



HP PARK  
PLAZA  
HOTEL

# OFERTA WESELNA



Zaufaj nam w tym wyjątkowym dniu

---

[www.hotelepark.pl/wroclaw](http://www.hotelepark.pl/wroclaw)

# TWÓJ WYJĄTKOWY DZIEŃ W NAJLEPSZYCH RĘKACH

---

Dzień ślubu to jeden z tych momentów, które chce się pamiętać przez całe życie. W HP Park Plaza pomagamy tworzyć przyjęcia weselne, które łączą wyjątkową oprawę, indywidualne podejście i dopracowaną organizację.

Położenie hotelu nad Odrą, w samym centrum Wrocławia, komfortowe wnętrza oraz doświadczenie naszego zespołu sprawiają, że jest to idealne miejsce zarówno na kameralne uroczystości, jak i większe przyjęcia weselne.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

- eleganckie i klimatyczne sale weselne
- indywidualnie skomponowane menu
- profesjonalną opiekę koordynatora
- komfortowe pokoje dla Gości i Pary Młodej
- możliwość organizacji poprawin oraz dodatkowych atrakcji

Dbamy nie tylko o wysoką jakość obsługi, ale również o atmosferę, dzięki której zarówno Para Młoda, jak i Goście mogą w pełni cieszyć się tym wyjątkowym dniem.



# NASZE PAKIETY ŚLUBNE

Każda historia miłosna jest wyjątkowa, dlatego wierzymy, że organizacja ślubu powinna być dopasowana do Waszych marzeń, potrzeb i oczekiwań.

Przygotowaliśmy 3 pakiety współpracy, które różnią się zakresem wsparcia. Każdy z nich rozszerzamy o dowolną pozycję z naszego menu oraz dodatkowe atrakcje.

---

## PAKIET CLASSIC

3 900 zł

---

W cenie pakietu:

- Wynajem sali weselnej
- Przyjęcie weselne do godziny 3:00
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Przygotowanie ustawienia stołów
- Opiekun wydarzenia po stronie hotelu
- Pokój o podwyższonym standardzie dla Pary Młodej w noc weselną
- Możliwość wykonania sesji zdjęciowej na terenie hotelu
- Preferencyjne ceny noclegów dla gości weselnych
- Konsultacje organizacyjne przed wydarzeniem

---

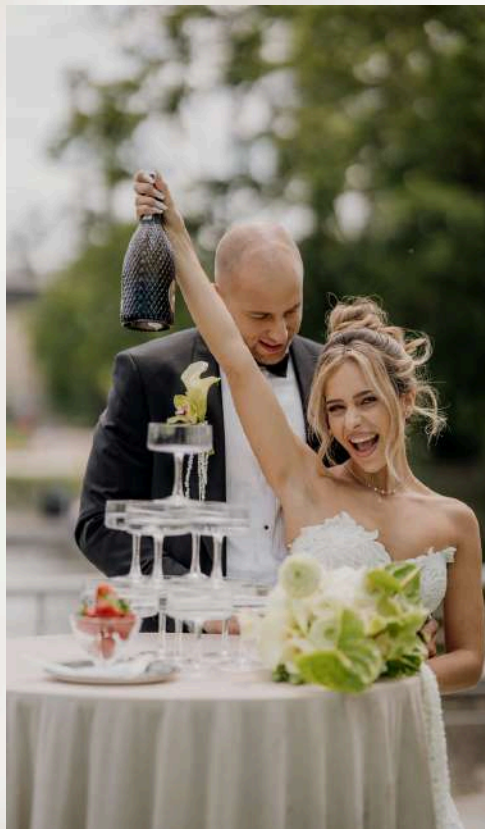
# PAKIET PREMIUM

4 800 zł

---

W cenie pakietu:

