



HOTEL REŚLIŃSKI

BUSINESS & WELLNESS



MENU WESELNE - 325 ZŁ./OS. 2027 - 359 ZŁ./OS.

Powitanie

Powitanie chlebem i solą

Lampka wina musującego dla wszystkich gości

OBIAD

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z grzanką oraz chipsem z boczku

Krem z leśnych grzybów z grzanką

Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

Danie główne (3,5 porcji/os., 6 szt. do wyboru)

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Tradycyjny zraz wołowy z boczkiem i cebulką

Filet z kurczaka w łatkach kukurydzianych i panko

Kotlet schabowy z kością, w panierce i z pieczarkami

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Szwajcar z serem i szynką

Roladka drobiowa z serkiem i porem

Udko z kaczki w sosie własnym

Zrazy wieprzowe faszerowane kaszą i borowikami

Filet z kurczaka z kurkami w cieście

Medalion drobiowy z brzoskwinia zapiekany z serem

Sandacz w sosie cytrynowym

MENU WESELNE - 325 ZŁ./OS.

2027 - 359 ZŁ./OS.

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Bukiet warzyw z posypką ze zrumienionej bułki tartej

Zestaw surówek (z kapusty białej, marchewka, buraczki)

Kapusta modra gotowana

Sos pieczeniowy

I SERWIS KAWOWY

Deser lodowy z owocami i bita śmietaną

Ciasto (dodatkowo płatne, cena ustalana indywidualnie lub własne)

Kawa, herbata serwowana do stołu

MENU WESELNE - 325 ZŁ./OS. 2027 - 359 ZŁ./OS.

ZIMNE ZAKĄSKI (po 4 porcje)

Galantyna drobiowa (kurczak faszerowany papryką)
Rolada z indyka z morelą
Szynka ze szparagami
Łosoś w galarecie
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
Befszyk tatarski
Panierowany fileć z dorsza w pomidorach
Galaciki drobiowe

Salatki (salaterka)

Salatka cesar
Salatka grecka

Dodatki

Mini bułeczki
Masło

II SERWIS KAWOWY

Tort (dodatkowo płatny, cena ustalana indywidualnie lub własny)
Kawa z ekspresu, herbata z wernika

MENU WESELNE - 325 ZŁ./OS.

2027 - 359 ZŁ./OS.

KOLACJA

Zupa *(1 rodzaj do wyboru)*

Barszcz z krokietem

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem

Flaczki wieprzowe

Zupa gulaszowa

II danie *(1,5 porcji/os., 3 szt. do wyboru)*

Karkówka w sosie BBQ z cebulą marynowaną

Żeberko wieprzowe w marynacie miodowo-śliwkowej

Golonka wieprzowa po bawarsku

Golonka wieprzowa gotowana

Szaszłyk wieprzowy

Szaszłyk drobiowy

Dodatki

Kapusta zasmażana z grzybami i boczkiem

Pieczywo mieszane

Chrzan

Musztarda

Ketchup

MENU WESELNE - 325 ZŁ./OS. 2027 - 359 ZŁ./OS.

DODATKOWO DO OFERTY

Specjalność Szefa Kuchni 25 ZŁ./OS.*

Udziec wieprzowy pieczony - krojony i serwowany na sali
Ziemniaki pieczone
Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami
Sos czosnkowy

Łosoś pieczony 30 ZŁ./porcja*

Sandacz pieczony 30 ZŁ./porcja*

Dania wegańskie/wegetariańskie

Do wyceny indywidualnej, serwowane indywidualnie

Wystrzał konfetti 200 ZŁ.

Opłata serwisowa/porządkowa

Tort na zewnątrz 300 ZŁ.

Opłata serwisowa/porządkowa

Dłuższa obsługa przyjęcia weselnego 1000 ZŁ.

Wydłużenie przyjęcia weselnego powyżej ustalonej wcześniej godziny

***2027 - cena może ulec zmianie**

MENU WESELNE - 325 ZŁ./OS. 2027 - 359 ZŁ./OS.

