
Oferta weselna 2024



HOTEL REŚLIŃSKI

HOTEL & CENTRUM SZKOLENIOWE



Propozycja menu

(275 pln /osobę)

PRZYWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH

Powitanie pary Młodej chlebem i solą
Lampka musującego wina dla gości (w cenie)

OBIAD WESELNY

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z makaronem
Zupa szparagowa (w sezonie)
Zupa borowikowa
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
Krem brokułowy
Krem z zielonego groszku
Krem pieczarkowy
Krem z białych warzyw

Danie główne (6 szt. do wyboru)

(3,5 kawałka mięsa na osobę)

Potrąwka (ryż, groszek z marchewką, kurczak gotowany) - 0,5 kw./osoba
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Szwajcar z serem i szynką
Zawijaniec z pieczarkami w sezamie
Kotlet schabowy z kością
Zraz wołowy po staropolsku
Udko z kaczki w sosie własnym
Karczek pieczony w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Roladka drobiowa z nadzieniem z szpinakiem i pieczarkami
Grillowany filet z kurczaka z brzoskwinia zapieczony serem

Dodatki

Pyzy
Frytki, ketchup lub krokiety ziemniaczane
Ziemniaki gotowane
Bukiet warzyw królewskich na parze (brokuł, kalafior, marchewka) polane złocistym masłem
Zestawy surówek (z białej kapusty, z marchwi)
Kapusta gotowana
Buraczki tarte z chrzanem
Sos pieczeniowy

SERWIS KAWOWY I

Kawa, herbata dzbanki

Deser (1 rodzaj do wyboru)

Panna Cotta
Creme Patissiere
Lody z owocami i bitą śmietaną

Ciasto

Ciasto od Hotel Reśliński - 5zł/1 kw., Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź
Ciasto własne - dostarczone pokrojone w dniu wesela

Propozycja menu

(275 pln /osobę)

ZIMNA PŁYTA

Zimny bufet + wernik z wodą, skrzynka z herbatą i kawą na stole szwedzkim

Lustra: galantyna drobiowa (kurczak faszerowany warzywami), szynka ze szparagami, indyk w maładze), rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, rolada wieprzowa z grzybami

Zakąski zimne

Łosoś w galarecie

Galaciki drobiowe

Dorsz po grecku

Śledź w zalewie octowej

Panierowany filet z dorsza w pomidorach

Sałatki (2 szt. do wyboru)

Sałatka grecka (mix sałat, pomidor, papryka, ogórek zielony, oliwki, ser feta, polane sosem vinegret)

Sałatka z kurczakiem (mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, ananas, kukurydza, polane sosem vinegret)

Sałatka z mini mozzarellą i pomidorami koktajlowymi

Sałatka brokułowo-kalafiorowa z jajkiem i pomidorami w sosie czosnkowym

Pieczyno

Mini bułeczki, masło porcjowane

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Udziec pieczony, ziemniaki zasmażane, sosy zimne (czosnkowy, słodko-kwaśny), kapusta duszona w pomidorach – wyjeżdża z racami (+20 zł/os.)

SERWIS KAWOWY II

Kawa, herbata dzbanki

Tort z racami + ciasto w stole szwedzkim - własne lub od Hotel Reśliński, Cukiernia 7 Niebo, Piekarnia Gwóźdź

KOLACJA

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Barszcz z krokiecikiem (z kapustą i grzybami)

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem

(2 kawałki mięsa na osobę)

Golonka po bawarsku

Szaszłyk wieprzowy

Stripsy z kurczaka

Kapusta zasmażana z grzybami okraszona boczkiem

Pieczyno mieszane, mini bułeczki, masło porcjowane

Musztarda, chrzan

Propozycja menu

(275 pln /osobę)

DODATKI

Napoje zimne

Soki, woda n/g dzbanki - bez limitu

Napoje ciepłe

Kawa (express) - bez limitu

Herbata (stół szwedzki) - bez limitu

Owoce sezonowe

Stół szwedzki - w cenie

Tatar wołowy - 20 zł/os.

Łosoś - 20 zł/porcja

Sandacz - 20 zł/porcja

Zasady współpracy

DZIECI I OBSŁUGA

Dzieci w wieku do 3 lat gratis

Dzieci w wieku od 3 do 8 lat 50% ceny menu

Obsługa tj. firmy zewnętrzne pełniące usługi w dniu wesela (zespół, fotograf, kamerzysta) płatność -50% ceny menu

ŚLUB

Bezpłatna możliwość organizacji ślubu w plenerze w naszym ogrodzie

POPRAWINY

Cena 80 zł za osobę dotyczy poprawin trwających do 6 godzin. W przypadku przedłużenia poprawin cena ustalana jest indywidualnie

DEKORACJE

Przystrojenie sali wliczone jest w cenę:

- szale na stołach
 - świeczniki, świece, szklane kielichy "martinówki"
 - stelaże do kompozycji kwiatowych
 - tablicę lustrzaną do listy gości
 - tablicę lustrzaną z napisem "Witamy Gości"
- Kompozycje z żywych kwiatów są dodatkowo płatne

Oferujemy Wam podświetlenie sali w wybranym przez Was kolorze oświetleniem led

W ramach przyjęcia weselnego zapewniamy dekoracje krzeseł białymi pokrowcami w cenie 10 zł/sztuka

DLA NOWOŻEŃCÓW

Oferujemy nocleg w komfortowym pokoju i śniadaniem w restauracji hotelowej dla Nowożeńców z dostępem do sejfu

GOŚCIE HOTELOWI

Zależnie od dostępności pokoi posiadamy ponad 100 miejsc noclegowych.

Dla wszystkich nocujących gości istnieje możliwość skorzystania z basenu, sauny, jacuzzi, bilardu oraz siłowni

ALKOHOL I NAPOJE

Za własny alkohol pobieramy opłatę "korkową" - 5 zł/ butelka. Możemy zaproponować alkohol (wino, wódka, whisky) w atrakcyjnych cenach z płatnością jedynie za otwarte butelki. Oferujemy również napoje gazowane i inne

DODATKOWE USŁUGI

Roll-bar z beczką piwa w cenie 300 zł/beczka

Domkek wiejski z tradycyjnymi wędlinami w cenie 20 zł/os.

Napis LOVE w cenie 250 zł

HOTEL REŚLIŃSKI

— HOTEL & CENTRUM SZKOLENIOWE —



Hotel Reśliński

ul. Nowa 27

62-065 Grodzisk Wielkopolski

Kontakt:

Manager d/s sprzedaży i marketingu:

Paulina Płaskowska

Tel.: +48 506 292 303

biuro@reslinski.pl

Zapraszamy!