

★ ★ ★ ★
REZYDENCJA
LUXURY HOTEL



OFERTA WESELNA

REZYDENCJAHOTEL.PL

★ ★ ★ ★
REZYDENCJA
LUXURY HOTEL

OFERTA WESELNA



Pakiet perłowy



Pakiet kryształowy



Pakiet diamentowy



Pakiet brylantowy

REZYDENCJAHOTEL.PL



PAKIET PERŁOWY



Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny serwowany porcjowo



Bufet 10 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń

319 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA

Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z grzankami
- Krem z pieczonego ziemniaka
- Krem z zielonego groszku

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE PORCJOWO

Jedno do wyboru:

- Pieczona pierś z kurczaka, tarta ziemniaczana, demi glace, colesław z czerwonej kapusty
- Schab faszerowany pieczarkami, kopytka szpinakowe, sos ziołowy, surówka z kapusty pekińskiej i warzyw
- Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane z palonym masłem, glazurowana marchew paryska, sos winny

DESER:

Jeden do wyboru:

- Sernik jogurtowy
- Szarlotka z sosem waniliowym
- Lody z owocami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Łagodna terina z kurczaka
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka z tuńczykiem w sosie własnym i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem i chrupiącym bekonem
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa;
- Gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

Jedna do wyboru:

- Soczyste zeberko z puree z musztarda i serem oraz sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatną tartą z kaszy, ragout z czerwonych warzyw

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

Jeden do wyboru:

- Tradycyjny żur
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porcem

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa, wybór herbat
- Soki owocowe, woda mineralna

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH – 35 PLN od osoby

- Pepsi, Mirinda, 7 Up

PAKIET ALKOHOLI – 94 PLN od osoby

- Wódka Wyborowa
- Wino stołowe białe lub czerwone
- Piwo lane

Oferujemy także dodatkową kolację w formie pokazu
Szefa Kuchni:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym – **65 PLN od osoby**
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą – **65 PLN od osoby**
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami – **75 PLN od osoby**
- Sarna – **80 PLN od osoby**
- Struś – **85 PLN od osoby** (dla minimum 80 osób; zamówienie należy złożyć z wyprzedzeniem)



PAKIET KRYSZTAŁOWY

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 13 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń

397 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA

Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH

- Śląska rolada wołowa i wieprzowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w delikatnym sosie jabłkowym
- Kurczak z serem camembert i żurawiną
- Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką

DODATKI

- Tradycyjne kluski śląskie
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Sałatka z tartych buraczków

DESER

- Puchar lodów z egzotycznymi owocami i polewą czekoladową

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Łagodna terina z kurczaka
- Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka z tuńczykiem w sosie własnym i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem i chrupiącym bekonem
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa; gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

Jedna do wyboru:

- Soczyste żeberko z puree z musztardą i serem oraz sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatna tarta z kaszy, *ragout* z czerwonych warzyw

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

Jeden do wyboru:

- Tradycyjny żur
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa, wybór herbat
- Soki owocowe, woda mineralna

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH – 35 PLN od osoby

- Pepsi, Mirinda, 7 Up

PAKIET ALKOHOLI – 94 PLN od osoby serwowany bez limitów

- Wódka Wyborowa
- Wino stołowe białe lub czerwone
- Piwo lane

Oferujemy także dodatkową kolację w formie pokazu Szefa Kuchni:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym – **65 PLN od osoby**
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą – **65 PLN od osoby**
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami – **75 PLN od osoby**
- Sarna – **80 PLN od osoby**
- Struś – **85 PLN od osoby** (dla minimum 80 osób; zamówienie należy złożyć z wyprzedzeniem)



PAKIET DIAMENTOWY

Powitanie chlebem i solą

Aperitif: wino musujące

Obiad weselny 3-daniowy

Bufet 16 zimnych przekąsek

Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami

Gorąca kolacja w bufecie

Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń

Tort Mistrza Cukiernictwa

568 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Krem borowikowy z orzechami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH

- Śląska rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w delikatnym sosie jabłkowym
- Kurczak z serem camembert i żurawiną
- Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką

DODATKI

- Tradycyjne kluski śląskie
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
- Risotto wegetariańskie
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Kompozycja chrupiących sałat z sosem vinaigrette
- Sałatka z tartych buraczków

DESER Jeden do wyboru:

- Puchar lodów z egzotycznymi owocami i polewą czekoladową
- Crème brûlée z karmelem i owocami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Patera suszonych polskich wędlin
- Łagodna terina z kurczaka
- Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Sałatka śledziowa
- Sałatka z tuńczykiem w sosie własnym i jabłkiem

- Sałatka z kurczakiem i chrupiącym bekonem
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa; gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PORCJOWO POD KAWERSAMI Jedna do wyboru:

- Soczyste żeberko z puree z musztardą i serem oraz sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatna tarta z kaszy, ragout z czerwonych warzyw
- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z serem feta

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

- Żur na maślanie z białą kiełbasą
- Oraz do wyboru
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Strogonow ze smażoną polędwicą wołową i pieczarkami

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa, wybór herbat
- Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

Oferta zawiera także tort weselny Mistrza Cukiernictwa

Jeden do wyboru:

- Śmietanowy z owocami
- Szwarcwaldzki

PAKIET ALKOHOLI – 94 PLN od osoby serwowany bez limitów

- Wódka Wyborowa
- Wino stołowe białe lub czerwone
- Piwo lane

**Oferujemy także dodatkową kolację w formie
pokazu szefa kuchni:**

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym – **65 PLN od osoby**
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą – **65 PLN od osoby**
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami – **75 PLN od osoby**
- Sarna – **80 PLN od osoby**
- Struś – **85 PLN od osoby** (dla minimum 80 osób; zamówienie należy złożyć z wyprzedzeniem)



PAKIET BRYLANTOWY

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 20 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod srebrnymi kawersami



Dodatkowa kolacja: pokaz Szefa Kuchni



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych serwowany bez ograniczeń



Pawł Tort Mistrza Cukiernictwa



Pakiet alkoholi

718 PLN / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

Aperitif: Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA Jedna do wyboru:

- Bogaty rosół z czterech rodzajów mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Krem borowikowy z orzechami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH

- Śląska rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Kaczka w pomarańczach
- Wieprzowina z aromatycznym nadzieniem grzybowym z papryką
- Pieczony indyk ze szpinakiem i serem mozzarella

DODATKI

- Kluski śląskie tradycyjne i tarte
- Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
- Risotto wegetariańskie
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Kompozycja chrupiących sałat z sosem vinaigrette
- Sałatka z tartych buraczków
- Bukiet sezonowych warzyw

