



HOTEL
ALMOND

BUSINESS & SPA



Oferta Weselna



2

Najpiękniejszy dzień

Szanowni Państwo,

Serdecznie dziękujemy za okazane zaufanie i zainteresowanie ofertą Hotelu Almond w Gdańsku.

Almond Business & SPA to czterogwiazdkowy hotel położony w centrum miasta, ale na przytulnym uboczu, tuż nad rzeką z zejściem do promenady spacerowej, która może stać się scenerią do wyjątkowych zdjęć z uroczystości.





Wyjątkowe niespodzianki

W tym wyjątkowym dniu Para Młoda jest najważniejsza.

Chcemy zapewnić, że powierzając nam organizację uroczystości gwarantujemy Państwu szereg udogodnień, aby ten niezwykły dzień był pełen niezapomnianych przeżyć.

Niezwykły czas

- ✿ toast wzniesiony winem musującym
- ✿ bezpłatny nocleg dla Państwa Młodych w romantycznie przystrojonym pokoju z malowniczym widokiem na rzekę (przy przyjęciach pow. 50 osób)
- ✿ wyśmienite śniadanie podane wprost do łóżka i przedłużona doba hotelowa dla Pary Młodej
- ✿ bezpłatna klimatyzowana sala bankietowa
- ✿ profesjonalna oprawa sali:
 - eleganckie krzesła z pokrowcami i kokardami, śnieżnobiałe obrusy
 - przygotowanie numeracji stołów i menu na stołach
 - klimatyczne oświetlenie - led w wybranej kolorystyce
 - efektowne wejście po czerwonym dywanie
 - wyjście z sali na dziedziniec otoczony drzewami, tuż nad rzeką, przy promenadzie
 - możliwość wykonania niezapomnianej sesji zdjęciowej na terenie obiektu
- ✿ specjalne ceny:
 - obsługa 50% zniżki
 - dzieci do lat 5 bezpłatnie, dzieci w wieku 5 - 11 lat 50% zniżki
- ✿ wyjątkowy prezent dla rodziców Państwa Młodych: relaks w strefie Almond SPA z bezchlorowym basenem, sauną suchą i parową oraz jacuzzi
- ✿ komfortowe pokoje w preferencyjnych cenach dla gości weselnych oraz wygodny parking
- ✿ opieka dedykowanego koordynatora wesel planującego Państwa uroczystość i pilnującego prawidłowego przebiegu uroczystości



Sala bankietowa



6

SALA SZAFRAN + ANYŻ 346m²

140

140

192

SALA SZAFRAN 193m²

80

80

96



MENU WESELNE I 229 zł

Przywitanie chlebem i solą

Serwowane

Zupa

Bulion z kury z warzywami korzennymi, lanymi kluseczkami szpinakowymi i cząstkami świeżego pomidora

Dania główne na półmiskach

Filetowane biodro z kurczaka nadziewane szpinakiem z listkami prażonego czosnku w puszystej śmietanie w sosie tymiankowym

Rolada wieprzowa faszerowana duszonymi grzybami w ciemnym sosie ciętym z truflami

Panierowana pierś z młodego kurczęcia faszerowana serem i masłem ze świeżo siekaną pietruszką

Białe ryby w sosie cytrynowo - koperkowym z duszonymi porami

Dodatki

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z marchwi ze słodkim ananasem

Domowa mizeria z rzodkiewką i świeżo siekanym koprem

Warzywa gotowane z klarowanym masłem i prażonymi migdałami

Ziemniaki smażone na słoninie z cebulą i boczkiem

Prażona kasza gryczana

Deser

Torcik bezowy z mascarpone z kulisem malinowym i sezonowymi owocami

Dania na półmiskach wstawione w stoły

Tatar z warmińskiej wołowiny z oliwą z oliwek, francuską musztardą Dijon, świeżo siekaną cebulą, ogórkiem konserwowym, zielonymi kaparami i pieczarkami

Marynowany śledź bałtycki podany w trzech odsłonach:

śledź po kaszubsku duszony w pomidorach z papryką i ogórkiem konserwowym;

tradycyjny śledź polski z cebulą, świeżo tartym jabłkiem, pieczonymi ziemniakami i kremową śmietaną;

śledź po almondzku z prażonymi migdałami, smażoną, duszoną czerwoną cebulą i świeżą kolendrą.

Mięsa pieczone

Schab faszerowany suszonymi owocami z konfiturą z czerwonej cebuli i kozim serem

Rolada z bekonu z zielonym marynowanym pieprzem, tradycyjną musztardą sarepską i miodem wielokwiatowym

Salatka z włoskiego makaronu z pieczonymi salami, trzykolorową papryką, oliwkami, świeżą kolendrą i oliwą z oliwek

Salatka grecka z oliwkami, serem feta i chrupiącymi warzywami podane ze złocistą oliwą z oliwek

Wybór pieczywa

Masło 3 rodzaje: czosnkowe, koperkowe, paprykowe

Bufet słodki

3 rodzaje ciast własnego wypieku

Ciepła kolacja (ok. 23:00)

Barszcz z pasztecikiem z mięsem

Napoje w cenie: woda, kawa, herbata

Napoje dodatkowe: soki i napoje gazowane  25 zł



8



MENU WESELNE II 249 zł

Przywitanie chlebem i solą

Serwowane

Zupa

Krem z pieczonej marchwi z mleczkiem kokosowym, imbirem i świeżą kolendrą

Dania główne podane na półmiskach

Tradycyjna rolada wołowa nadziewana kiszonym ogórkiem, cebulą i majerankiem, duszona w ciemnym sosie własnym

Filet z łososia w sosie homarowym z syropem kawowym i świeżymi listkami szpinaku

Tradycyjny sznycel drobiowy ze smażonym jajkiem i siekanym szczypiorkiem

Udko faszerowane duszonymi porami w białym sosie na kremowej śmietanie ze świeżym tymiankiem

Grillowana polędwiczka wieprzowa duszona w jasnym sosie pieczarkowym podawana na smażonym groszku cukrowym

Dodatki

Surówka z białej kapusty z prażonymi ziamami słonecznika

Buraki smażone z miodem i pomarańczami

Marchewka gotowana z klarowanym masłem i prażonymi migdałami

Puree ziemniaczane z masłem, kremową śmietaną, słoniną i świeżą pietruszką

Gnocchi szpinakowe w sosie z sera pleśniowego

Deser

Torcik cytrynowy w polewie z ciemnej czekolady

Dania zimne podane na półmiskach

Salata rzymska z grillowanym kurczakiem, chrupiącymi grzankami czosnkowymi w tradycyjnym sosie cezar z bekonem

Śledź bałtycki w marynowanych i pieczonych burakach podawany z gotowanymi ziemniakami, jabłkiem i rzodkiewką

Carpaccio z białych ryb i łososia, z koprem i kaparami, skropione soczystą cytryną i oliwą z oliwek

Salatka z żółtek konfit, selera naciowego, ogórka konserwowego z marynowaną pieczarką i świeżą pietruszką

Włoskie grzanki z pomidorami, świeżą, siekaną bazylią i chrupiącą czerwoną cebulą z włoskim serem

Tradycyjne nóżki wieprzowe w galarecie z gotowanymi, marynowanymi warzywami, świeżym koprem i oliwą truflową

Bakłażan faszerowany kozim serem marynowany w złocistej oliwie

Pasztet z dzika naszego wyrobu pieczony w boczkach i podawany z domowym majonezem

Karczek pieczony z puszystym twarogiem chrzanowym w galarecie warzywnej

Bufet słodki

3 rodzaje ciast własnego wypieku

Kolacja I (ok. 21:00)

Tradycyjny bulion ze smażonymi grzybami i chrupiącą marchewką podawany ze świeżą pietruszką

Kolacja II (ok. 1:00)

Szynka pieczona w całości w ciemnym sosie własnym i prażoną kaszą gryczaną

Napoje w cenie: woda, kawa, herbata

Napoje dodatkowe: soki i napoje gazowane  25 zł

MENU WESELNE III 269 zł

Przywitanie chlebem i solą

Serwowane

Przystawka

Paszтет z dzika z domowym buraczanym majonezem, pudrem z ciemnych oliwek i marynowanym kaparem z ogonkiem

Zupa

Krem z pieczonych batatów z pesto pietruszkowym i prażonymi migdałami

Dania główne

Polędwiczka wieprzowa nadziewana francuskim serem Gruyere i pistacjami, podawana z puree ziemniaczano - chrzanowym w ciemnym sosie ciętym i duszoną młodą marchewką

Deser

Torcik czekoladowy z malinami w polewie z białej czekolady i owocami sezonowymi

Bufet zimny

Salatka z pieczonego kurczaka z morelami i domowym majonezem

Salatka z paluszków krabowych z makaronem i sosem sojowym z prażonymi ziarnami sezamu

Mus z wątróbki drobiowej z konfiturą z czerwonej cebuli

Salatka z ciecierzycy z serem kozim, pomidorem, świeżą miętą i złocistą oliwą z oliwek

Terrina z kurczaka z włoskimi orzechami i zielonymi oliwkami

Pieczony na różowo rostbef marynowany w sosie sojowym, chili, czosnku i trawie cytrynowej

Płaty świeżego marynowanego łososia w koprze anyżowym, brązowym cukrze i soku z limonki

Bufet ciepły

Kroket faszerowany czarną soczewicą i suszonymi pomidorami

Kroket faszerowany szpinakiem z pieczarkami z serem

Sos z wędzonych pomidorów i ostrej papryki

Sos śmietanowo - tymiankowy

Bufet sałatkowy

3 rodzaje sera, oliwki, pomidory, ogórki, cebula prażona, tuńczyk, grillowany kurczak, ziarna słonecznika, prażone orzechy włoskie, 3 rodzaje sałat

Sosy: koperkowy, jogurtowo-czosnkowy, vinaigrette
Masto 3 rodzaje: czosnkowe, koperkowe i paprykowe

Wybór pieczywa

Bufet słodki

3 rodzaje ciast własnego wypieku + sezonowe owoce krojone

Kolacja I (ok. 23:00)

Żurek na białej kielbasie własnego wyrobu ze świeżo tartym chrzanem i suszonym borowikiem

Kolacja II (ok. 1:00)

Pieczeń wołowa w sosie truflowym podawana z risotto z kaszy pęczak z duszonymi burakami i gąbką marchewkową

Napoje w cenie: woda, kawa, herbata

Napoje dodatkowe: soki i napoje gazowane  25 zł

MENU WESELNE IV i 289 zł

Przywitanie chlebem i solą

Serwowane

Przystawka

Łosoś gravlax marynowany w koprze i zielonym pieprzu z domowym makowym majonezem i pudrem buraczanym

Zupa

Krem z grzybów leśnych z ziołowymi grzankami i świeżą pietruszką

Dania ciepłe

Udło z kaczki w sosie pieczeniowo-pomarańczowym podawane z czerwoną zasmażaną kapustą z jabłkiem i tymiankową zapiekanką ziemniaczaną gratin

Deser

Płatiek mleczko z kawową polewą i włoską palonką bezą podawane z sosem mango

Dania zimne podane na półmiskach lub w bufecie

Roladka z cukinii nadziewana twarogiem ziołowym w dwóch odsłonach

Dwa rodzaje pasztetów: w cieście francuskim, z jajkiem w sosie tatarskim

Deska ryb wędzonych: łosoś, pstrąg, makrela, halibut

Pieczona wieprzowina faszerowana kozim serem

Terrina z indyka w sosie tuńczykowo - kaparowym

Deska serów z paluszkami grisini, suszonymi owocami i orzechami

Pieczony na różowo rostbef marynowany w sosie sojowym, chili, czosnku i trawie cytrynowej

Cieciorka z pieczonym burakiem i świeżą miętą

Bufet ciepły

Żeberko wieprzowe w ciemnym sosie cielęcym z cebulą perłową

Penne z grzybami duszonymi w białym winie

Bufet sałatkowy

3 rodzaje sera, oliwki, pomidory, ogórki, cebula prażona, tuńczyk, grillowany kurczak, ziarna słonecznika, prażone orzechy włoskie, 3 rodzaje sałat

Sosy: koperkowy, jogurtowo-czosnkowy, vinaigrette

Wybór pieczywa

Masło 3 rodzaje: czosnkowe, koperkowe, paprykowe

Deser w bufecie

3 rodzaje ciast własnego wypieku + kosz owoców

Kolacja I (ok. 22:00)

Na półmiskach: szaszłyk drobiowy z chrupiącymi warzywami i mixem sałat skropione oliwą z oliwek

Kolacja II (ok. 1:00)

W bulionówkach: boeuf strogonow z wołowiny z pieczarkami

Napoje w cenie: woda, kawa, herbata

Napoje dodatkowe: soki i napoje gazowane i 25 zł



12





SŁODKI BUFET - CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

Sernik z mandarynką
 Sernik cytrynowy z czekoladą
 Sernik z truskawkami i galaretką
 Sernik z owocami lasu i galaretką
 Szarlotka biszkoptowa
 Szarlotka gruszkowa
 Tort bezowy z mascarpone z prażonymi migdałami i owocami
 Tort czekoladowy z czerwoną porzeczką (w sezonie)
 Brownie z orzechami i wiśniami
 W-Z czekoladowa
 Placek z rabarbarem i truskawkami (w sezonie)
 Tarta czekoladowa z malinami
 Tarta waniliowa z wiśniami i migdałami

TORTY WESELNE



85 zł/kg

Tort z musem z białej czekolady z malinami
 Tort czekoladowy z owocami lasu
 Tort czekoladowy z wiśnią
 Tort śmietankowy
 Tort miodowy z czerwoną porzeczką
 Tort truskawkowy
 Tort różany z crunchem malinowym
 Tort kawowy
 Tort bezowy z serkiem mascarpone i sezonowymi owocami



KĄCIK WIEJSKI cena zostanie ustalona po wyborze poszczególnych pozycji

Mięsa pieczone własnego wyrobu podawane w stojach

Nóżki w galarecie

Śledź w różnych odstonach

Rolmopsy

Warzywa wędzone

Smalec

Ogórki marynowane

Ryby wędzone

Ryby w galarecie

Pasztet w cieście francuskim z sosem tatarskim

Pasztety francuskie z kawałków siekanego mięsa

DRINKI POWITALNE

Kir Royal

 **25 zł**

Bellini

 **25 zł**

Aperol Spritz

 **20 zł**

Tattinger

 **35 zł**  **280 zł**



OPEN BARY

Wybór alkoholi:

DO 8 GODZIN

Ceny brutto

PAKIET I
piwo, wino białe i czerwone,
wódka

i 135 zł

PAKIET II
piwo, wino białe i czerwone,
wódka, martini, gin

i 145 zł

PAKIET III
piwo, wino białe i czerwone,
wódka, martini, gin, rum

i 155 zł

PAKIET IV
piwo, wino białe i czerwone,
wódka, martini, gin, rum,
aperol, prosecco

i 185 zł

WINA BANKIETOWE

Białe / czerwone

☞ 15 zł 85 zł

ALKOHOLE

Wyborowa 0,7l 90zł

Absolut 0,7l 100 zł

Finlandia 0,7l 110zł

Grant's 0,7l 110zł

Tullamore Dew 0,7l 120zł

Jack Daniel's 0,7l 140zł

15



Mamy nadzieję, że przedstawiona oferta okaże się interesująca i będziemy mieli możliwość gościć Państwa w Hotelu Almond. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i oczekiwania dotyczące niniejszej oferty. Zapraszamy do kontaktu:

Dział Sprzedaży
marketing@hotelalmond.pl
tel. +48 58 351 90 25/55

Hotel Almond Business & SPA****
ul. Toruńska 12, 80-747 Gdańsk
kontakt@hotelalmond.pl
tel. +48 58 351 90 00