DODATKOWO DO OFERTY

Oplata korkowa 10 ZŁ./OS.

Przechowanie oraz serwowanie wniesionego alkoholu i napojów

Roll-bar 550 ZŁ./beczka 2027 - cena może ulec zmianie

Nalewak do piwa z beczką (30 litrów piwa) w cenie

LOVE 300 ZŁ.

Podświetlany napis LOVE

Dzieci 50% ceny

Dzieci do 3 rż. gratis. Dzieci od 3 do 8 rż. 50% ceny

Obsługa 50% ceny

Firmy zewnętrzne pełniące usługi (zespół, fotograf, kamerzysta)

Delegacje 50% ceny

W godzinach 18:00 - 21:00

Poprawiny 100 ZŁ./OS.

Cena dot. poprawin trwających do 6 godzin

W przypadku wydłużenia czasu cena ustalana indywidualnie

ZASADY WSPÓŁPRACY

Dla nowożeńców

Nocleg w komfortowym pokoju i śniadaniem w restauracji hotelowej
Pokój z dostępem do sejf. Butelka wina na powitanie

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

Dekoracje

Możliwość dekoracji we własnym zakresie lub skorzystanie z naszych dekoracji w cenie. Oferujemy:

- świeczniki, świece, szklane kielichy "martinówki"
- stelaże do kompozycji kwiatowych
- tablicę lustrzaną do listy gości

Kompozycje z żywych kwiatów są dodatkowo płatne

ZASADY WSPÓŁPRACY

Sala bankietowa nr 1 MINIMUM 50 OSÓB*

Sala bankietowa nr 2 MINIMUM 80 OSÓB*

*Możliwość zorganizowania przyjęcia poniżej podanej liczby osób, jednak wówczas obowiązuje rozliczenie jak za minimalną liczbę gości

Rezerwacja terminu 3000 ZŁ.

Termin rezerwujemy po wpłacie zadatku w wysokości 3000 zł, który zostaje rozliczony na poczet uroczystości

Pozostała kwota płatna jest w ciągu 3 dni od zakończenia przyjęcia

Zmiany w ustaleniach

Wszelkich zmian w szczegółach uroczystości można dokonać bezpłatnie najpóźniej 7 dni przed datą wydarzenia. Późniejsze zmiany są odpłatne – np. zmniejszenie liczby osób nie obniża ceny przyjęcia



SALA NR.1

**Ustawienie
tradycyjne**
Do 80 osób



SALA NR.2

**Ustawienie
tradycyjne**
Do 200 osób



HOTEL REŚLIŃSKI

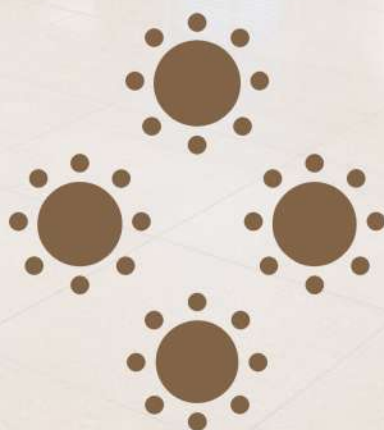
BUSINESS & WELLNESS





SALA NR.1

**Ustawienie
z okrągłymi
stołami**
Do 70 osób



SALA NR.2

**Ustawienie
z okrągłymi
stołami**
Do 170 osób

HOTEL REŚLIŃSKI

BUSINESS & WELLNESS









HOTEL REŚLIŃSKI

BUSINESS & WELLNESS







HOTEL REŚLIŃSKI
— BUSINESS & WELLNESS —





SALA NR.2

Zeskanuj kod
aparatem telefonu
i zobacz video



HOTEL REŚLIŃSKI

BUSINESS & WELLNESS





**Specjalność
Szefa Kuchni**
Udziec wieprzowy pieczony



SALA NR.1

Zeskanuj kod
aparatem telefonu
i zobacz video



HOTEL REŚLIŃSKI

BUSINESS & WELLNESS

