HOTEL ORLE
CENTRUM KONFERENCYJNE

Wymarzone wesele w Hotelu Orle

Unikalne położenie hotelu, nasza wyśmienita kuchnia, profesjonalna obsługa oraz wiele lat doświadczeń przy organizacji przyjęć weselnych sprawią, że ten wyjątkowy dzień na długo pozostanie w pamięci gości oraz młodej pary.

Do Państwa dyspozycji oddajemy klimatyzowaną salę na 120 osób.

Oferujemy

- Apartament dla nowożeńców
- Atrakcyjne ceny noclegów
- Indywidualne podejście do gościa
- Weselny tort piętrowy
- Doskonałą kuchnię i różne warianty menu
- Wykwalifikowany personel
- Chlebek weselny na powitanie
- Czerwony dywan i klimatyczna oprawa na wejściu
- Możliwość dowolnej aranżacji stołów
- Brak opłaty „korkowej”
- Możliwość zorganizowania poprawin w plenerze

MENU NR 1 -190 ZŁ/1 OSOBA

ZUPA:
Rosół z makaronem/ Rosół arabski/ Zupa krem warzywny (brokułowy, pomidorowy, cukiniowy, kalafiorowo-paprykowy)
DRUGIE DANIE
(2 porcje łącznie na osobę, maks. 5 pozycji):
Filety z kurczaka faszerowane w boczku
Kieszonki z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Kotlet de'volaille
Zraz wieprzowy zawijany
Rolada z karkówki w sosie borówkowym
Łosoś z grilla
Łosoś na czerwonym sosie
Ziemniaki z wody / frytki
Zestaw surówek
ZAKĄSKI
(6 przekąsek łącznie na osobę):
Półmiski szlachetnych pieczonych mięs i pasztetów: pasztet „Orle", schab pieczony w majeranku, Wędzona szynka, ogonówka i kiełbasa swojska
Roladki ze schabu w maladze lub Roladki z indyka w galaretce żurawinowej
Owocowe przekąski z boczkiem lub Półksiężyce z melona w otoczce z szynki parmeńskiej
Łosoś po skandynawsku
Łosoś pod zieloną kokardą z pora w koperkowej galarecie lub Pstrąg faszerowany w zielonej galarecie
Jajka faszerowane pastami smakowymi lub Roladki z szynki z musem chrzanowym
SAŁATKA:
Sałatka brokułowa z fetą lub Sałatka Gyros z piersią drobiową
DANIE GORĄCE:
Płonąca szynka pieczona w całości podana z talarkami ziemniaków opiekanych
DANIE GORĄCE:
Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem mięsnym
CIASTO
(we własnym zakresie)

MENU NR 2 -210 ZŁ/1 OSOBA

ZUPA:
Rosół z makaronem/ Rosół arabski/ Zupa krem warzywny (brokułowy, pomidorowy, cukiniowy, kalafiorowo-paprykowy)
DRUGIE DANIE
(2,5 porcji łącznie na osobę, maks. 5 pozycji):
Filety z kurczaka faszerowane w boczku
Kieszonki z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Kotlet de'volaille
Kaczka faszerowana w sosie jabłkowym
Rolada z gęsi w sosie kurkowym
Zraz wieprzowy zawijany
Zraz wołowy zawijany
Rolada z karkówki w sosie borówkowym
Łosoś z grilla
Łosoś na czerwonym sosie
Halibut w sosie cytrynowym
Ziemniaki z wody / frytki
Zestaw surówek
ZAKĄSKI
(7 przekąsek łącznie na osobę):
Półmiski szlachetnych pieczonych mięs i pasztetów: pasztet „Orle", schab pieczony w majeranku, Wędzona szynka, ogonówka i kiełbasa swojska
Roladki ze schabu w maladze lub Roladki z indyka w galaretce żurawinowej
Ryby wędzone (halibut, łosoś, pstrąg)
Owocowe przekąski z boczkiem lub Półksiężyce z melona w otoczce z szynki parmeńskiej
Łosoś po skandynawsku lub Roladki z łososia wędzonego
Łosoś pod zieloną kokardą z pora w koperkowej galarecie lub Pstrąg faszerowany w zielonej galarecie
Jajka faszerowane pastami smakowymi lub Roladki z szynki z musem chrzanowym
Babeczki z ciasta musztardowo-pieprzowego z łososiem wędzonym i ogórkiem konserwowym lub
Babeczki z ciasta francuskiego z krewetką
SAŁATKI:
Sałatka Gyros z piersią drobiową
Sałatka Brokułowa z fetą i słonecznikiem
Sałatka winogronowa z kurczakiem i kukurydzą
DANIE GORĄCE:
Płonąca szynka pieczona w całości podana z talarkami ziemniaków opiekanych lub Roladki ze schabu w sosie warzywnym z kluskami śląskimi
DANIE GORĄCE:
Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem mięsnym lub Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
SŁODKI BUFET
(maks. 3 rodzaje)
Babeczki z kremem i owocami
Kremowe Rafaello z prażonym kokosem i migdałami
Szarlotka Babuni pachnąca cynamonem
Kremowe ciasto Serowe z ananasem
Mix deserków
Makowiec na biszkopcie
Patera owoców (dekoracyjnie)

