



Ślub & Wesele

WYJĄTKOWE MIEJSCE • WYJĄTKOWE CHWILE



www.hotel-rondo.pl



*Są miejsca, które zawsze
pozostaną nasze*

*Wyjątkowe chwile
w magicznej oprawie*

Ślub & Wesele

BĘDZIEMY ZASZCZYCENI, ŚWIĘTUJĄC Z TOBĄ TWÓJ WIELKI DZIEŃ



3 ELEGANCKIE I PRZESTRONNE SALE WESELNE

sprawią, że spędzą Państwo ten czas komfortowo, w cudownej atmosferze.

BOGATE, PRZYGOTOWANE Z WYCZUCIEM SMAKU I ESTETYKI MENU RESTAURACYJNE

dostarczy wszystkim gościom niezapomnianych wrażeń kulinarnych.

PROFESJONALNY I SYMPATYCZNY PERSONEL,

posiadający duże doświadczenie w planowaniu oraz obsłudze przyjęć weselnych.

HARMONIJNE, PEŁNE ZIELENI OTOCZENIE HOTELU

zachęci Państwa do złożenia przysięgi małżeńskiej w plenerze.

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z MENU

Ślub & Wesele

PAKIET 1
260 zł/osoba



PRZYSTAWKA* - 1 SZT./OS.

- Sałatka Cezar
 - Terrina z kaczki i kurczaka z pistacjami i żurawiną
 - Rolada z wędzonego łosia z serem ricotta i ziołami
- *można z niej zrezygnować na rzecz zakąski*

ZUPA (250 ML, DO WYBORU)

- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Rosół z kury z makaronem
- Zupa kurkowa z grzankami ziołowymi

DODATKI - 150 G, 2 SZT./OS. DO WYBORU

- Ziemniaki gotowane • Ziemniaki opiekane
- Frytki • Kluski śląskie
- Bukiet surówek (surówka z marchwi, surówka z białej kapusty)
- Warzywa gotowane (marchew, brokuł, kalafior) z bułką tartą

DRUGIE DANIE - 120 G, 4 SZT./OS. DO WYBORU

- Roladki rycerskie
- Filet faszerowany mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Zrazy wołowe z tradycyjnym nadzieniem
- Grillowana polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
- Konfitowane udko z kaczki z czerwoną kapustą
- Wolno pieczony filet z kaczki w sosie śliwkowym
- Grillowany filet z nutą szpinakową z mascarpone
- Kotlet de volaille z masłem
- Cordon bleu drobiowy z szynką i serem
- Kotlet schabowy z prażonymi pieczarkami
- Karczek szpikowany czosnkiem w sosie kozackim
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Sznycel z polędwicy wieprzowej w parmezanie
- Udko z kurczaka à la golonka otulone bekonem
- Pieczony schab w sosie własnym
- Grillowany łosoś na sosie koperkowym
- Smażony dorsz na maśle klarowanym w sosie ziołowym

Ślub & Wesele

PAKIET 1

KOLACJA

1 PORCJA ZUPY I DRUGIEGO DANIA/OS.

- Flaki wołowe z parmezanem • Barszcz z pasztecikiem grzybowym • Żurek warzony na borowikach
- Trybowana golonka wieprzowa duszona z warzywami piwnymi • Boeuf strogonow wołowy
- Steki z karkówki zapiekane z cebulą • Szaszłyki z polędwicy wieprzowej z sezonowymi warzywami

ZAKĄSKI - 6 SZT./OS., DODATKOWO PIECZYWO 50 G/PORCJA

- Befszyk tatarski z dodatkami
- Łosoś marynowany z sosem miodowo-musztardowym
 - Ryba po grecku
 - Kurczak w galarecie
 - Klopsiki w occie
- Tortilla drobiowa z warzywami
- Zimne mięsa z sosem żurawinowo-chrzanowym
 - Sałata grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette
 - Kurczak po włosku z kaparami, oliwkami, parmezanem i rukolą
 - Terrina drobiowa ze szpinakiem
 - Śledź po kujawsku
 - Sałatka Caprese
 - Schab szpikowany śliwką pod galantyną
 - Mix sałat z ciecierzycą i warzywami
 - Ozory wieprzowe pod galantyną
 - Roladki drobiowe mix z sosem ziołowym
 - Smażony dorsz w occie
 - Babeczki z sałatką jarzynową



BUFET SŁODKI I NAPOJE

- Ciasta z hotelowej cukierni - 4 szt./os.
 - Kawa
 - Herbata
- Woda z cytryną
- Soki owocowe

Ślub & Wesele

PAKIET 2
280 zł/osoba



PRZYSTAWKA* - 1 SZT./OS.

