RATUSZOWA

– RESTAURACJA –

Oferta

WEDDING 2022

TWOJE PIĘKNE WESELE

RESTAURACJA RATUSZOWA HOTEL GRODZKI
BUSINESS & SPA

Oferta WESELNA

RATUSZOWA
RESTAURACJA

ZASTANAWIASZ SIĘ NAD IDEALNYM MIEJSCEM NA WESELE, PRZYJĘCIE LUB OBIAD WESELNY?

ZACHWYĆ SWOICH GOŚCI WYJĄTKOWYMI WNĘTRZAMI RESTAURACJI RATUSZOWA I HOTELU GRODZKIEGO

DLACZEGO WARTO SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAMI:

Mamy wyjątkową i urokliwą lokalizację - w samym sercu Rynku Staromiejskiego
w sąsiedztwie najpiękniejszych zabytków
przy Kościele NMP oraz w pobliżu Urzędu Stanu Cywilnego

Wnętrza restauracji urządzone w stylu Modern Classic

Eleganckie i podążające za najnowszymi trendami dekoracje weselne

RESTAURACJA RATUSZOWA
HOTEL GRODZKI*** BUSINESS & SPA

Oferta WESELNA

RATUSZOWA
RESTAURACJA

ORGANIZUJEMY UDANE PRZYJĘCIA JUŻ OD PONAD 30 LAT

Doradzamy, podpowiadamy i wspieramy na każdym etapie przygotowań
aż do momentu uroczystości weselnej naszych gości

PROPONUJEMY BOGATE I RÓŻNORODNE MENU:

Wyjątkowe menu kuchni tradycyjnej i europejskiej
zadowoli podniebienia najbardziej wymagających gości

DYSPONUJEMY 70 MIEJSCAMI NOCLEGOWYMI

Oferujemy przytulne i eleganckie pokoje Hotelu Grodzkiego
oraz kameralną strefę Wellness & Spa
(sauny, jacuzzi, zabiegi, rytuały spa, masaże, siłownia)

RESTAURACJA RATUSZOWA
HOTEL GRODZKI*** BUSINESS & SPA

Oferta WESELNA

RATUSZOWA
RESTAURACJA

W CENIE KAŻDEGO Z WYMIENIONYCH WARIANTÓW MENU ZAPEWNIAMY (MINIMUM 60 OSÓB):

Wynajem sali GRATIS
Eleganckie wnętrza Restauracji Ratuszowa na wyłączność do 140 osób
Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz lampką wina musującego
Przywitanie Gości na czerwonym lub białym dywanie
Dekoracje w wybranej kolorystyce
Pełna i profesjonalna obsługa kelnerska
Strefa Chillout 'u na kwiatowym tarasie z najpiękniejszym widokiem w mieście
Tort weselny
Romantyczna noc poślubna w luksusowym pokoju Hotelu Grodzkiego dla Pary Młodej
Promocyjne ceny dla Gości Weselnych w Hotelu Grodzkim
(170 zł/pokój dwuosobowy bez śniadania)
Możliwość realizacji ślubnej sesji fotograficznej na terenie Hotelu Grodzkiego i Restauracji Ratuszowa
Weselne krzesła Chiavari

10% rabatu na kolejną imprezę okolicznościową
(Chrzciny, Urodziny, Rocznice)

RESTAURACJA RATUSZOWA
HOTEL GRODZKI*** BUSINESS & SPA

RATUSZOWA

– RESTAURACJA –

Możliwość organizacji wesela przy okrągłych stołach

Numeracja stołów w eleganckich ramkach

Rzutnik multimedialny do wyświetlania rodzinnych zdjęć

Menu weselne dla orkiestry, fotografa i kamerzysty płatne 50%

Klimatyzacja

Menu dla dzieci do lat 3 – bezpłatnie; od 4-8 lat – **50% zniżki**

Upust 10 zł/os. na przyjęcia zorganizowane w tygodniu

(od pon. do czw.) – nie dotyczy dni świątecznych

Ścianka do zdjęć MRS&MR

Krzesła z pokrowcami

RESTAURACJA RATUSZOWA
HOTEL GRODZKI*** BUSINESS & SPA

Oferta WESELNA

RATUSZOWA
RESTAURACJA

OFERUJEMY RÓWNIEŻ CENIONE DODATKI:

Stół Staropolski z wyrobami m.in. Restauracji Ratuszowa – 1800 zł

Flaki – 15 zł/ porcja

Domowe Pierogi – 12 zł/6 szt.