DESER Jeden do wyboru:

- Puchar lodów z egzotycznymi owocami i polewą czekoladową
- Crème brûlée z karmelem i owocami
- Czekoladowa panna cotta z musem owocowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin Rezydencji
- Patera z dojrzewających wędlin
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Łagodna terina z kurczaka
- Galaretka z gołonką z marynowaną czerwoną cebulą
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Kulki rybne
- Tatar z tuńczyka z awokado i cytrusami
- Krewetki torpedos z salsą mango
- Mini ptysie z pulled pork
- Ogórki nadziewane riccottą

- Pierś z kaczki z sosem pomarańczowym
- Oryginalny śledź w oleju z cebulką
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Sałatka z tuńczykiem, anchois i jabłkiem
- Sałatka z ryżem, piklami i kurczakiem
- Feta w cukinii z malinami
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Wybór wypiekanego na miejscu pieczywa; gorące bułeczki, masło ziołowe

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PORCJOWO POD KAWERSAMI Jedna do wyboru:

- Staropolska pieczeń św. Huberta z sarny, tarta z batatem i fasolką szparagową
- Policzki wołowe z aksamitnym puree z pieczonego selera i kompozycją sałat
- Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem i delikatna tarta z kaszy, ragout z czerwonych warzyw
- Połędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z serem feta
- Pstrąg podany z pieca z dodatkiem grillowanych warzyw i ziemniaków gratin

DODATKOWA KOLACJA – pokaz Szefa Kuchni

Jeden do wyboru:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami
- Sarna lub struś – dopłata 20 złotych od osoby

GORĄCY BUFET PODANY W KOCIOŁKU

- Żur na maślanie z białą kielbasą
- Oraz do wyboru
- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
 - Wołowina po burgundzku

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEALKOHOLOWYCH

- Kawa, wybór herbat
- Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

PAKIET ALKOHOLI

- Wódka Wyborowa
- Wino stołowe białe lub czerwone
- Piwo lane

Oferta zawiera także tort weselny Mistrza Cukiernictwa

Jeden do wyboru:

śmietanowy / szwarcwaldzki / chałowy / pistacjowy / królewski



★ ★ ★ ★
REZYDENCJA
LUXURY HOTEL

WESELA W TYGODNIU



Pakiet perłowy 319 pln



Pakiet kryształowy 366 pln



Pakiet diamentowy 482 pln



Pakiet brylantowy 580 pln

REZYDENCJAHOTEL.PL



PAKIET PERŁOWY

CENA PAKIETU:
319 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny serwowany porcjowo



Bufet 10 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod
srebrnymi kawersami



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych
serwowany bez ograniczeń

PAKIET KRYSZTAŁOWY

CENA PAKIETU:
366 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 13 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod
srebrnymi kawersami



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych
serwowany bez ograniczeń

PAKIET DIAMENTOWY

CENA PAKIETU:
482 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 16 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod
srebrnymi kawersami



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych
serwowany bez ograniczeń



Tort Mistrza Cukiernictwa

PAKIET BRYLANTOWY

CENA PAKIETU:
580 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Bufet 20 zimnych przekąsek



Uroczysta kolacja serwowana pod
srebrnymi kawersami



Dodatkowa kolacja:
pokaz Szefa Kuchni



Gorąca kolacja w bufecie



Pakiet napojów bezalkoholowych
serwowany bez ograniczeń



Pakiet alkoholi



Tort Mistrza Cukiernictwa

BUFETY TEMATYCZNE

BUFET PORTOFINO

Cena Bufetu: 118 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Ceviche z polędwicy dorsza
- Marynowany tuńczyk
- Krewetki smażone w sosie winnym
- Sery francuskie i włoskie
- Szynki włoskie i franuskie
- Carpaccio z ośmiornicy
- Ostrygi z sosem piri piri i limonką
- Sałatka z marynowanej polędwicy wieprzowej
- Mule nowozelandzkie
- Antipasti
- Wędzona pierś z gęsi
- vitello tonato (danie z cielęciny z dodatkiem tuńczyka)
- Pescaccio
- Koktajl z krewetek
- Mini cukinie faszerowane kuskusem perłowym



BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Cena Bufetu: 108 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Karmazyn z mussem kolendrowym
- Okoń morski ze szparagami
- Mule z pesto z pomidorami sechi
- Krewetki z sosem z marakuji
- Terina z owoców morza
- Sardynki w cieście z sezamem
- Łosoś gravalax z mussem z mascarpone
- Sałatka z bocznikiem
- Żabie udka z dipami
- Sery i wędliny śródziemnomorskie
- Wędzone ryby
- Ser feta w liściach z winogron
- Krewetki torpedos w panko z dipami
- Krewetki wędzone
- Małże nożeńce w sosie winnym
- Sałatka z tortellini



BUFET KASZTELAŃSKI

Cena Bufetu: 98 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Trzy rodzaje pasztetów
- Tuste z boczkiem i grzybami
- Swojskie kiszonki
- Pater krupniok, żymlok, swojskie wędliny
- Ozor wieprzowy w musztardzie
- Faszerowane pieczenie z dzika
- Schab ze szpinakiem i schab z papryką
- Ziemniak faszerowany twarogiem
- Pater suszonych kiełbas
- Szałot z boczkiem i śledziem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem
- Chrzanowa galaretka z golonkiem
- Sery kozie
- Śledź po staropolsku
- Śledź w porach



BUFETY SŁODKIE



KLASYCZNY BUFET SŁODKI

cena: 59 PLN / os (Wymagane minimum 50 osób)

- Kompozycja ciast rezydencji • Słodkie deserki • Kruche ciasteczka na maśle
- Kolorowe bezy • Babeczki z nadzieniem • Kokosanki / rochery



SŁODKI BUFET PERŁOWY

cena: 73 PLN / os (Wymagane minimum 50 osób)

- Ręcznie robione praliny i trufle • Roshery • Słodkie deserki
- Babeczki z nadzieniem • Makaroniki • Creme brulee
- Sernik pistacjowy • Czekolada z orzechami i suszonymi owcami



STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

cena: 78 PLN / os (Wymagane minimum 40 osób)

- Kompozycja ciast rezydencji • Słodkie deserki • Kruche ciasteczka na maśle
- Kolorowe bezy • Babeczki z nadzieniem • Kokosanki / rochery
- Owoce filetowane • Eklery



BUFET SŁODKI RÓŻANY CAFÉ

cena: 85 PLN / os (Wymagane minimum 30 osób)

