



# WESELE MARZEŃ



OFERTA WESEL I PRZYJĘĆ WESELNYCH  
W HOTELE I RESTAURACJI ANTONIŃSKA W LESZNIE

2022

To już pewne:  
powiecie sobie  
sakramentalne **TAK**  
Świętujmy to!

Niech wesele w salach  
hotelu *Antoninińska*  
będzie godnym  
ukoronowaniem tego  
wyjątkowego dnia.  
Zapraszamy  
do poznania oferty  
naszego hotelu.

**1** Hotel & Restauracja Antoninińska to idealne miejsce do zorganizowania wesela marzeń, które na długo pozostanie w dobrej pamięci Pary Młodej oraz weselnych gości. W tym szczególnym dniu liczy się każdy detal, dlatego też nasz doświadczony zespół zadba o dopracowanie szczegółów oferty zgodnie z Państwa wizją.

**2** W naszych salach organizowaliśmy już przyjęcia weselne dla:

A. Do 110 osób przy stołach prostokątnych

B. Do 90 osób przy stołach okrągłych

Do Państwa dyspozycji mamy dwie różne sale - zależnie od planowanej liczby uczestników Waszego przyjęcia weselnego. Oraz fantastyczny taras na dachu hotelu - cudowny na wydarzenia plenerowe.



**3** Przydzielony przyszłej Młodej Parze hotelowy Koordynator doradzi zarówno przy wyborze i ustalaniu menu, jak również w kwestiach nie mniej ważnych, takich jak aranżacja i wystrój sali weselnej, plan całego wieczoru, harmonogram wydarzeń, logistyka zakwaterowania zaproszonych gości, czy też oprawa muzyczna.

**4** Zadbamy o profesjonalny serwis, sprawną obsługę na wysokim poziomie, Państwa bezpieczeństwo oraz wyjątkowy klimat wesela.

**5** Jesteśmy również otwarci na niestandardowe pomysły przyszłej Młodej Pary, które z chęcią pomożemy zrealizować. Z przyjemnością podzielimy się też naszym dotychczasowym doświadczeniem, które zebraliśmy dzięki organizacji kilkudziesięciu uroczystości dla Par, które już nam zaufały.

**6** Noclegi dla gości weselnych to ważny element naszej wyjątkowej oferty. Młoda Para otrzymuje od nas komfortowy pokój na czas wesela. A dla gości weselnych mamy pokoje 1-, 2-, 3 osobowe oraz rodzinne 4-, 5 osobowe pokoje Studio z 2 sypialniami. Mamy też apartamenty z 3 sypialniami, każda z łazienką.



Przygotowaliśmy 3 Menu:  
Srebrne, Złote i Perłowe.  
A jeśli to mało: to mamy  
też coś ekstra :)

# TRZY MENU DO WYBORU I TAK WIELE JUŻ W CENIE

1 Wybór menu zależy od planowanego czasu trwania wesela, liczby uczestników, scenariusza tego wyjątkowego wieczoru i Waszego budżetu.

W ramach każdego pakietu macie Państwo wybór spośród wymienionych w nim propozycji.

## 2 W KAŻDYM PAKIECIE

- ♥ Chleb i sól do tradycyjnego powitania
- ♥ Aperitif, wino musujące do toastu na powitanie Młodej Pary
- ♥ Dodatki: pieczywo, masło, ketchup, chrzan, musztarda, sosy: tatarski, pieczeniowy, śmietanowy
- ♥ Dzieci do lat 3 - bez opłat, jeśli siedzą z rodzicem na krześle
- ♥ Dzieci 3 do 7 lat - 50% stawki dla osoby dorosłej
- ♥ Dzieci powyżej 7 lat - stawka jak za osobę dorosłą
- ♥ DJ, zespół muzyczny, fotograf itp. - 50% pełnej stawki



- ♥ Degustacja kluczowych dań z wybranego menu dla 4 osób\*\*.
- ♥ Voucher dla Nowożeńców - na uroczystą kolację w pierwszą rocznicę ślubu, w hotelowej restauracji Antonińska

\*\* Degustacja kluczowych dań z wybranego menu dla 4 osób - w przypadku podpisanej umowy i wpłaconej pierwszej kwoty a konto przyjęcia: w cenie. A w przypadku braku wpłaty pierwszej kwoty: odpłatnie, według cennika restauracji.

