



Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

# Menu weselne

## PAKIET I - 219 PLN / OSOBA

**Do wyboru:** 1 przystawka, 1 zupa,  
1 danie główne, 2 dodatki do dania  
głównego, 1 deser

**Dodatkowo:** 1 danie serwowane w nocy,  
5 pozycji z bufetu zimnego, 2 pozycje z  
bufetu deserowego

## PAKIET II - 259 PLN / OSOBA

**Do wyboru:** 1 przystawka, 1 zupa,  
1 danie główne, 2 dodatki do dania  
głównego, 1 deser

**Dodatkowo:** 2 dania serwowane w nocy,  
7 pozycji z bufetu zimnego, 3 pozycje z  
bufetu deserowego

## PAKIET III - 299 PLN / OSOBA

**Do wyboru:** 1 przystawka, 1 zupa,  
1 danie główne, 2 dodatki do dania  
głównego, 1 deser

**Dodatkowo:** 3 dania serwowane w nocy,  
9 pozycji z bufetu zimnego, 4 pozycje z  
bufetu deserowego

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95



Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

### **Propozycje przystawki, do wyboru jedna pozycja:**

1. Łosoś Gravlax z mixem sałat i tajskim dresingiem
2. Szyńka parmeńska z grissini na kruchych sałatach, sos balsamico
3. Carpaccio z buraka, rukola, tarty ser, pomidor koktajlowy, sos sojowy
4. Plastry różowego rostbefu na sałatach, sos musztardowy
5. Beza twarogowa, żurawina, pasta morelowa, cykoria, pieczywo

### **Propozycje zupy, do wyboru jedna pozycja:**

1. Krem z kalafiora z paloną białą czekoladą, blanszowany por
2. Zupa z grzybów suszonych z paluszkiem serowym
3. Krem z palonej cukinii, grzanka czosnkowo ziołowa
4. Tradycyjny rosół staropolski z makaronem
5. Krem z pieczonych pomidorów i papryki, grzanki

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95



Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

### **Propozycje dania głównego, do wyboru jedna pozycja :**

1. Grillowane polędwiczki wieprzowe z sosem angielskim gravy
2. Pieczeń z szynki wieprzowej z sosem tymiankowym
3. Wołowina duszona w warzywach z sosem staropolskim
4. Filet z indyka w sosie żurawinowo morelowym
5. Grillowana pierś z kurczaka podana na szpinaku , sos serowy z kurkumą

### **Dodatki do dania głównego i dań serwowanych w nocy, do wyboru jedna pozycja:**

1. Ziemniaki gotowane z koperkiem
2. Ziemniaki pieczone z ziołami
3. Ryż gotowany na parze z ziołami
4. Kluski śląskie
5. Ziemniaki Puree

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95



Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

**Dodatki do dania głównego i dań  
serwowanych w nocy, do wyboru jedna  
pozycja:**

1. Surówka colesław
2. Warzywa gotowane na parze
3. Grillowana cukinia
4. Buraczki zasmażane z cebulką
5. Kalafior z masłem ziołowym
6. Brokuły blanszowane z masłem ziołowym
7. Brukselka duszona z boczkiem

**Propozycje deserów, do wyboru jedna pozycja:**

1. Lody z owocami, sos owocowy, bita śmietana
2. Ciasto czekoladowe z sosem z czerwonej porzeczki
3. Sernik na kruchym cieście z sosem toffi
4. Szarlotka z sosem angielskim
5. Beza z owocami, porzeczki i puder różany

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95



**Propozycje dań serwowanych w nocy,  
do wyboru:**

1. Filet z kurczaka faszerowany julienne warzywnym, sos z serów pleśniowych
2. Pałki drobiowe pieczone w marynacie miodowej
3. Pierś z indyka marynowana w świeżej kolendrze, sos z czerwonego wina
4. Schab nadziewany suszoną śliwką, sos chrzanowy
5. Karczek marynowany w rozmarynie i czosnku, sos ziołowy
6. Dorsz duszony w warzywach, sos cytrynowy
7. Strogonof z pieczywem
8. Barszcz czerwony z krokietem

### Bufet zimny do wyboru:

1. Plater mięs własnego wypieku, owoce suszone, dipy
2. Plater staropolskich wędlin z dressingiem cumberland
3. Roladki z szynki z twarożkiem szczypiorkowym
4. Pasztet staropolski z konfiturą z czerwonej cebuli
5. Galaretka wieprzowa z warzywami
6. Deska serów pleśniowych z suszonymi owocami
7. Łosoś marynowany w zalewie słodko kwaśnej z warzywami korzennymi
8. Śledzie w śmietanie / Śledzie po cygańsku
9. Mix zielonych sałat z cytrusami , sos jabłkowo miodowy
10. Kolorowe sałaty z tuńczykiem i oliwkami



Design Hotel®



11. Sałatka włoska z mozzarellą, pomidor koktajlowy, kapary
12. Kącik pikli marynowanych i dressingów
13. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzanki ziołowe
14. Pikantna sałatka hiszpańska z czerwoną fasolą i ciecierzycą
15. Capresse z pomidorów i mozzarelli, pesto bazyliowe
16. Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i majonezem
17. Patera wędzonych ryb

