



Wesele
w Hotelu Haffner
2021

Jedyny taki dzień... Jedynie takie miejsce... Hotel Haffner - sposób na udane wesele.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą:

- organizacja imprezy weselnej w hotelowej sali bankietowej lub innym dowolnym miejscu wybranym przez Państwa
- wyśmienite torty i ciasta z własnej cukierni, sygnowane przez Szefa Cukierni, Michała Wiśniewskiego - Kapitana Reprezentacji Polski podczas Mistrzostw Świata Cukierników 2020
- komfortowe pokoje oraz apartamenty dla weselnych Gości
- wykwintna kuchnia, profesjonalna obsługa
- możliwość przygotowania Weselnej Strefy Zdjęciowej w wybranych aranżacjach

Cennik:

	od 01.01 do 30.04 od 15.10 do 31.12	od 01.07 do 31.08	od 01.05 do 31.06 od 01.09 do 30.09
Pokój	 	 	 
Premium	230 zł 280 zł	680 zł 730 zł	480 zł 530 zł



Dzieci do lat 5 - pobyt zawsze bezpłatny!¹

Przy organizacji wesela powyżej 50 osób pokój o podwyższonym standardzie dla Pary Młodej bezpłatnie (w dniu Wesela).

Powyższe ceny uwzględniają podatek VAT.

¹ promocja dotyczy pobytu dzieci przy pełnopłatnym pobycie dwójki rodziców / opiekunów

Wesele w czterech odsłonach:

Menu piaskowe:

Przystawka

- Asiette Szefa Kuchni z domowymi marynatami:
 - pasztet z dzikiego ptactwa z pistacjami
 - pasztet z dzika z jałowcem
 - pate z wątróbki na karmelizowanej cebuli

Zupa

- Aksamitny krem z piezonego kalafiora z prażonymi płatkami migdałów i oliwą truflową

Intermezzo

- Sorbet owocowy

Danie główne

- Pieczone udko z kaczki z jabłkami z zapiekanką ziemniaczaną, musem z modrej kapusty i majerankowym demi glace

Menu słoneczne:

Przystawka

- Półgęsek z gęsi kołudzkiej z musem żurawinowym i chutney z polskich jabłek

Zupa

- Krem z buraków i jabłek z kozim serem

Intermezzo

- Sorbet owocowy

Danie główne

- Policzki wieprzowe z sosem demi-glace, puree ziemniaczano-selerowe z dodatkiem szalotki, pieczone warzywa korzenne



Cena: 110 zł / osoba

Cena: 120 zł / osoba

Menu bursztynowe:

Przystawka

- Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem, kaparami, rukolą, skropione oliwą truflową

Zupa

- Krem parmezanowy z oliwą bazyliową

Intermezzo

- Sorbet owocowy

Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem tatarskim z zapiekanką z selera i karmelizowanymi burakami

Cena: 130 zł / osoba

Menu morskie:

Przystawka

- Carpaccio ze świeżych ryb (łosoś, sandacz) podane z pomidorkami cherry, kaparami, czerwoną cebulą, parmezanem, skropione oliwą cytrynową

Zupa

- Rosół wołowo-drobiowy z kołdunami z jagnięciny

Intermezzo

- Sorbet owocowy

Danie główne

- Kurczak kukurydziany faszerowany, sos truflowy, puree z pietruszki i jabłka, pieczone warzywa

Cena: 140 zł / osoba

Propozycje dań głównych dla wegetarian:

- Łosoś pieczony, skropiony sokiem z cytryny, risotto z suszonymi pomidorami
- Filet z sandacza z szyszkami rakowymi, puree z pietruszki, spaghetti warzywne
- Papryka faszerowana kaszą kuskus i warzywami, sos pomodoro

Podane ceny są cenami brutto, w które nie są wliczone napoje. Menu dla dzieci jest ustalane indywidualnie. Asortyment dań uzależniony jest od pory roku.