Bigos – 18 zł/300 g

Udziec pieczony podany z kapustą kiszoną – 700 zł

Dwa rodzaje smalcu / ogórki małosolne / bochen chleba – 10 zł/os.

Bufet Słodkości od Natella Manufaktura Słodkości – 1200 zł lub 1700 zł

Bufet słodkości (firma zewnętrzna) – 200 zł (obsługa)

Piwo butelkowe / z beczki – 7 zł

Lemoniady – 2 rodzaje – 350 zł

Napoje zimne niegazowane – 18 zł/os.

Napoje zimne gazowane i niegazowane – 23 zł/os.

Sushi Bar (do 4h) cena do ustalenia indywidualnego

Live cooking, czyli przygotowywanie sushi przy gościach

przez Sushi mastera (2h) cena do ustalenia indywidualnego

Lody Tajskie (3h) – 1000zł

Podświetlany napis LOVE – 100 zł

Lustro z napisem powitalnym – 50 zł

Podtalerze – 2 zł/szt.

Dodatkowe dekoracje – ustalenia indywidualne

RATUSZOWA
RESTAURACJA

WARIANT 1

Przywitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wodą i wódką
Toast winem musującym

OBIAD

Zupa
(serwowana w wazie w stole zasiadanym)
Domowy rosół z makaronem, siekaną marchewką i pietruszką

Danie główne
(serwowane na talerzach)
Schabowa rolada nadziewana piklami na kremowym sosie
z karmelizowaną marchewką i puree z białych warzyw

ZIMNE PRZEKĄSKI

(serwowane w stole zasiadanym)
Tortilla z warzywami, papryczką jalapeño i świeżą kolendrą
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź marynowany w oleju z cebulką i koperkiem
Jajko w sosie remoulade i wędzonym łososiem
Karkówka w ziołach
Pieczona rolada z papryką i szpinakiem
Galaretka drobiowa z brokułem
Pasztet domowego wyrobu
Sałatka ze świeżych warzyw
z grillowanym kurczakiem i sosem śródziemnomorskim
Pieczywo mieszane

NA CIEPŁO

Zupa Gulaszowa po węgiersku
Szaszłyk z 3 rodzajów mięs
Pieczone udka
Barszcz czerwony

Tort weselny
Filety z owoców sezonowych i południowych w stole szwedzkim
Domowe ciasta (3 rodzaje) podane w stole szwedzkim

Napoje gorące bez ograniczeń
Kawa rozpuszczalna i sypana
Wybór herbat Dilmah (czarna, owocowa, zielona, ziołowa)

CENA OD OSOBY 205 ,-

RATUSZOWA
RESTAURACJA

WARIANT 2

Przywitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wodą i wódką
Toast winem musującym

OBIAD

Zupa
(serwowana w wazie w stole zasiadanym)
Domowy rosół z makaronem, siekaną marchewką i pietruszką

Danie główne
(serwowane na talerzu)
Medaliony wp. w sosie żurawinowym z opiekanymi ziemniaczkami
i mixem sałat z sosem vinegrette

Dodatkowo na półmiskach
Kotleciki schabowe z pieczarkami
Kurczak po hawajsku

ZIMNE PRZEKĄSKI

Ryba w cieście piwnym
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Schab pieczony z owocami
Pasztet z zielonym pieprzem
Jajko w sosie tatarskim
Ruloniki z szynki faszerowane sałatką jarzynową
Śledź z karmelizowaną cebulką
Sałatka z brokułami z sosem jogurtowo-czosnkowym
Sałatka z panierowanym kurczakiem
Kabanosy w cieście francuskim z dipem Dijon
Pieczywo

