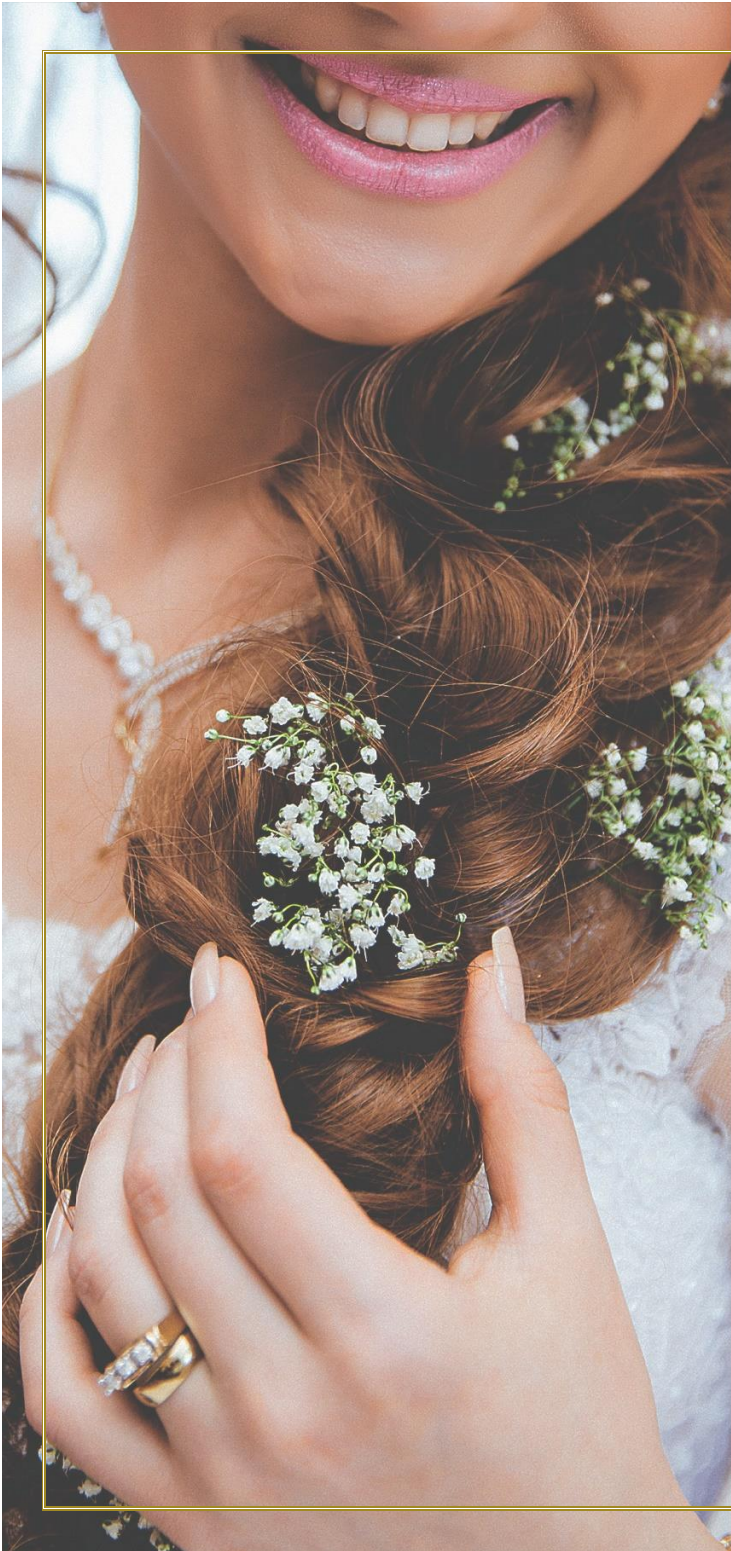
