Quesadillas z serem i pepperoni podane z sosem koktajlowym
Roladki łososiowe z warzywnym julienne na musie chrzanowym
Kurczak w tempurze kokosowej
Pierś indycza ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Pomidory nadziewane serkiem oliwkowym
Paszтет staropolski podany na grzybach leśnych
Sałatka tuńczykowa z czerwoną fasolką i jajkiem
Sałatka grecka z fetą i arbuzem



Zestaw III

Obiad powitalny

Rosół na wiejskiej kurze z lanymi kluseczkami
Flaki warszawskie
Pieczeń w borowikach podawana na chrzanowym puree z ogórkiem kwaszonym i szalotką
Panna Cotta kokosowa z sosem kawowym

Danie gorące

Pierś kurczaka marynowana w sosie serowym z ziemniakami wędzonymi i sałatką fresh otoczoną prażonymi pestkami

Przekąska gorąca

Paprykowy bogracz węgierski

Danie gorące na zakończenie

Zupa cebulowa

Dania zimne

Wybór mięs pieczystych z piklami, chrzanem i ćwikłą
Tortille meksykańskie z salsą
Rolmopsy z piklami
Pikaty schabowe przekładane grillowanymi warzywami
Szparagi zawijane szynką z musem majonezowym
Schab ze śliwką w owocach egzotycznych
Terriny rybne z kaparami i czarnym sezamem podane oliwie ziołowej
Sałatka sycylijska z kurczakiem i oliwkami na sosie wiosennym
Sałatka ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulką
Sałatka z brokuła z jajkiem i pieczarką



Dodatkowo proponujemy

Tort weselny
Sety sushi
Wybór wyrobów wiejskich
Mini deserki koktajlowe
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 wspomniane 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