

WESELE W HOTELOW AVIATOR***

Razem z Wami chcemy przeżyć te niezapomniane chwile.

Dysponujemy dwiema salami, w których organizujemy przyjęcia do 140 osób w stylu polskim jak i amerykańskim (przy okrągłych stołach). Oferujemy szeroki asortyment serwowanych dań, a Menu dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych gości.

W przypadku dużych wesel proponujemy dwa rozwiązania:

- *Organizację przyjęcia weselnego w dużej sali wraz z parkietem lub*
- *wykorzystanie dużej sali jako biesiadnej natomiast małą można wtedy przeznaczyć w pełni jako parkiet taneczny.*

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 przygotowuje w prezencie noc poślubną w luksusowym apartamencie.

PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU I

(280,00pln/os – 4 gorące posiłki)

OBIAD

Rosół z makaronem

lub

Krem z białych warzyw

Roladka drobiowa z farszem porowym

Kotlet schabowy z warzywami

Pieczeń z karczku

Półdewiczka na sosie grzybowym

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszanej kapusty

Surówka z marchewki

II DANIE

Zupa gulaszowa

III DANIE

Golonka

Udka faszerowane

Kapusta zasmażana

Ziemniaki zapiekane

IV DANIE

Żurek z kiełbasą

ZIMNE PRZYSTAWKI

Półmisek mięs pieczonych podanych z sosami czosnkowym i cumberland:

- schab ze śliwką i morelą

-rolada z kurczaka ze szpinakiem

-karczek pieczony

-rolada z indyka z półdewiczka i kurkami

Tymbaliki drobiowe

*Śledź z cebulką
Śledź pod pierzynką
Sałatka jarzynowa
Sałatka z wędzonym kurczakiem w babeczkach
Sałatka grecka
Ślimaczki francuskie
Ruloniki z szynki w sosie tatarskim
Jajka przepiórcze w mięsie mielonym
Pstrąg faszerowany
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*

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

(290,00pln/os – 4 gorące posiłki)

OBIAD

*Rosół z uszkami lub makaronem
Roladka drobiowa z gruszką i orzechami
Schab panierowany podany z pieczarkami
Zrazy staropolskie
Kaczka z jabłkami
Ziemniaki z wody*

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

II DANIE

Flaki

III DANIE

BUFET

Indyk faszerowany
Gołąbki
Szaszłyki wieprzowo- warzywne
Surówka z czerwonej kapusty
Pierogi z mięsem, z kapustą i grzybami
Kapusta zasmażana
Ziemniaki w ziołach

IV DANIE

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

ZIMNE PRZYSTAWKI

Półmisek mięs pieczonych podanych z sosami czosnkowym i cumberland:

-rolada z brzuszką
-rolada z kurczaką ze szpinakiem
-karczek pieczony
-rolada z indyką z polędwiczką i kurkami
Tymbaliki z zimnych nóżek
Rolada szpinakowa z łososiem
Śledź w oleju
Śledź pod pierzynką
Salatka z szynki w koszyczkach filo
Salatka z wędzonym kurczakiem w babeczkach
Salatka pieczarkowa
Kieszonki ze schabu z pastą chrzanową
Ruloniki z szynki w sosie tatarskim
Ryba po grecku

Pasztet z żurawiną, gruszek z foie gras

Warzywa: pomidory, ogórki, marynaty

Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

Masło

CIASTA

Sernik, Biskopt z galaretką i owocami, Makowiec, Słonecznikowe, Szarlotka,

Babeczek z budyniem i owocami, Szyszki

Cukierki, Pianki, Musy, Galaretki

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

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 III

(300,00pln/os – 5 gorących posiłków)

OBIAD

Rosół z kóldunami

lub

Zupa grzybowa z łazankami

Roladka drobiowa ze szpinakiem i pomidorami suszonymi

Kieszka wieprzowa z pomidorem i bazylią

Sakiewka z polędwiczek z farszem grzybowym

Rolada z kaczki

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki zapiekane

Kluski śląskie

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki

Buraczki

Mizeria

DESER

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami

II DANIE

Boeuf Strogonow

III DANIE

Zrazy staropolskie

Kartacze, kopytka ziołowe

Kapusta zasmażana

Surówka z czerwonej kapusty

IV DANIE

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

V DANIE

Żurek podany z kiełbasą i kaszanką z pieca

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

Rożki francuskie z pastą

Łosoś w galarecie z jajkiem przepiórczym

Śledź z cebulką

Salatka z tuńczyka i selera naciowego w muszlach

Sakiewki z szynki parmeńskiej z melonem

Salatka z grillowanym kurczakiem

Rolada szpinakowa z łososiem

Polędwiczki po angielsku

Deska serów

Pasztet z żurawiną

Warzywa: pomidory, ogórki, papryka, marynaty

Pieczyno pszenne, żytnie, razowe

Masło

SŁODKI BUFET

*Sernik, Pijak, Ambasador, Krakęrowe, Szarlotka, Rogaliki z rózã, babeczki z
budyniem i owocami, Szyszki*

Cukierki, Pianki, Musy, Galaretki

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

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

(320,00 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 pure 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 łososa
Sushi
Roladki z cukinii
Śliwka w boczku, kulki z winogrona w orzechach
Pasztet z galaretką żurawinową

Warzywa: pomidory, ogórki, papryka, 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 WESELY

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:***

- Dodatkowa dekoracja sali – od 500.00 PLN (w zależności od wielkości sali i rodzaju dekoracji)- dekoracja światłem, tkaniną, ścianką do zdjęć, ścianką za parą młodą, kwiaty*
- Organizacja oprawy muzycznej - DJ lub zespół muzyczny.*
- Występy artystyczne, wokalne*
- Pokrowce na krzesła- 6zł/szt*
- Podkładki pod talerze-4zł/szt*
- Fajerwerki – już od 2000.00 PLN*
- Stół wiejski zależnie od asortymentu od 20 PLN/ 1 os.*
- Stół rybny-1700-2000 PLN*
- Stół z dziczyzną-35-45PLN/os*
- Grill 15-20 PLN/os*
- Stół barmański*
- Stół słodki*
- Fontanna czekoladowa-od 1200 PLN*
- Animatorów i atrakcje dla dzieci*
- Opiekunki dla dzieci*
- Alkohol - Wódka Czysta: Smirnoff, Wyborowa, Bols... – w promocyjnej cenie*
- Wino białe i czerwone chilijskie, włoskie czy hiszpańskie*
- Samochód do ślubu*
- Poprawiny to koszt od. 130 PLN/ 1 os. – z napojami, zakąskami i jednym ciepłym posiłkiem*
- Opcja all inclusive z nielimitowanym alkoholem (wino, piwo, wódka)*
- Fotobudka 360*

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