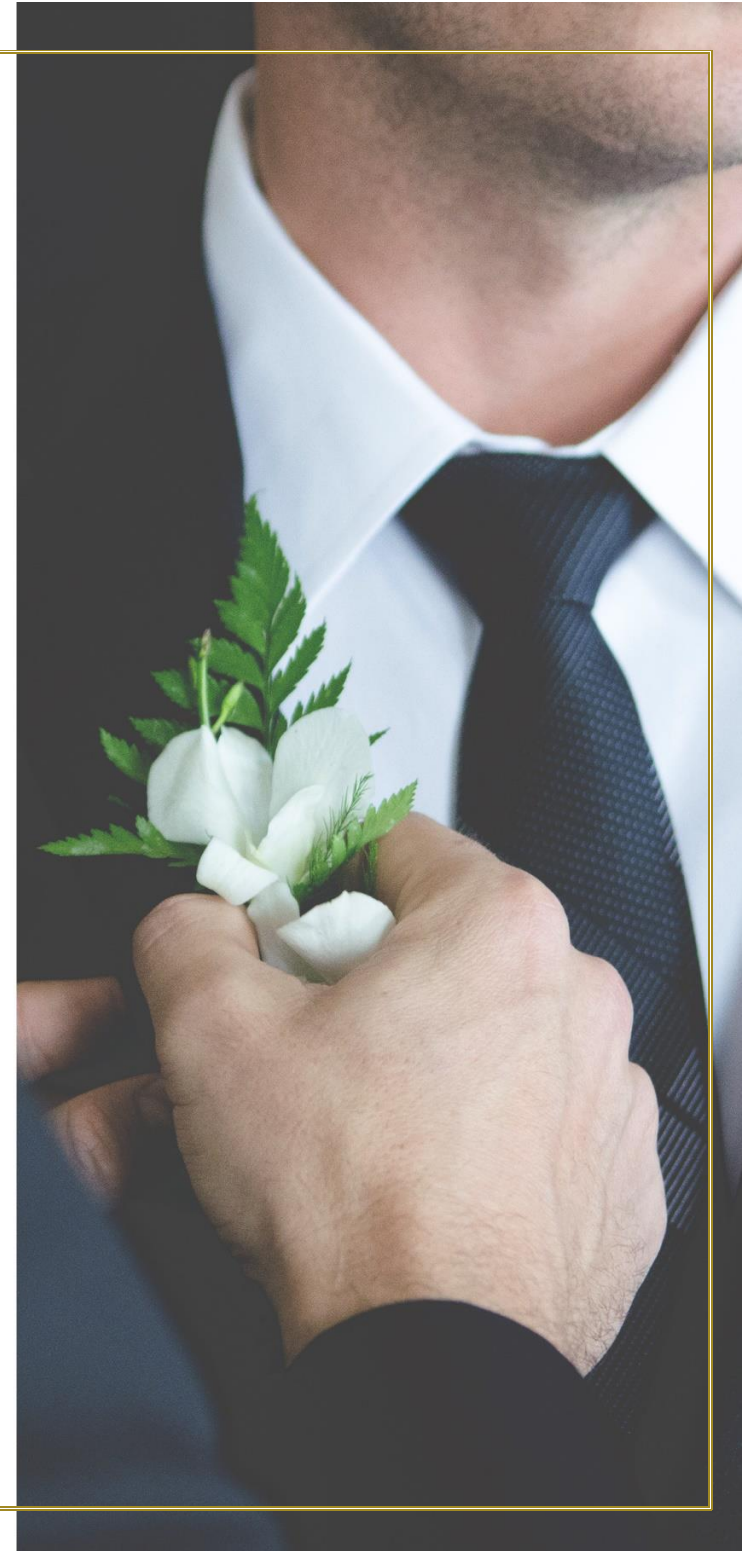