- Babeczka czekoladowa • Babeczka biała • Tiramisu w wersji deserowej
- Donut marchewkowy • Donut snickers • Cake pops • Tartaletka czekoladowa z trufłą
- Tartaletka biała z kardamonem • Sernik oreo • Ciasto orzechowe



BUFET SŁODKI CARTERIA

cena: 91 PLN / os (Wymagane minimum 40 osób)

- Ręcznie robione praliny i trufle • Perły w rosharach • Cartier w ciastach
- Turkusy, granaty, malachity i opale w słodkich deserach • Makaroniki
- Babeczki z nadzieniem • Bursztyny w crème brulee • Aromatyczne śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owcami • Owoce z 4 stron świata



BUFET PRIMABALERINY PAVOLOVEJ

cena: 99 PLN / os (Wymagane minimum 40 osób)

- Legendarna beza pavlovej – specjalność Mistrza Cukiernictwa • Crème brulee
- 2 rodzaje tart owocowych • Stylizowane słodkie deserki • Babeczki z nadzieniem
- Makaroniki • Rochery • Ręcznie robione praliny i trufle • Śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami • Brownie • Ciasto rumowe



BUFET WIELKIEGO GATSBY'EGO

112 PLN od osoby

Lata 20., czasy wystawnych uroczystości w stylu art deco, zakrapianych najrzadszymi i najwytrawniejszymi alkoholami. Z miłości do estetyki i fascynacji słodkościami wypełnionymi ekskluzywnymi trunkami, powstał Bufet Wielkiego Gatsby'ego. Rozsmakujcie się w ręcznie stylizowanych pralinach Mistrza Cukiernictwa, nasączonych wyselekcjonowanymi trunkami. Dodatkowo, Waszą wyjątkową uroczystość osłodzi bufet z dekorowanymi owocami oprószonymi złotem.

Bufet zawiera:

Ręcznie robione praliny i trufle wypełnione alkoholami



Wyselekcjonowane, ekskluzywne alkohole:

Chivas Regal Whisky, Koniak Hennessy, Pravda Espresso Vodka,
Ron Zacapa Centenario Rum



Domowej roboty ajerkoniak: klasyczny i czekoladowy



Dodatkowy bufet owocowy:

Dekorowane owoce w czekoladzie



SZTUKA TORTÓW

Torty tworzone w Rezydencji Luxury Hotel to połączenie nowoczesnej estetyki, lekkości formy i dopracowanych smaków. Każdy tort powstaje jako indywidualna kompozycja – dopasowana do charakteru uroczystości, stylu przyjęcia oraz oczekiwań Gości.

Za ofertą stoi zespół utalentowanych cukierników, którzy łączą klasyczne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do designu i struktury deserów. Dbamy nie tylko o smak, ale również o proporcje, teksturę i estetykę wykończenia.

Pracujemy wyłącznie na naturalnych, starannie dobranych składnikach najwyższej jakości, tworząc torty lekkie, zbalansowane i przyjemne w odbiorze – zarówno wizualnym, jak i smakowym.

CENY TORTÓW

- Owoce tropikalne – 24 zł / os
- Egzotyczny – 25 zł / os
- Czekoladowy – 26 zł / os
- Jagodowy – 27 zł / os
- Biała czekolada z truskawką – 31 zł / os
- Oreo – 33 zł / os
- Pistacja-malina – 35 zł / os
- Italian cake – 39 zł / os

TORT DOSTĘPNY TYLKO W OKRESIE MAJ – WRZESIEŃ.

PODANIE TORTU W OGRODZIE REZYDENCJI

- Z oprawą muzyczną – 450 PLN
- Z muzyką i zimnymi ogniami – 600 PLN



★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL

KRÓLEWSKI PAWI TORT MISTRZA CUKIERNICTWA

Paw niebieski – w Indiach uznawany za świętego ptaka, ujmując piękne kolory i dostojnym charakterem. Paw jest również symbolem Rezydencji, dlatego też stał się inspiracją dla Mistrza Cukiernictwa do stworzenia wyjątkowego cukierniczego dzieła sztuki. Tort stworzony został na bazie naturalnych składników, z dodatkiem kremu śmietanowego, a każda z jego warstw zwieńczona jest belgijską, złocistą czekoladą. Całość kompozycji dopełniają zdobienia w postaci złotej sylwetki ptaka oraz kolorowego, pawiego ogona. Niepowtarzalny smak i prawdziwy unikat w dziedzinie sztuki cukierniczej.



FONTANNA ALKOHOLOWA

33 PLN od osoby przy min. 25 osobach (5 litrów)

Efektowna fontanna ze srebrnym wykończeniem, doskonale podkreślająca prestiż i rangę przyjęcia, na którym wystąpi jako atrakcja. Fontanna może zawierać trunek alkoholowy lub możemy wypełnić ją dla Państwa dowolnym napojem bezalkoholowym, na przykład lemoniadą. Srebrna błyszcząca konstrukcja nie tylko dodaje splendoru całej uroczystości, ale także w pewien naturalny sposób tworzy miejsce idealne do integrowania gości, czy zrobienia wyjątkowej, pamiątkowej fotografii.



FONTANNA CZEKOLADOWA

Oferujemy także możliwość wynajęcia fontanny z płynną czekoladą. Czekaj na Was mnóstwo przekąsek, które idealnie komponują się ze smakiem czekolady. Wszystko podane na zdobionych paterach i tacach kolorystycznie dobranych zgodnie z wystrojem Waszego przyjęcia.

Wynajem fontanny:

do 50 osób	1800 PLN
od 50-100 osób	2500 PLN
powyżej 100 osób	25 PLN od osoby



ŚLUB W PLENERZE

Naszym przyszłym Młodym Parom proponujemy organizację ceremonii ślubnej w malowniczej i kojącej scenerii ogrodu Rezydencji lub zimowy ślub plenerowy w pięknych wnętrzach hotelu. W zależności od wizji Przyszłych Małżonków, urzędnik Stanu Cywilnego lub Mistrz Ceremonii udzieli Państwu ślubu w hotelu bądź w urokliwym otoczeniu przyrody. Zapewniamy prywatność, której najczęściej brakuje w urzędach, gdzie ceremonia trwa zazwyczaj kwadrans, a inni czekają na rozpoczęcie kolejnej. Na Państwa życzenie, oczekiwanie na ceremonię uświetnić mogą eleganckie przystawki oraz szampa. Wszystko to gwarantuje niezapomniane wrażenia zarówno dla Państwa jak i dla Państwa Gości.

