

HP ROTUNDA

Sala bankietowa
w Hotelu HP Park Plaza
we Wrocławiu

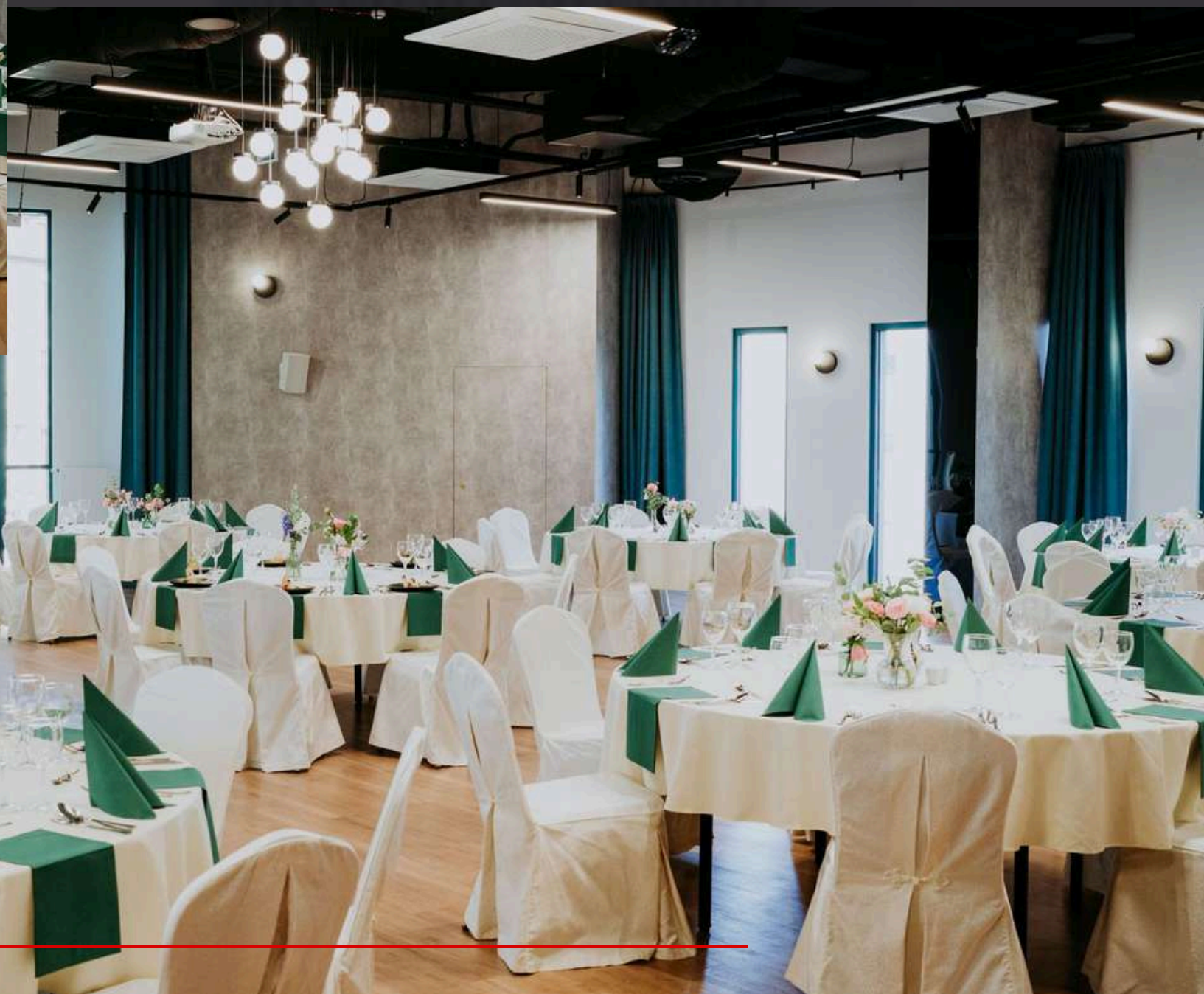


Możliwość dowolnej aranżacji sali z parkietem lub bez.
Wesela, obiady rodzinne, komunie, chrzciny, imprezy okolicznościowe.





Miejsce dla DJa lub zespołu.



Industrialny, loftowy wystrój.

- nowoczesne, eleganckie wnętrza w stonowanych kolorach
- duża przestrzeń - 280m²

Możliwość aranżacji sali według własnych preferencji

- układu stołów i krzeseł
- wystroju

Kompleksowa organizacja
wydarzenia.