- Sałatka Cezar
- Terrina z kaczki i kurczaka z pistacjami i żurawiną
- Rolada z wędzonego łososia z serem ricotta i ziołami

**można z niej zrezygnować na rzecz zakąski*

ZUPA (250 ML, DO WYBORU)

- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
 - Rosół z kury z makaronem
- Zupa kurkowa z grzankami ziołowymi

DODATKI - 150 G, 3 SZT./OS. DO WYBORU

- Ziemniaki gotowane • Ziemniaki opiekane
 - Frytki • Kluski śląskie
- Bukiet surówek (surówka z marchwi, surówka z białej kapusty)
- Warzywa gotowane (marchew, brokuł, kalafior) z bułką tartą

DRUGIE DANIE - 120 G, 5 SZT./OS. DO WYBORU

- Roladki rycerskie
- Filet faszerowany mozzarellą i suszonymi pomidorami
 - Zrazy wołowe z tradycyjnym nadzieniem
- Grillowana polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
 - Konfitowane udko z kaczki z czerwoną kapustą
 - Wolno pieczony filet z kaczki w sosie śliwkowym
 - Grillowany filet z nutą szpinakową z mascarpone
 - Kotlet de volaille z masłem
 - Cordon bleu drobiowy z szynką i serem
 - Kotlet schabowy z prażonymi pieczarkami
- Karczek szpikowany czosnkiem w sosie kozackim
 - Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Sznyceł z polędwicy wieprzowej w parmezanie
- Udko z kurczaka à la golonka otulone bekonem
 - Pieczony schab w sosie własnym
 - Grillowany łosoś na sosie koperkowym
- Smażony dorsz na maśle klarowanym w sosie ziołowym
 - Smażony sandacz na maśle tymiankowym

Ślub & Wesele

PAKIET 2

KOLACJA

1 PORCJA ZUPY I DRUGIEGO DANIA/OS.

- Flaki wołowe z parmezanem • Barszcz z pasztecikiem grzybowym • Żurek warzony na borowikach
- Trybowana golonka wieprzowa duszona z warzywami piwnymi • Boeuf strogonow wołowy
- Steki z karkówki zapiekane z cebulą • Szaszłyki z polędwicy wieprzowej z sezonowymi warzywami

ZAKĄSKI - 6 SZT./OS., DODATKOWO PIECZYWO 50 G/PORCJA

- Befszyk tatarski z dodatkami
- Łosoś marynowany z sosem miodowo-musztardowym
 - Ryba po grecku
 - Kurczak w galarecie
 - Klopsiki w occie
- Tortilla drobiowa z warzywami
- Zimne mięsa z sosem żurawinowo-chrzanowym
 - Sałatka grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette
 - Kurczak po włosku z kaparami, oliwkami, parmezanem i rukolą
 - Terrina drobiowa ze szpinakiem
 - Śledź po kujawsku
 - Sałatka Caprese
- Schab szpikowany śliwką pod galantyną
 - Mix sałat z ciecierzycą i warzywami
 - Ozory wieprzowe pod galantyną
- Roladki drobiowe mix z sosem ziołowym
 - Smażony dorsz w occie
 - Babeczki z sałatką jarzynową



BUFET SŁODKI I NAPOJE

- Ciasta z hotelowej cukierni - 5 szt./os.
 - Kawa
 - Herbata
- Woda z cytryną
- Soki owocowe

Ślub & Wesele

PAKIET 3
300 zł/osoba



PRZYSTAWKA* - 1 SZT./OS.

- Sałatka Cezar
- Terrina z kaczki i kurczaka z pistacjami i żurawiną
- Rolada z wędzonego łososia z serem ricotta i ziołami

**można z niej zrezygnować na rzecz zakąski*

ZUPA (250 ML, DO WYBORU)

- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
 - Rosół z kury z makaronem
- Zupa kurkowa z grzankami ziołowymi

DODATKI - 150 G, 4 SZT./OS. DO WYBORU

- Ziemniaki gotowane • Ziemniaki opiekane
 - Frytki • Kluski śląskie
- Bukiet surówek (surówka z marchwi, surówka z białej kapusty)
 - Warzywa gotowane (marchew, brokuł, kalafior) z bułką tartą

DRUGIE DANIE - 120 G, 6 SZT./OS. DO WYBORU

- Roladki rycerskie
- Filet faszerowany mozzarellą i suszonymi pomidorami
 - Zrazy wołowe z tradycyjnym nadzieniem
- Grillowana polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
 - Konfitowane udko z kaczki z czerwoną kapustą
 - Wolno pieczony filet z kaczki w sosie śliwkowym
- Grillowany filet z nutą szpinakową z mascarpone
 - Kotlet de volaille z masłem
 - Cordon bleu drobiowy z szynką i serem
 - Kotlet schabowy z prażonymi pieczarkami
- Karczek szpikowany czosnkiem w sosie kozackim
 - Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Sznycel z polędwicy wieprzowej w parmezanie
- Udko z kurczaka à la golonka otulone bekonem
 - Pieczony schab w sosie własnym
- Grillowany łosoś na sosie koperkowym
- Smażony dorsz na maśle klarowanym w sosie ziołowym
- Smażony sandacz na maśle tymiankowym

