



## *Dlaczego Zakopane?*

Zakopane to wyjątkowe miejsce. Miasteczko u podnóża Tatr od dziesiątek lat przyciąga przepięknymi widokami oraz górską tradycją, kultywowaną po dzień dzisiejszy. Górskie krajobrazy od zawsze są przedmiotem podziwu i natchnieniem dla poetów i malarzy. Właśnie ta sceneria, unikalne, drewniane zabytki oraz przedwojenna zabudowa mogą stanowić tło ceremonii zaślubin i wymarzonego wesela.



## *Dlaczego Grand Hotel\*\*\*\* Stomary?*

Przenieśmy się do Zakopanego z przełomu XIX i XX wieku. Do miejsca, odwiedzanego przez artystyczną bohemę, gdzie eleganckie panie w powłóczystych sukniach i nie mniej eleganccy panowie spędzali czas na rautach, wycieczkach lub pracy. To tutaj w roku 1905, przy głównej ulicy Zakopanego, powstał Hotel Stomary, wzniesiony wg projektu Eugeniusza Wesołowskiego, jako pierwszy przykład stylu zakopiańskiego w kamieniu. Nazwa hotelu to pseudonim artystyczny pierwszej właścicielki hotelu - popularnej warszawskiej artystki estradowej - Marii Budziszewskiej. Hotel odrestaurowano w 2005 roku, z niezwykłą dbałością o szczegóły przywołujące klimat początku wieku. Tu znajdziecie Państwo piękno zabytkowej architektury i rozwiązania, zapewniające wygodę pobytu w naszym hotelu.



# Restauracja

Restauracja w Grand Hotelu \*\*\*\* Stamary dzięki pięknej scenerii i profesjonalnej obsłudze, jest idealnym miejscem organizacji wesela do 130 osób.

Eleganckie, klasyczne wnętrze możemy zaaranżować zgodnie z Państwa życzeniem, aby zapewnić niezapomnianą atmosferę tego wyjątkowego wieczoru. Nasz Szef Kuchni Karol Górka oferuje bogaty wybór dań, począwszy od staropolskich, poprzez regionalne, wegetariańskie do międzynarodowych. Z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie. Aby zamówione danie nabrały jeszcze lepszego, niezapomnianego smaku, nasi kelnerzy chętnie doradzą wyśmienite wina, które usatysfakcjonuje wszystkich Państwa Gości.



## *Ogród i Taras Stamary*

Wyjście z restauracji prowadzi do kameralnego ogrodu, który może być ciekawym uzupełnieniem oferty weselnej. Możemy tu zbudować dla Państwa elegancki namiot, zorganizować gotowanie na żywo lub podać smaczne dania z grilla.

Przestronny taras z widokiem na Giewont łączy kawiarnię oraz ogród. Można go doskonale wykorzystać podczas organizacji przyjęcia. Z całą pewnością atmosferę takiego przyjęcia będą Państwo chcieli zatrzymać w kadrze. Ogród stanowi doskonałe tło weselnych sesji zdjęciowych.



## *Pakiet Weselny*

- dedykowany konsultant, który wesprze i doradzi Państwu najlepsze rozwiązania organizacyjne od dnia rezerwacji do dnia uroczystości,
- zaproszenie od Szefa Kuchni na degustację wybranego przez Państwa Menu Weselnego dla 2 osób, płatne dodatkowo.
- możliwość wyboru menu dedykowanego, np. wegetariańskie, tematyczne, sezonowe...,
- menu dla dzieci z atrakcyjnymi rabatami,
- bogata oferta win, tak aby potrawy nabrały jeszcze lepszego, niezapomnianego smaku,
- klasyczna, elegancka dekoracja stołów weselnych, świece nadające romantyczny charakter przyjęcia, płatne dodatkowo.
- drukowane menu oraz etykiety,
- powitanie Pary Młodej tradycyjnie chlebem i solą oraz drink powitalny dla Gości,
- tort weselny jako niespodzianka wieczoru, dodatkowo płatne.
- muzyka na żywo (zespoły góralskie, biesiadne, jazzowe i inne, muzyka klasyczna w tle) lub DJ, dodatkowo płatne
- atrakcje w programie imprezy, np. góralskie śpiewy i tańce, pokaz wesela góralskiego, występ ulubionej gwiazdy..., dodatkowo płatne
- specjalna oferta hotelowa dla Gości Weselnych – w Grand Hotelu\*\*\*\* Starmy (53 pokoje) i Hotelu \*\*\* Skalnym (40 pokoi), położonym w Zakopanem, w odległości ok. 2km,
- parking dla Państwa Gości,
- polecenie usług najlepszych wizażystek, fryzjerów, kwiaciarni, czy fotografów,
- **voucher dla Młodej Pary na weekendowy pobyt, do wykorzystania podczas miesiąca miodowego lub rocznicy ślubu.**
- **Apartament dla Pary Młodej na 1- dobę.**