3 Cena wybranego menu od osoby - Srebrnego, Złotego lub Perłowego zależy od:

- liczby uczestników przyjęcia weselnego,
- terminu przyjęcia,
- dnia tygodnia,
- liczby zamówionych pokoi oraz wartości innych usług w hotelu Antonińska i może być wyższa lub niższa niż podana przy każdym Menu.

To dlatego przy cenie każdego z trzech menu na następnych stronach, przy cenie widnieje słowo „średnio”.

*Jesteśmy otwarci także na rozmowy o cenach. Dlatego zawsze warto wziąć pod uwagę ofertę restauracji Antonińska.*


## ZUPA

*jedna do wybrania*

Krem sezonowy  
Rosół z domowym makaronem

## DANIE GŁÓWNE

*wybrane trzy porcje z poniższego asortymentu na osobę*

Pstrąg w sosie rakowym  
Roladka z kurczęcia ze szparagami i mozzarellą  
Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych  
Kaczka pieczona po staropolsku  
Schab z serem korycińskim i kozieradką, panierowany w ziarnach  
Zraz wieprzowy  
Tarta warzywna z tofu 

## DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

*trzy do wybrania*

Warzywa gotowane  
Warzywa grillowane  
Kapusta modra zasmażana  
Ćwikła z chrzanem  
Sałatka Coleslaw  
Marchew z jabłkiem  
Seler z ananasem i żurawiną

*trzy do wybrania*

Ziemniaki gotowane  
Pyzy drożdżowe  
Kluski śląskie  
Ziemniaki pieczone z ziołami  
Krokiety ziemniaczane  
Frytki

## SŁODKA CHWILA 1

*Kawa, herbata, dodatki i ciasto - trzy porcje na osobę*

## ZAKĄSKI

*wybrane pięć porcji z poniższego asortymentu na osobę*

Carpaccio z polędwicy wołowej z zielonym sosem, kaparami i parmezanem  
Schab z ziołami prowansalskimi i chrzanowym masłem  
Roladka drobiowa z pesto, suszonymi pomidorami i fetą  
Paszтет pieczony z kurkami  
Śledź z oleju z cebulką i grillowaną papryką  
Sałatka cezar z pieczonym kurczakiem  
Mieszane sałaty z sosem winegret, warzywami, tuńczykiem i oliwkami  
Sałatka makaronowa z kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą

## SŁODKA CHWILA 2

*Kawa, herbata, dodatki i ciasto - w formie słodkiego stołu*

## KOLACJA

*wybrane półtorej porcji z poniższego asortymentu na osobę*

Szaszłyk drobiowy  
Żeberka pieczone, glazurowane  
Gołąbki z warzywami i wędzonym serem  
Golonka pieczona w warzywach i piwie korzennym, podana na kapuście

## DANIE NA CIEPŁO NA DOBRE ZAKOŃCZENIE

*jedno do wybrania*

Barszcz czerwony  
Flaczki wołowe  
Żurek z jajkiem


CENA

*średnio\* 210 zł od osoby*



## PRZYSTAWKA

*jedna do wybrania*

Półgęsek z wędzonym oscypkiem i musem jeżynowym  
 Cukinia z kremem z makreli, kielkami i avocado 

## ZUPA

*jedna do wybrania*

Krem sezonowy  
 Rosół z domowym makaronem



## DANIE GŁÓWNE

*wybrane trzy porcje z poniższego asortymentu na osobę*

Łosoś w sosie kurkowym  
 Kurczak zagrodowy ze szpinakiem i serem korycińskim  
 Indyk z musem kalafiorowym  
 Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych  
 Kaczka pieczona po staropolsku  
 Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i fetą  
 Rolada wołowa nadziewana

## DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

*trzy do wybrania*

Warzywa gotowane  
 Warzywa grillowane  
 Kapusta modra zasmażana  
 Cwikła z chrzanem  
 Sałatka Coleslaw  
 Marchew z granatem  
 Seler z ananasem i żurawiną

