



# HOTEL BARCZYŻNA MEDICAL SPA

## WESELE W HOTELU BARCZYŻNA MEDICAL SPA

Oferta ważna dla osób podpisujących umowę  
w okresie od 01.01.2020 do 31.12.2020 r.



**Hotel Barczyzna Medical SPA**

Barczyzna 12

62- 330 Nekla

Tel.: 61 611 02 25

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



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### PROPOZYCJA I

#### **Aperitif**

Wino musujące

#### **Zupa**

*(jedna do wyboru)*

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z popcornem z kaszy gryczanej

#### **II danie**

*3,5 porcji/os.*

Kotlet schabowy

Pieczeń wieprzowa

Zraz wieprzowy

Pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem pleśniowym

Pieczony fileć z dorsza w sosie porowym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Bukiet surówek (trzy rodzaje)

Kapusta biała zasmażana

Warzywa gotowane

Sos pieczeniowy ciemny

#### **Deser**

Tiramisu z sosem jagodowym

Ciasto

*2 porcje/os.*

Kawa, herbata b/o



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### **Zimne zakąski**

*3,5 porcji/os. (6 do wyboru)*

Polędwiczka wieprzowa w sezamie z warzywami

Schab pieczony w otoczce chrzanowej

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Schab ze śliwką

Galarełka drobiowo – warzywna

Pasztet wieprzowy z sosem cumberland

Tatar wołowy z dodatkami

Wędliny faszerowane

Sandacz w galarecie

Ryba po grecku

Śledzie w trzech smakach

Grillowane warzywa z ziołową fetą

Sałatka ze szpinakiem i wędzonym pstrągiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka caprese

Sałatka z arbuza z fetą i miętą

Sałata cesar z grillowanym kurczakiem

Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera

Pieczyno, masło, sosy zimne



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### **Kolacja (bufet)**

*Barszcz czerwony lub żurek*

### **Danie główne**

*1,5 porcji/os. (3 do wyboru)*

Bigos staropolski (dostępny w wersji wegańskiej)

Żeberka smażone w miodzie i winie

Karkówka z grilla w sosie musztardowym

Golonka po bawarsku

Golonka gotowana

Udko z kurczaka z ajwar warzywnym

Strogonow wieprzowy

### **Dodatki**

*(2 skrobiowe i 2 warzywne do wyboru)*

Ryż z zielonym groszkiem

Cząstki ziemniaka w ziołach

Kluseczki półfrancuskie

Kapusta zasmażana

Zapiekanka warzywna

Cukinia faszerowana

Komosa ryżowa z warzywami

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Musztarda, chrzan

**Cena Propozycji I – 240 zł/os.**



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### PROPOZYCJA II

#### **Aperitif**

Wino musujące

#### **Zupa**

*(jedna do wyboru)*

Rosół z makaronem

Zupa hiszpańska z pieczoną papryką i serem mascarpone

#### **II danie**

*3, 5 porcji/ os.*

*Udko z kaczki z żurawiną i jabłkami*

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Zraz wieprzowy

Rolada drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Sandacz w sosie maślanym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Ryż z warzywami

Bukiet surówek (3 rodzaje)

Buraczki zasmażane

Mix sałat z sosem vinegrette

Warzywa gotowane z okrasą z jajek i kopru

Sos pieczeniowy ciemny

#### **Deser**

Eton mess z malinami i truskawkami

Ciasto

*2 porcje/os.*

Kawa, herbata b/o



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### **Zimne zakąski**

*3,5 porcji/os. (6 do wyboru)*

Polędwiczka wieprzowa w sezamie z warzywami

Schab pieczony w otoczce chrzanowej

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Schab ze śliwką

Galarełka drobiowo – warzywna

Pasztet wieprzowy z sosem cumberland

Tatar wołowy z dodatkami

Wędliny faszerowane

Sandacz w galarecie

Ryba po grecku

Śledzie w trzech smakach

Grillowane warzywa z ziołową fetą

Sałatka ze szpinakiem i wędzonym pstrągiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka caprese

Sałatka z arbuza z fetą i miętą

Sałata cezarska z grillowanym kurczakiem

Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera

Pieczątko, masło, sosy zimne



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### **Kolacja (bufet)**

Barszcz czerwony lub żurek

### **Danie główne**

*1,5 porcji/os. (4 do wyboru)*

Bigos staropolski (dostępny w wersji wegańskiej)

