



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 pomysły i 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 zapytania

Fachową i miłą obsługę, która zadba o satysfakcję wszystkich Gości

Pełne wsparcie specjalisty ds. Organizacji Przyjęć Weselnych

Do wyboru dwie klimatyzowane i eleganckie sale: restauracyjną oraz bankietową mogącą pomieścić do 250 osób

Menu dostosowane do Twoich potrzeb

Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 9 lat - 50%

Noc poślubna w Apartamencie dla Pary Młodej ufundowana przez Hotel Szafran

Atrakcyjne ceny pokoi dla Gości weselnych oraz bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości weselnych

Atrakcyjną dekorację kwiatową stołów

Voucher dla Pary Młodej na nocleg w Hotelu oraz kolację w Restauracji (do 200 PLN) zorganizowaną w pierwszą rocznicę ślubu

Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82 T: +48 32 7843 100, F: +48 32 7843 103 E: rezerwacja@hotelszafran.pl www.hotelszafran.pl

RESTAURACJA & GRILL BAR
Szafranowy Dwór



MENU WESELNE

PROPOZYCJA I

CENA: 110,00 PLN /osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

ZUPA

Tradycyjny rosół domowy serwowany z makaronem i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Rolada wołowa podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą

DESER

Puszyste tiramisu na sosie cappuccino

z gałką lodów waniliowych

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Rolada z indyka z brokułami i serem

Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym

Tymbaliki drobiowe

Ruloniki z szynki z masłem chrzanowym

na sałatce wielowarzywnej z majonezem

Paszteki wypiekane w kamionce

Szynka wędzona drzewem wiśniowym

Schab faszerowany musem drobiowym

Deska wybornych serów dekorowana owocami suszonymi

Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Wybór napoi niegazowanych

PROPOZYCJA II

CENA: 160,00 PLN /osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

ZUPA

Bulion wołowo-drobiowy z julienne warzywnym,
podawany z kołdunami

DANIE GŁÓWNE

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

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Paszтет z trzech mięs wypiekany w kamionce

Śledzie w korzennych przyprawach

Deska serów polskich i tatrzańskich dekorowana

owocami suszonymi

Tymbaliki drobiowe serwowane na plastrach cytryny

Wybór szlachetnych wędlin

Sałatka jarzynowa

Jajka faszerowane pikantnymi pastami

Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

KOLACJA I

Królewski barszcz czerwony z krokietem

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Wybór napoi niegazowanych



MENU WESELNE

PROPOZYCJA III

CENA: 205,00 PLN /osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

ZUPA

Tradycyjny rosół domowy z drobiowymi pulpecikami i zieleńką

DANIE GŁÓWNE

Rolada wołowa

Karczek faszerowany boczkiem pieczony w ziołach

Pierś indycza z serem gorgonzola

Kluski śląskie / Ziemniaki z koperkiem

Zestaw świeżych surówek, kapusta czerwona zasmażana

Sos mięsny

Sos z grzybów leśnych

DESER

Fantazyjne lody na malinowym musie z owocami

BUFET SŁODKI

Szarlotka polska pachnąca cynamonem

Sernik wiedeński w czekoladowej polewie

Patery owoców filetowanych

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Półmisek śledzi z wybornymi sosami

Wybór pasztetów: z grzybami i zielonym pieprzem

Wykwintna galantyna z drobiu

Paleta soczystych i pachnących wędlin polskich

Tatar tradycyjny w oprawie szalotki i korniszonów

Deska serów polskich dekorowana

orzechami i suszonymi owocami

Patery mięs pieczonych

Soczysty bukiet sałat z kawałkami tuńczyka

i świeżymi warzywami serwowany w stylu hiszpańskim

Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

SPECJALNOŚĆ WIECZORU - serwowana przez Kucharzy

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami podawane z delikatnym sosem ziołowo - pieczeniowym oraz ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze

NA ZAKOŃCZENIE

Barszcz czerwony z krokietem

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Wybór napoi niegazowanych

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



MENU WESELNE

PROPOZYCJA IV

CENA: 245,00 PLN /osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

PRZYSTAWKA

Paszтет z trzech rodzajów mięs podany z musem chrzanowym i żurawiną

ZUPA

Tradycyjny rosół domowy serwowany z makaronem i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Rolada wołowa

Piersi kurczaka faszerowane ricottą i szpinakiem

Medaliony z polędwiczki wieprzowej przekładane

wędzonką i szatwą

Kluski śląskie / Ziemniaki z koperkiem / Ziemniaki smażone ze skórką

Warzywa z pary

Kapusta czerwona zasmażana

Salatka wiosenna

Sos koniakowy z różowym pieprzem

Sos pieczeniowy

Sos aksamitny z zielonego ogórka

DESER

Panna cotta z musem truskawkowo - czekoladowym w asyście kremowego sosu waniliowego i świeżą miętą

BUFET SŁODKI

Makowiec z bakaliami

Tradycyjny polski sernik

Patery owoców filetowanych

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Kompozycja z norweskiego łososia wędzonego

Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym

Schab nadziewany owocami suszonymi

Rozbeef pieczony po angielsku

Rolada z indyka z brokułami i serem

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, serem grana padano i suszonymi pomidorami

Deska wybornych serów z winogronami i orzechami

Tymbaliki drobiowe podane na plastrach cytryny

Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Salatka z wędzonym kurczakiem

Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

Souvlaki wieprzowe i drobiowe serwowane z sosem tysięcy wysp oraz ziemniakami opiekany i sałatką lodową

NA ZAKOŃCZENIE

Bogracz węgierski podawany z lanymi kluseczkami

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Wybór napoi niegazowanych

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



MENU WESELNE

PROPOZYCJA V

CENA: 270,00 PLN /osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

PRZYSTAWKA

Pescaccio z marynowanego łosia z bukietem sałat
i dresingiem limonkowym

ZUPA

Krem borowikowy z maślanymi grzankami oraz rozetą z bitej
śmietany

DANIE GŁÓWNE

Eskolapki cielęce

Tournedos z polędwiczki wieprzowej

De volaille z masłem

Surówka z selera z bakalią

Biała kapusta z dodatkami

Czerwona kapusta z winnym jabłkiem

Ziemniaki z koperkiem / Ziemniaki smażone ze skórką /

Ryż z warzywami

Sos ze świeżych kurek

Sos z pieczeniowy z musztardą francuską

DESER

Mrożony suflet waniliowy podany z owocami leśnymi

i świeżą miętą

BUFET SŁODKI

Tiramisu z płatkami świeżej mięty

Musy owocowe

Pałery owoców filetowanych

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Wykwintna paleta szlachetnych ryb wędzonych

Tatar tradycyjny w oprawie szalotki i korniszonów

Kolorowa galantyna z halibuta w winnej glazurze

Patka wybornych wędlin włoskich przełożonych
soczystym melonem

Plastry pieczonego indyka ułożone w rozetę

w miodowo – sezamowym sosie

Staropolski pasztet zapiekany w boczku

Pasztet z drobiu z prażonymi pistacjami

w asyście żurawinowego sosu Campari

Jaja faszerowane pastami twarogowymi

Deska serów dekorowana owocami suszonymi i gruszką

Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami, filecikami anchois,
oproszona parmezanem

Bałkańska sałatka szopska z owczym serem

Orientalna sałatka z kurczakiem, prażonym sezamem i chrupiącymi
warzywami

Wybór świeżego pieczywa ze smakowym masłem

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

Kaczka confit, podana z kluskami śląskimi i sałatką pekińską

NA ZAKOŃCZENIE

Pikantne flaczki wołowe z parmezanem

PAKIET NAPOJÓW

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Wybór napoi niegazowanych

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



MENU WESELNE

STÓŁ WIEJSKI

PROPOZYCJA I

CENA: 25,00 PLN /osoba

Pasztyty, salcesony, żymłoki, krupnioki
 Kiełbasy mocno wędzone
 Smalec
 Ogórki małosolne
 Marynaty domowe: papryka, pieczarki, korniszony
 Chleby wiejskie

PROPOZYCJA II

CENA: 35,00 PLN /osoba

Pasztyty, salcesony, żymłoki, krupnioki
 Kiełbasy mocno wędzone
 Smalec ze skwarkami
 Ogórki małosolne
 Marynaty domowe: papryka, pieczarki, korniszony
 Chleby wiejskie
 Ryby mocno wędzone
 Szyunki wędzone drzewem wiśniowym
 Marynowane grzyby leśne
 Sałatka jarzynowa

GRILL PATIO

Szaszłyki wieprzowe

CENA: 35,00 PLN /osoba

Szaszłyki drobiowe

Karczek

Kiełbaska śląska

Sałatka z kapusty pekińskiej

Musztarda, ketchup

Chleby wiejskie

STÓŁ WIEJSKI + GRILL PATIO

Pasztyty, salcesony, żymłoki, krupnioki

CENA: 55,00 PLN /osoba

Kiełbasy mocno wędzone

Smalec ze skwarkami

Ogórki małosolne

Marynaty domowe: papryka, pieczarki, korniszony

Chleby wiejskie

Ryby mocno wędzone

Szyunki wędzone drzewem wiśniowym

Marynowane grzyby leśne

Sałatka jarzynowa

Szaszłyki wieprzowe, szaszłyki drobiowe

Karczek, kiełbaska śląska

Sałatka z kapusty pekińskiej

Chleby wiejskie, musztarda, ketchup

DODATKOWE PROPOZYCJE

NAPoje ALKOHOLOWE

Sobieski 0,5 l 28,00 PLN

Wyborowa 0,5 l 28,00 PLN

Finlandia 0,5 l 38,00 PLN

Absolut 0,5 l 40,00 PLN

Wino półwytrawne 0,75 l 30,00 PLN

Piwo lane keg 50 l 400,00 PLN

NAPoje GAZOWANE

Coca Cola 0,2 l 3,00 PLN

Fanta 0,2 l 3,00 PLN

Sprite 0,2 l 3,00 PLN

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

15,00 PLN /osoba

Filetowane owoce sezonowe

Belgijska czekolada

TORTY WESELNE

Proponujemy również wyśmienite torty weselne przygotowane przez naszego cukiernika. W sprawie wyceny prosimy o kontakt bezpośredni z Managerem Gastronomii.

Paczki z ciastem weselnym dla Gości

25,00 PLN /osoba

(3 rodzaje)

POKROWCE NA KRZESŁA

7,00

PLN /szt.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Krystyna Czechowska-Lebioda

Specjalista ds. Gastronomii

T: +48 32 7843 140

M: +48 698 759 202

F: +48 32 7843 103

E: krystyna.lebioda@hotelszafran.pl

