

## OFERTA ZORGANIZOWANIA PRZYJĘCIA WESELNEGO W HOTELE "ORLE" 2012

### 1. ZAKWATEROWANIE:

- 1 apartament dla nowożeńców - gratis !
- pozostałe pokoje 2, 3, 4 osobowe - 55 zł / 1 osoba

### 2. WYŻYWIENIE:

- przyjęcie weselne (proponowane menu w załączeniu) - od 160 zł do 180 zł / 1 osoba

- tort weselny - piętrowy - gratis !

- przyjęcie poprawiny (3 godz. \*) (proponowane menu w załączeniu) - od 40 zł do 70 zł / 1 osoba

\*każda następna godzina 200 zł

### 3. PRZYJĘCIE WESELNE:

- obsługa, wynajem sali, dekoracja stołów - 900 zł
- pokrowce na krzesła - 10 zł / osoba
- fontanna czekoladowa - 10 zł / osoba

### 4. Parking strzeżony płatny

### WARUNKI PŁATNOŚCI:

- zadatek w wysokości 20 % w wyznaczonym terminie
- pozostałą należność do dnia wykonania usługi

## **PRZYJĘCIE WESELNE**

**1 osoba 180 zł**

### OBIAD (2,5 porcji łącznie na osobę):

*Rosół z makaronem lub Kremy warzywne ( brokułowy, z pieczarek, pomidorowy ) lub Bulion.  
Filety z kurczaka w boczku z warzywami lub Kieszonki drobiowe z pieczarkami  
Karkówka duszona w sosie lub Karkówka po bałkańsku  
Kotlet de' Volaille  
Łosoś z grilla  
Zraz wieprzowy zawijany lub Kotlet szwajcarski z serem i boczkiem  
Ziemniaki z wody / frytki  
Zestaw surówek*

### ZAKĄSKI (7 przekąsek łącznie na osobę):

*Schab ze śliwką w maładze lub Indyk w galarecie żurawinowej  
Galantyna z kurczaka lub Rolada z kurczaka  
Kofty bałkańskie z mięsa mielonego  
Półmiski szlachetnych pieczonych mięs i pasztetów: pasztet „Orle”, wędzona szynka, karkówka w ziołach, ogonówka i kiełbasa swojska.  
Owocowe przekąski z boczkiem lub półksiężycy z melona w otoczce z szynki parmeńskiej  
Łosoś po skandynawsku  
Łosoś pod zieloną kokardą z pory w koperkowej galarecie  
Vol au vent z ciasta francuskiego z pastami smakowymi lub Jajka faszerowane pastami smakowymi*

### SAŁATKI:

*Sałatka Gyros z piersią drobiową  
Sałatka brokułowa z fetą i słonecznikiem*

### DANIE GORACE:

*Płonąca szynka pieczona w całości podana z talarkami ziemniaków opiekanych*

### DANIE GORACE:

*Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem mięsnym*

### DODATKI:

*Pieczycwo mieszane, Masło  
Sosy zimne - grecki, tatarski,  
Warzywne marynaty: pieczarki marynowane, oliwki*

NAPOJE:

*Kawa ze śmietanką, Herbata z cytryną - na bufecie – bez ograniczeń*

SŁODKI BUFET:

*Babeczki z kremem i owocami*

*Kremowe Raffaello z prażonym kokosem i migdałami*

*Szarlotka Babuni pachnąca cynamonem*

*Kremowe ciasto Serowe z ananase*

*Patera owoców (dekoracyjnie)*

*Alkohol i zimne napoje – całość we własnym zakresie*

Zapewniamy:

*\*Chlebek weselny na powitanie*

*\*Weselny tort piętrowy – smaki do wyboru*

## **PRZYJĘCIE WESELNE**

**1 osoba 160 zł**

### OBIAD (2 porcje łącznie na osobę):

Rosół z makaronem  
Zraz wieprzowy zawijany  
Karkówka duszona w sosie własnym  
Pierś kurczaka po nelsonsku z ananase  
Udka gajowego z runem leśnym  
Ziemniaki / frytki  
Zestaw surówek