Profesjonalna obsługa wydarzenia.



Indywidualne
podejście do
każdego eventu.

Układ stołów okrągłych – 10 osób



- 140 osób – bez parkietu
- 120 osób – z parkietem

Układ stołów wspólnych 20 - 30 osób

- 160 osób – bez parkietu
- 140 osób – z parkietem



Wyśmienite dania kuchni polskiej i europejskiej.





Organizacja poprawin.



Od 290 zł/osoba.

I
Zakąska zimna
zupa
danie główne
deser

tort

owoce/zakąski zimne w bufecie lub przy stole

II
danie na gorąco

III
kolacja na gorąco



powitanie chlebem, solą i winem musującym

kawa/herbata/sok/woda bez limitu

możliwość organizacji grilla na tarasie
/ regionalnego stołu wiejskiego

Możliwość rezerwacji noclegu w komfortowych pokojach
i specjalnych cenach.

Parking i garaż
podziemny
przy Hotelu.







Organizacja ślubu cywilnego na tarasie.

Voucher dla Pary Młodej na miodowy weekend
do wykorzystania w jednym z hoteli sieci B&D Hotels S.A.





Specjalna oferta na poprawiny
i kolejne imprezy okolicznościowe
organizowane w Hotelu HP Park Plaza.



Oferta wesełna 2025

Szanowni Państwo,

na ten wyjątkowy czas przygotowaliśmy specjalną ofertę. Kompleksowo zajmiemy się organizacją przyjęcia i dopasujemy menu do Państwa oczekiwań. Zadbamy o każdy szczegół, wskażemy rozwiązania, które spowodują, że wydarzenie to będzie wyjątkowe dla Państwa, jak również zaproszonych gości. Szampańska zabawa i wyśmienite potrawy będą wspaniałymi wspomnieniami. Zachęcamy do zapoznania się z ofertą.

Dodatkowe korzyści*:

- Pokój dwuosobowy o podwyższonym standardzie ze śniadaniem i miejsce parkingowe dla Pary Młodej;
- Voucher na Weekend Miodowy do wykorzystania w jednym z naszych hoteli należących do sieci B&D Hotels S.A.;
- Możliwość organizacji ślubu cywilnego na tarasie letnim Restauracji Panorama;
- 10% rabatu na poprawiny lub przyjęcie okolicznościowe;
- 15% rabatu na kolejne przyjęcie okolicznościowe;
- 20% rabatu na napoje i alkohol zamówiony w restauracji podczas przyjęcia;
- 10% rabatu na pokoje hotelowe;
- 20% rabatu na parking;

**Wybrane korzyści dotyczą rezerwacji powyżej 80 osób.*

Ogólne warunki rezerwacji:

- Rezerwacja Sali po wpłaceniu zaliczki w kwocie 2000,00 PLN brutto w dniu podpisania umowy;
- Zadek płacony na dwa tygodnie przed przyjęciem w wysokości 80 % wartości całego zamówienia;
- Pozostała kwota płacona w dniu przyjęcia;
- Standardowy czas trwania przyjęcia – do godziny 4.00;
- Minimalny koszt wynajęcia Sali bankietowej to 2000,00 PLN brutto. Koszt uzależniony od ilości osób;
- Hotel zastrzega sobie prawo do modyfikacji cen przynajmniej o wskaźnik inflacji;

– Wyjątkowe przyjęcia w HP PARK PLAZA –

Menu w cenie 290 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Starter sezonowy Szefa Kuchni - 150g/os.

Zupa

Krem brokułowy z prażonymi migdałami - 200 ml/os.

Dania główne, podane na półmiskach

Razem: mięso lub ryba: 200g/os, dodatki: 200g/os

Kurczak zagrodowy sous vide

Roladki ze schabu w sosie estragonowym

Miruna w sosie cytrynowym

Ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, kluski śląskie

Bukiet surówek (buraczki, biała kapusta)

Kapusta zasmażana

Deser

Patera ciast weselnych - 150g/os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Razem ok. 400g/ os.

Pasztet domowy

Roladki biszkoptowe z serem feta i warzywami

Mus drobiowy

Mięsa pieczone, wędliny

Śledź po staropolsku

Sałatka włoska z grillowanym kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Galaretki drobiowe

Pieczyno, masło

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem - 200ml/150g

Gorąca kolacja

zamówienie powyżej 20 osób - 50 PLN/os.

Razem: mięso 150g/os., dodatki 150g/os.

