



HOTEL EUROPA
STARACHOWICE

*Razem
dzisiaj
jutro, zawsze!*


SPEŁNIAMY
marzenia

Jedyny

taki w życiu, niepowtarzalny i wyjątkowy, a ponieważ wspomnienie o nim będzie powracać z taką samą siłą nawet po wielu latach, warto zadbać o najdrobniejszy szczegół weselnego wieczoru.

Niech zatem DZIEŃ TEN będzie najpiękniejszy, aby pamięć o nim wywoływała radość i dodawała sił.



Menu Weselne

320 zł / 350 zł / 420 zł

All-inclusive

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Rosół z kołdunami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Flaki po świętokrzysku
- Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
- Zupa krem z ziemniaków z chipsem bekonowym
- * Aromatyczny krem borowikowy z płatkami migdałów
- * Krem drobiowy z borowikiem i pieczoną papryką
- * Gazpacho hiszpańskie

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Kotlet schabowy
- Kotlet de volaille
- Roladka schabowa z szynką i pieczarkami
- Antrykot z indyka
- Połędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym
- Połędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym
- Roladka z kurczaka z pomidorami suszonymi i mozzarellą w płatkach migdałów
- Kurczak po myśliwsku
- * Cordon Blue z serem Lazur i szynką
- * Pierś z kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- * Połędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- * Roladka drobiowa z łososiem w sosie z zielonego groszku
- * Policzki wołowe w sosie pieczeniowym

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Puree czosnkowe
- Ćwiartki ziemniaków
- Ryż
- Kopytka
- Ziemniaki opiekane

DODATKI WARZYWNE (1 propozycja do wyboru)

- Zestaw surówek (marchew, seler, kapusta biała)
- Bukiet jarzyn z masłem czosnkowym
- Surówka wiosenna
- Surówka z czerwonej kapusty
- Warzywa gotowane na parze
- Kapusta zasmażana
- Mix sałat z vinegret
- Mizeria na sałacie
- Fasolka szparagowa
- Buraczki z miodem



* przy menu w cenie 350zł i 420zł

DESER (1 propozycja do wyboru)

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z musem bazyliowym i gorącymi malinami
- Gruszka w sosie waniliowym
- Panna cotta z musem jeżynowym
- Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową
- Tiramisu z miodem i orzechami

DANIA SERWOWANE PRZED I PO PÓŁNOCY (3 propozycje do wyboru, 4 propozycje do wyboru przy menu w cenie 350zł i 420zł)

- Bigos świętokrzyski
- Flaki z boczniaków
- Zupa meksykańska
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- Strogonoff podany z kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- Półmisek mięs: golonka, żeberka, pałeczki z kurczaka z warzywami gotowanymi
- Filet z indyka faszerowany bekonem z gnocchi i brokułami z masłem
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z kaszą bulgur i kapustą modrą
- Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z ziemniakami opiekаныmi i fasolką szparagową
- Rolada z indyka ze szpinakiem, puree czosnkowe, surówka z białej i czerwonej kapusty
- Polędwica z dorsza w sosie z pieczonych buraków, ryż basmati, brokuły z masłem
- Miruna w cieście sezamowym z puree paprykowym, mix sałat z warzywami
- Sandacz z kaszą pęczak, buraczki z miodem
- ** Pieczeń cielęca w sosie własnym, kopytka, brokuły
- ** Zraz wołowy w sosie własnym z gnocchi i kapustą zasmażaną
- ** Łosoś z grilla w sosie maślano cytrynowym podany na puree groszkowym, sałatka z pomidorków koktajlowych

* przy menu w cenie 350zł i 420zł

** przy menu w cenie 420zł



ZAKĄSKI ZIMNE (6 propozycji do wyboru, 7 propozycji do wyboru przy menu w cenie 420 zł)

- Półmisek wędlin
- Półmisek mięs pieczonych
- Półmisek galantyn
- Roladki z tortilli
- Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- Grzybki marynowane i pikle
- Róźyczki z łososia na sałacie z nutą grejfruta
- Pasztet mięsny z żurawiną
- Rulony szynkowe z musem szpinakowym
- Tymbaliki
- Jaja faszerowane
- Śledź w dwóch smakach
- Dorsz w sosie greckim
- Vol-Au-Vent mix
- Świeże warzywa
- Nuggetsy z sosem czosnkowym
- Roladki naleśnikowe mix
- Schab po warszawsku
- Roladki z cukinii z serem feta
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ** Deska serów
- ** Mini tatar

POPRAWINY

Istnieje możliwość podania zakąsek zimnych w formie bufetu szwedzkiego- szczegóły ustalane indywidualnie.