PAKIET I

4400 PLN

- Altana
- Biały dywan
- Krzesła w białych pokrowcach
- Srebrne krzesła dla Pary Młodej
- Nagłośnienie
- Insygnia urzędnicze
- Szkatuła na obrączki
- Dekoracja stołu urzędnika / mistrza ceremonii

PAKIET II

5700 PLN

- Altana
- Biały dywan
- Krzesła w białych pokrowcach
- Srebrne krzesła dla Pary Młodej
- Nagłośnienie
- Insygnia urzędnicze
- Szkatuła na obrączki
- Dekoracje florystyczne (min. 4 punkty kwiatowe)
- Dekoracja stołu urzędnika / mistrza ceremonii

PAKIET III

9100 PLN

- Altana z dekoracją kwiatową lub woalem
- Kryształowy żyrandol
- Biały dywan
- Krzesła w białych pokrowcach
- Srebrne krzesła dla Pary Młodej
- Nagłośnienie
- Insygnia urzędnicze
- Szkatuła na obrączki
- Pudełko na koperty
- Dekoracje florystyczne (8 punktów kwiatowych)
- Dekoracja stołu urzędnika / mistrza ceremonii





OPCJA I

78 PLN / os

- Warzywa z dipami
- Omlet ze szpinakiem
- Tartinki z pastami serowymi
- Kurczak panierowany w panko i sezamie
- Cukinia faszerowana fetą w sosie malinowym

OPCJA II

95 PLN / os

- Warzywa z dipami
- Omlet z wędzonym łososiem
- Tartinki z pastami serowymi
- Kurczak panierowany w panko i sezamie
- Cukinia faszerowana fetą w sosie malinowym
- Sałatka z serem halloumi
- Mini caprese
- Meatball w babeczce z sosem remoulad

OPCJA III

115 PLN / os

- Warzywa z dipami
- Omlet ze szpinakiem
- Tartinki z pastami serowymi
- Kurczak panierowany w panko i sezamie
- Sałatka z serem halloumi
- Mini caprese
- Meatball w babeczce z sosem remoulad
- Ptysie pulled pork
- Tatar z łososia
- Pierś z kaczki w galaretkie pomarańczowej
- Mule nowozelandzkie w pomidorach
- Nasiona chia z salsą verde

★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL



SMACK LATA W ZŁOTEJ OPRAWIE

CENA: 2500 ZŁ / PAKIET 24L

Poznajcie naszą nową, stylową atrakcję – Aperol Van, czyli złoty Volkswagen w roli mobilnego baru serwującego ten kultowy włoski trunk.

W RAMACH PAKIETU OTRZYMUJECIE:

- 24 litry orzeźwiającego Aperola
- świeże pomarańcze

Złoty Van przyciąga uwagę swoją elegancką formą – to nie tylko punkt serwowania, ale i **piękna dekoracja** oraz **fotogeniczne tło** dla gości. Może zostać ustawiony zarówno w ogrodzie, jak i wewnątrz sali, tworząc wyjątkową strefę relaksu.

Aperol Van to świeży, modny akcent, który wzbogaci każde przyjęcie. Goście mogą tu złapać oddech, orzeźwić się i wrócić na parkiet z nową energią. To smak, styl i klimat południa – serwowany z klasą.



★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL

PREZENTY DO KAŻDEGO Z PAKIETÓW WESELNYCH

PRZED WESELEM

Specjalne ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych



Darmowa degustacja wszystkich bufetów tematycznych,
tortów i proponowanych win podczas spotkania organizowanego
dla wszystkich par danego sezonu weselnego*

W DNIU PRZYJĘCIA

Sala weselna



Powitanie chlebem i solą



Aperitif na powitanie



Okrągłe stoły z dekoracją tj. białe obrusy, płócienne serwety, kryształowe kandelabry



Dekoracja bufetów



Nocleg w jednym z 6 apartamentów

PO WESELU

10% Rabatu na organizację przyjęcia okolicznościowego



Kolacja w pierwszą rocznicę ślubu o wartości 200 zł

*Degustacja weselna dla par z podpisaną umową w prezencie od hotelu, dla pozostałych osób 190 PLN od osoby.

ATRAKCJE WESELNE

SABRAGE – TECHNIKA OTWIERANIA SZAMPANA

Sabrage to wyjątkowo efektowna technika otwierania szampana (i innych win musujących), która znana jest już od stuleci. Polega ona na umiejętnym ścięciu szyjki butelki szablą w taki sposób, by kołnierzyk butelki wraz z korkiem odfrunął w powietrze. Ważny jest kąt nachylenia, znajomość odmian szampana, ciśnienia jakie znajduje się pod korkiem i oczywiście miejsca cięcia butelki. Nasi wyszkoleni kelnerzy posługują się klasyczną szablą by otworzyć i zaserwować pełnego drobnych bąbelków, francuskiego szampana Mumm. Jeśli cenisz sobie szlachetne detale i lubisz zaskakiwać swoich gości niecodziennymi atrakcjami, będzie to idealne rozwiązanie na Twoje przyjęcie – ukoronuj swój wielki dzień wyjątkowym toastem.

NAPIS LOVE

All you need is... LOVE! Podświetlany napis LOVE jest idealnym elementem dekoracyjnym na wesela, może stanowić także znakomite uzupełnienie scenerii ślubnej jako nietuzinkowy dodatek do zdjęć. Komplet przestrzennych liter wykonanych z wysokiej jakości tworzywa daje efekt światła w postaci ciepłej bieli – dla wszystkich, którzy cenią sobie niebanalne dekoracje i nowoczesny design. Ten wyjątkowy akcent z pewnością dopełni romantycznego klimatu Waszej uroczystości. Oświetlony napis możemy umieścić w Sali lub w naszym Ogrodzie.

POKAZ BANIEK MYDLANYCH

Pokaz trwa 30 minut i prowadzony jest przez jedną z finalistek programu „Mam Talent”. Ten mini spektakl rozpoczyna się od najmniejszych baniek, a następnie artystka tworzy bańki w różnych kształtach i rozmiarach. Mydlane show nabiera rumieńców, gdy bańki zaczynają napełniać się dymem, ogniem i parą wodną, aż w końcu urastają do ogromnych rozmiarów, tak, że mogą pomieścić człowieka. Pokaz baniek może odbyć się także w świetle ultrafioletu.