 **WILLA PORT**
art & BUSINESS ★ ★ ★ ★

OFERTA
Weselna
NAD BRZEGIEM JEZIORA...



Każda para młoda jest wyjątkowa...

Niezwykły ślub i niezwykła miłość sprawią, że ten dzień będzie naprawdę doskonały.
Pomożemy Państwu to spełnić. Chcemy podzielić się naszym uroczym miejscem,
jakim jest Hotele Willa Port art & Business****

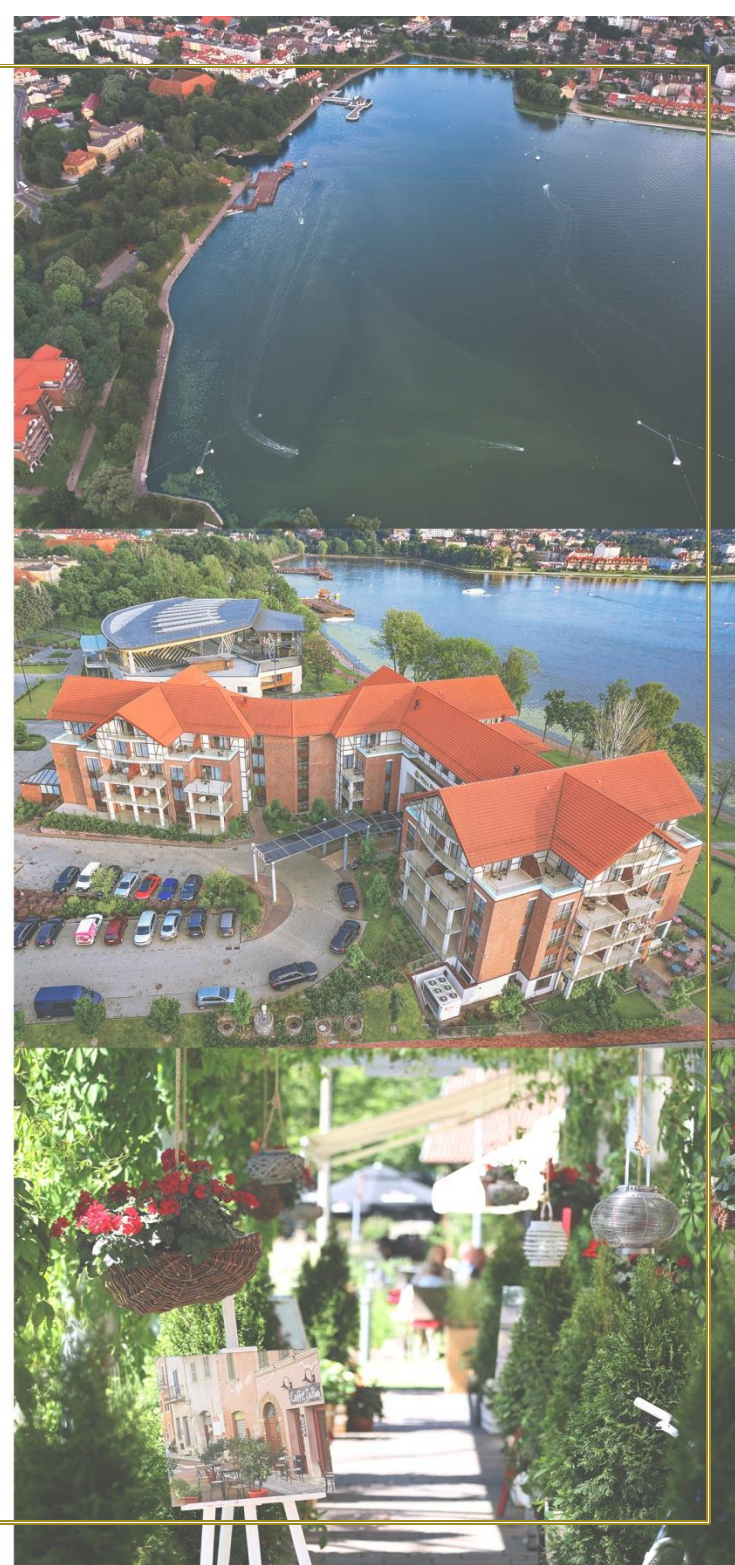
- HOTEL WILLA PORT ART & BUSINESS**** -

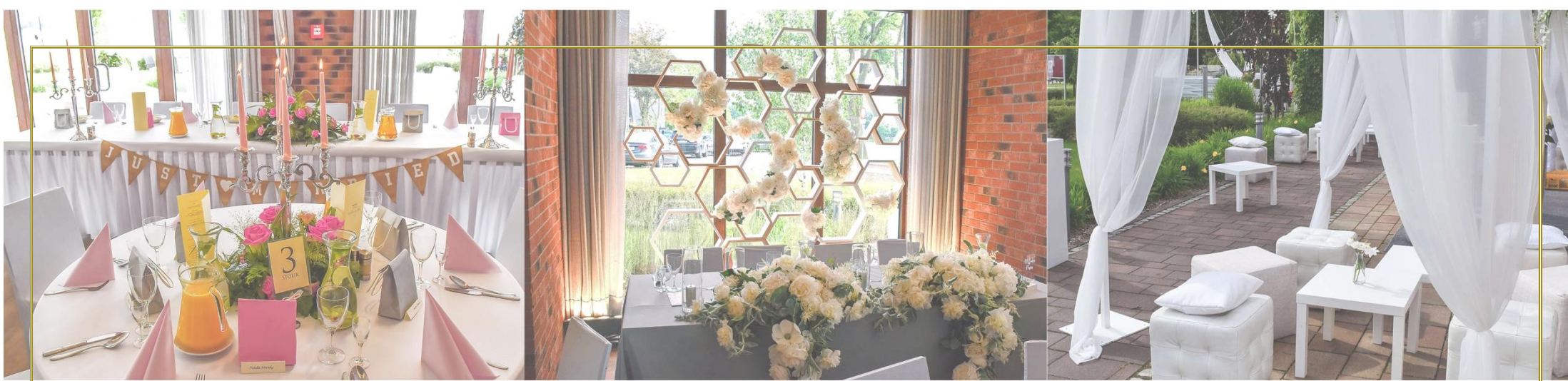
Oferujemy prestiżowe miejsce w centrum miasta, elegancką i klimatyzowaną salę,
długoletnie doświadczenie, wykwalifikowaną kadrę, indywidualne podejście do
klienta, wysmienite potrawy, wyjątkowe menu, kreatywność i świeżość w działaniu
a także opiekę Event Managera.

- UDOSTĘPNIAMY -

84 przestronnych pokoi wyposażonych w TV z płaskim ekranem na pilota, klimatyzację,
minibar, sejf, duże okna, kosmetyki do kąpieli, suszarki,
duże tarasy widokowe z wygodnym bujanym fotelem..

Dodatkowo dla Gości hotelowych udostępniona jest prasownia,
lobby z widokiem na jezioro, basen solankowy, sauna sucha, sauna mokra oraz jacuzzi.





- RESTAURACJA AQUA MARINA -

To wyjątkowa i klimatyczna restauracja z widokiem na jezioro. Na co dzień serwuje bogate bufety śniadaniowe z elementami regionalnego menu oraz produktami własnoręcznie przygotowanymi przez naszą wykwalifikowaną kadrę, jak i smaczkowe obiadowe dla Gości hotelowych. Organizowane są tu jubileusze, wieczory tematyczne oraz wesela...



- MENU WESELNE -