Żeberka smażone w miodzie i winie

Karkówka z grilla w sosie musztardowym

Golonka po bawarsku

Golonka gotowana

Udło z kurczaka z ajwar warzywnym

Strogonow wieprzowy

Duszone poliki wołowe w sosie własnym

Łagodna wołowina po tajsku z makaronem ryżowym i warzywami

### **Dodatki**

*(2 skrobiowe i 2 warzywne)*

Ryż z zielonym groszkiem

Cząstki ziemniaka w ziołach

Kluseczki półfrancuskie

Kapusta zasmażana

Zapiekanka warzywna

Cukinia faszerowana

Komosa ryżowa z warzywami

Kasza gryczana

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Musztarda, chrzan

**Cena Propozycji II- 265 zł/os.**



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### PROPOZYCJA III

#### **Aperitif**

Wino musujące

#### **Przystawka**

*(1 do wyboru)*

Terrine z łososia z mixem sałat i dressingiem jogurtowym

Terrine z kaczki z cząstkami pomarańczy

#### **Zupa**

*(jedna do wyboru)*

Consomme z perliczki i wołowiny z makaronem i warzywami

Łagodna zupa tajska z kurczakiem

#### **II danie**

*4 porcje/os.*

Udko z kaczki z pomarańczami

Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu

Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku z sosem serowym

Comber z królika w szynce Serrano z demi glace

Sandacz w sosie rakowym

Dodatki:

Puree z marchewki i jabłek

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Kopytka

Kasza Pęczak z warzywami

Kapusta modra zasmażana

Bukiet surówek

Mix sałat z warzywami i vinegrette miodowo musztardowym

Groszek duszony w maśle

Bukiet warzyw





# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### **Deser**

Sorbet cytrynowy z dodatkiem likieru cytrynowego Limoncello i miętą

Ciasto

*2 porcje/os.*

Kawa, herbata b/o

### **Zimne zakąski**

*3,5 porcji/os. (6 do wyboru)*

Polędwiczka wieprzowa w sezamie z warzywami

Schab pieczony w otoczce chrzanowej

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Schab ze śliwką

Galaretką drobiowo – warzywna

Pasztet wieprzowy z sosem cumberland

Tatar wołowy z dodatkami

Wędliny faszerowane

Sandacz w galarecie

Ryba po grecku

Śledzie w trzech smakach

Grillowane warzywa z ziołową fetą

Sałatka ze szpinakiem i wędzonym pstrągiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka caprese

Sałatka z arbuza z fetą i miętą

Sałata cezarska z grillowanym kurczakiem

Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera

Pieczony, masło, sosy zimne



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### **Kolacja (bufet)**

Barszcz czerwony lub żurek

### **Danie główne**

*1,5 porcji/os. (4 do wyboru)*

Bigos staropolski (dostępny w wersji wegańskiej)

Żeberka smażone w miodzie i winie

Karkówka z grilla w sosie musztardowym

Golonka po bawarsku

Golonka gotowana

Udło z kurczaka z ajwar warzywnym

Strogonow wieprzowy

Duszone poliki wołowe w sosie własnym

Łagodna wołowina po tajsku z makaronem ryżowym i warzywami

Bitki wołowe w czerwonym winie

Ragout jagnięcy

Dodatki

*(2 skrobiowe i 2 warzywne)*

Ryż z zielonym groszkiem

Cząstki ziemniaka w ziołach

Kluseczki półfrancuskie

Kapusta zasmażana

Zapiekanka warzywna

Cukinia faszerowana

Komosa ryżowa z warzywami

Kasza gryczana

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Musztarda, chrzan

### **TORT W CENIE**

**Cena Propozycji III – 295 zł /1 os.**



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

### NA ZAMÓWIENIE

#### ATRAKCJE KULINARNE

##### PRZYSTAWKI

Terrine z Kaczki, rukola z dressingiem pomarańczowym 20 zł / porcja

Terrine z łososia, mix sałat z dressingiem jogurtowym 20zł / porcja

Pasztet z sosem Cumberland 20zł / porcja

Sałatka z koziego sera z marynowanymi burakami, orzeszkami pinii i dressingiem miodowym 20zł / porcja

##### MIĘSA PIECZONE

Staropolski udziec wieprzowy podany z ziemniakami opiekanymi w ziołach oraz sosami żurawinowym i czosnkowym  
25 zł / porcja

Pieczony prosiak z nadzieniem z kaszy gryczanej lub mięsa podany z sałatką ziemniaczaną oraz sosami żurawinowym i czosnkowym  
27 zł / porcja

##### STOŁY TEMATYCZNE

Wiejski stół - 20 zł/ os. - stół przygotowany w całości w naszym Hotelu

Szynki naturalnie wędzone : chłopska, szynka z kotta, szynka wójta, pajda

Kiełbasy : polska dojrzewająca, polska krucha, niedźwiedzia, stoikowa

Podroby : kaszanka , pasztetowa, salceson, pasztet pieczony

Baleron, polędwica wieprzowa wędzona

Smalec, ogórki kiszone, musztarda, chrzan, ćwikła, masło

Pieczyno : bagietki dworskie (wielozarniste), chleb razowy, chleb na maślanie,  
chleb z żurawiną

