
Hotel Aviator

Pabianice

Oferta Weselna



Szanowni Państwo,

Jest nam niezmiernie miło, że możemy zaproponować organizację wymarzonego wesela w naszym hotelu.

Do dyspozycji gości mamy dwie, w pełni klimatyzowane sale bankietowe: dużą – 260m² oraz małą - 95m².

Dla przyjęć powyżej 90os w cenie menu otrzymacie Państwo dodatkowo:

Powitanie

Powitanie gości lampką wina musującego

Chleb weselny

Staropolski zwyczaj witania Państwa Młodych chlebem i solą

Tort weselny

Wielkość tortu uzależniona jest od ilości uczestników

Apartament dla Nowożeńców

Nasz trzygwiazdkowy Hotel przygotuje w prezencie noc poślubną w luksusowym apartamencie wraz ze śniadaniem

Hotel dla gości weselnych

Usługi hotelowe dla gości weselnych na preferencyjnych warunkach

PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU I
(180,00pln/os – 4 gorące posiłki)

OBIAD

Rosół z makaronem

lub

La pomodoro z mozzarellą i grzankami

Roladka drobiowa z brokułami i serem pleśniowym
Schab pieczony z warzywami
Pieczeń z karczku
De volaye z pieczarkami

Ziemniaki z wody
Kluski śląskie

Surówka z białej kapusty
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z marchewki
Buraczki

II DANIE

Zupa gulaszowa

III DANIE

Golonka
Udka faszerowane
Kapusta zasmażana
Ziemniaki zapiekane

IV DANIE

Żurek z kielbasą

ZIMNE PRYZYSTAWKI

Półmisek mięs pieczonych podanych z sosem czosnkowym
- schab ze śliwką i morelą
-rolada z kurczaka ze szpinakiem
-karczek pieczony
-rolada z indyka z polędwiczką i kurkami
Rolada marchewkowa z pastą chrzanową
Kaczka faszerowana
Śledź w owocach
Śledź pod pierzynką
Paszтет z żurawiną
Sałatka z wędzonym kurczakiem w babeczkach
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Ruloniki z szynki w sosie tatarskim
Jajka przepiórcze w mięsie mielonym, śliwka w boczku
Ryba po grecku
Warzywa: pomidory, ogórki, marynaty
Pieczywo pszenne, żytnie, razowe
Masło

CIASTA

Sernik, Kora, Ananasowe, Słonecznikowe, Szarlotka, Rogaliki z różą,
Cukierki, Musy, Galaretki

Owoce: banany, melony, ananasy, kiwi, pomarańcze, winogrono, owoce sezonowe

TORT WESELNY

NAPOJE GORĄCE

Kawa , Herbata w pełnym asortymencie

NAPOJE ZIMNE

Napoje typu coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU II (190,00pln/os – 5 gorących posiłków)

OBIAD

Rosół z makaronem

Roladka drobiowa z farszem porowym
Kieszonki wieprzowa z pomidorem i bazylią
Sakiewki z polędwiczek z farszem grzybowym
Kaczka z jabłkami

Ziemniaki z wody
Ziemniaki zapiekane

Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchewki
Kapusta gotowana

II DANIE

Flaki

III DANIE

Zrazy staropolskie
Pieczeń wieprzowa
Kluski śląskie

Kapusta zasmażana

IV DANIE

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

V DANIE

Żurek z kiełbasą

ZIMNE PRZYSTAWKI

Półmisek mięs pieczonych podanych z sosem czosnkowym

-rolada z brzuszka

-rolada z kurczaka ze szpinakiem

-karczek pieczony

-rolada z indyka z polędwiczką i kurkami

Tymbaliki z zimnych nóżek

Rolada szpinakowa z łososiem

Śledź w oleju

Śledź pod pierzynką

Sałatka z szynki w koszykach filo

Sałatka z wędzonym kurczakiem w babeczkach

Sałatka pieczarkowa

Schab ze śliwką i morelą w galarecie

Roladki z tortilli

Pstrąg faszerowany

Pasztet z żurawiną, gruszki z foie gras

Warzywa: pomidory, ogórki, marynaty

Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

Masło

CIASTA

Sernik, Biskopt z galaretką i owocami, Makowiec, Słonecznikowe, Szarlotka, Babeczki z budyniem i owocami, Szyszki

Cukierki, Musy, Galaretki, serniczki

Owoce: banany, melony, ananasy, kiwi, pomarańcze, winogrono, owoce sezonowe

TORT WESELNY

NAPOJE GORAĆE

Kawa, Herbata w pełnym asortymencie

NAPOJE ZIMNE

Napoje typu coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

**PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU III
(200,00pln/os – 4 gorące posiłki)**

OBIAD

Rosół z kołdunami lub domowym makaronem
lub
Zupa grzybowa z łazankami

Roladka drobiowa ze szpinakiem i pomidorami suszonymi
Policzki wołowe w sosie chrzanowym
Zrazy staropolskie
Rolada z kaczki

Ziemniaki gotowane
Ziemniaki zapiekane
Kluski śląskie

Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki
Buraczki
Marchewka z groszkiem

DESER

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami

II DANIE

Boeuf Strogonow

III DANIE

BUFET- DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY

Płonące faszerowane indyki
Szaszłyki wieprzowo- warzywne i drobiowe
Surówka z czerwonej kapusty
Kapusta zasmażana
Ziemniaki w ziołach

IV DANIE

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

ZIMNE ZAKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych podanych z sosem czosnkowym