- **Wszystkie elementy Pakietu Classic**
- Późniejsze wymeldowanie gości w miarę dostępności pokoi
- Przywitanie chlebem i solą
- Powitalny toast dla Pary Młodej/Champagne Tower
- Bezpłatny parking dla gości i usługodawców
- Bezpłatne przedłużenie przyjęcia do godz. 4:00
- Dodatkowy bezpłatny pokój dla Gości weselnych
- Voucher na jedną dobę ze śniadaniem do wykorzystania w jednym z naszych hoteli należących do sieci B&D Hotels S.A.
- 10% rabatu na kolejne przyjęcie okolicznościowe organizowane przez Parę Młodą
- Bezpłatna degustacja wybranego menu dla 2 osób
- Śniadanie serwowane do pokoju dla Pary Młodej



---

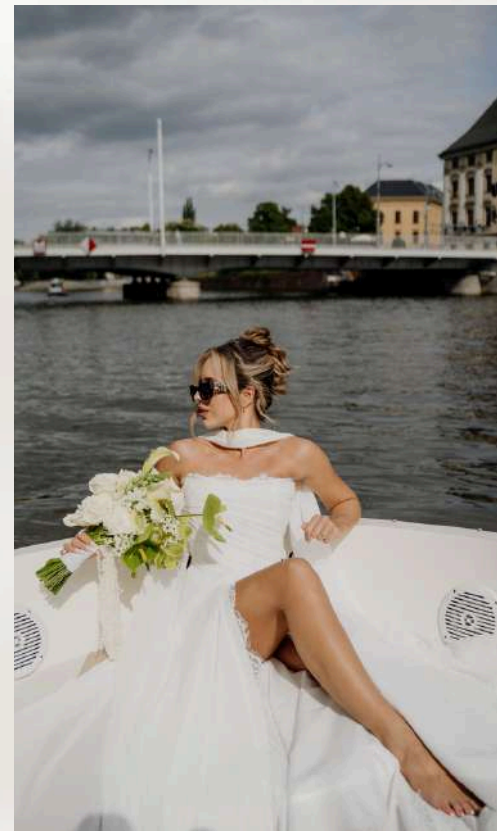
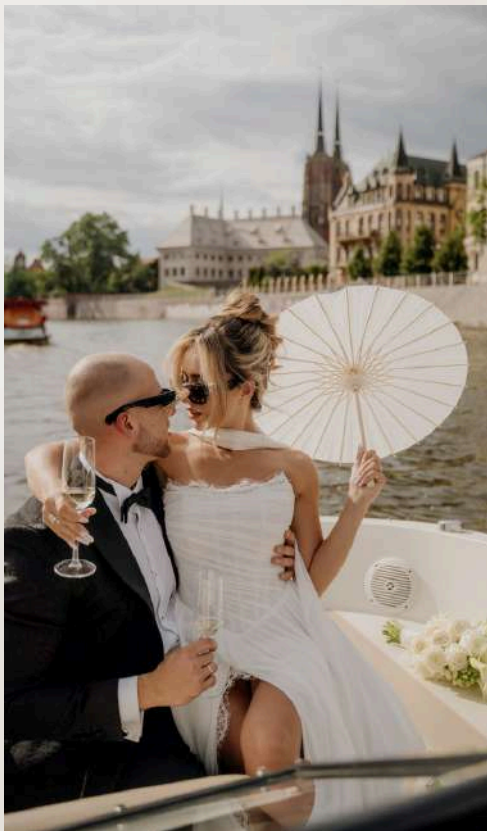
# PAKIET EXCLUSIVE

8 900 zł

---

W cenie pakietu:

- **Wszystkie elementy Pakietu Premium**
- Prywatny rejs motorówką po Odrze z możliwością wykonania sesji zdjęciowej w dniu wesela
- Profesjonalna koordynacja dnia ślubu przez Wedding Plannera, poprzedzona dwiema indywidualnymi konsultacjami ślubno-organizacyjnymi, z omówieniem wszystkich kluczowych elementów uroczystości i wesela oraz stworzeniem szczegółowego harmonogramu dnia ślubu
- Butelka szampana Moët na powitanie w pokoju
- Bezpłatne przedłużenie pobytu o kolejną dobę
- Voucher na kolację rocznicową dla dwojga



