



# HOTEL SZAFRAN



RESTAURACJA & GRILL BAR

*Szafranowy Dwór*

## OFERTA WESELNA



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



[www.hotelszafran.pl](http://www.hotelszafran.pl)



[szafran.hotel](https://www.facebook.com/szafran.hotel)



[hotelszafran](https://www.instagram.com/hotelszafran)



# HOTEL SZAFRAN ★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

## Szafranowy Dwór



Przyjęcia weselne zasługują na niepowtarzalną oprawę. Nie tylko suknię szyje się na zamówienie, projekt weselnego przyjęcia też przygotowujemy wedle indywidualnego pomysłu, aby odzwierciedlał Państwa pragnienia... Z przyjemnością pomożemy zorganizować ten wyjątkowy dzień. W Hotelu Szafran niezapomniane chwile oraz radość z cudu miłości są na wyciągnięcie ręki!

### OFERUJEMY



Indywidualne podejście do każdego bankietu  
Fachową i miłą obsługę, która zadba o satysfakcję wszystkich Gości  
Pełne wsparcie specjalisty w zakresie organizacji przyjęć weselnych  
Do wyboru dwie klimatyzowane i eleganckie sale mogące pomieścić do 250 osób  
Aranżację stołów:  
Świece, serwetki w wybranej kolorystyce wesela  
Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów  
Pokrowce na krzesła w cenie menu  
Kieliszek wina musującego i chleb weselny na powitanie Gości  
Menu dostosowane do potrzeb gości uwzględniające preferencje żywieniowe/ alergię pokarmową i diety  
Posiłki dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, dzieci od 4 do 9 lat - 50%  
Dla obsługi (zespół, kamerzysta, fotograf) oferujemy 30 % rabatu na menu  
Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej ufundowaną przez Hotel Szafran  
Atrakcyjne ceny pokoi oraz bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości weselnych  
Możliwość przedłużenia doby hotelowej do godz. 15.00  
Poprawiny – w atrakcyjnych w cenach już od 60 zł za osobę



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



[www.hotelszafran.pl](http://www.hotelszafran.pl)



[szafran.hotel](https://www.facebook.com/szafran.hotel)



[hotelszafran](https://www.instagram.com/hotelszafran)





# HOTEL SZAFRAN

★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

*Szafranowy Dwór*

## PAKIET SREBNY CENA 289 PLN/ OSOBA DOROSŁA

Powitanie chlebem i solą

### APERITIF

Toast winem musującym, dla najmłodszych Gości  
bezalkoholowe wino musujące

### ZUPY (1 DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem  
Płomienny krem pomidorowy z kwaśną śmietaną  
Krem z kalafiora z prażonym sonecznikiem  
Krem brokutowy z serem camembert  
i płatkami migdałów

### MIĘSA (3 DO WYBORU)

Rolada śląska  
Sztufada wołowa szpikowana stoniną na dziko  
Policzki wołowe w sosie własnym  
Pieczone udko z kaczki  
Roladka z indyka faszerowana cielęciną i grzybami  
Cielęcina duszona w warzywach z nutą rozmarynu  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej przekładane  
wędzonką i szatwą  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Kotlet po szwajcarsku  
Filet z indyka zapieczony z pieczarkami  
i wędzonym boczkiem  
Schab po sztygarsku  
Filet z dorsza w ziołowej kruszonce

### DODATKI SKROBOWE (3 DO WYBORU)

Kluski śląskie  
Frytki steak house  
Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką  
Ziemniaki glazurowane masłem i koperkiem  
Ziemniaki gratin z pieczarkami  
Placuszki rostii  
Ryż z warzywami sezonowymi  
Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem suszonym

### DODATKI WARZYWNE (3 DO WYBORU)

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem  
Kiszona kapusta zasmażana z suszonymi pomidorami  
Buraczki z jabłkiem i chrzanem  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z marchwi i mandarynek  
Mix sałat z jogurtowym dresingiem  
Bukiet warzyw gotowanych na parze

