



Oferta weselna

Drodzy Narzeczeni!

Dzień zaślubin to czas, który pozostaje w pamięci całe życie. To wyjątkowe świadectwo dwojga kochających się ludzi, którego doskonałym dopełnieniem jest niezapomniane przyjęcie weselne.

Drodzy Narzeczeni, pozwólcie, aby nasz profesjonalny zespół pozbawił Was trosk organizacyjnych i przygotował celebrację, o jakiej marzycie. Sprawimy, aby czas oczekiwania na TEN dzień był inspirujący i wypełniony radością. Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając o każdy detal. Zapewnimy najwyższą jakość obsługi sprawiając, że TEN dzień na długo pozostanie w Waszej pamięci. Organizujemy przyjęcia weselne do 100 Gości.

W ramach przyjęcia zapewniamy Państwu:

- powitanie chlebem i solą,
- powitalna lampka Prosecco dla każdego Gościa wliczona w cenę przyjęcia,
- nocleg w luksusowym Apartamencie dla Nowożeńców,
- dekoracyjne świece,
- pokrowce na krzesła i białe obrusy,
- serwety flizelinowe,
- sztalugi na ekspozycję Listy Gości,
- konfekcję menu (wzór EVA Park Life & SPA),
- rabat 15% na noclegi dla Gości,
- romantyczną kolację lub pobyt dla dwojga w Pierwszą Rocznicę Ślubu z 15% rabatem (nie dotyczy napojów alkoholowych),
- zabiegi SPA dla z atrakcyjnym rabatem 15%,
- nagłośnienie w postaci profesjonalnego głośnika oraz mikrofonów, a także możliwość bezpłatnego udostępnienia multimediiów (rzutnik, ekran),
- menu dla Waszej obsługi z atrakcyjnym rabatem 50% (skrócone menu),
- bezpłatne wejście do tężni solankowej dla wszystkich Gości (wejście w czasie pobytu w EVA Park Life & SPA)

Dodatkowo płatne:

- winietki (50 zł / do 20 os., 100 zł / do 50 os., 150 zł powyżej 50 os.)
- każda dodatkowa godzina trwania przyjęcia – 350 zł/brutto
- organizacja ceremonii zaślubin: (od 1000 zł)

Pakiet napojów – dodatkowo płatne:

- SOKI + NAPOJE GAZOWANE – 49 zł/os. dorosła, 25 zł/os. - dzieci
4 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7UP, Schweppes)
- SOKI – 30 zł/os. dorosła, 15 zł/os. - dzieci
4 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka)

Posiadamy bazę firm współpracujących, które urozmaicą każde przyjęcie. Na życzenie (za dodatkową opłatą) zorganizujemy animacje dla dzieci, dmuchańce, balony, fontannę czekoladową i inne atrakcje. Nasze indywidualne podejście, dbałość o każdy szczegół i otwartość na Wasze potrzeby, to recepta na pełne satysfakcji, udane przyjęcie. Serwis kelnerski nie jest uwzględniony w cenie przyjęcia.



Menu weselne

Zestaw nr 1 ♥ 360 zł/os.

ZUPY (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną
- Krem z zielonych warzyw ze świeżą miętą
- Krem z pieczonej papryki z kozim serem
- Krem z dyni na mleku kokosowym z palonym cynamonem i pomarańczą */vega*
- Consommé wołowe z ręcznie robionym makaronem
- Aromatyczny rosół z gęsi z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (1 do wyboru)

- Sznyceł wieprzowy z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem
- Cordon blue z ziemniakami opiekany i mixem sałat
- Pierś z kurczaka z serem gorgonzola z purée ziemniaczanym i sałatką z rukoli
- Pieczona karkówka w sosie myśliwskim, z kopytkami i surówką z buraków
- Dorsz w sosie porowym z purée ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
- Risotto ze szparagami, suszonymi pomidorami, parmezanem, rukolą oraz prażonymi migdałami
- De Volaille z purée ziemniaczanym i surówką Colesław

DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA PO PÓŁNOCY (1 do wyboru)

- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa
- Flaki tradycyjne
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

DESERY (1 do wyboru)