ANIMATOR DLA NAJMŁODSZYCH

Jeżeli martwisz się, że Twoi goście weselni będą zaabsorbowani opieką swoich najmłodszych pociech, mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie - urozmaicone animacje. Nasi animatorzy, dzięki doświadczeniu i wiedzy oraz oryginalnemu podejściu do najmłodszych, potrafią utrzymać ich uwagę, wysłuchać i dać im wiele zabawy. Animatorzy to idealne rozwiązanie dla wesel, w których sporą częścią zaproszonych Gości są dzieci poniżej 12 roku życia. Wygląd, strój i charakterystyka naszych animatorów sprawiają, że najmłodsi bardzo chętnie biorą udział we wszystkich organizowanych przez nich zabawach.

MALOWANIE PIASKIEM

Malowanie piaskiem to wyjątkowe widowisko, które wzrusza, zachwyca i daje możliwość wyrażenia dowolnych emocji. Za pomocą piaskowych animacji można opowiedzieć w zasadzie każdą historię, najlepiej historię Waszego poznania. Sztuką malowania piaskiem władają artyści, którzy w fenomenalny sposób wykorzystują tę technikę do tworzenia dynamicznych piaskowych obrazów.

POKAZ OGNIĄ FIRESHOW

Profesjonalne pokazy Fireshow to obecnie niemal nieodłączny element każdego widowiskowego przyjęcia weselnego. Pokaz zawiera efekty ogniowo-pirotechniczne, które połączone z dynamiczną muzyką, nadają unikalny, indywidualny charakter zaplanowanej przez Was atrakcji. Możecie mieć pewność, że tego rodzaju pokazy z pewnością pozostawią niezapomniane wrażenia u Waszych Gości.

FAJERWERKI

Pokazy pirotechniczne realizowane są w naszym przepięknym ogrodzie, tuż przed godziną 22:00. Idealnym rozwiązaniem jest połączenie dwóch naszych atrakcji, czyli zaserwowanie tortu w ogrodzie wraz z oprawą muzyczną i pokaz sztucznych ogni w tle. Gwarantujemy, że to spektakularne połączenie na długo zapadnie w pamięci Waszych Gości.

PAKIET

LUXURY GLAMOUR WEDDING

Dbając o każdy detal Waszego najważniejszego dnia, rekomendujemy skorzystanie z bezcennej pomocy wedding planner'a. Doświadczona konsultantka ślubna — Karolina Ostachowicz, osobiście pomoże Wam w każdym aspekcie przygotowań, a w dniu ślubu, dopilnuje wszelkich kwestii organizacyjnych.

SPEŁNIAJĄC WASZE ŚLUBNE MARZENIA, KAROLINA ZREALIZUJE:

1. Wypracowanie indywidualnego motywu przewodniego.
2. Użycie motywu przewodniego we wszelkich elementach dekoracyjnych.
3. Pomoc w projekcie i zamówieniu zaproszeń ślubnych oraz dodatkowej papeterii na dzień ślubu (winiетки, plan stołów, księga gości itd.)
4. Doradztwo w ramach przebiegu uroczystości – wypracowanie indywidualnego scenariusza dnia ślubu.
5. Pomoc w realizacji formalności przedślubnych i poślubnych.
6. Pomoc w organizacji symbolicznej ceremonii zaślubin.
7. Doradztwo w doborze oprawy muzycznej ślubu oraz wesela.
8. Rekomendacja sprawdzonych i doświadczonych wykonawców, jak np. fotografowie, filmowcy, wizażyści, fryzjerzy, animatorzy itd.
9. Doradztwo w doborze atrakcji dodatkowych: kulinarnych, artystycznych i rozrywkowych.
10. Opieka nad gośćmi weselnymi — pomoc w organizacji transferów i noclegów.
11. Doradztwo w ramach aranżacji miejsca zaślubin oraz przyjęcia weselnego.
12. Udostępnienie systemu PLANER, wspomagającego planowanie usadzenia gości przy stołach, planowanie zakwaterowania oraz transportu zorganizowanego dla gości.
13. Indywidualne opracowania takie jak: kompleksowy budżet uroczystości ślubno-weselnej, terminarz Pary Młodej.
14. Doradztwo w zakresie ślubnego savoir-vivre.
15. Spotkanie podsumowujące przygotowania, dzięki któremu w dniu ślubu Wy oraz Wasi najbliżsi będziecie czuli się komfortowo i nic Was nie zaskoczy.
16. Koordynacja dnia ślubu — obecność koordynatora od porannych przygotowań do godz. 01:00. Nadzorowanie montażu w miejscu zaślubin i przyjęcia, odbiory i rozliczanie dostaw, nadzór pracy wykonawców, rozliczenia gotówkowe z podwykonawcami, opieka nad Parą Młodą i gośćmi, rozwiązywanie sytuacji kryzysowych.
17. Spotkanie podsumowujące kolejnego dnia po weselu.
18. Realizacja zwrotów, podsumowanie rozliczeń.
19. Na życzenie, pomoc w:
 - a) doborze garderoby ślubnej dla Panny Młodej i Pana Młodego a także druhen, drużbów i bliskich.
 - b) organizacji pobytu gości weselnych w Polsce.

CENA PAKIETU

Wesele polskie od **13 000 PLN**

Wesele międzynarodowe od **17 000 PLN**

Istnieje możliwość modyfikacji zakresu usług.

Poznajcie bliżej Karolinę i jej realizacje — www.glamourent.pl

ŚLUB SYMBOLICZNY

Ceremonia zaślubin symbolicznych (humanistycznych, stylizowanych lub uniwersalnych) pozwala na pełną personalizację Waszej uroczystości. Ślub odbędzie się w terminie, który wybieriecie (nawet w niedzielę, święta czy Nowy Rok) a także o godzinie, którą preferujecie (bez ograniczeń, przez całą dobę). Ślub ten jest bardzo osobisty i spersonalizowany, w efekcie czego staje się niezapomnianym, nadzwyczajnym wydarzeniem. Ceremonia jest oparta na Waszej wizji, a na jej podstawie opracowany zostaje scenariusz, który może przybrać formę mniej lub bardziej oficjalną, mniej lub bardziej tradycyjną. Ceremonia jest prowadzona przez doświadczonego Mistrza Ceremonii.

Ślub ten nie pociąga za sobą skutków prawnych. Jest to ceremonia w pełni dla Was i Waszych bliskich, byście mogli cieszyć się tą wyjątkową chwilą i przeżyć ją w upragniony sposób. Nie ma przeszkód, by ślub wzięli rozwodnicy lub osoby tej samej płci. Tego rodzaju ceremonia może być również uzupełnieniem ślubu cywilnego lub konkordatowego bądź pomysłem na odnowienie ślubów i świętowanie kolejnej rocznicy.

