



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 PLATYNOWY

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)

- Polędwica wołowa w pieprzowej skorupce pieczona w sosie wiśniowym
- Rożki wieprzowe z suszonymi pomidorami w sosie kaparowym
- Kotleciki z piersi kurczaka owinięte hiszpańską szynką Serrano i serem Cheddar
- Zawijane zrazy wieprzowe nadziewane grzybami
- Sos wiśniowy
- 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 borowikowym podana z kaszą gryczaną ze skwarkami oraz surówką z czerwonej kapusty na ostro
- Sandacz na szpinaku z gorgonzolą i orzechami nerkowca podany z ryżem z curry
- Kieszonki schabowe faszerowane grzybami leśnymi podane z kluskami śląskimi oraz surówką z buraków z papryką
- Zrazy wołowe nadziewane papryką, ogórkiem i cebulą w sosie własnym podane z kaszą jęczmienną i surówką z białej kapusty

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 kielbasą
- Flaczki wołowe

Zimna płyta na stołach

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów
- Indyk w maładze
- Pieczony łosoś podany w lekkiej galarecie z jajkiem faszerowanym
- Carpaccio ze śledzia norweskiego z sałatką pomidorowo-bazyliową
- Roladka z grillowanej cukinii z suszonym pomidorem i niebieskim serem
- Roladka z łososia wędzonego nadziewana musem serowym z kawiozem
- Sałatka brokułowa z delikatnym musem czosnkowym
- Sałatka z szynką, ananasem i porem
- Pieczywo
- Masło

Kompozycja ze świeżych owoców ułożona na lustrze na szwedzkim bufecie

Napoje

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

Desery lodowe do wyboru jeden

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

DODATKOWO PŁATNE

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