-pierś z indyka z polędwiczką i kurkami

-schab ze śliwką i morelą

-kurczak faszerowany

-karczek pieczony

-pierś z kurczaka ze szpinakiem

Sum faszerowany

Terrina z buraka i koziego sera

Łosoś w galarecie z jajkiem przepiórczym

Śledź z cebulką

Sałatka z tuńczyka i selera naciowego w muszlach

Sakiewki z szynki parmeńskiej z melonem

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Roladki z wędzonego łososa

Schab po warszawsku

Roladki z cukinii

Tatar ze śledzi

Pasztet z galaretką żurawinową

Warzywa: pomidory, ogórki, papryka, marynaty

Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

Masło

SŁODKI BUFET

Sernik, Pijak, Ambasador, Krakersowe, Szarlotka, Rogaliki z różą, babeczki z budyniem i owocami, Szyszki, pączuszki

Cukierki, Pianki, Musy, Galaretki, serniczki

Owoce: banany, melony, ananasy, kiwi, pomarańcze, winogrono, owoce sezonowe

Fontanna czekoladowa

TORT WESELNY

NAPOJE GORĄCE

Kawa , Herbata w pełnym asortymencie

NAPOJE ZIMNE

Napoje typu coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU IV (230,00 PLN)

PRZYSTAWKA

Sałatka z komosy ryżowej, rukoli, awokado, ogórka z dodatkiem słonecznika i sosu winegret

DANIE GŁÓWNE

Bulion kurkowy z dodatkiem klusek półfrancuskich

Policzki wołowe na purre chrzanowym z dodatkiem marchewki paryskiej

DESER

Lody z owocami

II CIEPŁE DANIE

Warkocz drobiowo-wieprzowy na sosie kurkowym z dodatkiem zielonej fasolki i ziemniaczanego szaszłyka

III CIEPŁE DANIE

Zupa cebulowa podana z grzanką serową

IV CIEPŁE DANIE

Saszetka wieprzowa podana na konfitowanych ziemniakach z dodatkiem szparagów i sosu z dzikiej róży

V CIEPŁE DANIE

Barszczyk czerwony z uszkami

ZIMNE ZAKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych podanych z sosami czosnkowym i cumberland:

-pierś z indyka z polędwiczką i kurkami

-schab ze śliwką i morelą

-kurczak faszerowany

-karczek pieczony

-pierś z kurczaka ze szpinakiem

Sum faszerowany

Kaczka z sosem pomarańczowym

Łosoś w galarecie z jajkiem przepiórczym i kawiozem

Śledź z cebulką

Sałatka z krewetką

Sakiewki z szynki parmeńskiej z melonem

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Roladki z wędzonego łososia

Sushi

Roladki z cukinii

Śliwka w boczku, kulki z winogrona w orzechach

Pasztet z galaretką żurawinową

Warzywa: pomidory, ogórki, papryka, marynaty

Pieczywo pszenne, żytnie, razowe
Masło

SŁODKI BUFET

Sernik, Pijak, Ambasador, Torcik makowy, torcik czekoladowy, Szarlotka, Rogaliki z różą, babeczki z budyniem i owocami, Szyszki, Pączuszki, Tiramisu
Cukierki, Pianki, Musy, Galaretki, Serniczki
Owoce: banany, melony, ananasy, kiwi, pomarańcze, winogrono, owoce sezonowe
Fontanna czekoladowa, sałatki owocowe

TORT WESELNY

NAPOJE GORĄCE

Kawa , Herbata w pełnym asortymencie

NAPOJE ZIMNE

Napoje typu coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

Chcąc jak najbardziej pomóc Państwu w organizacji przyjęcia weselnego wzbogaciliśmy naszą ofertę o dodatkowo płatne usługi:

- *Dekoracja sali
- *Organizacja oprawy muzycznej - DJ lub zespół muzyczny.
- *Występy artystyczne, wokalne
- *Pokrowce na krzesła- 5 PLN/szt
- *Podkładki pod talerze srebrne-3PLN/szt
- *Fajerwerki – już od 1000.00 PLN
- *Stół wiejski 1000-1500 PLN
- *Stół rybny-1500 PLN -2000 PLN
- *Fontanna czekoladowa -od 1200 PLN
- *Stół z dziczyzną 25-35 PLN/os

-
- *Grill 10-15 PLN/os
 - *Stół barmański
 - *Samochód do ślubu
 - *Animatorów i atrakcje dla dzieci
 - *Opiekunki dla dzieci
 - *Alkohol - Wódka Czysta: Smirnoff, Wyborowa, Bols – w promocyjnej cenie 30.00 PLN/but. 0,5l
 - *Wino białe i czerwone chilijskie, włoskie czy hiszpańskie – ceny od 25.00 PLN/but.
 - *Poprawiny to koszt ok. 100 PLN / 1 os. – z napojami, zakąskami i dwoma posiłkami ciepłymi.
- *Opcja all inclusive z nielimitowanym alkoholem (wino, piwo, wódka) +40zł**

Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem. W przypadku jakichkolwiek pytań, sugestii lub innych pomysłów na uświetnienie tego wymarzonego dnia pozostajemy do dyspozycji.

Zespół Hotelu AVIATOR

OFERTA OBOWIĄZUJE DO DNIA 31 GRUDNIA 2018r.

W CELU OMÓWIENIA MENU PROSZĘ O KONTAKT TEL.601-222-029

PRZYGOTUJEMY RÓWNIEŻ, DLA PAŃSTWA INDYWIDUALNE MENU