PROPOZYCJA I | Menu: 175płn / osobę

----- Powitanie chlebem i solą -----

- PRZYSTAWKA -

Pasztet z jelenia z sosem żurawinowym na chrupiącej francuskiej bagietce

- ZUPA -

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z kluskami domowymi z pietruszką

- DANIA GŁÓWNE SERWOWANE -

Zrazy wołowe nadziewane warzywami, bekonem i grzybami w sosie pieczeniowym z kopytkami ziemniaczanymi oraz buraczkami glazurowanymi w miodzie

- BUFET ZIMNY RYBNY I WEGETARIAŃSKI -

Śledzie staropolskie przygotowane w 3 rodzajach:

Śledź z żurawiną

Śledź z pieczarką

Śledź z cebulą i jabłkiem

Krucze słone babeczki z musem z ryb wędzonych

Mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorów z sosem pesto

- BUFET ZIMNY MIĘSNY -

Półmiski mięs pieczonych i wędzonych:

szynka pieczona i wędzona dymem olchowym

karczek wędzony

karkówka marynowana w ziołach i pieczona

Sos tatarski, sos czosnkowy

Wybór dwóch pasztetów:

drobiowy z tymiankiem oraz wieprzowy z borówką

Tortilla z wieprzowiną i warzywami

- BAR SAŁATKOWY -

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Salata z grillowanym kurczakiem i grzankami

3 rodzaje zielonych sałat

Warzywa: pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone, papryka kolorowa, kielki rzodkiewki, kielki słonecznika, rzodkiewka, szczypior

Dodatki:

pestki dyni, pestki słonecznika, ziarno sezamu, czarnuszka, grzanki pełnoziarniste

Sosy smakowe na bazie winegret

Pikle : ogórki , pieczarki marynowane, oliwki, marynowana papryka.

