

# WASZE WYJĄTKOWE WESELE W HOTELU AUSTERIA\*\*\*

PROPOZYCJA I – 220 zł/osoba



## UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

**APERITIF:** Wino musujące

## OBIAD GŁÓWNY

**Zupa** (1 do wyboru):

- Rosół wiejski z makaronem
- Krem ze świeżych pomidorów w aromacie bazylii
- Zupa cebulowa z grzankami i parmezanem Corregio
- Krem z cukinii z wędzonym łososiem i grzankami

**Danie główne** (do wyboru 4 dania / 3 porcje osoba):

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet de'volaille z masłem ziołowym
- Zrazy wieprzowe po polsku
- Rolada drobiowa z warzywami z sosem bazyliowym
- Morszczuk w panierce ziołowej
- Udko faszerowane podane w sosie z suszonych pomidorów
- Kotlet „szwajcar”
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Grilowana pierś w sosie serowym

**Dodatki warzywne** (3 do wyboru):

- Mix 2-óch surówek (z białej kapusty, z czerwonej kapusty z rodzynkami, z marchwi z ananasem, bankietowa z kapusty pekińskiej)
- Buraczki zasmażane z papryką i cebulą
- Mini marchew paryska duszona w pomarańczach z dodatkiem mięty
- Bukiet warzyw sezonowych
- Glazurowana fasola szparagowa
- Brukselka z masłem i bułką tartą

**Dodatki skrobiowe** (3 do wyboru):

- Ziemniaki z wody z koprem
- Ziemniaki pieczone w pomidorach i rozmarynie
- Kluski śląskie
- Risotto warzywne
- Frytki

**Deser serwowany** (1 do wyboru):

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Puchar lodowy z owocami
- Panna Cotta z sosem malinowym

**BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK** (6 do wyboru):

- Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
- Tatar z łososia z oliwkami i kaprami
- Tymbaliki drobiowe
- Zimne nóżki
- Pstrąg w galarecie
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym
- Sałatka jarzynowa w szynce
- Ryba po japońsku
- Mini klopsiki w sosie słodko-kwaśnym
- Śledź w trzech smakach
- Paszтет zapiekany w cieście francuskim

**Sałatki** (2 do wyboru):

- Sałatka grecka (mix sałat, pomidor, ogórek, oliwki, ser sałatkowy)
- Sałatka capriciosa (makaron, brokuły, cebulka, majonez)
- Sałatka hawajska (wędzony kurczak, ryż, ananas)
- Sałatka toskańska (mix sałat, szynka, ogórek, pomidor, parmezan)

**KOLACJA I** serwowana porcjowo:

- Karkówka w sosie własnym z suszonymi śliwkami z kapustą duszoną i pieczonymi ziemniakami
- Schab pieczony w sosie chrzanowym z opiekany ziemniakami i glazurowaną brukselką
- Golonka duszona w piwie na kapuście w aromacie kminu z pieczonymi ziemniakami
- Szaszłyki drobiowe z ryżem warzywnym

**KOLACJA II** Bufet gorący podany w kociołku

**Do wyboru 1 zupa:**

- Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem
- Kociołek różnorodności z wołowiną
- Zupa węgierska
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

**NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ**

- Woda mineralna z cytryną
- Kawa
- Herbata - wybór smaków



# WASZE WYJĄTKOWE WESELE W HOTELU AUSTERIA\*\*\*

OFERTA DODATKOWA – 220 zł/osoba



## ATRAKCJE KULINARNE

### FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI:

- Do 50 osób – 300 zł
- Od 50 do 100 osób – 450 zł
- Powyżej 100 osób - 650 zł

### TORT WESELNY (wybór smaku)

### UDZIEC WIEPRZOWY PODANY Z KASZĄ I KAPUSTĄ

– 800 zł (do 50 os.)

### BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKO-WEGETARIAŃSKI

– 1700 zł (do 100 os.)

Foccacio tymiankowe z pieczoną cebulką, roladki z grillowanego bakłażana z musem z sera mascarpone, krewetki w mango i chilli na postumencie chatney z czerwonej cebuli, paluszki grissini z meksykańskim guacamole, muszle makaronowe faszerowane musem szpinakowym z ricottą, mini caprese z bazylią i pesto, koktajl z krewetek z awokado, wieżyczki pita przekładane ricottą i rukolą z wędzonym łososiem, feta w ziołowej panierce, wytrawne ptysie z pieczarkami i mozzarellą, rożki ze świeżego ogórka z musem z sera pleśniowego z orzechami, tartinki na pumperniklu z sałatką warzywną, sałatka brokułowa w stylu fingerfood.

### BUFET WIEJSKI - 1800zł (do 100 os.)

**SWOJSKIE WYROBY NA ZIMNO:** boczek wędzony, kiełbasy swojskie, szynki domowego wyrobu, salcesony, pasztety, mięsa pieczone, smalec, ogórki kiszzone, chleb wiejski, marynaty, sosy.

**BUFET CIEPŁY:** Bigos staropolski, misa pierogowa (2 rodzaje), żurek z jajkiem i białą kiełbasą dostępny całą noc.

Odpowiednia aranżacja.

### BUFETY SŁODKIE

#### KLASYCZNY - 16 zł/os. (min 50 os. / 3 porcje os.):

Kompozycja trzech ciast w papilotach, słodkie mini deserki w stylu fingerfood (mus malinowy, waniliowo-kokosowy), owoce, filetowane, kruche ciasteczka, fontanna czekoladowa z dodatkami.

#### STYLIZOWANY - 25zł/os. (min 50 os. / 5 porcji os.):

Mini babeczki z owocami, kolorowe muffiny, słodkie mini deserki w stylu fingerfood w tym: panna cotta z sosem z sosem jagodowym, mus czekoladowy z orzechami, mus limonkowy z sosem, crem brulee, owoce filetowane, sałatki owocowe, kruche ciasteczka, bezy, fontanna czekoladowa z dodatkami.

Dekoracja bufetu uwzględniająca kolor przewodni wesela.

#### ZAŚLUBINY W HOTELOWYM OGRODZIE- od 3500 zł

W zależności od Państwa oczekiwań przygotowujemy niezwykle miejsce zaślubin w ogrodzie zapewniając niezbędne wyposażenie oraz dekoracje takie jak:

- ✓ Dekoracje florystyczne
- ✓ Świece
- ✓ Stoły / krzesła
- ✓ Pokrowce / obrusy
- ✓ Nagłośnienie

Na Państwa specjalne życzenie ceremonie uświetnią eleganckie przystawki oraz wino musujące (cena do indywidualnego ustalenia).

#### USŁUGI DODATKOWE

- ✓ Barman i barista
- ✓ Keg piwa (20 l) 400 zł
- ✓ Oprawa florystyczna
- ✓ Oprawa muzyczna
- ✓ Oprawa pirotechniczna
- ✓ Fotografia i film
- ✓ Wypożyczenie samochodu
- ✓ Druki personalizowane
- ✓ Specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych

#### HOTEL AUSTERIA\*\*\*

ul. Bema 32A, 87-720 Ciechocinek  
tel. (54) 231 70 00  
GSM. 663 885 885  
GSM. 785 111 999