



BAZUNY

H O T E L & S P A



Oferta Weselna

Bazuny Hotel*** & SPA
ul. Kościuszki 17, 83-400 Kościerzyna
www.hotelbazuny.pl
Tel. 58 680 21 00, 58 680 21 41

Witamy serdecznie w Bazuny Hotel* & SPA!**

Cieszymy się, że mamy możliwość przedstawić Państwu propozycję menu na organizację Wesela Marzeń.

Poza najlepszym smakiem potraw otrzymają Państwo również:

- profesjonalną i miłą obsługę Gości,
- pokrowce na krzesła w cenie,
- dla Pary Młodej Apartament w dniu wesela w prezencie
- pokoje dla Gości weselnych w cenach 120,00 PLN ze śniadaniem / osoba lub 100,00 PLN bez śniadania / osoba,
- możliwość zorganizowania poprawin w cenie 45,00 PLN / osoba,
- Rabaty dla dzieci: do 5 roku życia – gratis, 6-10 rok życia 50% ceny menu

PORÓWNANIE MENU WESELNYCH

MENU cena	Przystawka (ilości)	Zupa (ilości)	Dania Główne (ilości)	Dodatki do dań (ilości)	Bufet deserowy (ilości)	Kolacja zimna (ilości)	Danie Szefa Kuchni	Danie po północy	Napoje bez limitu
190 pln	-	1	4	4	3	8	-	1	tak
220 pln	-	1	5	4	7	10	1	1	tak
250 pln	1	1	5	5	8	12	1	1	tak

Menu Weselne 190,00 PLN / osoba:

Powitalny kieliszek wina musującego oraz przywitanie chlebem i solą

ZUPA (jedna pozycja do wyboru, serwowana)

- Domowy rosół na kurze z makaronem i warzywami
- Krem z pomidorów z chmurką śmietankowo- bazyliową
- Krem z białych warzyw z oliwą ziołową i grzankami
- Krem z pieczonego buraka z pestkami dyni, oliwą i rukolą
- Zupa krem z borowika z grillowanym boczkiem
- Krem z zielonego groszku z szynką wiejską
- Kartoflanka z chipsem z boczku

OBIAD WESELNY (serwowany na półmisach):

Dania główne (cztery pozycje do wyboru):

- Panierowany filet z dorsza w migdałach
- Filet z dorsza na potrawce z pora
- Filet z pstrąga smażony z pieczarkami i cebulką
- Filet z kurczaka pieczony z pomidorem i mozzarellą
- Grillowana pierś z kurczaka z sosem bazyliowym
- Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką
- Kotlet de volaille z pieczarkami i serem
- Trybowane udka z kurczaka z szpinakiem i suszonym pomidorem
- Tradycyjne udka z kurczaka z ryżem i białym sosem
- Medaliony z indyka owinięte boczkiem
- Kotlet schabowy
- Kotlet kaszubski nadziewany kapustą zasmażaną
- Karkówka pieczona w sosie własnym
- Zrazy wieprzowe z tradycyjnym farszem w sosie własnym

Dodatki do dań głównych (cztery pozycje do wyboru):

- Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem
- Ziemniaki opiekane w mundurkach z ziołami
- Purée ziemniaczane
- Frytki
- Ryż
- Kasza gryczana
- Kasza pęczak

- Zestaw surówek
- Mix sałat z warzywami i sosem vinegret
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Kapusta modra duszona winie
- Buraczki zasmażane na maśle z miodem
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa gotowane
- Fasolka szparagowa z rumianą bułką

Desery (w formie bufetu szwedzkiego)

- Owoce sezonowe (minimum 3 rodzaje)
- Ciasta własnego wypieku (3 rodzaje)

KOLACJA ZIMNA (w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana na półmisach w stoły):

Mięsa zimne (cztery pozycje do wyboru)

- Wiejski pasztet z konfiturą żurawinową
- Karkówka pieczona po kaszubsku
- Terrina z kaczki z suszoną śliwką
- Fantazja drobiowa z fetą i suszonym pomidorem
- Galantyna z kurczaka po węgiersku
- Schab sous-vide po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową i szczypiorkiem
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką moczoną w koniaku i owinięta bekonem
- Polędwiczka wieprzowa su-vi z musem chrzanowym
- Rolada z boczku marynowana w czosnku i majeranku z pikantną salsą warzywną
- Tradycyjny zylc
- Schab z śliwką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami

Ryby (dwie pozycje do wyboru)

