



OFERTA WESELNA

HOTEL SZAFRAN****

OFERTA WESELNA

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!



PROPOZYCJA I

189 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast winem musującym,

dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

ZUPA DO WYBORU

Tradycyjny rosół domowy z makaronem, marchewką i zieleniną

Krem z pomidorów i papryki z grzankami maślanymi

Krem brokutowy z serem camembert i płatkami migdała

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Śląska rolada wołowa

Udko kurczaka faszerowane grzybkami leśnymi

Kluski śląskie / Frytki / Ziemniaki glazurowane w koperku

Kapusta czerwona z winnym jabłkiem

Surówka z kapusty pekińskiej

Kapusta kiszona zasmażana

KOLACJA

Królewski barszcz czerwony z pasztecikiem

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Pasztet z trzech mięs wypiekany w kamionce

Śledzie w korzennych przyprawach

Deska serów polskich i tatrzańskich dekorowana owocami

Tymbaliki drobiowe serwowane na plastrach cytryny

Wybór szlachetnych wędlin

Salatka jarzynowa

Jajka faszerowane pikantnymi pastami

Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Napoje niegazowane

W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI

MŁODA PARA OTRZYMUJE

Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej

Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast winem musującym,
dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

ZUPA DO WYBORU

Tradycyjny rosół domowy z makaronem, marchewką i zieleniną
Krem z grzybów leśnych z ciasteczkiem francuskim z czarnuszką
Krem brokułowy z serem camembert i płatkami migdała

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Śląska rolada wołowa
Karczek faszerowany boczkiem pieczony w ziołach
Pierś indycza z serem gorgonzola

DODATKI

Kluski śląskie / Ziemniaki z wody glazurowane masłem i koperkiem
Surówka z marchwi z mandarynką
Surówka z kapusty białej
Mix sałat z jogurtowym dressingiem
Kapusta czerwona zasmażana
Sos pieczeniowy, sos z grzybów leśnych

DESER

Fantazyjne lody z sosem karmelowym i owocami

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Pasztet 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
Patery mięs pieczonych
Wykwintna galantyna z drobiu
Patera soczystych i pachnących wędlin polskich
Tradycyjna sałatka jarzynowa
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

BUFET SŁODKI

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

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (wieloporcjowo)

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej zawijane boczkiem podane z sosem piwno-lipowym, opiekany ziemniakami oraz bukietem grillowanych warzyw

NA ZAKOŃCZENIE

Bogracz węgierski podawany z lanymi kluseczkami

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Napoje niegazowane

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka Wyborowa 0,5 l lub butelka wina 0,7 l

W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI MŁODA PARA OTRZYMUJE

Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej
Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów



Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast winem musującym,
dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

PRZYSTAWKA

Capresse z pesto bazyliowym

ZUPA DO WYBORU

Tradycyjny rosół domowy z makaronem, marchewką i zieleniną

Krem borowika szlachetnego z ciasteczkami francuskimi
z czarnuszką

Krem z pieczonego buraka z ziołowym twarogiem i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Śląska rolada wołowa

Eskalopki cielęce

Medaliony z polędwiczki wieprzowej przekładane wędzonką
i szatwą

DODATKI

Kluski śląskie

Ziemniaki z wody glazurowane masłem i koperkiem

Ryż z warzywami

Surówka z kapusty białej

Mix sałat z jogurtowym dressingiem

Kapusta czerwona zasmażana

Warzywa z pary

Sos pieczeniowy

Sos z grzybów leśnych

Sos ziołowy z dodatkiem musztardy francuskiej

DESER

Mini Pavlova z owocami leśnymi, kremem advocatowym
i świeżą miętą

BUFET SŁODKI

Mini tiramisu z płatkami świeżej mięty

Mini musy owocowe

Szarlotka polska pachnąca cynamonem

Sernik wiedeński w czekoladowej polewie

Ciasto czekoladowe

Patery 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 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

Patery 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

KOLACJA

Tradycyjny Buef Strogonoff podany z pieczywem

NA ZAKOŃCZENIE

Kurczak a'la flaczki

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Napoje niegazowane

Napoje gazowane podane w bufecie
(Coca-Cola, Fanta, Sprite)

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka Wyborowa 0,5 l lub butelka wina 0,7 l

W PREZENCIE OD HOTELU I RESTAURACJI

MŁODA PARA OTRZYMUJE

Noc poślubną w Apartamencie dla Pary Młodej

Dodatkowy pokój do dyspozycji Młodej Pary

Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów

Zaproszenie o wartości 200 PLN na rocznicową kolację

Do każdego z oferowanych menu proponujemy dodatkowo:

STÓŁ WIEJSKI

25 PLN / osoba

Pasztety, salcesony, żymłoki, krupnioki
Kiełbasy mocno wędzone
Smalec ze skwarkami
Ogórki małosolne
Marynaty domowe: papryka, pieczarki, komiszony, grzybki
Chleby wiejskie

STÓŁ RYBAKA

45 PLN / osoba

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

GRILL PATIO

35 PLN / osoba

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

DODATKOWE NAPOJE ALKOHOLOWE

Wyborowa	0,5 l	35 PLN
Finlandia	0,5 l	45 PLN
Wino stołowe	0,75 l	35 PLN
Wiśniówka	0,5 l	35 PLN
Piwo Żywiec keg	50 l	400 PLN
Ballantine's	0,7 l	90 PLN
Johnie Walker Red Label	0,7 l	90 PLN
Jim Beam	0,7 l	100 PLN
Jack Daniel's	0,7 l	130 PLN
Hennessy V.S.	0,7 l	200 PLN
Metaxa *****	0,7 l	110 PLN
Gin Bombay	0,7 l	130 PLN

TORTY WESELNE

Proponujemy wyśmienite torty weselne przygotowane przez naszego cukiernika.

Tort wycinamy indywidualnie w zależności od smaku oraz wielkości.

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

POKROWCE NA KRZESŁA

7 PLN / szt.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Wojciech Bartosz
Koordynator ds. Sprzedaży Gastronomii
+48 32 7843 141 | +48 795 111 153
wojciech.bartosz@hotelszafran.pl

