



R

RATUSZOWA

— RESTAURACJA —

Oferta

WESELE 2024

TWOJE PIĘKNE WESELE

RESTAURACJA RATUSZOWA HOTEL GRODZKI
BUSINESS & SPA

R

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



Oferta WESELNA



ORGANIZUJEMY UDANE PRZYJĘCIA JUŻ OD PONAD 30 LAT

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

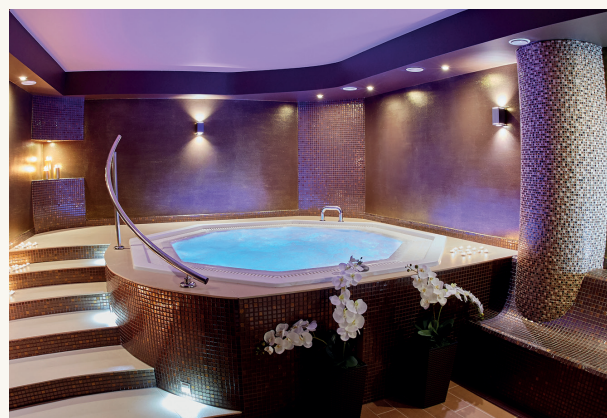
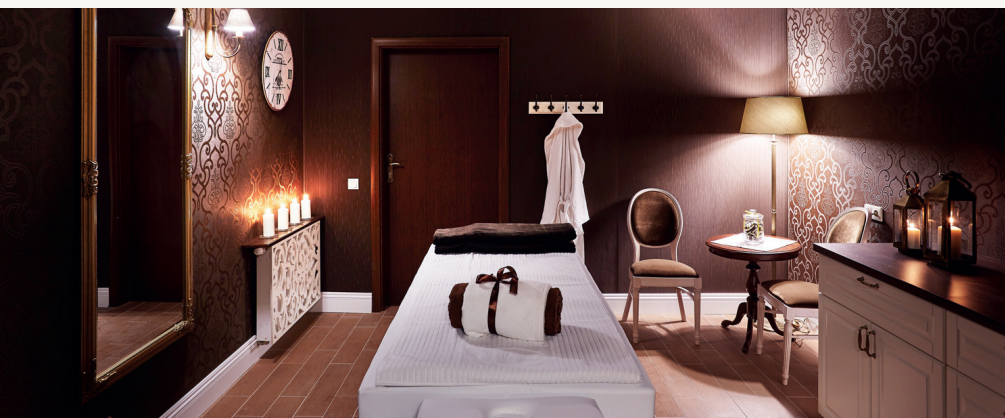
PROPONUJEMY BOGATE I RÓŻNORODNE MENU:

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)



Oferta WESELNA



**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

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

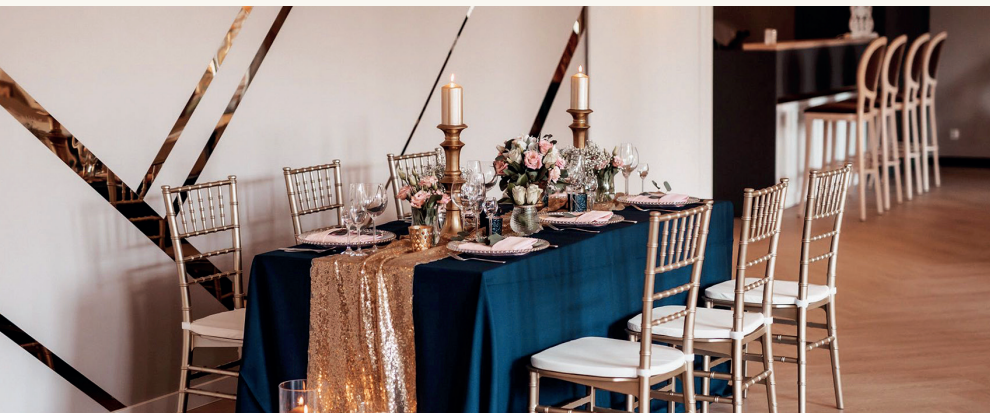
(220 zł/ pokój dwuosobowy bez śniadania)

Możliwość realizacji ślubnej sesji fotograficznej na terenie Hotelu Grodzkiego i Restauracji Ratuszowa

Weselne krzesła Chiavari

10% rabatu na kolejną imprezę okolicznościową

(Chrzcziny, Urodziny, Rocznice)





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



RESTAURACJA RATUSZOWA
HOTEL GRODZKI*** BUSINESS & SPA



OFERUJEMY RÓWNIEŻ CENIONE DODATKI:

Stół Staropolski z wyrobami m.in. Restauracji Ratuszowa – 3300 zł

Flaki – 15 zł/ porcja

Domowe Pierogi – 18 zł/6 szt.

Bigos – 20 zł/300 g

Udziec pieczony podany z kapustą kiszoną – 2000 zł

Dwa rodzaje smalcu / ogórki małosolne / bochen chleba – 15 zł/os.

