



Przyjęcie weselne



HOTEL MOŚCICKI ****
UL. NADPILICZNA 2, 97-215 SPAŁA



Ślub to najpiękniejszy dzień w życiu każdej młodej pary.

Wspomnienia tego dnia pozostają w pamięci do końca życia.

Zadbamy o to, aby były naprawdę wyjątkowe. Każdy, kto planuje wesele, marzy o perfekcyjnej organizacji nie może trafić lepiej.

*Przyjęcie weselne w Hotelu Mościcki**** z nami nie może się nie udać.*

Wesele w sercu Spalskiego Parku Krajobrazowego

Spała to doskonałe miejsce, aby powiedzieć sakramentalne „TAK”. Oryginalna sceneria, piękną otaczającą przyrodę i zabytkowe obiekty sakralne przyciągają Nowożeńców z całej Polski.

Przyjęcie weselne, o którym marzysz

Tradycyjna gala z muzyką na żywo, czy może nowoczesna dyskoteka z karaoke. Spełnimy każde oczekiwania. Oferujemy bogate menu, profesjonalną obsługę zajmujemy się wszystkim od A do Z.

ZAPRASZAMY



Pakiet standard
CENA 280 zł/os

Toast powitalny
oraz
Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Uroczysty obiad czterodaniowy
przystawka,
zupa,
danie główne,
deser,

II Danie gorące serwowane
III Danie gorące serwowane
Przekąska gorąca podana w bufecie
10 przekąsek zimnych (w tym 3 sałatki)

Napoje gorące bez limitu
asortyment herbat
kawa świeżo mielona z ekspresu
woda z cytryną

Bufet z ciastami
4 rodzaje ciasta
2 rodzaje musów
babeczki

Apartament dla Nowożeńców
wynajem sali do 12 h

WYCENA MENU ZAWIERA
wynajem sali
obsługa kelnerska
pełne nakrycie stołów
wraz z dekoracją kwiatową wg standardu hotelu
dzieci do 3 lat bezpłatnie
dzieci 4-12 lat 50% zniżki
białe / czarne pokrowce na krzesła w standardzie
stoły okrągłe lub prostokątne

USŁUGI DODATKOWE PŁATNE
stół rybny (ryby z hotelowej wędzarni)
stół spalski (specjały ze spalskich lasów - przetwory z
dziczyzny, rydze, borowiki, podgrzybki)
stół wiejski - asortyment do ustalenia
słodki stół + tort
drink bar z obsługą barmańską
aranżacja tarasów - weeding grill
poprawiny
atrakcyjne ceny pokoi dla gości weselnych



PROPOZYCJA MENU

Przystawki

*Carpaccio z wędzonej gęsi z sosem żurawinowym
na mixie sałat*

Tatar z wędzonego łososia z kaparami i grzanką
Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą cytrynową
Tatar z suszonego pomidora z grzanką

Zupy

Aromatyczny bulion z bażanta z kołdunami
Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Krem z pomidorów
Krem z brokułu z prażonymi migdałami
Krem z białych warzyw

I Danie główne

*Polędwiczki wieprzowe z sosem śliwkowym, kopytkami
i bukietem warzyw*
*Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem demi glas
podane z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową*
*Indyk w sosie z zielonego pieprzu, kremowe puree
i warzywa korzenne*
*Filet z kaczki z kładzionymi kluskami i pieczonym
jabłkiem*

Desery

*Gruszka gotowana w białym winie z lodami
bakaliowymi*
*Szyszka sernikowo borowikowa w deserowej
czekoladzie*
Brownie czekoladowe z lodami śmietankowymi
Sernik z sosem malinowym

II Danie główne serwowane

Rolada wołowa z sosem grzybowym
*Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem/ suszonym
pomidorem*
Schab pieczony w sosie śliwkowym
*Miętus w sosie kurkowym z kolorowym ryżem i
warzywami z patelni*
*Tradycyjny kotlet schabowy z koperkowymi
ziemniaczkami i zasmażaną kapustą*

III Danie serwowane

Bogracz
Strogonoff
Wołowina po burgundzku

IV Danie podane w bufecie

Żurek
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Solianka
Kwaśnica na wędzonym boczku

Przekąski zimne

Carpacio z wędzonej polędwicy wieprzowej z sosem
tuńczykowym i kaparami
Tymbaliki drobiowe
Roladki z wędzoną łososią z musem
śmietankowym.
Pstrąg z hotelowej wędzarni podany na sałacie
Tradycyjny śledź w oleju cytrynowym
Pieczone mięsa: kark, schab, boczek
Deska serów żółtych i pleśniowych
Mix tortilli (z kurczakiem, warzywami, łososiem)
Mix tartaletek
Capreze z mozzarelli pomidora i cukinii
Wytrawne ptyśki z tatarskim z kurek
Tatar wołowy, ogórek marynowany, cebulka,
rydze marynowane
Tatar z buraka z grzybkami shimeji

Sałatki

Sałatka włoska z mozzarellą i oliwkami
Sałatka ala gyros
Sałatka z pieczonych batatów i jarmużu
Sałatka z serem kozim gruszką i orzechami włoskimi.
Sałatka grecka
Sałatka z pieczonym łososiem i ogórkiem małosolnym
Tradycyjna sałatka jarzynowa





*Hotel Mościcki *****
ul. Nadpiliczna 3
97-215 Spała
RECEPCJA

+48 44 726 41 00

recepcja@hotelmoscicki.pl

*Zainteresowane pary zapraszamy na spotkanie,
podczas którego z przyjemnością przedstawimy szczegóły oferty oraz omówimy
oczekiwania narzeczonych wobec charakteru uroczystości weselnej.*

HOTEL MOŚCICKI****
UL. NADPILICZNA 2, 97-215 SPAŁA