Ślub & Wesele

PAKIET 3

KOLACJA

1 PORCJA ZUPY I DRUGIEGO DANIA/OS.

- Flaki wołowe z parmezanem • Barszcz z pasztecikiem grzybowym • Żurek warzony na borowikach
- Trybowana golonka wieprzowa duszona z warzywami piwnymi • Boeuf strogonow wołowy
- Steki z karkówki zapiekane z cebulą • Szaszłyki z polędwicy wieprzowej z sezonowymi warzywami

ZAKĄSKI - 7 SZT./OS., DODATKOWO PIECZYWO 50 G/PORCJA

- Befszyk tatarski z dodatkami
- Łosoś marynowany z sosem miodowo-musztardowym
 - Ryba po grecku
 - Kurczak w galarecie
 - Klopsiki w occie
- Tortilla drobiowa z warzywami
- Zimne mięsa z sosem żurawinowo-chrzanowym
 - Sałata grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette
 - Kurczak po włosku z kaparami, oliwkami, parmezanem i rukolą
 - Terrina drobiowa ze szpinakiem
 - Śledź po kujawsku
 - Sałatka Caprese
- Schab szpikowany śliwką pod galantyną
 - Mix sałat z ciecierzycą i warzywami
 - Ozory wieprzowe pod galantyną
- Roladki drobiowe mix z sosem ziołowym
 - Smażony dorsz w occie
 - Babeczki z sałatką jarzynową



BUFET SŁODKI I NAPOJE

- Ciasta z hotelowej cukierni - 6 szt./os.
 - Kawa
 - Herbata
- Woda z cytryną
- Soki owocowe

ATRAKCJE DODATKOWE · WIEJSKI STÓŁ (15 KG SWOJSKICH WYROBÓW)

Ślub & Wesele

NAPOJE



WINA 0,75 L - 40 ZŁ/BUTELKA

- Monterio Viura Hiszpania, białe półwytrawne
- Monterio Tempranillo Hiszpania, czerwone półwytrawne
- Trivento Malbec Argentyna, czerwone słodkie
- Bach Hiszpania, białe słodkie

WHISKEY 0,7 L

- Ballantine's - 67 zł
- Grant's - 65 zł
- Jack Daniel's - 90 zł

PIWO

- Żywiec butelka 0,5 L - 6 zł
- Żywiec beczka - 320 zł

WÓDKI 0,5 L

- Żubrówka Biała 30 zł
- Stock 35 zł
- Absolut 47 zł
- Finlandia 47 zł

NAPOJE GAZOWANE 0,2 L

- Pepsi - 4 zł
- 7up - 4 zł
- Mirinda - 4 zł

NAPOJE GAZOWANE 0,5 L

- Pepsi - 8 zł
- 7up - 8 zł
- Mirinda - 8 zł

NAPOJE GAZOWANE 1L

- Pepsi - 12 zł
- 7up - 12 zł
- Mirinda - 12 zł

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEJ WYCENY ALKOHOLU,
KTÓREGO NIE POSIADAMY W OFERCIE.
ALKOHOL ROZLICZANY JEST WG ZAMÓWIENIA.

Ślub & Wesele

DODATKOWE ATRAKCJE

DODATKOWA KOLACJA - POKAZ SZEFA KUCHNI

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym - 10 zł/os.
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą - 20 zł/os.
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami - 30 zł/os.

FONTANNA ALKOHOLOWA - 1000 ZŁ

Efektowna fontanna doskonale podkreśli rangę przyjęcia.
Z alkoholem lub innym dowolnym napojem bezalkoholowym, np. lemoniadą.

STÓŁ RYBNY - 3000 ZŁ

Najpopularniejsze gatunki świeżych i wędzonych ryb słodko- i słonowodnych
z polskich jezior i mórz.