MENU NR 3 -220 ZŁ/1 OSOBA

ZUPA:
Rosół z makaronem/ Rosół arabski/ Zupa krem warzywny (brokułowi, pomidorowy, cukiniowy, kalafiorowo-paprykowy)
DRUGIE DANIE
(2,5 porcji łącznie na osobę, maks. 5 pozycji):
Filety z kurczaka faszerowane w boczku
Kieszonki z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Kotlet de'volaille
Kaczka faszerowana w sosie jabłkowym
Rolada z gęsi w sosie kurkowym
Zraz wieprzowy zawijany
Zraz wołowy zawijany
Rolada z karkówki w sosie borówkowym
Łosoś z grilla
Łosoś na czerwonym sosie
Halibut w sosie cytrynowym
Pstrąg w migdałach
Ziemniaki z wody / frytki
Zestaw surówek
ZAKĄSKI
(7 przekąsek łącznie na osobę):
Półmiski szlachetnych pieczonych mięs i pasztetów: pasztet „Orle", schab pieczony w majeranku,
Wędzona szynka, ogonówka i kiełbasa swojska
Roladki ze schabu w maladze lub Roladki z indyka w galaretce żurawinowej
Ryby wędzone (halibut, łosoś, pstrąg)
Owocowe przekąski z boczkiem lub Półksiężyce z melona w otoczce z szynki parmeńskiej
Łosoś po skandynawsku lub Roladki z łososia wędzonego
Łosoś pod zieloną kokardą z pory w koperkowej galarecie lub Pstrąg faszerowany w zielonej galarecie
Jajka faszerowane pastami smakowymi lub Roladki z rostbefu z musem chrzanowym
Babeczki z ciasta musztardowo-pieprzowego z łososiem wędzonym i ogórkiem konserwowym lub
Babeczki z ciasta francuskiego z krewetką
SAŁATKI:
Sałatka Gyros z piersią drobiową
Sałatka Brokułowa z fetą i słonecznikiem
Sałatka winogronowa z kurczakiem i kukurydzą
DANIE GORĄCE:
Dziczyzna (szynka z dzika) pieczona w całości podana z talarkami ziemniaków opiekanych lub Gęś pieczona po staropolsku z ziemniakami opiekanymi oraz konfiturą
DANIE GORĄCE:
Zupa Marynarska
SŁODKI BUFET
(maks. 3 rodzaje)
Babeczki z kremem i owocami
Kremowe Rafaello z prażonym kokosem i migdałami
Szarlotka Babuni pachnąca cynamonem
Kremowe ciasto Serowe z ananasem
Mix deserków
Makowiec na biszkopcie
Patera owoców (dekoracyjnie)

HOTEL ORLE
CENTRUM KONFERENCYJNE

Dodatki do Menu:

-Pieczywo mieszane,
- Masło,
- Sosy zimne - żurawinowy, tatarski, chrzanowy.

NAPOJE:
- Kawa ze śmietanką i herbata z cytryną - na bufecie – bez ograniczeń.

Dodatkowe koszty (opcjonalnie)

- Pokrowce na krzesła
- Parking strzeżony
- Animator dla dzieci
- Ślub na plaży
- Alkohol i napoje
- Fontanna czekoladowa
- Pokaz sztucznych ogni
- Dekoracje z kwiatów
- Stoły regionalne/tematyczne

Całość we własnym zakresie lub zamówione w Hotelu Orle wg cennika (rozliczenie wg zużycia):
*Bols, Smirnoff, Wyborowa, Żołądkowa 0,5 l – 26 zł
*Finlandia 0,5 l – 33 zł
*wino Nominum Dry Blanco 0,75l – 25 zł
*wino Nominum Dry Tinto 0,75l – 25 zł
*wino musujące (szampan) – 18 zł
*Kinley Tonic, Pepsi, 7up, Mirinda 0,2 l (szklane butelki) – 1,90 zł
*Kropla Beskidu (szklane butelki, gazowana + niegazowana) 0,3 l – 1,50 zł
*Pepsi, 7up 0,5 l – 3 zł
*soki Cappy 1 litrowe - 5 zł

Zakwaterowanie

Apartament dla nowożeńców gratis!

Zakwaterowanie w pokojach standard (z możliwością 2 dostawek):
W przypadku zakwaterowania 4 osób w pokoju - 50 zł / 1 os.
W przypadku zakwaterowania 3 osób w pokoju - 70 zł / 1 os.
W przypadku zakwaterowania 2 osób w pokoju - 100 zł / 1 os.

Do powyższych cen należy doliczyć koszt śniadania - 20 zł / 1 os
lub poprawin - 50 zł - 80 zł/ 1 os.

Możliwość zorganizowania poprawin w plenerze
lub w sali klubowej.

Propozycja menu poprawin

I WARIANT: impreza plenerowa 1 osoba 50 zł
Żurek staropolski czysty
Pierogi kraszone (ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem)
Domowy smalec
Ogórki kiszone
Bochen chleba wiejskiego
Kawa i herbata z cytryną
+ pozostałości z przyjęcia weselnego

II WARIANT: impreza plenerowa 1 osoba 60 zł
Bigos myśliwski z grzybkami i czerwonym winem
Potrawy z grilla:
- szaszłyk z karkówki
- kiełbaska swojska
Ziemniaki pieczone
Surówka sezonowa
Domowy smalec
Ogórki kiszone
Bochen chleba wiejskiego
Kawa i herbata z cytryną
+ pozostałości z przyjęcia weselnego

III WARIANT: obiad uroczysty 1 osoba 80 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: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
*Kawa i herbata z cytryną

Warunki płatności

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

Kontakt

e- mail: info@orle.com.pl
tel: 58-308-07-91 wew.206