Cena ślubu symbolicznego od **1990 PLN**

Istnieje możliwość przeprowadzenia zróżnicowanych symbolicznych rytuałów ślubnych, jak np. rytuał piasku, sadzenia drzewa czy pisania listów. Sprawdźcie więcej szczegółów na www.slubsymboliczny.pl

KAROLINA OSTACHOWICZ

Od 2009 roku organizuje niezwykle i w pełni spersonalizowane uroczystości ślubno — weselne. Jest ekspertem w uroczystościach międzynarodowych oraz ślubach symbolicznych. Do 2019 roku spełniła ślubne marzenia już 200 młodych par.

Jest założycielką kilku agencji ślubnych, akademii szkolącej przyszłych konsultantów oraz koordynatorów weselnych, jest także członkiem elitarnego Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych. Wielokrotnie na zaproszenie uznanych mediów, występowała w roli eksperta ds. ślubów i wesel. Gościła m.in. w „Dzień dobry TVN”, TVP Katowice, Polskim Radio Kraków, a także na łamach Forbes Travel.

Dzięki współpracy z agencją ślubną GLAMOUR EVENT, w kolejnym roku możemy pochwalić się certyfikatem Partnera Honorowego Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych.



GLAMOUR EVENT
— WEDDING PLANNERS —



PARTNER HONOROWY 2023
POLSKIEGO STOWARZYSZENIA
KONSULTANTÓW
ŚLUBNYCH

LISTA NAJCZĘSTSZYCH PYTAŃ

Głowy narzeczonych zwykle pełne są pytań i wątpliwości. Wasze również? Z myślą o Was przygotowaliśmy zestawienie 31 pytań i odpowiedzi, które najczęściej spędzają sen z powiek przyszłym małżonkom. Na bieżąco ją aktualizujemy i optymalizujemy, więc dzielcie się śmiało z nami swoimi spostrzeżeniami!

SALA

To nie tylko miejsce w którym będziecie się fantastycznie bawić. To również parkiet na którym już niedługo zatańczycie swój pierwszy taniec, pierwszy stół przy którym usiądziecie jako mąż i żona. Jest to również przestrzeń do zbliżenia się Waszych rodzin i przyjaciół. Dlatego tak ważne jest, aby temat Sali nie miała przed Wami tajemnic!

1. Czy w tym samym terminie mogą odbywać się również inne imprezy?

Tak, dysponujemy 6 Salami i nasz obiekt przystosowany jest do realizacji kilku niezależnych przyjęć jednocześnie. Mamy osobne wejścia, toalety, wygłuszone ściany.

Jeżeli chodzi o wesela, organizujemy maksymalnie dwa w jednym dniu.

W przypadku, jeżeli chcą być Państwo jedynym przyjęciem weselnym w danym dniu za dopłatą 15 000 PLN blokujemy drugą salę.

2. Jaka jest najmniejsza liczba gości, dla której można u Was zorganizować wesele?

Dla Sali Balowej minimalna liczba osób wynosi 100, natomiast dla Sali Kryształowej 50. W przypadku mniejszej liczby osób niż 100 lub 50 pobieramy opłatę w wysokości 180 zł za każdą brakującą osobę.

** DOPLATA OBOWIĄZUJE W PIĄTKI, SOBOTY, DNI POPRZEDZAJĄCE ŚWIĘTA I ŚWIĘTA*

MENU

Każde przyjęcie jest inne, wszystkie wyjątkowe. Mamy dla Was przygotowane wiele propozycji w zależności od Waszych potrzeb i oczekiwań. Naszym priorytetem jest to, aby dogodzić każdemu z gości weselnych. Stoicie przed wyborem nie tylko potraw na obiad, ale również słodkości, wytrawne przekąski i ciepłe posiłki, które dodadzą sił na zabawę do białego rana!

3. Czy ceny w zależności od sezonu/dnia tygodnia różnią się?

Tak. Mamy przygotowane dwie propozycje menu. W menu sobotnim ceny wahają się od 397 zł do 718 zł. Natomiast w menu tygodniowym/zimowym obowiązują ceny od 366 zł do 580 zł.

W każdym menu proponujemy trzy pakiety weselne: Pakiet Kryształowy, Diamentowy i Brylantowy. Pakiety te różnią pod względem propozycji dań, ilości zimnych przekąsek, tortu czy oferty alkoholi.

4. Czy koszt wynajęcia Sali weselnej liczony jest osobno?

Nie pobieramy dodatkowej opłaty za wynajem Sali weselnej.

5. Jaka jest cena za tzw. „talerzyk”, czyli opłata za menu dla 1 osoby dorosłej?

Cena ta zależy od wybranego pakietu, bufetów oraz atrakcji dodatkowych, które proponujemy.

6. Ile kosztuje cena za „talerzyk” dla dzieci i jakie są stawki w zależności od wieku?

Za dzieci do lat 3 nie pobieramy opłaty. Natomiast cena za posiłki dla dzieci w wieku od 4 do 8 lat wynosi 50% kwoty wybranego menu.

7. Jaka jest cena „talerzyka” dla usługodawców weselnych, takich jak zespół, fotograf, czy kamerzysta?

Za obsługę wesela (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta) pobieramy opłatę w wysokości 100% stawki menu. Traktujemy ich jak każdego innego Gościa.

8. Czy za serwowanie tortu lub bufetu słodkiego zamówionego w zewnętrznej cukierni trzeba dopłacić?

W przypadku zamówienia tortu lub bufetu słodkiego z zewnątrz obowiązuje opłata dodatkowa w wysokości 25 zł za każdą osobę uczestniczącą w przyjęciu weselnym.

Ponadto cukiernia zewnętrzna zobowiązana jest do:

- Dostarczenia próbek tortu oraz słodkości
- Wyłożenie słodkości na swoich paterach
- Oznakowania bufetu swoją nazwą / logo w celach informacyjnych

9. Czy menu można modyfikować?

Tak. Para Młoda może wprowadzić modyfikację w menu, jednak odbywa się to po wcześniejszej konsultacji z Szefem Kuchni i akceptacji propozycji przez obie strony.

10. Czy jest możliwość degustacji menu i jaki jest jej koszt?

Raz do roku organizujemy w naszym hotelu Degustacje Weselne, na które zapraszamy nasze wszystkie Pary Młode. Tego dnia można spróbować naszych bufetów słodkich, dodatkowych bufetów tematycznych oraz tortów.