* przy menu w cenie 350zł i 420zł

** przy menu w cenie 420zł

SAŁATKI (3 propozycje do wyboru, 4 propozycje do wyboru przy menu w cenie 420 zł)

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowanego kurczaka
- Sałatka śledziowa z ziemniakami
- Sałatka grecka
- Sałatka makaronowa z szynką i serem
- Sałatka staropolska
- Sałatka cesar
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka ze schabu z grzybami leśnymi na cykorii
- Sałatka frutti di mare
- Sałatka amerykańska z salami
- * Sałatka włoska z karczochami
- * Mix sałat z grillowanymi gęsiami wątróbkami, awokado i bekonem z malinowym vinegret
- * Sałatka litewska

POPRAWINY



CIASTO BUFET (4 propozycje do wyboru)

- Babeczki mix
- Sernik
- Szarlotka
- Rolada jogurtowa
- Snickers
- Makowiec
- Rozkosznik porzeczkowy
- W-zetka
- Raffaello

OWOCE SEZONOWE

TORT WESELNY O SMAKU BITEJ ŚMIETANY LUB BITEJ ŚMIETANY Z OWOCAMI

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe w dzbankach: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą w dzbankach, napoje gazowane PET 0,5l – Pepsi, Mirinda, 7Up.



Poprawiny

120 zł / 140 zł

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Żurek świętokrzyski z jajkiem
- Kwaśnica na zeberku
- Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Pieróg ze schabu faserowany serami i szpinakiem
- Filet z kurczaka zapiekany serem i pomidorami suszonymi
- Filet z kurczaka z kostką w sosie pomidorowo-paprykowym
- Kotlet po szwajcarsku
- Udziec z indyka w warzywach

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Kopytka
- Ćwiartki ziemniaków



DODATKI WARZYWNE (1 propozycja do wyboru)

- Marchewka zasmażana
- Mix sałat z vinegret
- Surówka wiosenna
- Zestaw surówek
- Fasolka szparagowa

DANIE II PO OBIEDZIE (1 propozycja do wyboru przy menu w cenie 140 zł)

- Zraz wołowy w sosie własnym z kluskami śląskimi i bukietem jarzyn gotowanych
- Schab w śmietanie z gnocchi podany z brokułami z masłem
- Szaszłyk drobiowy z ryżem i surówką z czerwonej kapusty

ZAKĄSKI ZIMNE i SAŁATKI (do wyboru w menu weselnym)

4 zakąski, 2 sałatki

BUFET CIAST i OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe w dzbankach: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą w dzbankach, napoje gazowane PET 0,5l – Pepsi, Mirinda, 7Up.



Poprawiny w formie grilla

Grill w Altanie, zastawa porcelanowa

Żurek na zakwasie, szaszłyk wieprzowy, karczek z grilla, kiełbasa, kaszanka, żeberka w sosie barbecue, sola, warzywa grillowane, filet z kurczaka, wybór sosów do mięs, bufet surówek, sałatek i sosów do własnej kompozycji.

BUFET CIAST I OWOCÓW (wybranych z menu weselnego)

NAPOJE

Napoje zimne i gorące bez limitu, kawa z ekspresu – bufet, herbata wybór – bufet, soki owocowe w dzbankach: jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną i miętą w dzbankach, napoje gazowane PET 0,5l – Pepsi, Mirinda, 7Up.



W prezencie

Od Hotelu otrzymacie Państwo:

- ♥ Apartament dla Nowożeńców.
- ♥ Wesela powyżej 150 os. – fontanna czekoladowa.
- ♥ Wesela powyżej 200 os. – wiejski stół.
- ♥ Specjalne ceny na pokoje 2 os. (280 zł za pokój - w cenę wliczone jest śniadanie, basen, sauny, jacuzzi, siłownia).
- ♥ Bezpłatne menu dla dzieci do lat 6.
- ♥ Zniżkę 50% wartości menu dla dzieci 7-12 lat (liczba dzieci nie może przekroczyć 10% liczby Gości).
- ♥ Degustacja menu weselnego (przy potwierdzonym weselu powyżej 100 osób).

Poprawiny:

- ♥ To Państwo decydują, o której godzinie rozpoczną się poprawiny.
- ♥ Czas trwania poprawin tradycyjnych zasiadanych lub w formie grilla wynosi do 6 godz. od momentu rozpoczęcia.
- ♥ Za każdą kolejną godzinę powyżej ustalonych 6 godz. obowiązuje dopłata w wysokości 1000 zł/godz.
- ♥ Istnieje możliwość zorganizowania poprawin w formie grilla w Altanie Grillowej bądź na tarasie Panorama Lounge (przy wyborze tarasu dopłata w wysokości 1000zł).