# Propozycja menu 1

**Cena 180 zł od osoby**

**Powitanie Pary Młodej i Gości:** szampan, chleb i sól

**Obiad:**

- Grillowany oscypek z żurawiną,
- Rosół z makaronem i mięsnymi gwiazdkami,
- Schab nadziewany mielonym mięsem z jarzynami z sosem czosnkowym,
- Łódeczki drobiowe z pieczarkami zapiekane z serem
- ziemniaki pure z koperkiem,
- Zestaw surówek( marchewka, pekińska, kap. Czerwona)
- Sernik z brzoskwiniami z sosem malinowym,

**II Ciepłe danie:**

- Szaszłyk z kurczaka z czerwonym ryżem i lekką sałatką z winegretem bazyliowym i pomidorkami koktajlowymi,

**III Ciepłe danie( 1 do wyboru):**

- Stroganow + pieczywo,
- Zupa gulaszowa + pieczywo,
- Żurek z białą kielbasą + pieczywo,

**Zimny bufet:**

- sery żółte i regionalne,
- wędliny i mięsa pieczone, wyrób własny, kielbasy i kabanos,

- sałatki ( jarzynowa, brokułowa, mix sałat z warzywami),
- góralskie capresse w aromacie bazylii,
- pasztet domowy z żurawiną,
- warzywa marynowane,
- warzywa świeże,
- śledź po wiejsku z cebulką w śmietanie,
- owoce w całości i krojone,
- trzy rodzaje ciast + drobne ciasteczka,
- wybór pieczywa,
- masło, smalec, ogórki kiszone,
- zimne sosy i dipy 3 rodzaje,



# Propozycja menu 2

Cena 300 zł od osoby

**Powitanie Pary Młodej i Gości:** szampan, chleb i sól

**Przystawka: (1 do wyboru),**

- sałatka z marynowaną, wędzoną, polędwicą wołową i leśnymi grzybami, lub

- marynowany w malinach faszerowany pomidor, podany na musie z sera gorgonzola,

**Zupy:**

- rosół z kaczki z domowym makaronem, lub

- krem borowikowy z kluseczkami ptysiowymi i jogurtową pajęczynką,

**Dania główne:**

- gicz jagnięca duszona w świeżych ziołach i winie, z kapustą zasmażaną z borowikiem, z sosem rozmarynowo-czosnkowym i pieczonym ziemniakiem z bryndzą, lub

- pularda z kurczaka ze szpinakiem, z serkiem ricotta, i orzechami włoskimi, z sosem winogronowym na risotto śmietanowym,

**Deser:**

- tiramisu z sosem z owoców leśnych, lub

- gruszka gotowana w soku porzeczkowym, z przyprawami korzennymi, z musem migdałowym,

**II danie ciepłe:**

- pieczeń cielęca w sosie własnym, z kopytkami grzybowymi i karmelizowanymi burakami na ciepło,

**III danie ciepłe:**

- biały Stroganow z pieczywem,

**zimna płyta: bufet**

- mięsa pieczone, wędzone, wyrób własny,

- swojska galareta wieprzowa,

- kiełbasy swojskie, kabanosy i salceson drobiowy,

- dramstki z kurczaka marynowane w sweet soja sous, z greckimi tzatzykami,

- indyk duszony w tymianku z sosem tuńczykowo-kaparowym,

- capresse w aromacie bazylii,

- domowy pasztet wyrób własny,

- sery żółte, regionalne i pleśniowe,

- polędwiczka wieprzowa wędzona, podana na mieszanych sałatach z sosem winegret,

- śledź w trzech smakach,

- nadziewka z kurczaka z groszkiem zielonym i sosem tatarskim,

- sałata masłowa z pomidorem, podwędzonym szprotem i orzechami nerkowca,

- sałatka z kurczaka z kukurydzą i grzankami ziołowymi z sosem czosnkowym,

- sałatka grecka,

- warzywa świeże i marynowane,

- owoce krojone i w całości na lustrach,

- fontanna czekoladowa,

- wybór ciast, bankietówek, ciastek, ciasteczek, musów owocowych,

- wybór świeżego pieczywa,

- masło zwykłe i smakowe,

- sosy zimne:- czosnkowym

- bazyliowy,

- jogurtowo-ziołowy,







## *Pakiet napoi*

**Cena 99 zł od osoby ( 4 godziny ), każda następna rozpoczęta, liczona 25 zł / osoba**

- wino białe lub czerwone (house)
- wódka czysta
- piwo
- napoje gazowane i niegazowane
- soki
- kawa lub herbata



## *Spa & Wellness Stamary*

To idealne miejsce na chwilę relaksu przed Najważniejszym Dniem. Szansa, aby w przyjaznej atmosferze, z odrobiną luksusu, najlepiej zadbać o dobre samopoczucie i urodę. Komfortowo wyposażone gabinety oraz troskliwa opieka profesjonalistów pozwolą wyciszyć myśli, przywrócą harmonię zmysłom.

Dziękujemy że bierzecie Państwo pod uwagę  
Grand Hotel \*\*\*\* Stamary jako miejsce na tą specjalną okazję.



**Grand Hotel \*\*\*\* Stamary**

ul. T. Kościuszki 19

34-500 Zakopane

tel.: +48 18 20 24 510

fax: +48 18 20 24 519

e-mail: [hotel@stamary.pl](mailto:hotel@stamary.pl)

[www.stamary.pl](http://www.stamary.pl)