



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

F.H.U. Iskierka, Iwona Ławruk, ul Wojska Polskiego 3, 39-300 Mielec, NIP 817-000-94-93

MENU WESELNE – SEZON 2021

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WZNIESIONY WINEM MUSUJĄCYM

PAKIET ŻŁOTY

Zupa (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Consomme pomidorowe z kluseczkami ryżowymi
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem brokułowy z julienne łososiowym
- Włoska zupa minestrone

Danie główne serwowane na półmiskach 4 rodzaje (2 porcje na osobę)

- Polędwiczki wieprzowe z serem mozzarella owinięte szynka parmeńską
- Filet z kurczaka faszerowany świeżym szpinakiem
- Pieczona karkówka w sosie grzybowym
- Rolada z indyka nadziewana morelami i migdałami w sosie migdałowo- morelowym
- Sos grzybowy
- Sos pieczeniowy

Dodatki (dwa do wyboru)

- Ziemniaczki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Talarki ziemniaczane
- Ryż z warzywami

Surówki (trzy do wyboru)

- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem w śmietanie
- Kapusta pekińska z warzywami w czosnkowym dressingu
- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Ćwikła z chrzanem



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

Pierwsza kolacja (do wyboru jedno z dań)

- Szynka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych podana z kaszą gryczaną ze skwarkami oraz surówką z czerwonej kapusty na ostro
- Delikatne zrazy wieprzowe z papryką i ogórkiem podane z kluskami śląskimi oraz surówką z kapusty pekińskiej z warzywami
- Pierś z kurczaka z dipem jogurtowo- chrzanowym na powidle z czerwonej cebuli podana z groszkiem cukrowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie porowym podane z obsmażonymi kopytkami oraz surówką z ogórka kiszzonego jabłka i cebuli

Druga kolacja (do wyboru jedno z dań)

- Bogracz z warzywami
- Forszmak
- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami
- Potrawka z indyka z warzywami

Trzecia kolacja gorąca (do wyboru jedno z dań)

- Barszcz czerwony pachnący czosnkiem z krokietem z mięsa, kapusty i grzybów
- Esencjonalny barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Flaczki wołowe

Zimna płyta na stołach

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów
- Schab w galarecie przekładany chrzanem
- Sałatka jarzynowa owinięta szynką w delikatnej galarecie
- Śledź w śmietanie i w oleju
- Roladka z grillowanej cukinii owinięta boczkiem z serem feta
- Roladka z wędzonego łososia z musem serowym z kawiolem
- Sałatka z selerem konserwowym, pieczarkami, porem, jajkiem i kukurydzą
- Sałatka serowo – szynkowa z musztardowym dressingiem
- Pieczywo
- Masło

Kompozycja ze świeżych owoców ułożona na lustrze na szwedzkim bufecie

Napoje

- Kawa herbata bez ograniczeń - stół szwedzki
 - Napoje zimne w dzbankach 1l bez ograniczeń - woda mineralna, soki owocowe
 - Napoje gazowane 0,25l but. mix 4 szt/osoba - coca-cola, sprite, fanta
-

DODATKOWO PŁATNE

Deser

- Lody w sosie angielskim i malinowym
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Gorące maliny z musem waniliowym i gałką lodów
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Cola, Sprite, Fanta 0,25L (butelka)

Obsługa bufetu alkoholowego w formie stołu szwedzkiego

Dekoracja sali

- Kokardy w wybranym kolorze
- Oświetlenie sali w wybranym kolorze

Samochód

- Mercedes CLS dla Młodej Pary
- Mercedes Viano Exclusive 8 osobowy

Standardowa dekoracja Sali weselnej - niskie wazony z żywymi kwiatami.

Dekoracja holu standard i białe pokrowce na krzesła w cenie pakietu.

Czerwony dywan przed wejściem w cenie pakietu.

Indywidualne życzenia płatne dodatkowo.

Standardowe wizytówki na stołach w cenie pakietu.

Tablica informacyjna dla gości w cenie pakietu.

Apartament dla nowożeńców GRATIS

Zaproszenie na kolację rocznicową GRATIS

Dzieci poniżej 3 lat GRATIS- przygotowane miejsce przy stole oraz zastawa obiadowa

Dzieci od 3 lat do 6 lat 50% RABAT

Standardowa zniżka na noclegi dla gości weselnych wynosi 20 % od cen podstawowych w dniu przyjęcia weselnego a 25% przy zakwaterowaniu min 50 osób.

Możliwość przygotowania dań : wegetariańskich , wegańskich, dietetycznych

Przy zamianie dań mięsnych z pakietu na dania z ryb lub wołowiny -dopłata / osoba.

Koszt opłaty rezerwacyjnej w dniu podpisania umowy z lokalem.

Aneks do umowy, potwierdzający ostateczną liczbę osób - 14 dni przed przyjęciem.

W przypadku potwierdzenia mniejszej liczby osób niż 100, zamawiający zobowiązuje się do zamówienia Pakietu Platynowego.

Przyjęcie weselne trwa do 5.00 – koszt następnej godziny w/g stawki

Powyższe menu nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.

W razie dodatkowych pytań służę pomocą.

Tomasz Jung

Manager F&B

Tel. 668 592 945

tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl