



Park Hotel

RESTAURANT & CAFE



Oferta weselna

Nasze sale



Hotel oferuje Państwu dwie komfortowe sale na ekskluzywne przyjęcia weselne: Salę Bankietową oraz Salę Kominkową. Sala Bankietowa, o powierzchni 127 m², z widokiem na park, jest idealnym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego dla nawet stu osób. Sala Kominkowa to optymalny wybór na ślubny obiad dla nawet dwudziestu osób, przy jednym wspólnym, długim stole. Obydwie sale są klimatyzowane, co zapewni Państwu i Państwa Gościom komfort także w upalne dni. Ponadto nasi Goście mogą bez ograniczeń korzystać z patio „Pod Kasztanem”. Zapraszamy również do organizowania przyjęć weselnych w miesiącach zimowych. Parkowe drzewa, okryte śniegiem, stwarzają niepowtarzalną, bajkową atmosferę.

Nasza wykwalifikowana kadra oraz stylowe otoczenie z początku XX wieku sprawią, że ten wyjątkowy dzień będzie przywoływał wspaniałe wspomnienia.

Sala Bankietowa



Sala przystosowana do organizacji przyjęć weselnych dla nawet 100 osób (przy jednym dużym stole ustawionym w literę U) lub mniejszych, dla maksymalnie 60 osób (przy sześciu okrągłych stołach, każdy dla dziesięciu osób). W sali jest także przygotowane miejsce do tańca dla Państwa oraz Gości weselnych.

Z okien Sali Bankietowej roztacza się piękny widok na park,
Sala Bankietowa sąsiaduje z Salą Okrągłą, w której znajduje się wyjście na patio.

Sala Kominkowa



Stanowi ona idealne miejsce do organizacji ślubnego obiadu lub kolacji. Przy jednym długim stole zasiądzie do dwudziestu osób. Wyśmienite dania zostaną podane w sposób niezwykle wykwintny i elegancką przez naszych doświadczonych kucharzy. Dekoracja stołu świeżymi kwiatami podkreśli natomiast uroczysty charakter spotkania.

Przykłady menu



*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wódką i wodą
Powitanie gości winem musującym*

Menu – Wersja I



Przekąska

Tatar z tuńczyka z musztardą francuską

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów i papryki z bazyliowym pesto

Danie główne

*Południczką wieprzową podaną na szpinaku
z sosem grzybowym i ziemniakami au gratin*

Deser

Crème brûlée

Menu – Wersja II



Przekąska

Rolada z dziką z żurawiną

Zupa

Krem z buraka z pianką jabłkową

Danie główne

Pieczony łosoś z sosem cytrynowym
serwowany z risotto pomidorowym i brokułami

Deser

Panna Cotta z sosem owocowym

Menu – Wersja III



Przekąska

Polędwiczka wieprzowa z sosem tuńczykowo – kaparowym

Zupa

Bulion drobiowy z kołdunami

Danie główne

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i oliwkami
polana sosem serowym serwowana na ratatui warzywniej z ziemniakami dauphinoise

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami

Dania nocne



Szynka pieczona w całości serwowana przez kucharzy
z dodatkiem ziemniaków pieczonych, surówkę i sosu pieczeniowego

Zupa

(1 do wyboru)

Gulaszowa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żurek

Boeuf Strogonow

Wybór zimnych przekąsek

(10 pozycji do wyboru)



Sandacz w galarecie

Pstrąg w galarecie

Łosoś wędzony

Węgorz wędzony

Śledź w śmietanie, oleju lub po węgiersku

Ryba po grecku

Galaretką rybna z krewetkami

Karkówka pieczona z czosnkiem

Schab faszerowany śliwką lub morelą

Rolada z kurczaka z pistacjami

Rolada wieprzowa z kabanosem

Rostbef pieczony na różowo

Rolada z kaczki faszerowana jabłkami i majerankiem

Galaretką wieprzowa

Jajka z pastą łososiową

Jajka faszerowane pieczarkami

Wybór serów pleśniowych

Pomidory z mozarellą

Pomidory faszerowane jarzynami

Warzywa marynowane

Sałatki

(2 do wyboru)



Sałatką z indykiem wędzonym i ananasem

Sałatką z kurczakiem i winogronami

Sałatką z tuńczykiem i fasolą

Sałatką grecką

Sałatką z krewetkami i ananasem

Bukiet sałat z pomidorami, oliwkami i mozarellą

Dodatki



*Sosy: czosnkowy, tatarski, cumberland, chrzanowy
Pieczywo, masło*

Bufet słodki



Patery ciast

(3 do wyboru)

*Sernik
Szarlotka
Tiramisu
Murzynek
Jogurtowe z owocami
Bajaderki
Owoce*

** Fontanna czekoladowa*

Tort weselny



Napoje



*2 litry napojów zimnych na osobę
Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń*

*W cenę przyjęcia weselnego wliczona jest dekoracja stołów z kompozycji kwiatowych
(kolorystyka do uzgodnienia)*

Pokój dla młodej pary gratis (jeśli w danym terminie są wolne pokoje)

Przy wcześniejszym ustaleniu przygotowujemy dania dla wegetarian.

Ceny



285 zł/os. - (0,5 l. wódki lub 0,75 l. wina / os. + Czekoladowe Fondue z owocami)

250 zł/os. - (0,5 l. wódki lub 0,75 l. wina / parę, bez Czekoladowego Founde)

Dzieci do 3 lat menu i napoje - gratis

Dzieci do 12 lat i obsługa techniczna - 120 zł.

Poprawiny



Zupa

(1 do wyboru)

Rosół

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żurek

Danie główne

(1 do wyboru)

Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażana

Grillowany łosoś z mieszanym ryżem i duszonym szpinakiem

Rolada z kurczaką faszerowana szynką, pieczarkami, serem na fasolce cukrowej z sosem słodko –
kwaśnym z krokietami ziemniaczanymi

Deser

(1 do wyboru)

Lody z owocami

Creme brulee

Napoje

Kawa i herbata w formie bufetu - bez ograniczeń

Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane - 0, 25 ml / os.

0,5 l piwa beczkowego / os.

Cena: 70 zł / os.

Zakwaterowanie Gości



Naszym Gościom gwarantujemy możliwość negocjacji niższych cen pokoi przy dokonywaniu większych rezerwacji.

Cena pokoju zawiera:

- śniadanie w formie bufetu z wyborem potraw zimnych i gorących oraz świeżo wyciskanych soków,
- korzystanie hotelowego SPA (w tym krytego basenu z przeciwprądem i hydromasażem, jacuzzi, łaźni parowej z fantastyczną aromaterapią, sauny suchej, podgrzewanych leżanek oraz beczki z zimną wodą),
 - dostęp do bezprzewodowego internetu WiFi oraz internetu DSL,
 - dostęp do sejfów w pokoju.

Dla każdego Gościa zapewniamy także miejsce na parkingu monitorowanym.

W przypadku organizacji przyjęcia weselnego powyżej 20 osób oferujemy gratis pokój dla Młodej Pary!

Promocja!



W pakiecie lojalnościowym - 10% rabatu na chrzciny organizowane w Park Hotel (dotyczy ofert za 250 i 285zł)

Koordinacja przyjęć weselnych:



Dariusz Balicki, Damian Goławski
tel. 091 434 00 50
e-mail: restauracja@parkhotel.szczecin.pl