Bufet wieczorny po kolacji serwowanej:

Bufet wieczorny I:

Przystawki na zimno (6 do wyboru):

- Opiekany dorsz w zalewie winno-octowej
- Śledź bałtycki przyrządzony na cztery sposoby
- Pstrąg potokowy pod galaretą cytrynową
- Ryba po grecku
- Kaczka faszerowana wątróbką drobiową i słoniną
- Wybór domowych pasztetów
- Galareta wieprzowa z warzywami
- Deska wędlin i szynki z hotelowej wędzarni
- Rolada z kurczaka z pieczoną papryką
- Krążki wieprzowe z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami
- Kawior z bakłażanem z paluszkami grissini
- Tarta z warzywami
- Wybór tapasów

Sałatki (3 do wyboru):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z kiszonymi ogórkami i czerwoną cebulą
- Młode sałaty ze świeżymi warzywami i wędzonym kurczakiem
- Eskalibada - pieczone warzywa z dressingiem balsamicznym i kozim serem
- Sałatka caprese - włoska mozzarella z soczystymi pomidorami skropiona sosem pesto
- Sałata z dressingiem Cesar, pomidorkami i grzankami ziołowymi
- Sałatka nicejska z warzywami, tuńczykiem, gotowanym jajkiem i tartym żółtym serem
- Kolorowe sałaty ze świeżymi warzywami, grillowaną rybą i marynowaną śliwką

Dania na ciepło po północy (2 do wyboru):

- Żur na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem przepiórczym
- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym mięsem
- Pikantna zupa orientalna z kurczakiem i warzywami
- Stroganof z kurczaka z pieczarkami
- Udziec z indyka pieczony w sosie własnym z dodatkiem gałki muszkatałowej

Dodatki do dań ciepłych (2 do wyboru):

- Kaszotto z warzywami
- Buraczki zasmażane
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Warzywa pieczone

Desery:

- Szarlotka z borówką
- Sernik miodowy
- Ptysie
- Crème brûlée



Cena: 90 zł / osoba

Bufet wieczorny II:

Przystawki na zimno (6 do wyboru):

- Sushi wegetariańskie z dodatkami
- Opiekany sum marynowany w białym winie i warzywach
- Tatar z troci bałtyckiej z dodatkami
- Patera ryb wędzonych z sosami (tatarski, chrzanowy, jogurtowy z koperkiem)
- Małże nowozelandzkie podane na salsie owocowej ze świeżą miętą
- Deska mięs pieczonych oraz pasztetów z marynatami
- Gęś faszerowana jabłkami i majerankiem
- Galaretki drobiowe z warzywami i jajkiem przepiórczym
- Kurczak ze staropolskim farszem
- Płatki wieprzowiny skropione sosem z tuńczyka, kaparami i słodką papryką
- Wołowina pieczona na różowo z dipami
- Rolada wieprzowa z czarnymi oliwkami i marynowanymi karczochami
- Grillowana cukinia z warzywami z dodatkiem sera Philadelphia
- Carpaccio z buraka z pestkami słonecznika, rukolą i serem feta
- Wybór tapasów

Sałatki (3 do wyboru):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kiełbasą myśliwską, ziemniakami, ogórkiem kiszonym oraz konserwową papryką
- Sałatka z rukoli, pomidorów, czarnych oliwek z dodatkiem grillowanego sandacza
- Sałatka śledziowa z warzywami
- Sałata ze szpinaku i rukoli z serem kozim, warzywami, suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami słonecznika
- Sałatka grecka z serem feta i świeżą bazylią
- Sałatka z sałaty rzymskiej z z warzywami i wędzoną pierśią z kurczaka z dressingiem jogurtowym

Dania na ciepło po północy (2 do wyboru):

- Flaki wołowe po sopocku doprawione imbirem
- Zupa gulaszowa z wołowiną i lanymi kluskami
- Tajska zupa z klopsikami wieprzowymi
- Karkówka wieprzowa, duszona z warzywami, podana z ciecierzycą
- Jagnięcina duszona z warzywami
- Bigos myśliwski z kiełbasą i śliwkami