NA CIEPŁO

Zupa tajska
Gołąbki po staropolsku
Karkówka z cebulką
Barszcz czerwony z krokietem

Tort weselny
Filety z owoców sezonowych i południowych w stole szwedzkim
Domowe ciasta (3 rodzaje) - podane w bufecie szwedzkim

Napoje gorące bez ograniczeń
Kawa rozpuszczalna i sypana
Wybór herbat Dilmah (czarna, owocowa, zielona, ziołowa)

CENA OD OSOBY 240 ,-

RATUSZOWA
RESTAURACJA

WARIANT 3

Przywitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wodą i wódką
Toast winem musującym

OBIAD

Zupa
(serwowana w wazie w stole zasiadanym)
Domowy rosół z makaronem, siekaną marchewką i pietruszką

Danie główne
(serwowane na półmiskach)
Schab saute w sosie korniszonowym
Roladka drobiowa z szynką i pieczarkami na sosie beszamelowym
Medaliony wp. w sosie koniakowym
Kotlety pożarskie
Ziemniaki z koperkiem / cząstki ziemniaczane / zestaw surówek

ZIMNE PRZEKĄSKI

Galaretka z szynką, jajkiem i szparagami
Medaliony z pasztetowym musem
Sałata rzymska z paluszkami krabowymi i świeżym ogórkiem
Tatar ze śledzia na łódeczkach z cykorii
Tortilla po meksykańsku
Pieczarka faszerowana mięsem mielonym z dipem paprykowym
Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i fetą
Sałatka Caprese
Jajko faszerowane pastą z awokado i świeżym szczypiorkiem
Ptysie z musem z wędzonego łososia
Carpaccio z buraka z rukolą i serem
Pieczywo

NA CIEPŁO

Zupa myśliwska
Pałki z kurczaka w cieście francuskim z cebulką i pieczarkami
Cannelloni z mięsem i sosem pomidorowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Kolorowy szaszłyk z dipem słodko-pikantnym

Tort weselny
Filety z owoców sezonowych i południowych w stole szwedzkim
Domowe ciasta (3 rodzaje) - podane w bufecie szwedzkim

Napoje gorące bez ograniczeń
Kawa z ekspresu
Wybór herbat Dilmah (czarna, owocowa, zielona, ziołowa)

CENA OD OSOBY 270 ,-

RATUSZOWA
RESTAURACJA

WARIANT 4

Przywitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wodą i wódką
Toast winem musującym (Koktajl powitalny)

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

Przystawka
Sałatka Waldorfa lub Sałatka z paluszków krabowych

Zupa
Bulion z sakiewkami z serem Gorgonzola lub Aksamitny krem ze szparagów

Danie główne
Polędwiczka wieprzowa z oscypkiem w sosie żurawinowym podana na puree selerowym

BUFET ZIMNY

(serwowany w stole szwedzkim po obiedzie do końca przyjęcia)
Przekąski i sałatki
Roladki z cukinii z serkiem śmietankowym i łososiem wędzonym
Sałatka z krewetek koktajlowych
Łódeczki z melona z szynką szwarcwaldzką
Tradycyjny tatar wołowy
Tartinki z pasztetem wybornym i piklami
Tortilla z kurczakiem, warzywami i dipem jogurtowo-czosnkowym
Liście cykorii z tatarem ze śledzia
Sałatka z serem Halloumi, gruszką i prażonym słonecznikiem
Rolada biszkoptowa z serem i pieczarkami
Szparagi z szynką szwarcwaldzką z dressingiem limonkowym i kruszonką orzechową
Carpaccio z buraka z rukolą i serem feta.
Wytrawne ptysie z pastą z groszku, ricottą i serem cheddar