Pieczyno, masło

- Danie gorące serwowane o godzinie 20.00 -

Szynka duszona w sosie z grzybów leśnych podana z ziemniakami puree z musztardą francuską oraz soczystą surówką z czerwonej kapusty i jabłka

- Danie gorące serwowane o godzinie 22.30 -

Dorsz w ziołowej otoczce podany z ryżem z kolorowymi warzywami i delikatnym sosem z szyszkami rakowymi

- Zupa podczas całej uroczystości w bufecie -

Zupa gulaszowa z szalotkami i wiejskim pieczywem

- N a p o j e -

Woda gazowana i niegazowana, z cytryną i miętą

Herbaty: szeroki wybór herbat

Kawa (ekspres automatyczne z wieloma rodzajami kawy

- MENU WESELNE -

PROPOZYCJA II | Menu: 250pIn / osobę

----- Powitanie chlebem i solą -----
Aperitif: wino musujące

- PRZYSTAWKA -

Carpaccio z wędzonej piersi kurczaka z owocami borówki i listkami młodej sałaty

- ZUPA W WAZACH -

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem

- DANIA GŁÓWNE W PÓLMISKACH -

Smażony dorsz na złoto | Pieczone udka kurczaka
Zrazy wołowe z ogórkiem i boczkiem z sosem pieczeniowym
Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree ziemniaczane | Kasza pęczak z cebulą
Buraczki zasmażane | Tradycyjna surówka z białej kapusty | Mizeria
Bukiet sałat zielonych z sosem winegret

- DESER -

Wiśnie gorące duszone w czerwonym winie z lodami i bita śmietaną

- BUFET ZIMNY ZAKĄSEK MIĘSNYCH I PIECZYSTYCH -

Pasztet z dziczyzny z żurawinami | Tymbaliki wieprzowe | Mini tatary tradycyjne
Karkówka marynowana i pieczona na różowo z sosem Dijon | Półmiski mięs pieczonych i
wędzonych | szynka pieczona i wędzona, karczek wędzony, karkówka marynowana w ziołach i
pieczona | Sos tatarski | Ćwikła z chrzanem

- BUFET ZIMNY DAŃ RYBNYCH -

Śledzie staropolskie przygotowane w 3 rodzajach:
Śledź z żurawiną | Śledź z pieczarką | Śledź z cebulą i jabłkiem
Krucze słone babeczki z musem z ryb wędzonych
Wędzony pstrąg z musem koperkowym
Kolorowa terrina rybna w glonach nori z oliwkami

- BAR SAŁATKOWY -

Sałata z grillowanym kurczakiem i grzankami | Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałata zielona z pleśniowym serem i owocami | 3 rodzaje zielonych sałat

Warzywa: pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone,
papryka kolorowa, kiełki rzodkiewki, kiełki słonecznika, rzodkiewka, szczypior

Dodatki:

pestki dyni, pestki słonecznika, ziarno sezamu, czarnuszka, grzanki pełnoziarniste
Sosy smakowe na bazie winegret
Pikle : ogórki , pieczarki marynowane, oliwki, marynowana papryka.
Pieczywo, masło

- DANIA GORĄCE W BUFECIE -

Indyk w sosie śmietanowym aromatyzowany świeżym tymiankiem
Połędwiczki wieprzowe pieczone z sosem z grzybów leśnych
Soczyste żeberka marynowane w miodzie podane na kapuście
Zupa gęsta gulaszowa z pieczywem wiejskim | Filety rybne w sosie koperkowym
Ziemniaki puree | Ryż kolorowy | Kasza bulgur z cebulą | Warzywa na gorąco

- DESERY

Biskopt z kremem, owocami i galaretką | Babeczki toffi i czekoladowe
Jabłecznik | Krem brule | Sernik krakowski | Panna Cotta z owocami | Owoce