Informacje dodatkowe

- ♥ Sam wybierasz potrawy jakie mają znaleźć się na Twoim stole. W każdym zaproponowanym zestawie oferujemy tradycyjny tort weselny o smaku bitej śmietany lub bitej śmietany z owocami. Wielkość tortu jest dopasowana do liczby Gości.
- ♥ W ofercie All inclusive weselny alkohol w cenie (wódka, wino, piwo).
- ♥ Do wybranego zestawu polecamy dokupienie bufetów tematycznych: stołu wiejskiego – 3200 zł, stołu rybnego – 4500 zł.
- ♥ Istnieje możliwość zorganizowania Ślubu w ogrodzie lub na tarasie Panorama Lounge.
- ♥ Koszt menu dla orkiestry i kamerzysty oraz fotografa – wartość ustalonego menu – ponosi Klient.
- ♥ Możliwość wynajęcia barmana.
- ♥ Opłata za ZAiKS jest pokrywana przez hotel.
- ♥ Współpracujemy z firmami w zakresie aranżacji florystycznych oraz dekoratorskich.
- ♥ W przypadku przyjęć weselnych poniżej 100 osób dorosłych doliczamy 10% wartości ustalonego menu.



A photograph of a buffet table. In the foreground, a lit candle in a glass holder is on the left. To its right are several white bowls filled with various dishes, including what appears to be a salad with red and green ingredients. In the background, a three-tiered silver serving stand holds a large plate of food, possibly a salad or a seafood dish. Stacks of white plates are visible on the right side of the table. The lighting is warm and focused on the food.

bufety tematyczne



„Ryby i owoce morza”

4500 zł

BRUTTO

Propozycja do 100 os, czas trwania do 4 godz.

- Ryby wędzone
 - Łosoś Norweski
 - Węgorz
 - Pstrąg
- Ryby faszerowane
 - Pstrąg faszerowany miruną.
 - Szczupak faszerowany krewetkami
- Ryby w całości
 - Łosoś Norweski na postumencie
 - Jesiotr na postumencie
- Owoce morza
 - Małże Nowozelandzkie zapiekane z pomidorami i parmezanem
 - Małże Św. Jakuba grillowane na mixie sałat
 - Krewetki Black Tiger z masłem czosnkowym



„Stół wiejski”

3200 zł

BRUTTO

Propozycja do 100 os

- Kiełbasa swojska 8 kg
- Pasztetowa swojska 4 kg
- Kaszanka swojska 4 kg
- Salceson tradycyjny 4 kg
- Szyńka z nogą 8 kg
- Boczek pieczony 4 kg
- Baleron 3 kg
- Chleb wiejski 5 kg
- Smalec 4 kg
- Ogórki małosolne 6 kg
- Żeberka 3kg
- Kabanosy 2kg
- Pasztety 4kg



„Bufet gorący przy stole wiejskim”

600 zł

BRUTTO

- Pierogi ruskie 100 szt.
- Pierogi z kapustą i grzybami 100 szt.
- Pierogi z mięsem 100 szt.

Dodatkowo do bufetu gorącego:

- Żeberka w kapuście 20 porcji 350 zł
- Golonka bankietowa 20 porcji 350 zł





oferta barmańska

Pakiet all inclusive

od **3700 zł**

BRUTTO

Bar

- Sala Europejska bar stacjonarny z możliwością rozłożenia drugiego baru mobilnego
- Sala Bruksela bar mobilny rozkładany w wybranym miejscu

Szkló, serwetki, słomki, wyposażenie baru

Lód w kostkach, lód kruszony, suchy lód

Softy napoje gazowane, soki, woda

Syropy barmańskie

Owoce, warzywa i dekoracje niezbędne do przygotowania koktajli

Podczas imprezy barmani również przygotowują drinki dopasowane do potrzeb Gości spoza karty.

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu - dysponujemy listą ponad 100 koktajli.