BUFET CIEPŁY

(serwowany w stole szwedzkim)
Pałki z kurczaka w cieście fr. z cebulką i pieczarkami
Mix mini szaszłyków
Boef Strogonov
Zrazy wołowe
Kluseczki francuskie
Muszle makaronowe z nadzieniem warzywnym w sosie pomidorowym zapiekane z serem
Barszcz z krokietem lub pasztecikiem

Tort weselny
Filety z owoców sezonowych i południowych w stole szwedzkim
Domowe ciasta (3 rodzaje) podane w stole szwedzkim

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń
Kawa z ekspresu / wybór herbat Dilmah (czarna, owocowa, zielona, ziołowa)
Soki owocowe / woda z cytryną i miętą / coca-cola

CENA OD OSOBY 350 ,-

RATUSZOWA
RESTAURACJA

DIETY

Dania wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy i bez glutenu
Zupa krem w zgodzie z sezonem z chrupiącymi grzankami
lub prażonymi pestkami dyni

DANIA GŁÓWNE

Filet z dorsza / puree z selera / szpinak duszony z czosnkiem i pomidorami
Makaron tagliatelle w kremowym sosie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Risotto z kaszy pęczak z grillowanymi warzywami
Cukinia faszerowana kaszą i warzywami

ZIMNE PRZEKĄSKI

Sałatka grecka
Carpaccio z pieczonych buraków
z orzechami nerkowca, kozim serem i sosem vinegrette
Mix sałat z pomidorkami, cebulą czerwoną, papryką, rukolą
i aromatycznym vinegrettem
Rosti ze szpinakiem i wędzonym łososiem

POPRAWINY

75 zł/os. (minimum 50 osób)

Czas trwania - 12:00 - 17:00

MENU

(dania serwowane w stole szwedzkim)
Zupa
Żurek Staropolski z jajkiem i kiełbasą
Karkówka z grilla z masłem czosnkowym lub panierowana pierś z kurczaka
Ziemniaczki z koperkiem / ziemniaki opiekane w ziołach
Zestaw surówek

Dania zimne i ciepłe z wesela
Napoje ciepłe bez ograniczeń
Napoje zimne (zgodnie z wybranym menu)

Oferta WESELNA

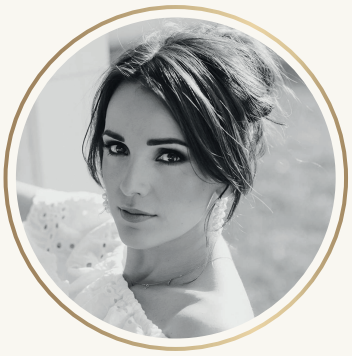
RATUSZOWA
RESTAURACJA

KONTAKT

„DZIEŃ ŚLUBU ORAZ PRZYJĘCIE WESELNE TO CHWILE, KTÓRE ZOSTAJĄ W PAMIĘCI MŁODEJ PARY I JEJ NAJBLIŻSZYCH PRZEZ CAŁE ŻYCIE. TO POCZĄTEK NOWEJ DROGI, KTÓREJ KAŻDY KOLEJNY DZIEŃ BUDUJE WSPÓLNE WSPOMNIENIA".

KRZYSZTOF RAUHUT
KOORDYNATOR WESELNY
TEL. 883 791 225

KATARZYNA JURCZYK-GAŁKA
MANAGER RESTAURACJI
STYLISTKA IMPREZ 603 998 330



DARIA JURCZYK-ZIÓŁKOWSKA
MANAGER HOTELU
605 699 515

RESTAURACJA RATUSZOWA
UL. KRAMARSKA 1, 73-110 STARGARD TEL. 91 577 62 14
E-MAIL: BIURO@RATUSZOWASTARGARD.PL KONTAKT@RATUSZOWASTARGARD.PL

WWW.RATUSZOWA.STARGARD.PL