*trzy do wybrania*




Ziemniaki gotowane  
 Pyzy drożdżowe  
 Kluski śląskie  
 Ziemniaki pieczone z ziołami  
 Ryż z warzywami  
 Krokietki ziemniaczane  
 Frytki

## SŁODKA CHWILA I

*Kawa, herbata, dodatki i ciasto - trzy porcje na osobę*

## ZAKĄSKI

*pięć porcji na osobę*


Carpaccio z polędwicy wołowej z pesto, kaparami i parmezanem  
 Galantyna pieczona z kurczaka z musem truflowym  
 Rolada naleśnikowa z łososiem, awokado i winegret miodowym  
 Kozi serek w szynce parmeńskiej z opiekany melonem  
 Polędwiczka wieprzowa sous-vide  
 Pasztet z królika z pistacjami  
 Śledź w oleju z cebulka i grillowaną papryką  
 Mieszane sałaty z sosem winegret, grecki ser, oliwki, pomidor, papryka   
 Roszponka z pieczonym burakiem, ziarnami i gorgonzolą   
 Sałatka penne z kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą 

## SŁODKA CHWILA 2

*Kawa, herbata, dodatki i mini-deserki w formie słodkiego stołu*

## KOLACJA

*półtorej porcji na osobę*

Szaszłyk drobiowy  
 Gołąbki z warzywami i wędzonym serem   
 Żeberka pieczone, glazurowane  
 Karczek wieprzowy duszony w kwaszonej kapuście z wędzoną papryką

## DANIE NA CIEPŁO NA DOBRE ZAKOŃCZENIE

*jedno do wybrania*

Barszcz czerwony  
 Flaczki wołowe  
 Żurek z jajkiem  
 Gulaszowa

CENA

*średnio\* 230 zł od osoby*

PRZYSTAWKA *jedna do wybrania*



Marynowany łosoś na sałatce wakame  
Tatar z tuńczyka

ZUPA *jedna do wybrania*

Consommé z perliczki z mięsnym ravioli  
Rosół z bażanta z trufłowymi kluseczkami  
Krem sezonowy

## DANIE GŁÓWNE

*wybrane trzy porcje z poniższego asortymentu na osobę*

Roladka z pstrąga  
Łosoś w sosie kurkowym  
Indyk z musem kalafiorowym i camembertem  
Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych  
Kaczka pieczona po staropolsku  
Cielęcina w białym winie  
Polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem i fetą  
Tradycyjny zraz wołowy   
Tarta warzywna z tofu 

## DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

*trzy do wybrania*

Warzywa gotowane  
Warzywa grillowane  
Kapusta modra zasmażana  
Ćwikła z chrzanem  
Sałatka Coleslaw  
Marchew z granatem  
Seler z ananasem i żurawiną


*trzy do wybrania*

Ziemniaki gotowane  
Pyzy drożdżowe  
Kluski śląskie  
Ziemniaki pieczone z ziołami  
Ryż z warzywami  
Krokiety ziemniaczane  
Frytki

## SŁODKA CHWILA I

Kawa, herbata, dodatki, mini-deserki i ciasto - trzy porcje na osobę


ZAKĄSKI *pięć porcji na osobę*

Carpaccio z polędwicy wołowej z pesto, kaparami i parmezanem  
Tatar wołowy z cebulką, korniszonem i żelem z żółtka  
Pierś kaczka z oliwą truflową, kaparami i parmezanem  
Krewetki w tempurze  
Sushi maki  
Schab sous-vide z kremem chrzanowym  
Pasztet z królika z pistacjami  
Kurczak zagrodowy z fetą i pesto  
Terrine z łososia  
Sałatka cesar  
Mieszane sałaty z mozzarellą, pomidorami i bazylią  
Sałatka penne z kurczakiem, selerem i młodą kukurydzą 