MOBILNY BAR DO 6 H - 2500 ZŁ

- Do 130 osób 4 drinki na bazie wódki • whisky • wina • likierów

STÓŁ WIEJSKI NIELIMITOWANY ASORTYMENT - 2500 ZŁ

- 3 rodzaje kiełbasy
 - podroby
- własne pieczone mięsa
 - pasztet
 - smalec
- marynaty (4 rodzaje)
 - wiejski chleb
 - masła ziołowe

STYLIZOWANY BUFET SŁODKI - 2500 ZŁ

- Kompozycja ciast
- Słodkie deserki
- Kruche ciasteczka na maśle
 - Kolorowe bezy
- Babeczki z wykwintnym nadzieniem
 - Kokosanki • Rochery
 - Owoce filetowane



BUFET LODOWY - 1000 ZŁ

- 7 kuwet lodów
- 2 rodzaje posypki
 - owoce
- 2 rodzaje sosów

POPCORN/ WATA CUKROWA - 800 ZŁ

- Atrakcja dla najmłodszych (do 3 h)



Poprawiny

*Piękne chwile
zawsze mają ciąg dalszy*

Ślub & Wesele

POPRAWINY W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

WYNAJEM SALI I OBSŁUGI

- Do 100 os. - 2000 zł
- 100-150 os. - 2500 zł
- Powyżej 150 os. - 3000 zł



MENU PAKIET MINI - 40 ZŁ/OS.

ZUPA (DO WYBORU)

- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Żurek domowy

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

- Filet drobiowy zapiekany z pomidorami
- Schab słoneczny z pieczarkami
- Stek z polędwicy wieprzowej z salsą warzywną

MENU PAKIET MAXI - 60 ZŁ/OS.

ZUPA (DO WYBORU)

- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Żurek domowy

DANIE GŁÓWNE

- Szynka pieczona z kaszą, sosem i dodatkami

BECZKA PIWA ŻYWIEC

Ślub & Wesele

HOTEL RONDO



Wyjątkowe miejsce na wyjątkowe chwile

ZAKWATEROWANIE

Hotel RONDO zlokalizowany jest w centralnym punkcie komunikacyjnym przy wąbrzeskim rondzie, co pozwala na płynne przejście z drogowego zgiełku do enklawy spokoju, stworzonej z troską o komfort Gości.

Oferujemy Państwu 54 w pełni wyposażone pokoje z bezpłatnym dostępem do Internetu. Do dyspozycji Gości oddajemy m.in. 2 pokoje o podwyższonym standardzie, 2 pokoje typu studio, 1 pokój dla osób niepełnosprawnych oraz 3 pokoje typu LUX z łóżem małżeńskim.

W DNIU WESELA PARA MŁODA OTRZYMUJE W PREZENCIE OD HOTELU RONDO
NOCLEG W APARTAMENCIE TYPU LUX.

SPECJALNE UPUSTY CENOWE DOTYCZĄ GOŚCI WESELNYCH.

Ślub & Wesele

HOTEL RONDO

RESTAURACJA

Sercem obiektu jest Restauracja Rondo, w której doświadczeni kucharze tworzą kulinarne dzieła sztuki. Opierają się głównie na daniach kuchni polskiej i europejskiej, czerpią inspiracje również z kuchni śródziemnomorskiej.

Szef Kuchni w trosce o zaspokojenie podniebień swoich gości, przygotowuje potrawy oparte na składnikach o doskonałej jakości. Wiele produktów przygotowywanych jest od podstaw - **we własnej wędzarni**. Pyszne wędliny i mięsa przypadną do gustu wszystkim gościom.

Menu restauracji jest zróżnicowane, więc każdy znajdzie posiłek, który trafi w jego gusta w 100%.

STEAK HOUSE GRILLOWNIA

Do Hotelu Restauracji Rondo należy również **Steak House Grillownia**.

To miejsce przepięknie niesamowitym klimatem. Jego ciepła i przytulna atmosfera kontrastują z wyrazistymi grillowymi daniami. Lokal może pochwalić się szerokim wyborem najlepszych alkoholi i daniami przygotowywanymi w piecu grillowym Josper, opalanym najlepszej jakości węglem argentyńskim. Serwowane są steki z oryginalnej argentyńskiej polędwicy Angus.

SALE KONFERENCYJNE

Proponujemy kilka sal konferencyjnych. Ich wystrój, ustawienie stołów i całokształt aranżacji przestrzennej zależą tylko od Państwa wyobraźni.

Jesteśmy przygotowani na uroczystości od 40 do 300 gości.

Elementem dopełniającym całość jest Fitness & Spa. W gabinecie masażu zapewnimy Państwu relaks i odprężenie, zaoferujemy też zabiegi, które przyniosą ulgę w dolegliwościach.

W gabinecie kosmetyki zadamy o ciało i duszę. Szczególnym zabiegom odmładzającym i upiększającym poddamy strefę twarzy, szyi i dekolty, a wszystko na urządzeniach najwyższej jakości - MedShape czy Dermature.

Warunki krajobrazowe, w których ulokowany jest hotel, zapewniają komfort przebywania na świeżym powietrzu. Tereny zielone i liczne nasadzenia zachęcają do ceremonii na łonie natury, zaś namiot cateringowy, którym dysponujemy, pozwala na organizację bankietów w plenerze.



Hotel i Restauracja Rondo
ul. Mikołaja z Ryńska 11a
87-200 Wąbrzeźno
+48 532 500 800
informacja@hotel-rondo.pl