Anielsko – Diabelski – 20 zł/ os. – stół przygotowany w całości w naszym Hotelu

Stół anielski

- Mięsa pieczone białe ( drobiowe, rybne )

- Terrine: rybna , warzywna , mięsna

- Mono porcje: Bananowe curry z kurczakiem, Krewetki z anansem i kolendrą, arbuzy z miętą i serem feta, kalafior z ciecierzycą i warzywami  
- śledzie w śmietanie z jabłkami i cebulą



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

- sałatka z mozzarelli i pomidorów
  - sos tzatziki
  - pieczywo mieszane
  - masło
- Stół diabelski
  - Ciemne mięsa pieczone (schab, karkówka, polędwiczka)
- Rostbef po angielsku na różowo z kolorowym pieprzem i sosem balsamico
  - kaczką po tyrolsku z bakaliarni
- mono porcje (polędwiczka wieprzowa z sosem tataki, vitello tonato z schabu, mini tatar wołowe
  - sałatka z wołowiną i brokułami
  - ciemne śledzie w sosie cherry
    - pikantny sos cygański
    - pieczywo mieszane
    - masło

### SŁODKOŚCI

Owoce - 10 zł / porcja 250 g

Candy Bar 15 zł / os.

Mono deserki : tiramisu, panna cotta, krem brulle, mus czekoladowy, chia z mlekiem kokosowym i sosem owocowym, mus z mango i białej czekolady, mus mascarpone z owocami

Ciasta : red velvet cake, sernik nowojorski, brownie, ciasto czekoladowe z piwem porter, sernik na zimno z galaretką winną z truskawkami

Specjały : lizaki czekoladowe, tabliczki czekolady z dodatkami w wykonaniu Naszego Szefa kuchni

Mix ciast bankietowych - wybrane z katalogu cukierni współpracującej z Hotelem przez Parę Młodą  
6 zł / porcja

Tort weselny - 14 zł / os. (100 -120 g / porcja) – wybrany z katalogu cukierni współpracującej z Hotelem przez Parę Młodą

### USŁUGI DODATKOWE

Barman

**2000 zł/ 8h** – przygotowanie drinków z dostarczonych przez Parę Młodą alkoholi (dekoracje oraz dodatki do drinków w cenie).



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

**W RAMACH ORGANIZACJI PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY:**

Apartament dla Państwa Młodych

Stoły weselne proste lub okrągłe

Standardowy wystrój stołów i sali: szare falbany, białe serwetki bawełniane i świece

Czerwony dywan przed wejściem głównym

Powitanie chlebem i solą

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

Parking hotelowy

Dostęp do strefy wellness dla gości korzystających z noclegu

### **OPŁATY DODATKOWE:**

Wyżywienie dla obsługi technicznej - cena według pakietów

Dzieci: 0-5 lat – bezpłatnie, 5-10 lat - 50% ceny, powyżej 11 lat - 100% ceny

Opłata talerzykowa (za serwowanie własnego tortu) – 5 zł / os.

Pokrowce na krzesła: 8 zł / szt.

Dekoracje florystyczne – dostarczane przez Parę Młodą

Ceremonia na świeżym powietrzu (krzesła, weselna pergola) – 300 zł

### **ALKOHOL:**

Wódka Wyborowa 0,5l – 50 zł

Wódka Finlandia 0,5l – 65 zł

(Inne alkohole mogą zostać dostarczone przez Parę Młodą)

lub opłata korkowa 10 zł/os.

### **NOCLEG:**

Cennik pokoi dla Gości Weselnych (ze śniadaniem):

pokój 1- os.: 230 zł,

pokój 2- os.: 300 zł,

pokój 3- os.: 350 zł,

pokój 4- os.: 420 zł,

dostawka: 80 zł



# HOTEL BARCZYŻNA

## MEDICAL SPA

Zasady rezerwacji:

- Wstępna bez kosztowa rezerwacja – 2 tygodnie
- Dokonanie rezerwacji - email zawierający oznaczenie osoby dokonującej rezerwację, adres, kontakt telefoniczny, adres email, data imprezy, przybliżoną liczbę uczestników
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy wraz z wpłatą zaliczki w kwocie 1 000 zł
- Końcowe rozliczenie następuje najpóźniej 1 dzień przed rozpoczęciem uroczystości

**Oferta obowiązuje na rok 2020 – zastrzegamy, iż cena na rok 2021 może ulec zmianie maksymalnie do 15%.**