Widowiskowe drinki z użyciem Sambuca i Absynt

Pakiet nielimitowanych alkoholi (Whisky, Rum, Gin, Tequila, Aperol, Prosecco, Sambuca, Absynt, Angostura, likiery)

Koszt uzależniony od liczby osób:

- do 110 osób - **3700 zł**
- do 150 osób - **4500 zł**
- do 170 osób - **4900 zł**
- do 200 osób - **6000 zł**
- do 250 osób - **6600 zł**

Standardowa karta klasycznych drinków:

- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, soda)
- **Mojito** (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda)
- **Cuba Libre** (rum, limonka, pepsi)
- **Tequila Sunrise** (tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
- **Sex on the beach** (wódka, malibu, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- **Pina Colada** (rum, malibu, sok ananasowy, mleczko skondensowane)
- **Citron Colada** (gin, sok ananasowy, sok z cytryny)
- **Cosmopolitan** (wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki)
- **G&T** (gin, tonic, sok z cytryny)
- **French 77** (gin, syrop kwiat bzu, wino musujące, cytryna)
- **Whisky&Cola**
- **Whisky Sour** (whisky, syrop, sok z cytryny)
- **Negroni** (gin, camparii, martini)
- **Old Fashioned** (whisky, syrop cukrowy, angostura)
- **Manhattan** (whisky, martini, angostura)

Shoty:

- **Wściekły Pies** (wódka, sok malinowy, tabasco)
- **Kamikadze** (wódka, likier blue curacao, sok z cytryny)
- **B52** (Kahlua, Irish Cream, Peach likier)
- **Małpi mózg** (Peach likier, Irish Cream, grenadine)

Drinki bezalkoholowe

Wódka po stronie Klienta

Pakiet standard

od **3200 zł** BRUTTO

Bar

- Sala Europejska bar stacjonarny z możliwością rozłożenia drugiego baru mobilnego
- Sala Bruksela bar mobilny rozkładany w wybranym miejscu

Szkló, serwetki, słomki, wyposażenie baru

Lód w kostkach, lód kruszony, suchy lód

Softy napoje gazowane, soki, woda

Syropy barmańskie

Owoce, warzywa i dekoracje niezbędne do przygotowania koktajli

Podczas imprezy barmani również przygotowują drinki dopasowane do potrzeb Gości spoza karty.

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu - dysponujemy listą ponad 100 koktajli.

Widowiskowe drinki z użyciem Sambuca i Absynt

Pakiet nielimitowanych alkoholi (Rum, Gin, Tequila, Aperol, Prosecco, Sambuca, Absynt, Angostura, likiery)

Koszt uzależniony od liczby osób:

- do 110 osób - **3200 zł**
- do 150 osób - **3800 zł**
- do 170 osób - **4200 zł**
- do 200 osób - **5200 zł**
- do 250 osób - **5600 zł**

Standardowa karta klasycznych drinków:

- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, soda)
- **Negroni** (gin, camparii, martini)
- **Mojito** (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda)
- **Cuba Libre** (rum, limonka, pepsi)
- **Tequila Sunrise** (tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
- **Sex on the beach** (wódka, malibu, likier brzoskwiinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)
- **Pina Colada** (rum, malibu, sok ananasowy, mleczko skondensowane)
- **Citron Colada** (gin, sok ananasowy, sok z cytryny)
- **Cosmopolitan** (wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki)
- **G&T** (gin, tonic, sok z cytryny)
- **Wódka Sour** (wódka, syrop, sok z cytryny, limonka)
- **French 77** (gin, syrop kwiat bzu, wino musujące, cytryna)

Shoty:

- **Wściekły Pies** (wódka, sok malinowy, tabasco)
- **Kamikadze** (wódka, likier blue curacao, sok z cytryny)
- **B52** (Kahlua, Irish Cream, Peach likier)
- **Małpi mózg** (Peach likier, Irish Cream, grenadine)

Drinki bezalkoholowe

Wódka po stronie Klienta

Pakiet start

od **2500 zł** BRUTTO

Oferujemy usługę barmańska w której zapewniamy: Bar

- Sala Europejska bar stacjonarny z możliwością rozłożenia drugiego baru mobilnego
- Sala Bruksela bar mobilny rozkładany w wybranym miejscu

Szkło, serwetki, słomki, wyposażenie baru

Lód w kostkach, lód kruszony, suchy lód

Softy napoje gazowane, soki, woda

Syropy barmańskie

Owoce, warzywa i dekoracje niezbędne do przygotowania koktajli

Karta drinków do uzgodnienia

Alkohole po stronie Klienta

(podajemy listę alkoholi z nazwami i ilością)

Koszt uzależniony od liczby osób:

- do 100 osób - **2500 zł**
- powyżej 100 osób - **25 zł/os**

Dlaczego warto skorzystać z naszej oferty:

- Zapewniamy profesjonalnych barmanów
- Przyjęcia powyżej 150 osób obsługuje dwóch barmanów
- Serwujemy koktajle z wykorzystaniem najnowszych trendów jak i światowe klasyki
- Barmaństwo molekularne (dymiące, płonące drinki), które zachwycają Gości
- Zwracamy uwagę na estetykę podania- kolorowe drinki z niezwyklejmi dekoracjami
- Dla dzieci i niepijących atrakcyjne drinki bezalkoholowe
- Rozbudowana lista menu
- Pracujemy do końca trwania imprezy
- Dbamy o atmosferę przy barze, nikomu nie pozwolimy się nudzić
- Gwarancja niezapomnianych wrażeń





Wedding Planner

Wedding Planner

Dla każdej przyszłej Pary Młodej, dzień ślubu i wesela to najpiękniejszy dzień w życiu. Wszelkie przygotowania z Nim związane są niezwykłą i niezapomnianą przygodą, która prowadzi do początku Nowego rozdziału w życiu Pary Młodej. Każdy stara się, aby TEN DZIEŃ był na zawsze obecny w naszych sercach i pamięci. Nie tylko najważniejszy dla Pary Młodej, ale i naszych rodzin, przyjaciół czy znajomych. Zorganizowanie TEGO DNIA, aby był on perfekcyjny wymaga wielu poświęceń, energii oraz przede wszystkim czasu, który jest na wagę złota. Bardzo długo zajmuje, aż zdecydujemy się właśnie na TEN zespół, TEGO fotografa, TEGO kamerzystę, TEGO lokalu czy TEGO barmana.

Przeważnie, na co dzień nie zajmujemy się planowaniem czy organizowaniem uroczystości, jest to dla nas nowość, co jest dodatkowo stresującą częścią zorganizowania perfekcyjnego ślubu i wesela. Dlatego właśnie Pary Młode mogą liczyć na swoich pomocników w postaci Wedding Plannerów. Dlaczego warto zatrudnić swojego wedding planner'a? Przede wszystkim czuwa nad wszystkim, on nie może zapomnieć. Jest to dobra dusza Pary Młodej. To właśnie konsultant ślubny jest podporą i odciążeniem dla zestresowanych już Młodych.









Wedding Planner

15 000 zł

BRUTTO

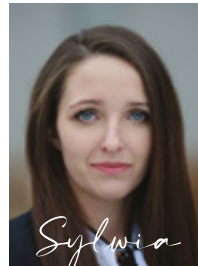
Czym zajmuje się wedding planner:

- Czuwa nad Parą Młodą, stara się być obecny przy ważnych dla nich spotkaniach
- Wyszukuje podwykonawców m.in.:
 - Oprawa muzyczna przyjęcia
 - Oprawa muzyczna ceremonii
 - Fotograf
 - Filmowiec
 - Firmy dekoratorskie i florystyczne
 - Cukiernie
 - Barmanów
 - Baristów
 - Fryzjer
 - Makijażysta
 - Firmy oświetleniowe
 - Papeteria ślubna (zaproszenia, winiетки, karty menu, plan stołów i inne dodatki weselne)
 - Upominki dla Gości
 - Wypożyczalnie mebli
 - Firmy transportowe
 - Animatorzy
 - Atrakcje dodatkowe takie jak pokaz ognia, pokaz tańca, wypuszczanie balonów itp.
- Umawia spotkania z podwykonawcami
- Negocjuje umowy z podwykonawcami
- Na życzenie Pary Młodej podpisuje umowy z podwykonawcami
- Zarządza budżetem Pary Młodej
- Pilnuje terminów płatności
- Tworzy scenariusz przyjęcia
- Koordynuje dzień przyjęcia

Kim zatem jest Wedding Planner?

To ekspert branży ślubnej, dobra dusza Pary Młodej, ich asystent. Pragniemy abyście w tym dniu czuli się jak Goście na własnym przyjęciu!

Poznajmy się:



Sylwia jest certyfikowaną Wedding Plannerką, posiadającą ukończony kurs „**Master Wedding Planner & Wedding Manager**”.

Nasza konsultantka ślubna związana jest z nami od ponad 7 lat a organizacja przyjęć to dla niej codzienność. W pracy najważniejsze dla niej jest zadowolenie Pary Młodej. Pełna pasji, zaangażowania w to, co robi, ciągle podążająca za nowymi trendami weselnymi.

SPEŁNIAMY
marzenia

*Razem
dzisiaj
jutro, zawsze!*


HOTEL EUROPA
STARACHOWICE

Hotel Europa, ul. Radomska 76a, 27-200 Starachowice
+48 41 276 78 00, +48 604 553 878, +48 533 888 746
rezerwacja@europa-hotel.pl