- Zupa podczas całej uroczystości w bufecie -

Zupa gulaszowa z szalotkami i wiejskim pieczywem

- Napoje -

Woda gazowana i niegazowana, z cytryną i miętą

Herbaty: szeroki wybór herbat

Kawa : espresso, kawa z mlekiem, cappuccino, latte

- MENU WESELNE -
PROPOZYCJA III | Menu: 295pln / osobę

----- Powitanie chlebem i solą -----
Aperitif: wino musujące

- PRZYSTAWKA -

Tradycyjny tatar wołowy z grzybami marynowanymi, cebulą i ogórkiem podany z jajkiem przepiórczym i świeżo mielonym czarnym pieprzem na zapiekany chleb wiejskim

- ZUPA -

Consomme wołowo-drobiowe z kluskami pietruszkowymi

- DANIA GŁÓWNE -

Udo kaczki w towarzystwie gruszki gotowanej w czerwonym winie i sosu z suszonej żurawiny buraczano-ziemniaczanym gratin

- DESER -

Deser bezowy z waniliowym kremem mascarpone podany na sosie z malin i limonki

- DANIA CIEPŁE W BUFECIE -

- Zupy -

Krem z pomidorów z serem feta i bazylią | Flaczki staropolskie

- Danie Główne -

Sola z pieca w sosie szczypiorkowym | Pieczony karczek z jałowcowej marynaty duszony w esencjonalnym sosie grzybowo cebulowym
Ragout drobiowe z szynką parmeńska i białą cebulą | Udka kurczaka pieczone
Ziemniaczane kartacze otulone duszoną cebulką

- Dodatki -

Gładkie puree ziemniaczano-selerowe | Delikatna zapiekanka z pieczonych buraków
Duet jaśminowego i dzikiego ryżu | Bukiet warzyw z maślanej emulsji
Brokuły z prażonymi migdałami

**- BUFET ZIMNYCH DAŃ
RYBNYCH I WEGETERIAŃSKICH -**

Wędzone ryby w całości: łosoś i pstrąg
Trio Siekanych tatarów: ze śledzia, z pstrąga, z łososa
Carpaccio z łososa norweskiego
Capresse z pomidorami
Grillowany bakłażan z ziołowej marynaty rolowany z serem feta
Ogórek nadziewany ziołowym twarożkiem

**- BUFET ZIMNY ZAKĄSEK
MIĘSNYCH I PIECZYSTYCH -**

Paleta dojrzewających i wędzonych mięs:
szynka pieczona i wędzona, karczek wędzony, polędwiczka wieprzowa dojrzewająca, karkówka
marynowana w ziołach i pieczona
Paszтет z dziczyzny z żurawinami
Tymbaliki wieprzowe
Śliwka wędzona zawijana w boczek
Karkówka marynowana

- BUFET SAŁATKOWY -

Sałata z grillowanym filetem kurczaka
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałata zielona z pleśniowym serem i owocami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi i jabłka

- BAR SAŁATKOWY -

3 rodzaje zielonych sałat

Warzywa: pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone, papryka kolorowa, kiełki rzodkiewki, kiełki słonecznika, rzodkiewka, szczypior

Dodatki:

Pestki dyni, pestki słonecznika, ziarno sezamu, czarnuszka, grzanki pełnoziarniste

Sosy smakowe na bazie winegret

Pikle : ogórki , pieczarki marynowane, oliwki, marynowana papryka.