- Domowa szarlotka z lodami
- Puszysty sernik z białą czekoladą
- Tiramisu
- Crumble ze śliwkami oraz lodami waniliowymi

PRZYSTAWKI (6 do wyboru)

- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tymbaliki wołowe
- Tortilla z serem i warzywami
- Holenderski śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim, granatem i rukolą
- Sałatka grecka
- Sałatka z rukolą, granatem, serem feta i orzechami włoskimi
- Sałatka z kozim serem, mango oraz gruszką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka ze szpinakiem, pomidorkami cherry, boczkiem i prażonym słonecznikiem

DODATKI

- Dressingi do wędlin
- Marynaty (żurawina, chrzan)
- Wybór pieczywa, masło

KLASYCZNY BUFET SŁODKI

- Ciasta z hotelowej cukierni
- Patery owoców filetowanych

PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną

Na życzenie Szef Kuchni skomponuje menu wegetariańskie /wegańskie.



Menu weselne

Zestaw nr 2 ♥ 420 zł/os.

ZUPY (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną
- Krem z zielonych warzyw ze świeżą miętą
- Krem z pieczonej papryki z kozim serem
- Krem z dyni na mleku kokosowym z palonym cynamonem i pomarańczą */vega*
- Consommé wołowe z ręcznie robionym makaronem
- Aromatyczny rosół z gęsi z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Pierś z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem na delikatnym purée z batatów
- Dorsz z purée z zielonego groszku oraz karmelizowanym porem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z purée ziemniaczanym oraz karmelizowaną marchewką
- Dorsz w sosie porowym z purée ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką

DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (1 do wyboru)

- Pierś z kurczaka z serem gorgonzola z purée ziemniaczanym i sałatką z rukoli
- Pieczona karkówka w sosie myśliwskim, z kopytkami i surówką z buraków
- Risotto ze szparagami, suszonymi pomidorami, parmezanem, rukolą oraz prażonymi migdałami
- De Volaille z purée ziemniaczanym i surówką Colesław
- Sznycel wieprzowy z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem

DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA PO PÓŁNOCY (1 do wyboru)

- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa
- Flaki tradycyjne
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

DESERY (1 do wyboru)

- Domowa szarlotka z lodami
- Puszysty sernik z białą czekoladą
- Tiramisu
- Crumble ze śliwkami oraz lodami waniliowymi

PRZYSTAWKI (8 do wyboru)

- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tymbaliki wołowe
- Tortilla z serem i warzywami
- Holenderski śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim, granatem i rukolą
- Sałatka grecka
- Sałatka z rukolą, granatem, serem feta i orzechami włoskimi
- Sałatka z kozim serem, mango oraz gruszką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka ze szpinakiem, pomidorkami cherry, boczkiem i prażonym słonecznikiem

DODATKI

- Dressingi do wędlin
- Marynaty (żurawina, chrzan)
- Wybór pieczywa, masło

KLASYCZNY BUFET SŁODKI

- Ciasta z hotelowej cukierni
- Patery owoców filetowanych

PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną

Na życzenie Szef Kuchni skomponuje menu wegetariańskie /wegańskie.



Menu weselne

Menu dziecięce

Propozycja 1 ♥ 89 zł/os.

ZUPA (do wyboru 1)

- Rosółek drobiowy z makaronem
- Krem pomidorowy

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

- Polędwiczki z kurczaka z frytkami oraz surówką z marchewki i jabłka
- Spaghetti bolognese

DESER LODOWY

PAKIET NAPOI

- Herbata, woda

Propozycja 2 ♥ 99 zł/os.

ZUPA (do wyboru 1)

- Rosółek drobiowy z makaronem
- Krem pomidorowy

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

- Polędwiczki z kurczaka z frytkami oraz surówką z marchewki i jabłka
- Spaghetti bolognese

DESER LODOWY

DANIE SERWOWANE (do wyboru 1)

- Pierogi z serem na słodko
- Naleśniki z bananem i nutellą

PAKIET NAPOI

- Herbata, woda

Na życzenie Szef Kuchni skomponuje menu wegetariańskie /wegańskie.