Dodatki do dań ciepłych (2 do wyboru):

- Kaszotto z mascarpone
- Maślane puree ziemniaczane
- Warzywa grillowane, marynowane w oliwie i occie balsamicznym
- Kalmary w cieście z dipami

Desery:

- Sernik domowy z pomarańczą
- Tartaletki z owocami
- Mini eklerki
- Brownie

Cena: 110 zł / osoba

Bufet wieczorny III:

Przystawki na zimno (6 do wyboru):

- Koktajl z krewetek z owocami
- Łosoś wędzony na ciepło z sosem jogurtowym i świeżą kolendrą
- Małże nowozelandzkie podane na salsie owocowej ze świeżą miętą
- Patera ryb wędzonych z dipami
- Krążki marynowanego łososa ze świeżym ogórkiem i imbirem
- Wołowina pieczona na różowo z dipami
- Plastry cielęciny z sosem z tuńczyka, kaparami i słodką papryką
- Śledź bałtycki przyrządzany na cztery sposoby
- Deska wędlin i szynki z hotelowej wędzarni
- Gęś faszerowana jabłkami i majerankiem
- Galaretki drobiowe z warzywami i jajkiem przepiórczym
- Kurczak z polskim farszem
- Jajka przepiórcze z kawiozem z łososa, podane na kwaśnej śmietanie
- Wybór serów korycińskich z konfiturami
- Wybór tapasów

Salatki (3 do wyboru):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kiełbasą myśliwską, ziemniakami, ogórkiem kiszonym oraz konserwową papryką
- Sałata z rukoli, pomidorów, czarnych oliwek z dodatkiem grillowanego sandacza
- Sałatka caprese - włoska mozzarella z soczystymi pomidorami, skropiona sosem pesto
- Sałatka grecka z serem feta i świeżą bazylią
- Kolorowe sałaty z marynowaną polędwicą i warzywami
- Zagrodowe sałaty z szyszkami rakowymi i dressingiem z zielonej sałaty

Dania na ciepło po północy (2 do wyboru):

- Żur na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem przepiórczym
- Stroganof wołowy
- Prosiak w całości, faszerowany kaszą gryczaną i podrobami lub dzik w całości z sosem myśliwskim

Dodatki do dań ciepłych (2 do wyboru):

- Ziemniaki gratin
- Placki ziemniaczane
- Buraki zasmażone
- Warzywa pieczone

Desery:

- Sernik sopocki
- Jabłecznik na kruchym spodzie
- Eklerki z wanilią
- Crème brûlée
- Ciastko z białej czekolady z malinami

Cena: 130 zł / osoba

Aperitif:

- Prosecco Montelvini DOC Italy

Cena: 100 zł / butelka

Pakiet napoi bezalkoholowych (bez limitu):

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

Cena: 30 zł / osoba

Pakiet napoi alkoholowych (bez limitu):

- Wódka Ostoya
- Gin Seagrams
- Whisky Ballantine's
- Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato)
- Bitter - Campari
- piwo Lech
- wino białe - Casa Maria Verdejo (Castilla y Leon, Spain)
- wino czerwone - Casa Maria Tempranillo (Castilla y Leon, Spain)