### SOSY (2 DO WYBORU)

Sos pieczeniowy  
Sos ziołowy z musztardą francuską  
Sos z grzybów leśnych  
sos z sera roquefort  
sos z selera naciowego  
sos rieslingowy

### DESER

Fantazyjne lody z sosem karmelowym i owocami

### BUFET SŁODKI

Szarlotka polska pachnąca cynamonem  
Sernik wiedeński w czekoladowej polewie  
Ciasto czekoladowe z gruszką

### BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Paszтет z trzech mięs wypiekany w kamionce  
Śledzie w korzennych przyprawach  
Tradycyjne śledzie w śmietanie  
Torcik z musem łososiowym  
Jajka faszerowane pikantnymi pastami  
Deska serów polskich i pleśniowych dekorowana  
owocami suszonymi i orzechami  
Tymbaliki drobiowe serwowane na plastrach cytryny  
Paterki mięs pieczonych  
Wykwintna galantyna z drobiu  
Patera soczystych i pachnących wędlin polskich  
Sałatka makaronowa z brokulem i prażonym  
sonecznikiem  
Sałatka z wędzonym kurczakiem i makaronem ryżowym  
Bukiet sałat z kawałkami tuńczyka i świeżymi warzywami  
serwowany w stylu hiszpańskim  
Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

### I GORĄCA KOLACJA

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej  
zawijane boczkiem  
podane z sosem piwno-lipowym, opiekany  
ziemniakami, paryska marchewka  
glazurowana w miodzie

### NA ZAKOŃCZENIE

Bogracz węgierski podawany z lanymi kluseczkami

### PAKIET NAPÓJÓW

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna  
Napoje niegazowane

### NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka Wyborowa / Nemiroff 0,5 l lub butelka wina 0,75 l

### W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI

MŁODA PARA OTRZYMUJE  
Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej  
Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów  
Pokrowce na krzesła



# HOTEL SZAFRAN

★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

*Szafranowy Dwór*

## PAKIE ZŁOTY

### CENA 329 PLN/ OSOBA DOROSŁA

Powitanie chlebem i solą

#### APERITIF

Toast winem musującym, dla najmłodszych Gości  
bezalkoholowe wino musujące

#### PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

Carpaccio z marynowanego buraka /  
ser feta/ rukola / krem balsamiczny  
Plastry indyka w sosie sojowo sezamowym  
podawane z grzanką  
Capresse z pesto bazyliowym podane z grzanką

#### ZUPY (1 DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem serowy z diablótką francuską  
Krem z grzybów leśnych z grzanką razową  
Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem

#### MIEŚA (3 DO WYBORU)

Rolada śląska  
Sztufada wołowa szpikowana stoniną na dziko  
Policzki wołowe w sosie własnym  
Pieczone udko z kaczki  
Cielęcina duszona w warzywach z nutą rozmarynu  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej przekładane  
wędzonką i szatwą  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Kotlet po szwajcarsku  
Filet z indyka zapieczony z pieczarkami  
i wędzonym boczkiem  
Filet z łososia z żurawiną w pomarańczach  
Filet z dorsza w ziołowej kruszonce

#### DODATKI SKROBOWE (3 DO WYBORU)

Kluski śląskie  
Frytki steak house  
Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką  
Ziemniaki glazurowane masłem i koperkiem  
Ziemniaki gratin z pieczarkami  
Placuszki rostii  
Ryż z warzywami sezonowymi  
Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem suszonym

#### DODATKI WARZYWNE (3 DO WYBORU)

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem  
Kiszona kapusta zasmażana z suszonymi pomidorami  
Buraczki z jabłkiem i chrzanem  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z marchwi i mandarynek  
Mix sałat z jogurtowym dressingiem  
Bukiet warzyw gotowanych na parze

#### SOSY (3 DO WYBORU)

Sos pieczeniowy  
Sos ziołowy z musztardą francuską  
Sos z grzybów leśnych  
sos z sera roquefort  
sos z selera naciowego  
sos rieslingowy