- Śledź w 4 ziołach
- Śledź po kaszubsku
- Tatar z śledzia na grzance
- Terrina rybna nadziewana marchewką i otulona szpinakiem
- Terrina z dorsza z kaparami
- Filet z pstrąga w galarecie cytrynowej z migdałami
- Roladki z świeżego ogórka i wędzonej ryby
- Wędzony łosoś z pikantnym twarożkiem
- Ryba po grecku
- Kolorowe roladki z tortilli i wędzonego łososa
- Roladka z tortilli z ziołowym twarożkiem i warzywami

Sałatki (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem i bekonem
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka z pieczonych buraków z fetą, rukolą i pestkami dyni
- Sałatka gyros
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananase

Do zakąsek zimnych serwujemy:

- Marynaty z naszej kaszubskiej spiżarni
- Dipy i Sosy do mięs i ryb
- Pieczywo, Masło

Po północy ciepły posiłek (jeden do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Strogonow wołowy, lekko pikantny
- Żurek na białej kiełbasie z jajkiem
- Flaczki wołowe

Napoje bez limitu:

- Kawa, herbata (przy bufecie słodkim)
- Woda niegazowana, soki, napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite (wstawione w stołach)

Menu Weselne 220,00 PLN / osoba:

Powitalny kieliszek wina musującego oraz przywitanie chlebem i solą

ZUPA (jedna pozycja do wyboru, serwowana)

- Domowy rosół na kurze z makaronem i warzywami
- Krem z pomidorów z chmurką śmietankowo- bazyliową
- Krem z białych warzyw z oliwą ziołową i grzankami
- Krem z pieczonego buraka z pestkami dyni, oliwą i rukolą
- Zupa krem z borowika z grillowanym boczkiem
- Krem z zielonego groszku z szynką wiejską
- Kartoflanka z chipsem z boczku

OBIAD WESELNY (serwowany na półmisach):

Dania główne (pięć pozycji do wyboru):

- Pieczona polędwica z dorsza z cytrusami
- Panierowany filet z dorsza w migdałach
- Filet z dorsza na potrawce z pora
- Filet z pstrąga smażony z pieczarkami i cebulką
- Filet z kurczaka pieczony z pomidorem i mozzarellą
- Grillowana pierś z kurczaka z sosem bazyliowym
- Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką
- Kotlet de volaille z pieczarkami i serem
- Trybowane udka z kurczaka z szpinakiem i suszonym pomidorem
- Tradycyjne udka z kurczaka z ryżem i białym sosem
- Medaliony z indyka owinięte boczkiem
- Kotlet schabowy
- Kotlet kaszubski nadziewany kapustą zasmażaną
- Karkówka pieczona w sosie własnym
- Zrazy wieprzowe z tradycyjnym farszem w sosie własnym
- Polędwiczka wieprzowa su-vi w sosie grzybowym
- Policzki wieprzowe w sosie winno-śliwkowym
- Pieczona kaczka na sposób kaszubski, rozporcjowana i polana sosem karmelowo-wiśniowym
- Udka z gęsi confi z sosem żurawinowym

Dodatki do dań głównych (cztery pozycje do wyboru):

- Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem
- Ziemniaki opiekane w mundurkach z ziołami
- Ziemniaki opiekane ze złocistą cebulką
- Purée ziemniaczane
- Frytki
- Ryż z warzywami

- Kasza gryczana
- Kasza pęczak z pieczarkami i zielonym groszkiem
- Zestaw surówek
- Mix sałat z warzywami i sosem vinegret
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Kapusta modra duszona winie
- Buraczki zasmażane na maśle z miodem
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa gotowane
- Fasolka szparagowa z rumianą bułką

Desery (w formie bufetu szwedzkiego)

- Owoce sezonowe (minimum 4 rodzaje)
- Ciasta własnego wypieku (4 rodzaje)
- Kolorowe musy (3 rodzaje)

KOLACJA ZIMNA (w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana na półmisach w stoły):

Mięsa zimne (cztery pozycje do wyboru)

- Wiejski pasztet z konfiturą żurawinową
- Karkówka pieczona po kaszubsku
- Terrina z kaczki z suszoną śliwką
- Fantazja drobiowa z fetą i suszonym pomidorem
- Galantyna z kurczaka po węgiersku
- Schab sous-vide po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową i szczypiorkiem
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką moczoną w koniaku i owinięta bekonem
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide z musem chrzanowym
- Rolada z boczku marynowana w czosnku i majeranku z pikantną salsą warzywną
- Tradycyjny zylc
- Schab z śliwką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami

Ryby (trzy pozycje do wyboru)

- Śledź w 4 ziołach
- Śledź po kaszubsku
- Tatar z śledzia na grzance
- Terrina rybna nadziewana marchewką i otulona szpinakiem
- Terrina z dorsza z kaparami
- Łosoś gravlax marynowany w naszej kuchni z pieprzem zielonym
- Terrina z łososia w wiśniowej galaretce
- Filet z pstrąga w galarecie cytrynowej z migdałami

- Roladki z świeżego ogórka i wędzonej ryby
- Wędzony łosoś z pikantnym twarożkiem
- Ryba po grecku
- Kolorowe roladki z tortilli i wędzonego łososa
- Roladka z tortilli z ziołowym twarożkiem i warzywami

Sałatki (trzy pozycje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem i bekonem
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka z pieczonych buraków z fetą, rukolą i pestkami dyni
- Sałatka nicejska
- Kolorowe sałaty z warzywami i sosem vinegret
- Sałatka gyros
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananase

Do zakąsek zimnych serwujemy:

- Marynaty z naszej kaszubskiej spiżarni
- Dipy i Sosy do mięs i ryb
- Pieczywo, Masło

Po kolacji zimnej Szef Kuchni serwuje: pieczonego indyka w całości z sosem żurawinowo - chrzanowym

Po północy ciepły posiłek (jeden do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Strogonow wołowy, lekko pikantny
- Żurek na białej kiełbasie z jajkiem
- Flaczki wołowe

Napoje bez limitu:

- Kawa, herbata (przy bufecie słodkim)
- Woda niegazowana, soki, napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite (wstawione w stołach)

Menu Weselne 250,00 PLN / osoba:

Powitalny kieliszek wina musującego oraz przywitanie chlebem i solą

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru, czekająca na gości w stole):

- Pescaccio z łososia z pesto kolendrowym, kaparami, rukiętą siewną i parmezanem
- Łosoś gravlax na kolorowej sałatce z vinegretem pomarańczowym
- Pasztet wieprzowy z żurawiną i kolorową mikro sałatką
- Podwędzany tatar wołowy z marynatami

ZUPA (jedna pozycja do wyboru, serwowana)

- Domowy rosół na kurcze z makaronem i warzywami
- Krem z pomidorów z chmurką śmietankowo- bazyliową
- Krem z białych warzyw z oliwą ziołową i grzankami
- Krem z pieczonego buraka z pestkami dyni, oliwą i rukolą
- Zupa krem z borowika z grillowanym boczkiem
- Krem z zielonego groszku z szynką wiejską
- Kartoflanka z chipsem z boczku

OBIAD WESELNY (serwowany na półmisach):

Dania główne (pięć pozycji do wyboru):

- Pieczony łosoś na szpinaku z sosem serowym
- Pieczona polędwica z dorsza z cytrusami
- Panierowany filet z dorsza w migdałach
- Filet z dorsza na potrawce z pora
- Filet z pstrąga smażony z pieczarkami i cebulką
- Filet z kurczaka pieczony z pomidorem i mozzarellą
- Grillowana pierś z kurczaka z sosem bazyliowym
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Kotlet de volaille z pieczarkami i serem
- Trybowane udka z kurczaka z szpinakiem i suszonym pomidorem
- Tradycyjne udka z kurczaka z ryżem i białym sosem
- Medaliony z indyka owinięte boczkiem
- Kotlet schabowy
- Kotlet kaszubski nadziewany kapustą zasmażaną
- Karkówka pieczona w sosie własnym
- Zrazy wieprzowe z tradycyjnym farszem w sosie własnym
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie grzybowym
- Policzki wieprzowe w sosie winno-śliwkowym
- Pieczona kaczka na sposób kaszubski, rozporcjowana i polana sosem karmelowo-wiśniowym
- Udka z gęsi confi z sosem żurawinowym

Dodatki do dań głównych (pięć pozycji do wyboru):

- Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem
- Ziemniaki opiekane w mundurkach z ziołami
- Ziemniaki opiekane ze złocistą cebulką
- Purée ziemniaczane
- Frytki
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana
- Kasza pęczak z pieczarkami i zielonym groszkiem
- Zestaw surówek
- Mix sałat z warzywami i sosem vinegret
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Kapusta modra duszona winie
- Buraczki zasmażane na maśle z miodem
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa gotowane
- Fasolka szparagowa z rumianą bułką