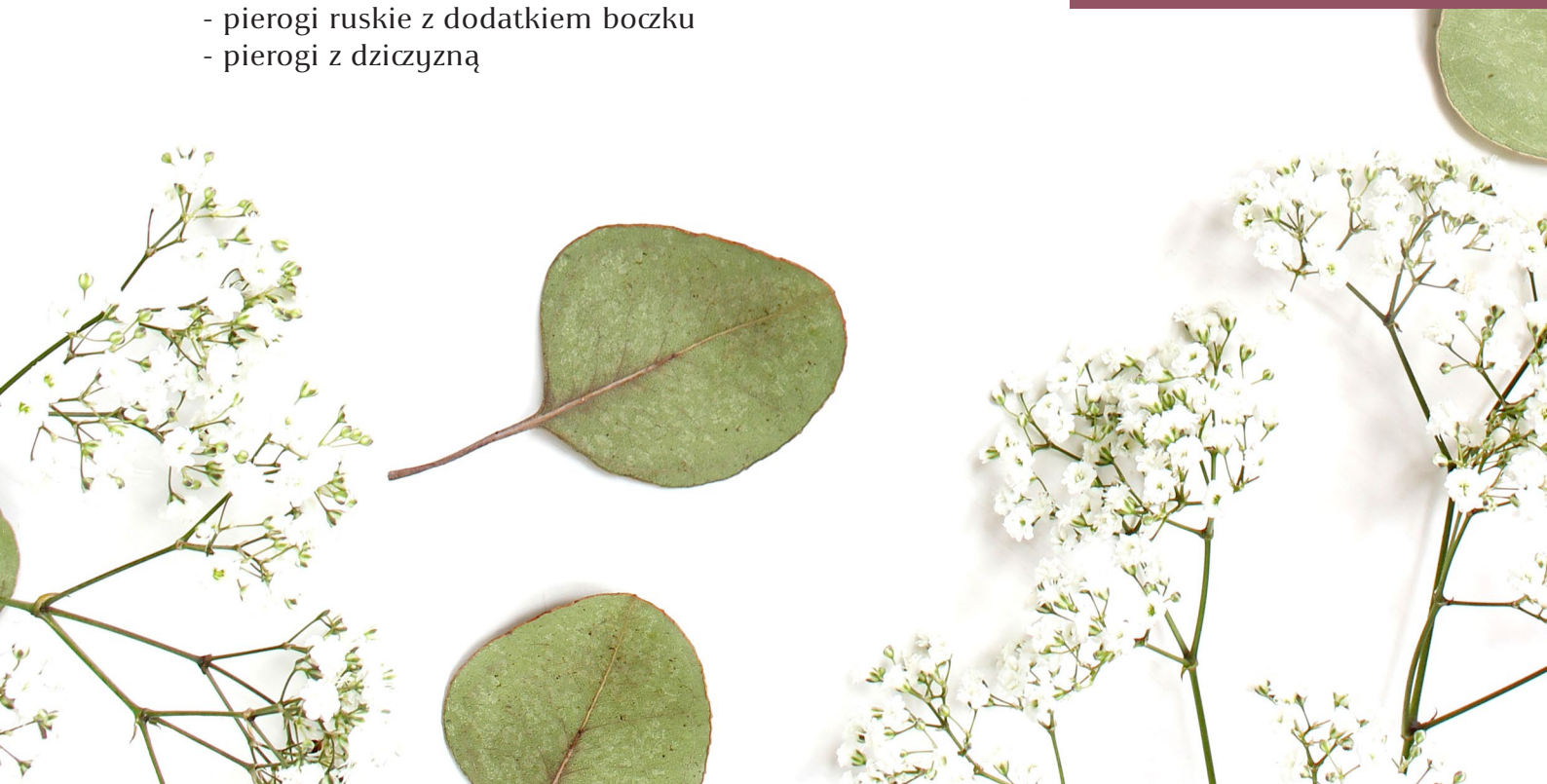
Cena: 100 zł / osoba

Dodatkowo proponujemy:

Stacja Live Cooking (1,5 godz.):

- Wybór pierogów (2 do wyboru):
 - pierogi z bobem i borowikami
 - pierogi z kapustą i grzybami
 - pierogi ruskie z dodatkiem boczku
 - pierogi z dziczyzną

Cena: 15 zł / osoba



A romantic wedding table setting featuring large white roses, a crystal chandelier, and a white lace chair. The background is a soft, draped white fabric.

Masz pytania? Skontaktuj się z nami:

sales@hotelhaffner.pl

58 550 99 99

Hotel Haffner*****

Haffnera 59

81-715 Sopot

+48 58 550 99 99

sales@hotelhaffner.pl

www.hotelhaffner.pl