11. Czy Wasza kuchnia oferuje potrawy dla osób ze specjalną dietą, np. bezmięsną, bezglutenową, bez laktozy?

Dla osób ze specjalną dietą przygotowujemy inną wersję dań, jest to menu serwowane. Para Młoda przy końcowych ustaleniach przekazuje informację o ilości osób ze specjalną dietą oraz wskazuje miejsca przy każdym stoliku na planie Sali.

12. Czy można dostarczyć własne wyroby na stół wiejski, np. wędliny, nalewki itp.?

W przypadku alkoholu przyjmujemy tylko napoje posiadające polską akcyzę. Każdy trunek bez akcyzy zostaje Parze Młodej zwrócony. Nie przyjmujemy własnych wyrobów Pary Młodej na wiejski stół, ponieważ korzystamy z usług tylko sprawdzonych dostawców.

13. Czy w przypadku przywiezienia na wesele swojego alkoholu obowiązuje opata korkowa?

Tak, 35 PLN od osoby.

UMOWA

Biurokracja czasem przeraża, ale nie nas! Chcemy, żeby umowa, którą podpiszecie również dla Was była jasna i czytelna. Zapisy w niej zawarte mają zabezpieczyć obydwie strony przed sytuacjami nieprzewidzianymi.

14. Czy za ewentualne szkody (np. stłuczony talerz) trzeba będzie zapłacić?

Za szkody nieumyślne nie pobieramy opłaty. Natomiast nie obejmuje to umyślnych szkód wyrządzonych przez Gości weselnych oraz braków w wyposażeniu Sali weselnej, toalety lub innych pomieszczeń dostępnych dla uczestników przyjęcia weselnego. O stwierdzonych stratach i wysokości żądanego odszkodowania informujemy Parę Młodą w terminie 3 dni od daty zakończenia przyjęcia weselnego.

15. Jaki jest koszt przedłużenia wesela?

Za godzinę zakończenia przyjęcia weselnego przyjmuje się godzinę 5:00. W przypadku przedłużenia, pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 1500 zł za każdą rozpoczętą godzinę. Godzina rozpoczęcia przyjęcia weselnego zależy od godziny Mszy Świętej, czy Zaślubin.

16. Jakie są jeszcze możliwe dodatkowe koszty wesela?

Dodatkowe koszty wesela uzależnione są od atrakcji dodatkowych wybranych przez Parę Młodą, ilości rezerwowanych pokoi oraz aranżacji Sali weselnej. Nie posiadamy ukrytych kosztów organizacji wesela dotyczących m.in. opłaty utylizacyjnej, czy opłaty za opakowania, w które pakujemy pozostałe potrawy po weselu itp.

17. Czy pozostałe jedzenie i picie będzie można zabrać?

Produkty i potrawy przygotowane na Przyjęcie Weselne oraz alkohol dostarczony przez Parę Młodą, a nie wykorzystany w jego trakcie, wydajemy najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego po terminie przyjęcia weselnego. Nie wydajemy natomiast napojów oraz produktów, które nie nadają się do spożycia w dniu następnym m.in. zup czy potraw z bufetów przekąskowych.

18. Do kiedy trzeba podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną ilość Gości podajemy nie później niż 14 dni przed przyjęciem weselnym.

19. Czy ceny zapisane w umowie mogą ulec zmianie, np. jeśli umowa zawierana jest 2 lata przed weselem, a w międzyczasie właściciel lokalu podniesie ceny?

Restauracje zabezpieczają się przed podwyżkami produktów, które mają wpływ na końcowy efekt naszej pracy. W naszej umowie pojawia się zapis o możliwości podniesienia ceny do 15% od dnia podpisania umowy.

20. Jakie są konsekwencje finansowe odstąpienia od podpisanej umowy?

W przypadku odstąpienia od umowy zachowujemy wpłacone zadatki, chyba, że na Wasze miejsce znajdziecie inną, chętną na organizację wesela Parę Młodą.

21. Czy w umowie jest zapis o sile wyższej i sytuacjach, w których zaistnieje niemożność wykonania umowy, np. przez epidemię?

Oczywiście, takie zapisy są w umowach standardem. Należy pamiętać, że również ustawa rządowa zabezpiecza Parę Młodą w sytuacji epidemicznej.

DZIEŃ WESELA

Kiedy ten wielki dzień nadejdzie, emocje będą się sęgać zenitu, wszystko zacznie się dziać szybko... chcemy, żebyście wiedzieli w jaki sposób będzie on przebiegał w naszym obiekcie.

22. Ilu kelnerów będzie obsługiwało naszych gości?

Ilość kelnerów uzależniona jest od kilku czynników. Przede wszystkim musi być dostosowana do ilości Gości na weselu i jest zmienna w zależności od etapu wesela. Na początku przyjęcia, aż do uroczystej kolacji, zespół kelnerski jest najliczniejszy. Przewidujemy jednego kelnera na 10 Gości, aby sprawnie zaserwować obiad i kolację, w późniejszych godzinach tak liczna obsługa nie jest już jednak potrzebna i ilość obsługi jest mniejsza.

23. Czy w obiekcie jest osoba odpowiedzialna za organizację imprez, np. event manager czy wedding planner, który będzie nas wspierał w organizacji wesela?

Dział organizacji przyjęć weselnych wspiera Was do dnia wesela, dokonując wszystkich ustaleń, służąc radą i wsparciem. Podczas samego przyjęcia weselnego następuje przekazanie odpowiedzialności kierownikowi zmiany kelnerskiej, którego oczywiście przedstawiamy w dniu wesela, abyście wiedzieli do kogo należy zgłaszać wszystkie prośby.

24. Od której godziny w dniu wesela można wejść na Salę, żeby rozpocząć przygotowania?

Godzina rozpoczęcia przygotowań Sali weselnej ustalana jest bliżej terminu samego wesela, głównie na podstawie informacji o godzinie jego oficjalnego rozpoczęcia. Zazwyczaj około godziny 10:00 podwykonawcy mogą pojawiać się już na Sali, aby wykonać swoją pracę.

25. Jak jest możliwe ustawienie stołów?

W Rezydencji organizujemy wesela pracując na stołach okrągłych. Sugerujemy, aby przy stole nie zasiadało więcej niż 10 osób, mając na uwadze komfort podczas imprezy. Dokładne rozstawienie stołów – ustawienie stołu dla Pary Młodej, ilości stołów na Sali, miejsca, w których zostaną rozłożone bufety, ustalamy wspólnie z Parą Młodą.

