

WESELE W HOTELU BARCZYŻNA*** MEDICAL SPA

Oferta ważna dla osób podpisujących umowę w
okresie od 01.01.2018 do 31.12.2018 r.



Hotel Barczynna * Medical SPA**

Barczynna 12

62- 330 Nekla

Tel.: 61 611 02 25

www.hotelbarczynna.pl



PROPOZYCJA I

Obiad:

Zupa:

Rosół z makaronem

II danie:

3 porcje/os.

Kotlet de Volaille

Pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem pleśniowym

Roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami w szynce parmeńskiej

Kotlet schabowy

Pieczeń wieprzowa

Zraz wieprzowy

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Bukiet surówek (trzy rodzaje)

Kapusta biała zasmażana

Warzywa gotowane

Sos pieczeniowy ciemny

Deser:

Deser lodowy z sosem truskawkowym i bitą śmietaną

Ciasto

1, 5 porcji/os.

Kawa, herbata b/o



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

Zimne zakąski:

3 porcje/os.

Barszcz czerwony

Galaretka z kurczaka

Mozaika mięsna

Indyk faszerowany warzywami

Wędliny faszerowane

Ryba opiekana w sosie pomidorowym

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Kolacja:

1,5 porcji/os.

Szaszłyk drobiowy

Golonki po bawarsku i peklowane

Strogonow wieprzowy z kluseczkami

Kapusta kwaszona zasmażana

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Musztarda, chrzan

Cena Propozycji I – 230 zł/os.



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

PROPOZYCJA II

Obiad:

Zupa:

Rosół z makaronem

II danie:

3, 5 porcji/ os.

Kotlet de Volaille

Pierś z kurczaka w sezamie faszerowana szynką, serem i czerwoną papryką
Roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami w szynce parmeńskiej

Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami

Pieczeń wieprzowa

Zraz wieprzowy

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Kluski śląskie

Bukiet surówek (3 rodzaje)

Buraczki na zimno

Kapusta czerwona zasmażana

Warzywa gotowane

Sos pieczeniowy ciemny



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

Deser:

Deser lodowy z owocami z sosem jagodowym i bitą śmietaną

Ciasto

2 porcje/os.

Kawa, herbata b/o

Zimne zakąski:

3 porcje/os.

Galaretką z kurczaka

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem

Wędliny faszerowane

Schab w otoczce chrzanowej

Ryba opiekana w sosie pomidorowym

Pstrąg w zalewie octowej

Sałátka grecka

Sałátka jarzynowa

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Kolacja:

1,5 porcji/os.

Barszcz z pasztecikiem

Żeberka w miodzie

Golonki po bawarsku i peklowane

Szaszłyk drobiowy

Kapusta kwaszona zasmażana

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Musztarda, chrzan

Cena Propozycji II- 255 zł/os.



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

PROPOZYCJA III

Aperitif:

Wino musujące

Obiad:

Zupa:

Krem szparagowy

II danie:

4 porcje/os.

Roladka z indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym

Roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami otulona szynką parmeńską

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym

Zraz wołowy

Pieczeń wieprzowa

Kaczka po polsku

Grillowany łosoś

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Kluski śląskie

Bukiet surówek (3 rodzaje)

Kapusta zasmażana biała i czerwona

Buraczki na zimno

Warzywa gotowane

Sos pieczeniowy ciemny



Deser:

Sorbet pomarańczowy
z dodatkiem likieru podany w owocu

Ciasto

2 porcje/os.

Kawa, herbata b/o

Zimne zakąski:

3 porcje/ 1os.

Barszcz z pasztecikiem

Galaretka z kurczaka

Indyk faszerowany warzywami

Schab pieczony w otoczce chrzanowej

Ryba opiekana w sosie pomidorowym

Pstrąg faszerowany łososiem i krewetkami

Sałátka grecka

Sałátka jarzynowa

Sałátka gyros

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Kolacja:

1,5 porcji/os.

Żurek z jajkiem lub flaki wołowe

Szaszłyk drobiowy

Żeberka w miodzie

Golonki po bawarsku i peklowane

Gołąbki w sosie pomidorowym

Strogonow wieprzowy

Kapusta kwaszona zasmażana

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Musztarda, chrzan

Cena Propozycji III – 270 zł /1 os.



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

NA ZAMÓWIENIE:

Potrąwka

udko z kurczaka, roladka drobiowa, ryż, marchewka z groszkiem,
sos potrawkowy
15 zł/ porcja

Staropolski udziec wieprzowy

podany z ziemniakami opiekаныmi w ziołach
oraz sosami: żurawinowym i czosnkowym
22 zł/ porcja

Korona ze schabu

z ryżem po turecku oraz sosami: czosnkowym i salsą meksykańską
22 zł/ porcja

Owoce

8 zł/ porcja 250 g

Candy Bar

12 zł/ os.

Wiejski stół

15 zł/ os.- stół przygotowany w całości przez hotel (mięsa, dekoracje)

Tort weselny

85 zł/ kg – wybrany z katalogu cukierni przez Parę Młodą

Barman

800 zł/ 8h – przygotowanie drinków z dostarczonych przez Parę Młodą
alkoholi (dekoracje oraz dodatki do drinków w cenie).



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

W CENIE:

Apartament dla Państwa Młodych.

Standardowy wystrój stołów i sali: kurtyna świetlna, szare falbany, menu weselne na stołach, serwetki bawełniane, kwiaty i świece.

Czerwony dywan przed wejściem głównym.

Powitanie chlebem i solą.

Pakiet napojów (soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane).

OPŁATY DODATKOWE:

Alkohol: Wódka Wyborowa 0,5l – 40 zł

 Wódka Finlandia 0,5l – 50 zł

(Inne alkohole mogą zostać dostarczone przez Parę Młodą)

Pokrowce na krzesła: 8 zł/szt.

Poprawiny (15. 00- 20. 00): 50 zł/ os.

NOCLEG:

Cennik pokoi dla Gości Weselnych

(ze śniadaniem i możliwością skorzystania ze strefy basenowej w cenie):

pokój 1- os.: 230 zł,

pokój 2- os.: 300 zł,

pokój 3- os.: 350 zł,

pokój 4- os.: 420 zł,

dostawka: 80 zł