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje

-bez ograniczeń

Kawa, herbata, sok, woda

Menu w cenie 440 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Polędwica wieprzowa aromatyzowana trawą żubrową na sałacie, szparagi - 150g/os.

Zupa

Consommé z indyka z kluseczkami - 200 ml/os.

Dania główne, podane na półmiskach

Razem: mięso lub ryba: 200g/os, dodatki: 200g/os

Schab sous-vide w ziołach

Zrazy wołowe zawijane w sosie pieczeniowym

Łosoś ze szpinakiem w ziołowym sosie

Kluski śląskie, krokiety ziemniaczane, ziemniaki z koperkiem

Warzywa gotowane, sałata z ziołowym vinegrette

Deser

Patera ciast weselnych - 150g/os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy,

orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Razem ok. 400g/ os.

Parfait z łososia w glonach nori

Koreczki śledziowe

Pieczony rostbef z chrzanem

Pierś z indyka faszerowana koprem włoskim i estragonem

Pieczeń wieprzowa aromatyzowana gorczycą

Półmisek wędlin

Pasztet z orzechami

Patera serów z owocami

Sałatka z serem feta i pestkami słonecznika

Sałatka z indyka wędzonego i ananasa

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem - 200ml/150g

Gorąca kolacja

zamówienie powyżej 20 osób - 50 PLN/os.

Razem: mięso 150g/os., dodatki 150g/os.

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone

(serwowana przez kucharza)

Napoje

-bez ograniczeń

Kawa, herbata, sok, woda

Menu w cenie 490 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Górka cielęca sous vide na sałatce z rukoli i suszonych pomidorów - 150g/os.

Zupa

Zupa krem z borowików - 200 ml/os.

Dania główne, podane na półmiskach

Razem: mięso lub ryba: 200g/os, dodatki: 200g/os

Udo z kaczki confit

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym

Filet z sandacza zapiekany z pomidorem i mozzarellą

Warzywa gotowane, ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie

Warzywa gotowane, sałatka z sosem vinegrette, kapusta zasmażana

Deser

Patera ciast weselnych - 150g/os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy - lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Razem ok. 400g/ os.

Sandacz faszerowany

Mus z łososia w glonach nori

Filet z kaczki sous vide na pikantnej sałatce z gruszki

Roladki z polędwiczki wieprzowej z musem drobiowo- truflowym

Pieczony rostbef z kremem chrzanowym i szparagami

Mus z drobiowy w omlecie szpinakowym z żurawiną

Mini babeczki faszerowane pastą jajeczną i serową z warzywami

Mini tortille z pastą serową- warzywna

Sałatka z brokułami, płatkami migdałów i wołowiną

Mix sałat z serem regionalnym i pestkami dyni

Zupa

Barszcz z pasztecikami - 200ml/150g

Gorąca kolacja

zamówienie powyżej 20 osób - 50 PLN/os.

Razem: mięso 150g/os., dodatki 150g/os.

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje

-bez ograniczeń

Kawa, herbata, sok, woda

Dodatkowe propozycje:

Grill na tarasie hotelowym z widokiem Odrę, koszt 220zł/os.

Menu grillowe

Razem: 300g mięsa/200g dodatki dla 1 osoby

Kotlet z karczku, aromatyzowany ziołami i gorczycą

Filet drobiowy faszerowany fetą, papryką, oliwkami

Żeberka glazurowane miodem

Kiełbasa i kaszanka regionalna

Sałatka grecka, mix sałat

Warzywa świeże i konserwowe

Ziemniaki pieczone

Warzywa grillowane

Sosy do mięs

Chleb wiejski, smalec domowy

Regionalny stół wiejski, koszt 160zł/os.

Razem: 360g mięsa/dodatki dla 1 osoby

Deska mięs pieczonych:

karczek, schab, rolada z indyka, rostbef po angielsku, rolada z boczku

Deska regionalnych wędlin:

Salceson, kiełbasa „nożem krojona”, kabanosy, szynka, polędwica wieprzowa

Deska serów regionalnych i owoców

Bufet sałat i pikli

Ogórki kiszzone

Chleb wiejski, sosy do mięs, smalec domowy

Wszystkiego najlepszego na nowej drodze życia!



życzy zespół Hotelu HP Park Plaza Wrocław

Kontakt

Dariusz: +48 502 427 186

Hotel HP Park Plaza ****

Magdalena: +48 509 041 362

ul. Drobnera 11-13

restauracja_wroclaw@hotelepark.pl

50-257 Wrocław

+48 713 20 85 55



HP PARK PLAZA

HOTEL