26. Czy w hotelu jest dostępny sejf?

Sejf znajduje się w pokoju hotelowym Pary Młodej.

27. Nieprzewidziane warunki pogodowe – czyli jak postępować w przypadku, jeśli w dniu ślubu pojawi się deszcz lub śnieg, a w planach jest ślub plenerowy?

Pewnych rzeczy nie da się przewidzieć, ale można zapobiec dodatkowym stresom i uchronić się przed pogodowymi niespodziankami. Dlatego zawsze zabezpieczamy na taką okoliczność dodatkową salę, na której może odbyć się uroczystość.

28. Czy w przypadku czasowego braku lub awarii prądu, dysponujecie awaryjnym źródłem zasilania?

Odkąd funkcjonujemy, taka awaria jeszcze nigdy u nas nie wystąpiła, stąd uznaliśmy, że opłacanie agregatu prądotwórczego będzie zbędnym wydatkiem, który finalnie przekuwa się na końcową cenę przyjęcia weselnego. Należy jednak pamiętać, że na Wasze życzenie możemy taki agregat zorganizować.

DODATKI

Możemy pomóc Wam również z innymi aspektami tego wielkiego dnia. Chętnie podzielimy się naszym doświadczeniem w branży zdobytym na przestrzeni lat.

29. Czy współpracujecie z kwiaciarniami i innymi podwykonawcami, którzy mogą zająć się dekoracją Sali?

Prowadzimy listę podwykonawców, którzy naszym zdaniem świetnie sprawdzają się w swojej pracy na weselach. Chętnie podzielimy się kontaktami.

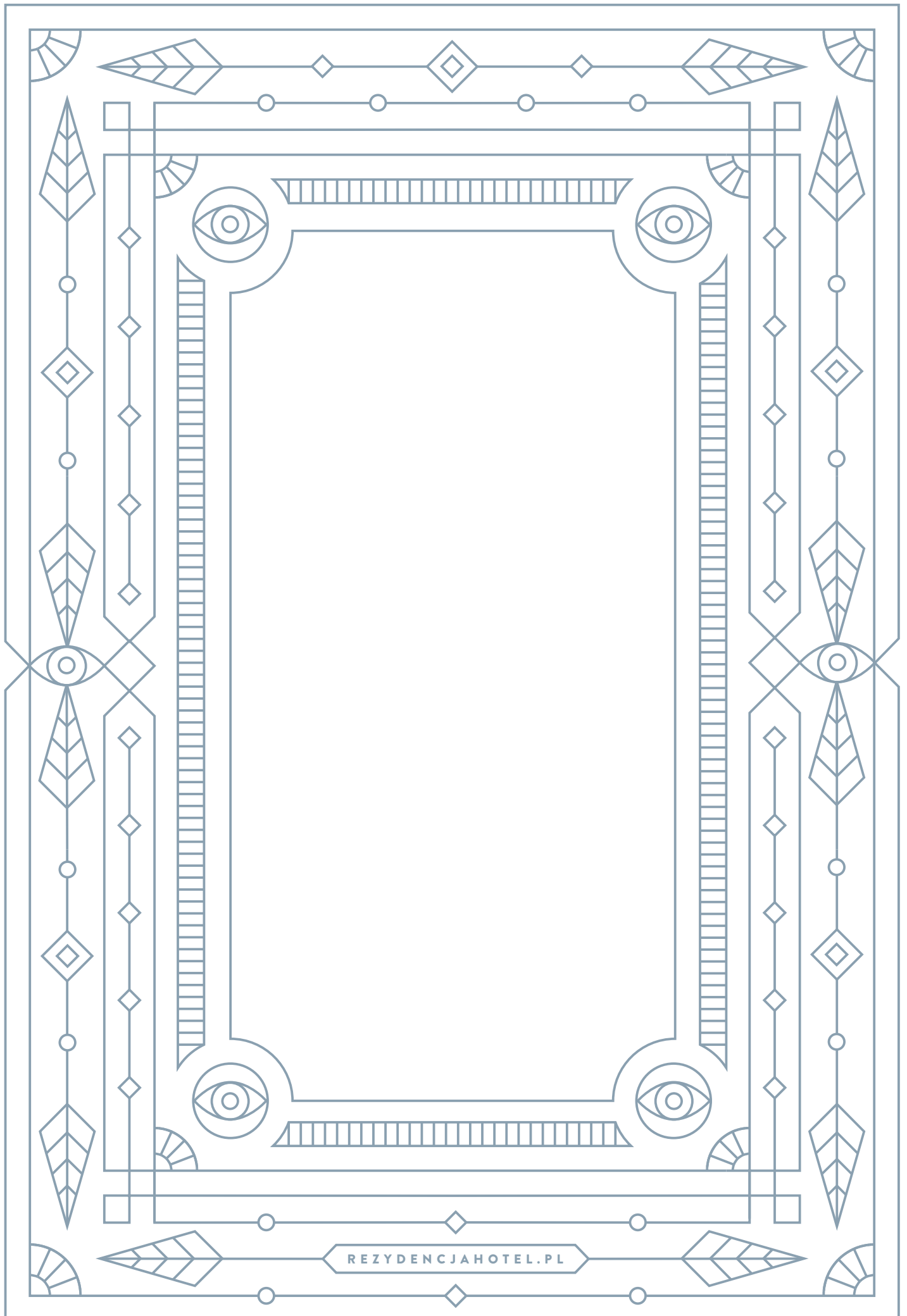
30. Czy możecie wydrukować karty menu, tablicę z listą gości?

Z chęcią pomożemy w tej kwestii, aczkolwiek sugerujemy, aby Para Młoda zajęła się papeterią kompleksowo. W tym samym stylu warto wydrukować wszystko – od zaproszeń Gości po winietki na stół.

31. Jak wygląda organizacja ślubu cywilnego?

Po Państwa stronie jest zorganizowanie Urzędnika z Piekar Śląskich bądź z Bytomia, w zależności, jakie miejsce na zaślubiny wybierze (która część naszego Ogrodu). Po naszej stronie leży zorganizowanie całej oprawy, łącznie z kwiatami, muzyką i białym dywanem. Jesteśmy pod tym względem detalistami i robimy wszystko, aby ślub, który odbywa się w naszym Ogrodzie był niezapomniany w każdym aspekcie. Jesteśmy również otwarci na Wasze pytania, możecie je kierować do działu organizacji wesel. Naszym celem jest zapewnić Wam obsługę na najwyższym poziomie.

WASZE NOTATKI



REZYDENCJAHOTEL.PL