

Drodzy Narzeczeni,

Hotel Dana zaprasza do skorzystania z oferty weselnej - propozycji pełnej doskonałych smaków i zróżnicowanych potraw serwowanych w eleganckich wnętrzach hotelu.




HOTEL DANA
BUSINESS & CONFERENCE
★ ★ ★ ★


HANZA TOWER
J.W. CONSTRUCTION

Propozycja 1

Menu serwowane

PRZYSTAWKA

Pierozki z ciasta drożdżowego z fetą i szpinakiem podane z dipem tzatziki

Pierozki z ciasta drożdżowego z tofu i szpinakiem podane z hummusem curry*

ZUPA

Domowy rosół z makaronem lub kołdunami z marchewką i natką pietruszki

Krem z białych warzyw z grzankami*

DANIE GŁÓWNE

Roladka z indyka a'la de volaille nadziewana pieczarkami i mozzarellą podawana z ziemniakami purée oraz bukietem świeżych surówek (coleslaw, marchewka z jabłkiem, buraczki)

Kotleciki z soczewicy i cieciorki z sosem

Napoli i sałatką z warzyw sezonowych z sosem winegret*

DESER

Beza z kremem mascarpone i owocami

Mus czekoladowy z aquafabą i malinami*

ZIMNY BUFET

Półmisek mięs pieczystych (schab ze śliwką, indyk z morelami, karkówka w ziołach) w zestawie z sosami i dipami: chrzanowym, czosnkowym, meksykańskim

Pieczarki nadziewane mięsem w panierce panko

Roladki z wędzonego łososia nadziewane ricottą

Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami

Jajka faszerowane pieczarkami, pastą ziołową i łososiową

Szaszłycki z mini mozzarellą, oliwkami i pomidorkami koktajlowymi

Szaszłycki śledziowe

Sałatka jarzynowa klasyczna

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Sałatka grecka z buraczkami

Pieczyno, masło

SŁODKI BUFET

CIASTA

Ciasto rafaello

Sernik cytrynowy

Czekoladowa delicja

Panna cotta z sosem truskawkowym

OWOCE

Patera owoców

NOCNE DANIE CIEPŁE

Barszcz czerwony z krokietem

Ziemniaki pieczone

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej z warzywami

Zestaw dipów

Barszcz czerwony z uszkami*

Placuszki z batatów z warzywnym ratatouille*

NAPOJE

kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe



320 zł/osoba

*Propozycje menu opcje wegańskie do wyboru

Koszt za menu 245 zł/os.

Koszt za napoje bezalkoholowe 75 zł/os

Propozycja 2

Menu serwowane

PRZYSTAWKA

Tatar z pstrągą Zielenickiego z chrzanem, podany na carpaccio z buraka z musem koperkowym i kawiozem

Sałatka z pieczonymi burakami i tofu z sosem winegret malinowo-balsamicznym oraz grzankami z oliwą czosnkową*

ZUPA

Bulion z kaczki z warzywami i klopsikami drobiowymi
Krem paprykowo-pomidorowy z chipsami z jarmużu*

DANIE GŁÓWNE

Roladki z polędwiczki wieprzowej z ricottą i szynką dojrzewającą z sosem brownie z zielonym pieprzem podawane z ziemniaczanym gratine oraz warzywami grillowanymi

Wegańskie zrazy z sosem pieczeniowym podawane z ryżem basmati oraz grillowanymi warzywami*

DESER

Ciasto czekoladowe z kremem waniliowym i owocami
Sernik kokosowy z tofu z musem z mango*

ZIMNY BUFET

Schab sous-vide z musem chrzanowym

Filet z indyka sous-vide z dipem paprykowym

Pasztet drobiowy z żurawiną

Pulpeciki wieprzowe w panierce panko z salsą meksykańską

Tortilla z musem z wędzonego łososia

Szaszłycki ze śledzia Szaszłycki z sera pleśniowego z oliwkami

Tatar wołowy z piklami

Jajka faszerowane pieczarkami, pastą ziołową i łososiową

Sałatka ziemniaczana

Sałatka grecka z marynowanymi karczochami

Sałatka gyros

Pieczyno, masło

SŁODKI BUFET

CIASTA

Szarlotka alpejska

Ciasto Orfeusz

Sernik krakowski

Krem waniliowy z owocami

Panna cotta z sosem truskawkowym

OWOCE

Patera owoców

NOCNE DANIE CIEPŁE

Zupa gulaszowa z maślanymi grzankami

Filet z kurczaka w panierce kukurydzianej z sosem paprykowym podawany z kluseczkami gnocchi i bukietem gotowanych jarzyn

Bulion wegański*

Kluseczki gnocchi z warzywami*

NAPOJE

kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe



340 zł/osoba

*Propozycje menu opcje wegańskie do wyboru

Koszt za menu 265 zł/os.