#### DESER

Lody waniliowe podane z gorącym  
puree malinowym i bitą śmietaną

#### BUFET SŁODKI

Mini Tiramisu z płatkami świeżej mięty  
Mini Panna Cotta  
Mini musy owocowe  
Mini trufle  
Szarlotka polska pachnąca cynamonem  
Sernik wiedeński w czekoladowej polewie  
Ciasto słonecznikowe  
Paterki owoców filetowanych

#### BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Paszтет z trzech mięs z grzybami  
Śledzie w korzennych przyprawach  
Tradycyjne śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem  
Kompozycja z norweskiego łososia wędzonego  
Deska serów polskich i pleśniowych  
Schab nadziewany owocami suszonymi  
Rozbeł pieczony po angielsku  
Plastry pieczonego indyka w miodowo  
– sezamowym sosie  
Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, serem  
grana padano i suszonymi pomidorami  
Paterki mięs pieczonych  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Bukiet sałat z kawałkami tuńczyka i świeżymi warzywami  
serwowany w stylu hiszpańskim  
Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami  
Wybór świeżego pieczywa ze smacowym masłem

#### SPECJALNOŚĆ WIECZORU PODAWANA PRZEZ SZEFA KUCHNI

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami  
podawane z delikatnym sosem ziołowo -pieczeniowym  
oraz kaszą i kapustą zasmażaną

#### II GORĄCA KOLACJA

Tradycyjny Beef Stroganoff podany z pieczywem

#### NA ZAKOŃCZENIE

Królewski barszcz czerwony z krokietem mięsny

#### PAKIE NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna  
Napoje niegazowane  
Napoje gazowane  
(Coca-Cola, Fanta, Sprite )

#### NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka Wyborowa / Nemiroff 0,5 l lub butelka wina 0,75 l

#### W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI

#### MŁODA PARA OTRZYMUJE:

Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej  
Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów  
Pokrowce na krzesła

Zaproszenie o wartości 200 PLN na rocznicową kolację do  
wykorzystania w Restauracji Szafranowy Dwór  
Foto-budka dla wesel powyżej 80 osób





# HOTEL SZAFRAN

★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

*Szafranowy Dwór*

## PAKIE DIAMENTOWY CENA 369 PLN/ OSOBA DOROSŁA

Powitanie chlebem i solą

### APERITIF

Toast winem musującym, dla najmłodszych Gości  
bezalkoholowe wino musujące

### PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

Szparagi grillowane w szynce parmeńskiej  
z sałką pomidorowo ziołową  
Carpaccio z marynowanego buraka /  
ser feta/ rukola / krem balsamiczny  
Capresse z pesto bazyliowym podane z grzanką

### ZUPY (1 DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem serowy z diablótką francuską  
Krem z grzybów leśnych z grzanką razową  
Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem

### MIEŚA (3 DO WYBORU)

Rolada śląska  
Sztufada wołowa szpikowana stoniną na dziko  
Policzki wołowe w sosie własnym  
Pieczone udko z kaczki  
Cielęcina duszona w warzywach z nutą rozmarynu  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej przekładane  
wędzonką i szatwą  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Kotlet po szwajcarsku  
filet z indyka zapieczony pieczarkami  
i wędzonym boczkiem  
Filet z łosia z żurawiną w pomarańczach  
Filet z dorsza w ziołowej kruszonce

### DODATKI SKROBOWE (3 DO WYBORU)

Kluski śląskie  
Frytki steak house  
Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką  
Ziemniaki glazurowane masłem i koperkiem  
Ziemniaki gratin z pieczarkami  
Placuszki rostii  
Ryż z warzywami sezonowymi  
Szafranowe kaszotto z cukinią i pomidorem suszonym

### DODATKI WARZYWNE (3 DO WYBORU)

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem  
Kiszona kapusta zasmażana z suszonymi pomidorami  
Buraczki z jabłkiem i chrzanem  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z marchwi i mandarynek  
Mix sałat z jogurtowym dresingiem  
Bukiet warzyw gotowanych na parze

### SOSY (3 DO WYBORU)

Sos pieczeniowy  
Sos ziołowy z musztardą francuską  
Sos z grzybów leśnych  
sos z sera roquefort  
sos z selera naciowego  
sos rieslingowy