## SŁODKA CHWILA 2

Kawa, herbata, dodatki i mini-deserki w formie słodkiego stołu

KOLACJA *półtorej porcji na osobę*

Kurczak curry, podany z ryżem jaśminowym  
Gołąbek z warzywami i wędzonym serem  
Karczek wieprzowy duszony w kapuście  
Sajgonki mięsne, sajgonki warzywne  
Szaszłyk drobiowy   
Żeberka z pieca, glazurowane

DANIE NA CIEPŁO NA DOBRE ZAKOŃCZENIE  
*jedno do wybrania*

Barszcz czerwony  
Flaczki wołowe  
Żurek z jajkiem  
Gulaszowa

CENA

*średnio\** **260 zł** od osoby

## A NA ŻYCZENIE, DODATKOWO

- ♥ Udziec wieprzowy pieczony w całości, serwowany z pieczonymi ziemniakami i sosami. *Cena: 450 zł za szt.*
- ♥ Udziec barani z grzybowym pęczakiem. *Cena 250 - 370 zł za szt.*
- ♥ Udziec z sarny albo dzika, z grzybowym pęczakiem. *Cena 350 - 700 zł za szt.*
- ♥ Stół wiejski - tradycyjne wędliny, suche kiełbasy, pasztety, salceson, kiełbasa słoikowa, smalec, ogórki kiszane, ziemniaki pieczone z twarogiem, marynaty z warzyw i grzybów, chleb na zakwasie.  
*Cena: 20 zł za osobę*
- ♥ Stół włoski - pizza, foccacia, włoskie wędliny i różne sery, pasty warzywne, oliwy smażone, oliwki, karczochy i inne warzywa w oleju lub occie. *Cena: 29 zł za osobę*
- ♥ Tatar wołowy z żółtkiem  
*13 zł porcja*
- ♥ Tatar z tuńczyka  
*18 zł porcja, minimum 10 porcji*
- ♥ Golonka z kiszoną kapustą  
*21 zł sztuka*
- ♥ Krokiet z farszem grzybowym - *9 zł szt., minimum 20 sztuk*
- ♥ Pasztecik do barszczu czerwonego - *5 zł szt., minimum 30 sztuk*
- ♥ Tymbalik drobiowy - *7 zł szt., minimum 20 sztuk*
- ♥ Spring rolls (sajgonka) mięsny - *6 zł szt., minimum 20 sztuk.*



## A JEŚLI MA BYĆ TEŻ VEGE

Tarta warzywna z tofu ♥  
*10 zł porcja, minimum 8 porcji*

Rolada naleśnikowa z pastą hummus, ♥  
warzywami i kiełkami  
*6 zł szt., minimum 10 sztuk*

Rolada naleśnikowa ♥  
z pastą z pieczonych  
warzyw, lekko pikantna  
*6 zł szt., minimum 10 sztuk*

Wegańskie spring rolls ♥  
*6 zł szt., minimum 20 sztuk*

Talerzyk pieczonych ♥  
warzyw faszerowanych  
*31 zł talerzyk*

Miska sałaty cezar ♥  
z vege kurczakiem  
*28 zł miska, minimum 5 misek*

Pasztet z soczewicy ♥  
*0,8 kg (8 - 12 porcji)*  
*49 zł foremka*



# ŚLUB CYWILNY



Ślub cywilny w plenerze? Czemu nie. Parom, które pragną aby zawarcie przysięgi małżeńskiej odbyło się w naturze, w sezonie wiosenno-letnim proponujemy organizację ślubu cywilnego na tarasie-ogrodzie letnim na dachu naszego hotelu

z pięknym widokiem na okolicę. Jest to jedyne w swoim rodzaju, urokliwe miejsce. Pomożemy i zadamy o szczegóły. Zapewniamy odpowiednio przygotowane miejsce do udzielenia ślubu przez urzędnika stanu cywilnego.





*Antoninśka*

JESTEŚMY DLA PAŃSTWA  
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



TELEFON: 515 036 437, E-MAIL: RESTAURACJA@ANTONINSKA.COM.PL

Data opracowania: Styczeń 2022 rok

Hotel zastrzega sobie prawo zmiany oferty w dowolnym czasie. Aktualne oferty znajdują się w wersji elektronicznej na stronie antoninska.com.pl