Koszt za napoje bezalkoholowe 75 zł/os

Propozycja 3

Menu serwowane

PRZYSTAWKA

Carpaccio z rostbefu wołowego z sosem winegret z francuskiej musztardy Maille oraz płatkami parmezanu z grzankami ziołowymi
Bukiet sałat z grillowanymi krewetkami, awokado i cytrusami z sosem winegret z kolendry oraz grzankami maślanymi*

ZUPA

Krem z borowików z kluseczkami z mąki pełnoziarnistej i oliwą truflową
Krem dyniowo-kokosowy z chipsami z selera*

DANIE GŁÓWNE

Zrazy z polędwiczki wieprzowej nadziewane wędzoną szynką i pieczoną papryką z ogórkiem kiszonym podawane na purée ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem oraz glazurowaną marchewką i maślanym groszkiem
Tagliatelle ze szparagami*

DESER

Mus waniliowo-makowy z ciasteczkami orzechowym, sosem porzeczkowym i płatkami złota
Jaglany crème brûlée z owocami*

ZIMNY BUFET

Roladki ze schabu nadziewane musem pieczarkowym
Roladki z indyka z ricottą i suszonymi pomidorami
Tartaletki z musem z wędzonego pstrąga
Tartaletki z koktajlem z krewetek
Szaszłyczki z krewetkami
Jajka faszerowane musem z łososia z kawiozem
Jajka faszerowane szynką i pieczarkami
Szaszłyczki z serami francuskimi i oliwkami
Tatar wołowy z pikłami
Sałatka z pierożkami tortellini i szynką
Sałatka grecka
Sałatka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Pieczywo, masło

SŁODKI BUFET

CIASTA

Torcik bezowy
Torcik Szwarcwaldzki z wiśniami
Ciasto czekoladowe
Sernik ze skórką pomarańczową
Tartaletki z owocami
Muffinki czekoladowe

OWOCE

Patera owoców

NOCNE DANIE CIEPŁE

Żurek z jajkiem i pulpecikami z białej kiełbasy podawany z pieczywem
Wołowina duszona z warzywami i czerwonym winem podana ze smażonym włoskim gnocchi
Żurek wegański*
Ratatouille warzywne z kluseczkami gnocchi*

NAPOJE

kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe



410 zł/osoba

*Propozycje menu opcje wegańskie do wyboru
Koszt za menu 335 zł/os.
Koszt za napoje bezalkoholowe 75 zł/os

Poprawiny



Propozycja 1

DANIE PODANE NA BUFECIE

Żurek

Krem z białych warzyw

Pieczone udka z kurczaka podane na flanie pieczarkowym

Schab z pieca w sosie myśliwskim

Kotleciki z cieciorki na musie mango wege

Dodatki: ziemniaki pieczone, gnocchi z pesto bazyliowym

Wybór sałat z cytrusowym winegret

BUFET SŁODKI

Ciasto domowe

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, sok

160 zł/osoba



Propozycja 2

DANIE PODANE NA BUFECIE

Zupa gulaszowa z wieprzowiny

Krem z pomidora

Chrupiąca bagietka

Przekąski zimne:

Deska mięs pieczystych: karkówka, schab, boczek

Kurczak curry na cytrusowej sałatce z oliwą sezamową

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Pulpeciki wieprzowe w panko z salsą meksykańską

Sałatka grecka

Cukinia grillowana z serem halloumi i czarnuszką

Pieczyno

BUFET SŁODKI

Ciasto domowe

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, sok

175 zł/osoba

Wegańskie opcje

W każdej propozycji menu weselnego istnieje możliwość uwzględnienia wegańskiego menu na życzenie klienta. Udział dań wegańskich z całej oferty bufetu zimnego czy słodkiego jest wyliczany procentowo.

ZIMNY BUFET

Sałatka z kaszy kuskus i soczewicy z warzywami i szpinakiem baby
Sałatka jarzynowa z wegańskim majonezem
Paszтет z fasoli z suszoną żurawiną i marmoladą z jabłek
Caponata z grillowanych warzyw
Roladki z cukinii z tofu
Kotleciki z kalafiora w panierce panko
Pierozki filo z warzywami

SŁODKI BUFET

Wegańskie brownie
Chia na mleczku kokosowym z owocami

Zasady współpracy

DZIECI I OBSŁUGA

Dzieci w wieku do 2 lat gratis
Dzieci w wieku od 2 do 12 lat 70%
Obsługa tj. firmy zewnętrzne pełniące usługi w dniu wesela (zespół, fotograf, kamerzysta) płatność -50%

TORT

Państwo Młodzi zamawiają tort we własnym zakresie
Hotel pobiera opłatę za przechowanie i serwowanie tortu 10 zł/os.

DEKORACJE

W ramach przyjęcia weselnego zapewniamy dekoracje krzeseł białymi pokrowcami w cenie 10 zł/sztuka

DLA NOWOŻEŃCÓW

Nocleg w komfortowym pokoju z winem musującym i owocami oraz śniadanie w restauracji hotelowej dla Nowożeńców (w przypadku organizacji przyjęcia na min. 100 osób)

SPECJALNE CENY POKOI DLA GOŚCI WESELNYCH

Hotel gwarantuje specjalne ceny pokoi dla gości weselnych - obowiązują ustalenia indywidualne

WARUNKI PŁATNOŚCI

Rezerwacja terminu - wpłata 1000 zł
Podpisanie umowy na 3 miesiące przed przyjęciem - wpłata 60% wartości przyjęcia
Na 2 tygodnie przed terminem ostateczny wybór menu oraz ustalenie scenariusza wesela - wpłata pozostałej kwoty
Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej
Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany cen lub propozycji menu

Opcje dodatkowe

W trosce o indywidualne potrzeby każdego klienta proponujemy Państwu opcje dodatkowe, które urozmaicą wydarzenie.

Candy Bar



Stół sushi



Wiejski stół



Wszystkie opcje dodatkowe są wyceniane indywidualnie.



Zapraszamy!

Hotel Dana Business & Conference
Aleja Wyzwolenia 50, Szczecin

☎ +48 91 820 77 00

✉ sprzedaz@hoteldana.pl

