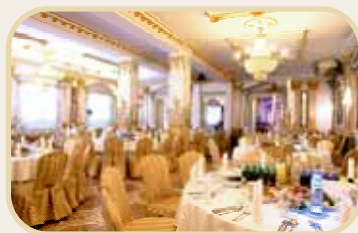
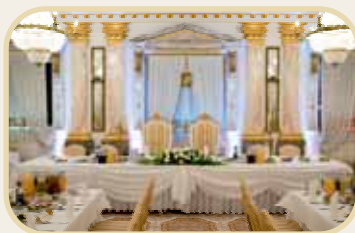




Książę Poniatowski

Hotel

Business & Celebrations



Wesele





*„Miłość to nasza ostatnia szansa.
Poza nią nie istnieje na ziemi doprawdy nic,
co mogłoby nas utrzymać przy życiu”*

Louis Aragon





Oferta:

- rezerwacja i udostępnienie sal w ustalonych godzinach przyjęcia
- aranżacja stołów w białe obrusy, złotą draperię i płócienne, białe serwety wraz z krzesłami w złotych, ozdobnych pokrowcach
- elegancka, porcelanowa zastawa stołowa
- bukiet na stół Pary Młodej ze świeżych kwiatów
- stylizowane, półmetrowe kandelabry wraz ze świecami
- profesjonalna obsługa kelnerska
- zestaw sześciu lub siedmiu dań gorących
- zestaw dwunastu przystawek zimnych
- napoje zimne gazowane i niegazowane | serwis nielimitowany
- wybór kaw i herbat | serwis nielimitowany
- ciasta domowego wypieku, deserki oraz owoce filetowane | serwis nielimitowany
- uroczyste powitanie Państwa Młodych przez hotel, w tym także tradycyjne przywitanie przez Rodziców chlebem i solą
- lampka wina musującego dla Gości Weselnych
- pięć pokoi hotelowych w cenie przyjęcia weselnego
- udostępnienie - w miarę możliwości - terenu na potrzeby przyjęcia (balkon, fontanna, wodospad, kopuła, jezioro, plac zabaw dla dzieci)
- udostępnienie - w miarę możliwości - obiektu na potrzeby sesji zdjęciowej i prób do Pierwszego Tańca Państwa Młodych
- klimatyzacja (lub ogrzewanie) sal bankietowych
- ochrona obiektu
- bezpłatny parking
- uroczysta kolacja w pierwszą rocznicę ślubu

Oferta zachowuje ważność dla min. 100 osób dorosłych chyba, że stwierdzono inaczej.
Niniejsza oferta jest także załącznikiem do umowy weselnej.

Menu Przyjęcia Weselnego

PIERWSZE DANIE: ZUPY (do wyboru 2 rodzaje):

- Rosół królewski
- Tradycyjne flaki wołowe
- Krem z pomidorów ze śmietanką
- Krem z borowików z profitrolką
- Krem z porów, zaciągnięty jabłkiem na calvadosie
- Krem ze szparagów z groszkiem z parzonego ciasta
- Aksamitny krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE (jako drugie i piąte danie):

- Udko z kaczki po królewsku, marynowanej w ziołach z dodatkiem likieru cointreau, podawane na pureé z pomarańczy i brzoskwiń
- Polędwiczki wieprzowe w poświacie maderowej lub w sosie z grzybów
- Schab staropolski, nadziewany leśnymi grzybami, z dodatkiem sosu myśliwskiego
- Stacja Szlachecka - szynka pieczona w zalewie beszamelowej, flambirwana i podana w ognisty sposób z gorącym sosem rafano
- Pieczeń karkowa w delikatnym sosie demi-glace
- Indyk ze śliwką kalifornijską, ułożony na sosie mirtillo rosso
- Grillowana pierś z kurczaka, podawana z serem mozzarella i suszonymi pomidorami
- Pierś z indyka w puchu migdałowym, na muslinie akacjowo-miodowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO:

- Pureé ziemniaczane | Ziemniaki opiekane | Kluseczki półfrancuskie
Kluski śląskie
- Buraczki zasmażane | Kapusta po staropolsku | Modra kapusta
z rodzynkami i migdałami | Marchewka z imbirem | Grillowane warzywa
- Warzywa z pary
- Surówka z warzyw sezonowych

PRZEKĄSKI NA GORĄCO SERWOWANE

(jako trzecie, czwarte i szóste danie):

- Boeuf Stroganow
- Ragout z indyka
- Bogracz z wieprzowiny
- Barszcz czerwony, podawany w towarzystwie pierogów
- Żur na sposób tradycyjny z jajkiem, kiełbaską i grzybami






PRZEKĄSKI NA GORĄCO W PODGRZEWACZACH (do wyboru trzy rodzaje)

zamiast dwóch przekąsek na gorąco serwowanych

- Żeberka z duszoną cebulką i śliwką kalifornijską
- Pierogi z mięsem oraz barszcz czerwony
- Bigos na sposób staropolski, podany z pieczonymi pałeczkami z kurczaka
- Pomidory faszerowane ryżem i warzywami
- Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Farfalle w sosie bolońskim lub carbonara

DANIA NA ZIMNO (wszystkie wymienione):

- Półmiski mięs pieczonych i staropolskich wędlin (schab, schab ze śliwką, boczek pieczony, karkówka, szynka po polsku, kabanosy, salami)
 - Półmiski mięs delikatnie glazurowanych, dekorowane kandyzowanymi owocami i świeżymi kwiatami (schab z musem rafano, studzienina z nóżek wieprzowych, galantyna z drobiu w maladze)
 - Roladki z polędwiczek wieprzowych na musie figowym
 - Indyk w borówkowym wianku z musem brzoskwiniowym
 - Paluszki z kurczaka, obsypane płatkami migdałowymi, podane z sosem siedmiu wysp
 - Roladki z łososia przekładane serem ricotta i szpinakiem
 - Paszтет w otoczeniu gruszki z żurawiną
 - Jajka podane w kilku smakach
 - Pomidory na sposób włoski z serem mozzarella, polane sosem bazyliowym
 - Tradycyjny śledź bałtycki, podany w dwóch odsłonach
 - Mix sałat z rukoli i roszponki
 - Sałatka królewska z paluszków krabowych
 - Wybór pieczywa białego i ciemnego
 - Marynaty - pikle, ogórki, pomidorki, oliwki, grzyby
- 
- 
- 

Dodatkowo:



Bufet staropolski



Bufet morski



Stacja tatarska



Fontanna czekoladowa



Drink bar z barmanem



Alkohol w postaci pary

Dodatkowo:



Tort podawany pod kopułą



Ślub cywilny pod kopułą



Fotobudka z nielimitowaną ilością zdjęć



Plecenie wianków



*Aranżacja sali - zielone obrusy,
złote podtalerze*



Dodatkowe dekoracje



Hotel Książę Poniatowski
ul. Wąska 12b, 05-552 Łazy
+48 22 757 76 54
repcja@hotelponiatowski.pl


Książę Poniatowski
Hotel
Business & Celebrations

Mirostław Żaboklicki
Manager
+48 500 177 457
zaboklicki@hotelponiatowski.pl

WWW.HOTELPONIATOWSKI.PL