



Drodzy Narzeczeni,

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

Propozycje menu

MENU SERWOWANE

- PRZYSTAWKA -

Pierogi z ciasta drożdżowego z fetą i szpinakiem podane z dipem tzatziki
Pierogi 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 cieciorzki 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
Pieczywo, 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

210 PLN/os.

opcje wegańskie do wyboru

Propozycje menu

MENU SERWOWANE

- PRZYSTAWKA -

Tatar z pstrąga 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
Paszтет drobiowy z żurawiną
Pulpeciki wieprzowe w panierce panko z salsą meksykańską
Tortilla z musem z wędzonego łososia
Szaszłyczki ze śledzia
Szaszłyczki 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
Pieczywo, 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 bukieciem gotowanych jarzyn
Bulion wegański
Kluseczki gnocchi z warzywami

250 PLN/os.

opcje wegańskie do wyboru

Propozycje menu

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 ciasteczkiem orzechowym, sosem porzeczkowym i płatkami złota
Jagłany 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 piklami
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 kielbasy podawany z pieczywem
Wołowina duszona z warzywami i czerwonym winem podana ze smażonym włoskim gnochci
Żurek wegański
Ratatouille warzywne z kluseczkami gnochci

290 PLN/os.

opcje wegańskie do wyboru

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

Salatka z kaszy kuskus i soczewicy z warzywami i szpinakiem baby
Salatka 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
Pierogi filo z warzywami

SŁODKI BUFET

Wegańskie brownie
Chia na mleczku kokosowym z owocami

OPEN BAR SOFT

soki owocowe
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
woda gazowana, woda niegazowana
kawa, herbata

4h

45 PLN/os.

powyżej 4h

15%
dopłaty
za każdą
godzinę

OPEN BAR BRONZE

soki owocowe
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
woda gazowana, woda niegazowana
kawa, herbata
wino domu: białe, czerwone
piwo Żywiec

90 PLN/os.

15%
dopłaty
za każdą
godzinę

OPEN BAR SILVER

soki owocowe
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
woda gazowana, woda niegazowana
kawa, herbata
wino domu: białe, czerwone
piwo Żywiec
wódka Finlandia

120 PLN/os.

15%
dopłaty
za każdą
godzinę

OPEN BAR GOLD

soki owocowe
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
woda gazowana, woda niegazowana
kawa, herbata
wino domu: białe, czerwone
piwo Żywiec
wódka Finlandia
whisky Grant's

140 PLN/os.

15%
dopłaty
za każdą
godzinę

OPEN BAR ALL INCLUSIVE

soki owocowe
napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
woda gazowana, woda niegazowana
kawa, herbata
wino domu: białe, czerwone
piwo Żywiec
wódka Finlandia
whisky Ballantine's
gin Seagram's
rum Bacardi
Martini Bianco, Rosso, Dry
tequila Sierra
Jägermeister

200 PLN/os.

15%
dopłaty
za każdą
godzinę

Ilość spożywanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych jest nielimitowana.
Wszystkie napoje są wydawane przez barmana w open barze.

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu.
Koszt korkowego to 20 zł za butelkę 0,5l alkoholu mocnego lub wina 0,75l.

Nasze wnętrza



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 - obowiązują ustalenia indywidualne.

WARUNKI PŁATNOŚCI

Rezerwacja terminu - wpłata 10% wartości przyjęcia.

Podpisanie umowy na 3 miesiące przed przyjęciem - wpłata 60% wartości przyjęcia.

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.

Kontakt

Hotel Dana Business & Conference

Aleja Wyzwolenia 50, Szczecin

tel. +48 91 820 77 00

e-mail: sprzedaz@hoteldana.pl