### DESER

Mini Pavlova z owocami leśnymi, kremem adwokatowym  
i świeżą miętą

### TORT

Tort weselny przygotowany przez cukiernię Szafranowy  
Dwór

### BUFET SŁODKI

Mini Tiramisu z płatkami świeżej mięty  
Mini Panna Cotta  
Mini musy owocowe  
Mini trufle  
Szarlotka polska pachnąca cynamonem  
Sernik wiedeński w czekoladowej polewie  
Ciasto słonecznikowe  
Paterki owoców filetowanych  
Fontanna czekoladowa z dodatkami

### BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Paszтет z trzech mięs z grzybami  
Śledzie w korzennych przyprawach  
Tradycyjne śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem  
Kompozycja z norweskiego łosia wędzonego  
Deska serów polskich i pleśniowych  
Schab nadziewany owocami suszonymi  
Rozbeł pieczony po angielsku  
Plastry pieczonego indyka w miodowo  
– sezamowym sosie  
Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, serem  
grana padano i suszonymi pomidorami  
Paterki mięs pieczonych  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Bukiet sałat z kawałkami tuńczyka i świeżymi warzywami  
serwowany w stylu hiszpańskim  
Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami  
Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

### SPECJALNOŚĆ WIECZORU PODAWANA PRZEZ SZEFA KUCHNI

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami  
podawane z delikatnym sosem ziołowo -pieczeniowym  
oraz kaszą i kapustą zasmażaną

### II GORĄCA KOLACJA

Tradycyjny Beef Stroganoff podany z pieczywem

### NA ZAKOŃCZENIE

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem z pieczywem

### PAKIE NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna  
Napoje niegazowane

### NAPOJE GAZOWANE

(Coca-Cola, Fanta, Sprite)  
NAPOJE ALKOHOLOWE NIELIMITOWANE  
Wódka Wyborowa/Nemiroff /Wino  
Piwo Żywiec

W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI MŁODA PARA OTRZYMUJE:

Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej

Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów

Pokrowce na krzesła

Zaproszenie o wartości 200 PLN na rocznicową kolację

Foto-budka lub atrakcję wieczoru dla wesel powyżej 40 osób





# HOTEL SZAFRAN ★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

## Szafranowy Dwór

DO KAŻDEGO Z OFEROWANYCH PAKIETÓW PROPONUJEMY DODATKOWO

### STÓŁ WIEJSKI 25 PLN / osoba

Pasztesy, salcesony, żymłoki, krupnioki  
Kiełbasy mocno wędzone  
Smalec ze skwarkami  
Ogórki małosolne  
Sałatka jarzynowa  
Marynaty domowe: papryka, pieczarki, korniszony,  
grzybki  
Chleby wiejskie

### STÓŁ RYBAKA 40 PLN / osoba

Pstrąg wędzony w całości  
Makrela wędzona  
Łosoś w galarecie  
Krewetki w imbirze  
Sałatka z małży  
Sałatka z krewetkami i makaronem

### GRILL PATIO 40 PLN / osoba

Szaszłyki drobiowe  
Karczek  
Kaszanka  
Kiełbaska śląska  
Sałatka z kapusty pekińskiej  
Musztarda, keczup  
Chleby wiejskie

### TORT WESELNY 15 PLN / osoba

Proponujemy wyśmienite torty weselne przygotowane przez naszego cukiernika

### BUFET CANDY BAR 25 PLN / osoba

Mini tiramisu z płatkami świeżej mięty  
Mini Panna Cotta  
Mini musy owocowe  
Mini trufle  
Babeczki z owocami i bitą śmietaną  
Babeczki z kajmakiem  
Babeczki Raffaello

Paczki z ciastem weselnym dla Gości 20 PLN/osoba  
3 rodzaje - sernik wiedeński, szarlotka i murzynek

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Wojciech Bartosz  
Manager ds. Sprzedaży Gastronomii  
T: +48 32 7843 141  
T: +48 795 155 797  
[wojciech.bartosz@hotelszafran.pl](mailto:wojciech.bartosz@hotelszafran.pl)

