



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



Aleja Wyzwolenia 50, Szczecin
tel. +48 91 820 77 00, e-mail: sprzedaz@hoteldana.pl

WWW.HOTELDANA.PL

PROPOZYCJE MENU

MENU - 175 PLN /OS.

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

- **Przystawka:** Parfait z drobiowych wątróbek z dodatkiem brandy z galaretką z sherry i ciastkiem tymiankowym
- **Zupa:** Krem kalafiorowy z prażonymi migdałami i oliwą dyniową
- **Danie główne:** Roladki z kurczaka na szpinaku z ziemniakami gratine i sosem serowym lub Polędwiczki wieprzowe na kaszotto z grzybami, sosem tymiankowym i zieloną fasolką.
- **Deser:** Panna cotta z owocami marynowanymi w syropie waniliowo- anyżowym

BUFETY

- **Bufet zimny:** Śledź w trzech odsłonach – pod śmietanową pierzynką, pływający w oleju, rolmopsy klasycznie zawijane Aromatyczne mięsa pieczone – karkówka, schab, boczek Klasyczna sałatka jarzynowa

MENU - 225 PLN /OS.

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

- **Przystawka:** Rillettes z łososia z mini sałatką z kaparów, fenkuła, ogórka i jabłek
- **Zupa:** Krem grzybowy z kawałkami pieczonej piersi kaczki
- **Danie główne:** Pierś z kurczaka kukurydzianego z puree ziemniaczano czosnkowym, zielonym groszkiem i sosem ziołowym lub Grillowany schab z kością z opiekanymi ziemniakami, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym
- **Deser:** Ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi i strzelającym cukrem

BUFETY

- **Bufet zimny:** Aromatyczne mięsa pieczone – karkówka, schab, boczek Wędliny suche – kabanosy, krakowska, jałowcowa Łosoś wędzony z ziołowym serkiem fromażę Trio ryb wędzonych – pstrąg, łosoś, węgorz

Sałatka z kurczakiem na chrupiącej sałacie w towarzystwie soczystych pomidorów i cytrusów
Mozzarella z pomidorami i bazyliowym pesto
Jajka faszerowane delikatnymi pastami
Tradycyjny pasztet z żurawiną
Pieczywo, masło
Sosy: chrzanowy, czosnkowy, curry

- **Bufet słodki:**

Trzy rodzaje ciasta – jogurtowe, puszysty sernik, aromatyczna szarlotka
Owoce sezonowe

KOLACJA WIECZORNA

Barszcz czerwony z pasztecikiem

- **Napoje:** woda bez ograniczeń

Sałatka z marynowanymi krewetkami z kolendrą i sosem imbirowo- limonkowym z dodatkiem chilli
Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem
Tradycyjny pasztet z żurawiną
Pieczywo, masło
Sosy: chrzanowy, czosnkowy, curry

- **Bufet słodki:**

Trzy rodzaje ciasta – jogurtowe, puszysty sernik, aromatyczna szarlotka
Delikatny mus waniliowy
Panna cotta z sosem owocowym
Owoce sezonowe

KOLACJA WIECZORNA

Czerwony barszcz z pasztecikiem
Pożywny Boeuf Strogonow

- **Napoje:** woda bez ograniczeń



PROPOZYCJE MENU



MENU - 275 PLN/OS.

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

- **Przystawka:** Sałatka z suszoną pierśią gęsia, kandyzowaną żurawiną i prażonymi pestkami dyni
- **Zupa:** Zupa rakowa z wędzonym węgorzem i dodatkiem kwaśnej śmietany
- **Danie główne:** Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym z musem z kaszy gryczanej i puree z buraków lub Filet z łososia na puree z zielonego groszku podany z zapiekanką warzywną, popcornem ziemniaczanym i sosem holenderskim
- **Deser:** Mus z białej czekolady z kawowym biszkoptem, bakaliami i 24-karatowym złotem

BUFETY

- **Bufet zimny:**
Aromatyczne mięsa pieczone – karkówka, schab, boczek
Wędliny suche – kabanosy, krakowska, jałowcowa
Trio ryb wędzonych – pstrąg, łosoś, węgorz
Sałatka z marynowanymi krewetkami z kolendrą i sosem imbirowo-limonkowym z dodatkiem chilli

Mix sałat z kozim serem i burakami pieczonymi z czarnuszką
Rostbef pieczony na różowo z konfiturą z czerwonej cebuli
Rolada z kaczki z jabłkami i żurawiną
Selekcja serów francuskich
Pieczywo, masło
Sosy: chrzanowy, czosnkowy, curry

Bufet słodki:

Trzy rodzaje ciasta – jogurtowe, puszysty sernik, aromatyczna szarlotka
Krem piernikowy z kruszonką
Panna cotta z sosem owocowym
Muffinki z kremem
Owoce sezonowe

KOLACJA WIECZORNA

Wołowina po burgundzku
Żurek z jajkiem

- **Napoje:** woda bez ograniczeń

ZASADY WSPÓŁPRACY

DZIECI I OBSŁUGA

Dzieci w wieku do 4 lat gratis. Dzieci w wieku od 4 do 12 lat – 50%.
Obsługa tj. firmy zewnętrzne pełniące usługi w dniu wesela (zespół, fotograf, kamerzysta) płatność – 50%.

TORT

Państwo Młodzi zamawiają tort we własnym zakresie.
Hotel nie pobiera opłat za przechowanie i serwowanie tortu.

DEKORACJE

W ramach przyjęcia weselnego zapewniamy bezpłatnie dekoracje krzeseł białymi pokrowcami. Organizacja pozostałych dekoracji w tym kwiatów pozostaje po stronie Pary Młodej.

DLA NOWOŻEŃCÓW

Nocleg w komfortowym pokoju z winem musującym i owocami oraz śniadanie w restauracji hotelowej dla Nowożeńców* (*w przypadku organizacji przyjęcia na min. 50 osób).

SPECJALNE CENY POKOI DLA GOŚCI WESELNYCH

Hotel gwarantuje specjalne ceny pokoi dla gości weselnych – ustalenia indywidualne.

WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Rezerwacja terminu – wpłata 10% wartości przyjęcia.
2. Podpisanie umowy na 3 miesiące przed przyjęciem – wpłata 60% wartości przyjęcia.
3. Na 2 tygodnie przed terminem ostateczny wybór menu oraz ustalenie scenariusza wesela – wpłata 30% wartości przyjęcia.

Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej. Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany cen lub propozycji menu.

NAPOJE

- **OPEN BAR SOFT** – 45 zł/os.
soki owocowe, napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, woda gazowana, kawa, herbata
- **Napoje alkoholowe** – uzgodnienia indywidualne
- Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu, koszt korkowego to 15 zł za butelkę 0,5 l alkoholu mocnego lub wina 0,75 l