Pieczyno, masło

- Live Cooking – pokaz kulinarny z daniem szefa kuchni –

- D E S E R Y

Biszkopt z kremem, owocami i galaretką

Babeczki toffi i czekoladowe

Jabłecznik

Krem brule

Sernik krakowski

Panna Cotta z owocami

Owoce

- Zupa podczas całej uroczystości w bufecie -

Zupa gulaszowa z szalotkami i wiejskim pieczywem

- N a p o j e -

Woda gazowana i niegazowana, z cytryną i miętą

Herbaty: szeroki wybór herbat

Kawa : espresso, kawa z mlekiem, cappuccino, latte



- OFERTA WESELNA Z KLASYCZNYMI POLSKIMI DANIAMI -

WESELE propozycja I CENA: 175pln	WESELE propozycja II CENA: 250pln	WESELE propozycja III CENA: 295pln
<i>Chleb weselny na powitanie</i>	<i>Chleb weselny na powitanie</i>	<i>Chleb weselny na powitanie</i>
<i>Obiad serwowany klasycznie</i>	<i>Obiad serwowany na półmiskach oraz zupa w wazie</i>	<i>Obiad 4-daniowy serwowany klasycznie</i>
<i>Bufet zimnych zakąsek mięsnych</i>	<i>Bufet zimnych zakąsek mięsnych</i>	<i>Bogaty bufet zakąsek mięsnych</i>
<i>Bufet zimnych zakąsek rybnych</i>	<i>Bufet zimnych zakąsek rybnych</i>	<i>Bufet zimnych zakąsek rybnych</i>
<i>Bufet saładowy</i>	<i>Bufet saładowy</i>	<i>Bufet saładowy</i>
<i>Gorąca zupa w bufecie</i>	<i>Ciasta w bufecie</i>	<i>Ciasta w bufecie, Owoce</i>
<i>Danie serwowane gorące I</i>	<i>Dania gorące w bufecie przez całą noc</i>	<i>Dania mięsne i rybne w formie bufetu</i>
<i>Danie serwowane gorące II</i>	<i>Zupy w bufecie przez całą noc</i>	<i>Zupy w bufecie przez całą noc</i>
<i>Napoje gorące: kawa, herbata</i>	<i>Napoje gorące: kawa, herbata</i>	<i>Live cooking z menu szefa kuchni</i>
<i>Woda niegazowana z cytrusami</i>	<i>Woda niegazowana z cytrusami</i>	<i>Woda niegazowana z cytrusami</i>
-	-	<i>Napoje gorące: kawa, herbata</i>
-	<i>Wino musujące na toast</i>	<i>Wino musujące na toast</i>
<i>Poprawiny z bufetem 3-godzinny: 65.00</i>	<i>Poprawiny z bufetem 3-godzinny: 65.00</i>	<i>Poprawiny z bufetem 3-godzinny: 65.00</i>
<i>Podstawowa dekoracja stołu</i>	<i>Podstawowa dekoracja stołu</i>	<i>Podstawowa dekoracja stołu</i>
<i>Apartament dla Nowożeńców</i>	<i>Apartament dla Nowożeńców</i>	<i>Apartament dla Nowożeńców</i>

- CENNIK OPEN BARÓW -

w czasie trwania open baru ilość każdego napoju nie jest ograniczona

OPEN BAR – PODSTAWOWY	OPEN BAR – PREMIUM wraz z usługą barmańską przez całą imprezę	OPEN BAR – PRESTIGE wraz z usługą barmańską przez całą imprezę
CAŁOŚĆ IMPREZY: 70,00 ZŁ	CAŁOŚĆ IMPREZY: 95.00 ZŁ	CAŁOŚĆ IMPREZY: 135.00 ZŁ
Alkohole i dodatki: Wino białe Wino czerwone Piwo Kormoran Wódka (do wyboru: Wyborowa, Bols, Maximus, Żubrówka, Żółtkowa Gorzka) Likiery i syropy Monin, Owoce Soki owocowe Napoje gazowane	Alkohole i dodatki: Wino białe, Wino czerwone Piwo Kormoran Wódka (do wyboru: Wyborowa, Bols, Maximus, Żubrówka, Żółtkowa Gorzka) Whisky Gordons Gin Martini (do wyboru: bianco, rosso) Tequila Olmeca Likiery i syropy Monin Owoce Soki owocowe Napoje gazowane	Alkohole i dodatki: Wino białe Wino czerwone Piwo Kormoran Wódka Finlandia Absolut (do wyboru opcja smakowe) Whisky Ballantines lub Jack Daniels Rum Havana / Bacardi Gordons Gin Martini (do wyboru: bianco, rosso) Tequila Olmeca Likiery i syropy Monin Owoce puree owocowe Monini

*Opłata za spożywanie swojego alkoholu podczas uroczystości weselnych wynosi 25.00 pln / osoby



Hotel Willa Port art & Business****
Ul. Mickiewicza 17 | 14-100 Ostróda

Tel.: + 48 (89) 642 46 14

www.willaport.pl