### ZAKĄSKI (6 przekąsek łącznie na osobę):

Schab ze śliwką w maładze lub Indyk w galarecie żurawinowej  
Kofty bałkańskie z mięsa mielonego  
Półmiski szlachetnych pieczonych mięs i pasztetów: pasztet „Orle”, karkówka w ziołach, balotyna drobiowa z bakaliami  
Owocowe przekąski z boczkiem  
Łosoś po skandynawsku  
Śledzik w oleju i cebulce  
Vol au vent z ciasta francuskiego z pastami smakowymi lub Jajka faszerowane pastami smakowymi

### SALATKA:

Salatka brokułowa z fetą lub Salatka Gyros

### DANIE GORĄCE:

Płonąca szynka pieczona w całości podana z talarkami ziemniaków opiekanych

### DANIE GORĄCE:

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem mięsnym

### DODATKI:

Pieczyno, Masło  
Sosy zimne - grecki, tatarski  
Warzywne marynaty: pieczarki marynowane, oliwki

### BUFET KAWOWY:

Kawa ze śmietanką  
Herbata z cytryną bez ograniczeń  
Patera owoców (dekoracyjnie)

NAPOJE:

*Kawa ze śmietanką, Herbata z cytryną - na bufecie – bez ograniczeń*

*Alkohol i zimne napoje – całość we własnym zakresie*

*Ciasto – we własnym zakresie*

Zapewniamy:

*\*Chlebek weselny na powitanie*

*\*Weselny tort piętrowy – smaki do wyboru*

## PRZYJĘCIE POPRAWINY

### **I WARIANT: impreza plenerowa 1 osoba 50 zł**

Bigos myśliwski z grzybkami i czerwonym winem

Potrawy z grilla:

- szaszłyk z karkówki
- kiełbaska swojska

Kociołek "ORLE" – ziemniaki pieczone z boczkiem i kapustą w żeliwnym kociołku

Surówka sezonowa

Domowy smalec

Ogórki kiszone

Bochen chleba wiejskiego

Kawa ze śmietanką

Herbata z cytryną

Musztarda

Ketchup

+ pozostałości z przyjęcia weselnego

### **II WARIANT: impreza plenerowa 1 osoba 40 zł**

Danie ciepłe:

Żurek staropolski czysty

Pierogi kraszone (ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem)

Smalec ze skraweczkami

Ogórki kiszone

Chleb wiejski

\*Kawa ze śmietanką

\*Herbata z cytryną

+ pozostałości z przyjęcia weselnego

**PRZYJĘCIE POPRAWINY**  
**OBIAD UROCZYSTY**

**I WARIANT 1 osoba 70 zł**

- \*Przystawka: łosoś carpaccio
- \*Zupa krem z borowików
- \*Kaczka pieczona z jabłkami
- \*Ziemniaki opiekane
- \*Kapusta czerwona z rodzynkami
- \*woda mineralna 250 ml, sok pomarańczowy 250 ml
- \*Deser: Krem brule
- \*Kawa z mlekiem , herbata z cytryną

**II WARIANT 1 osoba 60 zł**

- \*Przystawka: Rolada szpinakowa z łososiem
- \*Włoski krem pomidorowy z bazylią
- \*Zraz wieprzowy zawijany / Sola na szpinaku / Sękacz drobiowy z serem
- \*Ziemniaki z koperkiem / Frytki
- \*Surówka letnia z sosem vinaigrette / Buraczki na zimno / Surówka z selera i ananasa
- \*woda mineralna 250 ml, sok pomarańczowy 250 ml
- \*Deser: Szarlotka na ciepło z gałką lodów
- \*Kawa z mlekiem , herbata z cytryną

**III WARIANT 1 osoba 50 zł**

- \*Rosół z arabski z kluskami lanymi
- \*Kotlet de'volaille / Zraz wieprzowy zawijany / Łosoś soute
- \*Ziemniaki z koperkiem / Ziemniaczane kulki smażone
- \*Surówka letnia z sosem vinaigrette / Surówka z czerwonej kapusty / Surówka z marchwi
- \*woda mineralna 250 ml, sok pomarańczowy 250 ml
- \*Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- \*Kawa z mlekiem , herbata z cytryną