Bufet Słodkości od Natella Manufaktura Słodkości – wycena indywidualna

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

Piwo butelkowe – 8 zł

Lemoniady – 2 rodzaje – 350 zł

Napoje zimne niegazowane – 20 zł/os.

Napoje zimne gazowane i niegazowane – 25 zł/os.

Sushi Bar (do 4h) cena do ustalenia indywidualnego

Podświetlany napis LOVE – 100 zł/wynajem

Lustro z napisem powitalnym – 50 zł/wynajem

Podtalerze – 2 zł/szt./wynajem

Dodatkowe dekoracje – ustalenia indywidualne

R

RATUSZOWA

— RESTAURACJA —

KONTAKT

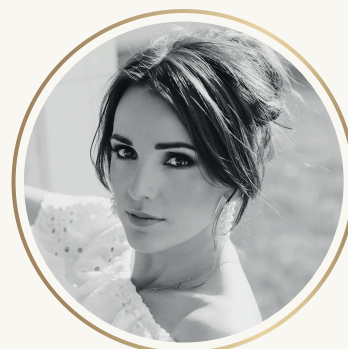
„DZIEŃ ŚLUBU ORAZ PRZYJĘCIE WESELNE TO CHWILE, KTÓRE ZOSTAJĄ
W PAMIĘCI MŁODEJ PARY I JEJ NAJBLIŻSZYCH PRZEZ CAŁE ŻYCIE.
TO POCZĄTEK NOWEJ DROGI, KTÓREJ KAŻDY KOLEJNY
DZIEŃ BUDUJE WSPÓLNE WSPOMNIENIA”.



KRZYSZTOF RAUHUT
KOORDYNATOR WESELNY
TEL. 514 045 485



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



RATUSZOWA
- RESTAURACJA -

WARIANT 1

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

OBIAD

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

Danie główne
(serwowane na talerzach)
Roladka drobiowa ze szpinakiem, otulona cukinią na sosie serowym/ mix sałat/
puree selerowo-ziemniaczane

ZIMNE PRZEKĄSKI

(serwowane w stole zasiadanych)
Tortilla z warzywami i dipem czosnkowo-jogurtowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajko w sosie tatarskim
Pieczona rolada z papryką i szpinakiem
Śledź marynowany w oleju z cebulką i koperkiem
Galaretką drobiowa z brokułem
Paszтет domowego wyrobu z kolorowym pieprzem
Sałatka ze świeżych warzyw z grillowanym kurczakiem i sosem śródziemnomorskim
Pieczywo mieszane

NA CIEPŁO

Szaszłyk z 3 rodzajów mięs
Pieczone udka z ziemniakami zapiekanymi
Barszcz czerwony z krokietem

Tort weselny
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 255 ,-



R

RATUSZOWA
- RESTAURACJA -

WARIANT 2

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

OBIAD

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

Danie główne
(serwowane na talerzu)
Roladka drobiowa w sosie beszamelowym z serem i szynką
Kotleciki schabowe z pieczarkami
Kotlety Pożarskie
Ziemniaki
zestaw surówek

ZIMNE PRZEKĄSKI

Tortilla z warzywami, papryczką jalapeno i świeżą kolendrą
Karkówka z sosem tatarskim
Paszтет z żurawiną
Jajko z musem chrzanowym
Ruloniki z szynki faszerowane sałatką jarzynową
Śledź po łowicku
Sałatka z brokułem z sosem jogurtowo-czosnkowym
Sałatka z panierowanym kurczakiem
Kabanosy w cieście francuskim z dipem Dijon
Pieczywo mieszane

NA CIEPŁO

Flaczki po staropolsku
Pieczarka faszerowana
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 290 ,-



RATUSZOWA
- RESTAURACJA -

WARIANT 3

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

OBIAD

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

Danie główne
(serwowane na półmiskach)
Schab po myśliwsku
Roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Kotlety Pożarskie z karmelizowaną cebulką
Polędwiczki w sosie Cumberland
Ziemniaki z koperkiem/cząstki ziemniaczane / zestaw surówek

ZIMNE PRZEKĄSKI

Tortilla po meksykańsku
Galaretką z szynką jajkiem i szparagami
Sałatka z grillowanym halloumi i gruszką
Jajko faszerowane pastą z szynki
Tartinki z tatarskim po huzarsku
Rolmopsy śledziowe
Sałatka caprese
Rolada z indyka z orzechami
Płysie z musem z awokado i kolendrą
Carpaccio z buraka z rukolą i serem
Pieczywo mieszane

NA CIEPŁO

Bigos staropolski z grillowaną kielbasą
Zupa myśliwska
Kolorowy szaszłyk z dipem słodko-pikantnym
Barszcz czerwony z pasztecikiem

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 325 ,-



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 musztardowym podana
z puree selerowym i karmelizowanym groszkiem

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 płyse z pastą z groszku, ricottą i serem cheddar

BUFET CIEPŁY

(serwowany w stole szwedzkim)

Mix mini szaszłyków

Boef Strogonov

Zrazy wołowe

Kluseczki francuskie

Musze 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 410 ,-