Do bufetu zimnego podawane jest pieczywo i masło

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95

**Bufet deserów, do wyboru:**

1. Szarlotka po polsku
2. Sernik z brzoskwiniami
3. Owocowe babeczki z kremem
4. Mus czekoladowo kawowy z biszkoptami
5. Mus z truskawek i białej czekolady
6. Strudel jabłkowy
8. Leśny mech z granatem

**Propozycje menu dla dzieci:**

Domowy rosół z kurczaka z makaronem  
15 PLN/osoba

Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem  
15 PLN/osoba

Naleśniki z serem na słodko lub musem jabłkowym  
20 PLN/osoba

Panierowany filecik z kurczaka podany  
z frytkami i surówką z marchewki

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95





Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

## PAKIETY NAPOJÓW:

**Nielimitowany pakiet napojów do 8 godzin:**

**Pakiet bezalkoholowy - 45 PLN / osoba:**

Kawa i herbata

Soki: grejpfrutowy, jabłkowy, pomarańczowy

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Woda mineralna

**Pakiet Basic - 120 PLN / osoba**

Kawa i herbata

Soki: grejpfrutowy, jabłkowy, pomarańczowy

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Woda mineralna

Drink powitalny winem musującym

Wino białe półwytrawne

Wino czerwone półwytrawne

Piwo Żywiec butelkowe

Wódka Wyborowa / Żubrówka Biała

Napoje alkoholowe wnoszone - 25 zł za otwartą butelkę

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95



Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

**Nielimitowany pakiet napojów do 8 godzin:**

**Pakiet De Luxe - 130 PLN/ osoba**

Kawa i herbata  
Soki: grejpfrutowy, jabłkowy, pomarańczowy  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic  
Woda mineralna

Drink powitalny winem musującym  
Wino białe półwytrawne  
Wino czerwone półwytrawne  
Piwo Żywiec butelkowe  
Wódka Wyborowa / Żubrówka Biała  
Whisky Grant's

**Dodatkowy alkohol:**

Wino białe półwytrawne 750ml / 79 PLN  
Wino czerwone półwytrawne 750ml / 79 PLN  
Piwo Żywiec butelkowe 500ml / 13 PLN  
Wódka Wyborowa / Żubrówka Biała 700ml / 90 PLN  
Gin Finsbury 700ml / 90 PLN  
Whisky Grant's 700ml / 90 PLN  
Tequila Sierra Silver 700ml / 110 PLN  
Bacardi Carta Blanca 700ml / 110 PLN  
Whiskey Jack Daniel's 700ml / 120 PLN

Napoje alkoholowe wnoszone - 25 zł za otwartą butelkę

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95

## INFORMACJE DODATKOWE:

1. Ceny zawarte w ofercie zawierają podatek vat w wysokości 8% i 23%.
2. Sala bankietowa może pomieścić maksymalnie 100 osób. Wstępna rezerwacja sali przyjmowana jest na maksymalnie 2 tygodnie. Potwierdzeniem rezerwacji sali jest wpłata zadatku w wysokości 2000 PLN, gotówką, kartą lub przelewem na wskazane konto bankowe.
3. Maksymalna godzina zakończenia przyjęcia: 03:00 rano
4. Dzieci do lat 2 – bezpłatnie. Dzieci w wieku 3-12 lat – 50% ceny menu( wyliczając menu dziecięce) i pakietów bezalkoholowych.
5. Ostateczna ilość osób uczestniczących w przyjęciu powinna zostać potwierdzona na min. 21 dni przed przyjęciem.
6. Menu powinno zostać ustalone na min. 21 dni przed przyjęciem.
7. Jest możliwość zamówienia pozycji wegetariańskich, według indywidualnych ustaleń.
8. Na 14 dni przed przyjęciem wymagana jest wpłata zaliczki w wysokości min. 70% wartości przyjęcia.  
Rozliczenie końcowe po zakończonej uroczystości gotówką lub kartą w obiekcie.

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95



Design Hotel®  
\*\*\*\*\*

## W PREZENCIE ŚLUBNYM DLA PARY MŁODEJ:

Noc poślubna w apartamencie:  
WAWEL TERRACE SUITE lub  
HORIZON TERRACE SUITE

Jednorazowa degustacja obiadu weselnego  
dla Pary Młodej

15% zniżki na organizację innych przyjęć  
okolicznościowych

## GWARANTUJEMY:

Wyśmienite menu dostosowane do wymagań  
Pary Młodej

Elegancką, klimatyzowaną salę na wyłączność

Profesjonalną obsługę

Podstawową dekorację stołów oraz pokrowce  
na krzesała

Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych

Nasz czas - wsparcie koordynatora przyjęcia

## DODATKOWO PŁATNE:

Dodatkowa dekoracja stołów i sali

Tort weselny

Paczki z ciastem dla Gości weselnych

Wydruk menu, wizytówek na stoły oraz plany  
usadzenia Gości

E: [klaudia.rozga@designhotels.pl](mailto:klaudia.rozga@designhotels.pl)

M: +48 729 056 405

T: +48 12 354 45 95