



Wesele przy marinie



HOTEL
ALMOND
BUSINESS & SPA
★★★★



Zależy nam na zapewnieniu Państwu szeregu udogodnień w tym niezwykłym czasie:

- 🌀 Prezent dla rodziców Państwa Młodych - 2 dwuosobowe eleganckie vouchery подарunkowe do strefy Wellness (bezechlorowy basen, sauna sucha i parowa, jacuzzi).
- 🌀 Nocleg dla Państwa Młodych w pokoju o podwyższonym standardzie.
- 🌀 Śniadanie po weselu z malowniczym widokiem na rzekę.
- 🌀 Specjalne ceny: dzieci do lat 4 bezpłatnie, dzieci w wieku 4-11 lat i usługodawcy 50% zniżki.
- 🌀 Dedykowany koordynator weselny wspierający w każdym wyborze.



- ✿ Efektowne wejście po czerwonym dywanie.
- ✿ Eleganckie krzesła z pokrowcami w bieli lub czerni.
- ✿ Ekran i rzutnik dostępny w sali do wyświetlania zdjęć.
- ✿ Klimatyczne oświetlenie LED w wybranej kolorystyce.
- ✿ Wyjście z sali na dziedziniec przy marinie.





Sale bankietowe



SALA ANYŻ

153 m²

40

40

50

SALA SZAFRAN

193 m²

80

80

96

SALA SZAFRAN + ANYŻ

346 m²

140

140

192

MENU WESELNE I 259 pln

Zupa

Bulion z kury z warzywami korzennymi i domowym makaronem

Dania główne na półmiskach

Pierś z kurczęcia z wolnego wybiegu przygotowana metodą sous vide z sałką warzywną oraz sosem z pomidora i miodu

Tradycyjna rolada wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi z truflowym sosem

Dorsz podany na kremowych szpinaku z pomidorami suszonymi

Dodatki

Surówka z białej kapusty z prażonymi ziarnami i świeżą pietruszką

Blanszowany brokuł z sosem czosnkowo-jogurtowym

Salatka z wiosennych warzyw i ziół z dressingiem francuskim

Ziemniaki gotowane z masłem ziołowym
Ryż szafranowy z warzywami

Bufet zimny

Mini tatar z pstrąga dekorowany kaparem

Salatka z chrupiącymi warzywami, serem feta i oregano

Salatka z grillowanym kurczakiem, bekonem i chrupiącymi grzankami czosnkowymi

Mini caprese z pomidorkami koktajlowymi

Włoskie grzanki z pomidorami, świeżą bazylią i chrupącą cebulą

Śledź w trzech odsłonach: po kaszubsku, ze śmietaną, z oliwą

Pasztet myśliwski z marynatami

Pieczyno, masło

Desery podane w bufecie

Trzy rodzaje ciast z naszej cukierni:
ciasto kajmakowe, szarlotka z bezą,
ciasto marchewkowe z mascarpone

Ciepła kolacja w bufecie po godz. 23:00

Barszcz na buraczanym zakwasie
podawany z pasztecikiem mięsnym

MENU WESELNE II 279 pln

Zupa

Krem ziemniaczano-porowy z oliwą truflową i grzankami zapieczonymi z parmezanem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym podana z ziemniakami opiekаныmi w ziołach i warzywami gotowanymi na parze z migdałami

Deser

Torcik bezowy z kremem mascarpone, białą czekoladą i owocami sezonowymi

Bufet zimny

Mini tatar wołowy z piklami

Łosoś w cieście francuskim z pastą bazyliową i młodym szpinakiem

Salatka z włoską pieczoną kiełbasą i bordową cebulą

Salatka z oliwkami, serem feta i chrupiącymi warzywami

Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu

Wytrwane tartaletki z pastami warzywnymi

Domowe pikle i marynaty

Pieczyno, masło

Desery podane w bufecie

Trzy rodzaje ciast z naszej cukierni: sernik z czekoladą, ciasto biszkoptowe z musem truskawkowym, ciasto piernikowe z kremem orzechowym

I ciepła kolacja w bufecie po 23:00

Pikantna zupa z kawałkami łososa, warzywami i świeżą kolendrą

II ciepła kolacja w bufecie o 1:00

Schab wolno gotowany w emulsji ziołowej podany z maślaną kaszą pęczak

MENU WESELNE III 299 pln

Przystawka

Carpaccio wołowe z dodatkiem rukoli, prażonych ziaren słonecznika, parmezanu oraz z dressingiem balsamicznym

Zupa

Zupa krem z grzybów leśnych z tymiankiem, domowym makaronem oraz oliwą pietruszkową

Danie główne

Udo z kaczki podane na czerwonej kapuście z sosem wiśniowym i kluskami

Deser

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

Bufet zimny

Łosoś marynowany w cytrusach z sosem kaparowym

Deska ryb wędzonych z makrelą i pstrągiem

Mięsa pieczone i wędzone naszego wyrobu

Pasztet myśliwski z marynatami

Sałatka z chrupiącymi warzywami, fetą i oregano

Sałatka z grillowanym kurczakiem, bekonem i chrupiącymi grzankami czosnkowymi

Ciasto francuskie z włoską kiełbasą, ziołami i sosem arrabbiata

Tatar śledziowy z kwaśną śmietaną

Pieczona cukinia z twarogiem buraczanym

Domowe pikle i marynaty

Pieczyno, masło

Desery podane w bufecie

Trzy rodzaje ciast z naszej cukierni: tradycyjny sernik, brownie czekoladowe, tarta waniliowa z wiśniami i migdałami

I ciepła kolacja w bufecie o 23:00

Strogonov wołowy z wędzoną papryką i pieczarkami

II ciepła kolacja w bufecie o 1:00

Żeberka pieczone w całości w sosie BBQ podane z puree ziemniaczano-chrzanowym



PAKIET BEZALKOHOLOWY 55 pln / osoba

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane.

STACJA LEMONIAD 55 pln / osoba

Lemoniady domowe sezonowe - 3 rodzaje

Strefa chill out składająca się z leżaków, drewnianych skrzynek, klimatycznego oświetlenia oraz palm.

Stacja samoobsługowa

STACJA PROSECCO 3500 pln / 150 porcji

Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcze, lód.

Strefa chill out składająca się z leżaków, drewnianych skrzynek, klimatycznego oświetlenia oraz palm.

Obsługa barmana do 4 h.



OPEN BAR

Pakiet I 135 pln / osoba

Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka

Pakiet II 165 pln / osoba

Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka, martini, gin, rum

Pakiet III 195 pln / osoba

Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka, martini, gin, rum, whisky

Wódka

Bocian 0,5 L - 80 PLN

Ogiński 0,5 L - 80 PLN

Whisky

Grant's 0,7 L - 120 PLN

Jack Daniels 0,7 L - 175 PLN

Wino

Wino domowe - 85 PLN / butelka

Drink powitalny

Prosecco - 19 PLN / kieliszek

Zachęcamy do odwiedzenia nas osobiście.
Z przyjemnością spotkamy się z Państwem przy kawie
i zaprezentujemy możliwości organizacji wesela
w naszym hotelu.

Zapraszamy do kontaktu!

Koordynator weselny

✉ marketing@hotelalmond.pl

☎ tel.: +48 58 351 90 43 / 25