Desery (w formie bufetu szwedzkiego)

- Owoce sezonowe (minimum 5 rodzajów)
- Ciasta własnego wypieku (5 rodzajów)
- Kolorowe musy (3 rodzaje)

KOLACJA ZIMNA (w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana na półmisach w stoły):

Mięsa zimne (pięć pozycji do wyboru)

- Wiejski pasztet z konfiturą żurawinową
- Karkówka pieczona po kaszubsku
- Rolada Czarnolas z wołowiny nadziewanej grzybami leśnymi
- Schab wieprzowy ze śliwką
- Terrina z kaczki z suszoną śliwką
- Fantazja drobiowa z fetą i suszonym pomidorem
- Galantyna z kurczaka po węgiersku
- Schab sous-vide po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową i szczypiorkiem
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką moczoną w koniaku i owinięta bekonem
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide z musem chrzanowym
- Rolada z boczku marynowana w czosnku i majeranku z pikantną salsą warzywną
- Tradycyjny zylc
- Schab z śliwką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami

Ryby (cztery pozycje do wyboru)

- Śledź w 4 ziołach
- Śledź po kaszubsku
- Tatar z śledzia na grzance
- Terrina rybna nadziewana marchewką i otulona szpinakiem
- Terrina z dorsza z kaparami
- Łosoś gravlax marynowany w naszej kuchni z pieprzem zielonym
- Terrina z łososią w wiśniowej galaretkie
- Filet z pstrąga w galarecie cytrynowej z migdałami
- Roladki z świeżego ogórka i wędzonej ryby
- Wędzony łosoś z pikantnym twarożkiem
- Ryba po grecku
- Kolorowe roladki z tortilli i wędzonego łososią
- Roladka z tortilli z ziołowym twarożkiem i warzywami

Sałatki (trzy pozycje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem i bekonem
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka z pieczonych buraków z fetą, rukolą i pestkami dyni
- Sałatka nicejska
- Kolorowe sałaty z warzywami i sosem vinegret
- Sałatka gyros
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i anansem

Do zakąsek zimnych serwujemy:

- Marynaty z naszej kaszubskiej spiżarni
- Dipy i Sosy do mięs i ryb
- Pieczywo, Masło

Po kolacji zimnej Szef Kuchni serwuje (jedna pozycja do wyboru):

- Pieczony indyk w całości z sosem żurawinowo – chrzanowym flambirowany
- Pieczony udziec wieprzowy flambirowany serwowany z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną

Po północy ciepły posiłek (jeden do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Strogonow wołowy, lekko pikantny
- Żurek na białej kiełbasie z jajkiem
- Flaczki wołowe

Napoje bez limitu:

- Kawa, herbata (przy bufecie słodkim)
- Woda niegazowana, soki, napoje gazowane: Coca-cola, Fanta, Sprite (wstawione w stołach)

Możliwość dodatkowego zamówienia:

- Stół wiejski przygotowany na dodatkowym bufecie, podany na dechach – 20 pln/ osobę – min. 30 osób
- Degustacyjna deska regionalnych serów z Osady Burego Misia – 20 pln / osobę – min 30 osób
- Tort weselny 60 pln / kg

Ciasta do wyboru do wybranego menu:

- Szarlotka – tradycyjna
- Cytrynka – biszkopt, mus cytrynowy, śmietana
- Słonecznik – biszkopt, masa karmelowa, czekolada, śmietana
- 3 Bit – biszkopt, masa budyniowa, karmel, ciasteczka, śmietana
- Milky way – ciemny biszkopt, masa mleczna, czekolada
- Raffaello – biszkopt, kokos, śmietana
- Sernik – tradycyjny
- Jogurtowe z galaretką – owoce sezonowe
- Snikers
- Pyszatek – ciasto kruche z czarną porzeczką, beza, przekładane kremem budyniowym

Alkohole

Możliwość konsumpcji własnego alkoholu – 15 pln / osoba dorosła

Wódka

Wyborowa / Bols 0,5l – 40 pln

Finlandia / Absolut 0,5l – 60 pln

Piwo keg Tyskie 30 l – 360 pln

Whisky

Ballantines / Johnnie Walker Red Label 0,7 l - 110 pln

Jack Daniels 0,7 l - 130 pln

Wina

wino bankietowe – Włochy (czerwone, białe) 0,75 l – 40 pln