---

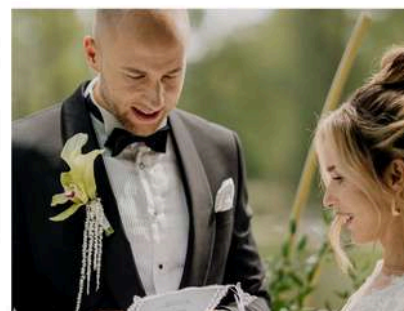
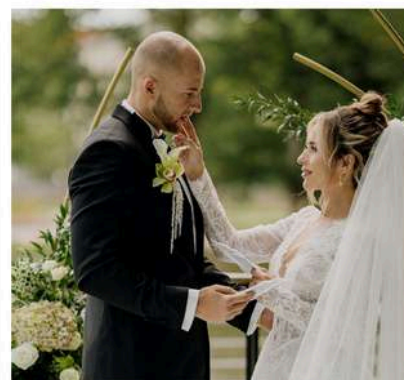
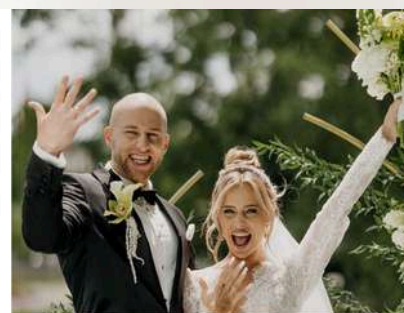
# ZAŚLUBINY W PLENERZE

2 000 zł

---

Powiedźcie sobie „tak” w wyjątkowej scenerii, gdzie romantyczny widok na rzekę, blask zachodzącego słońca i wyjątkowa atmosfera tworzą niezapomniane tło dla najpiękniejszych chwil.

W cenie: przygotowanie ustawienia tarasu, stolik, krzesła dla gości, mikrofon.

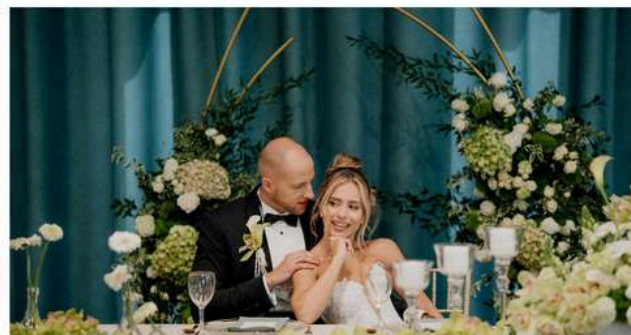


---

# SALA HP ROTUNDA

---

- 280m<sup>2</sup> powierzchni
- 70 osób z parkietem/100 osób bez parkietu
- nagłośnienie
- klimatyzacja
- oświetlenie tradycyjne i okazjonalne (kolorofony)
- miejsce dla zespołu/DJa
- bar w zabudowie



# RESTAURACJA PANORAMA WROCŁAW

- 220m<sup>2</sup> powierzchni
- do 120 osób bez parkietu
- taras 130m<sup>2</sup>
- nagłośnienie
- klimatyzacja
- muzyka w tle



# HOTEL

---

- Wyjątkowa lokalizacja w samym sercu Wrocławia - nad Odrą, naprzeciwko malowniczej Wyspy Środowej i Wyspy Bielarskiej
- 177 komfortowych pokoi dwuosobowych o zróżnicowanym standardzie - idealne zaplecze noclegowe dla Pary Młodej i gości weselnych
- Dwie eleganckie przestrzenie do organizacji przyjęcia weselnego - do wyboru klimatyczna sala bankietowa HP Rotunda lub Restauracja Panorama Wrocław z tarasem i wyjątkowym widokiem
- Dogodny parking oraz garaż podziemny na 110 miejsc w cenie pakietu
- Możliwość zaparkowania autokarów - doskonałe rozwiązanie przy organizacji wesel z większą liczbą gości lub transportem zorganizowanym

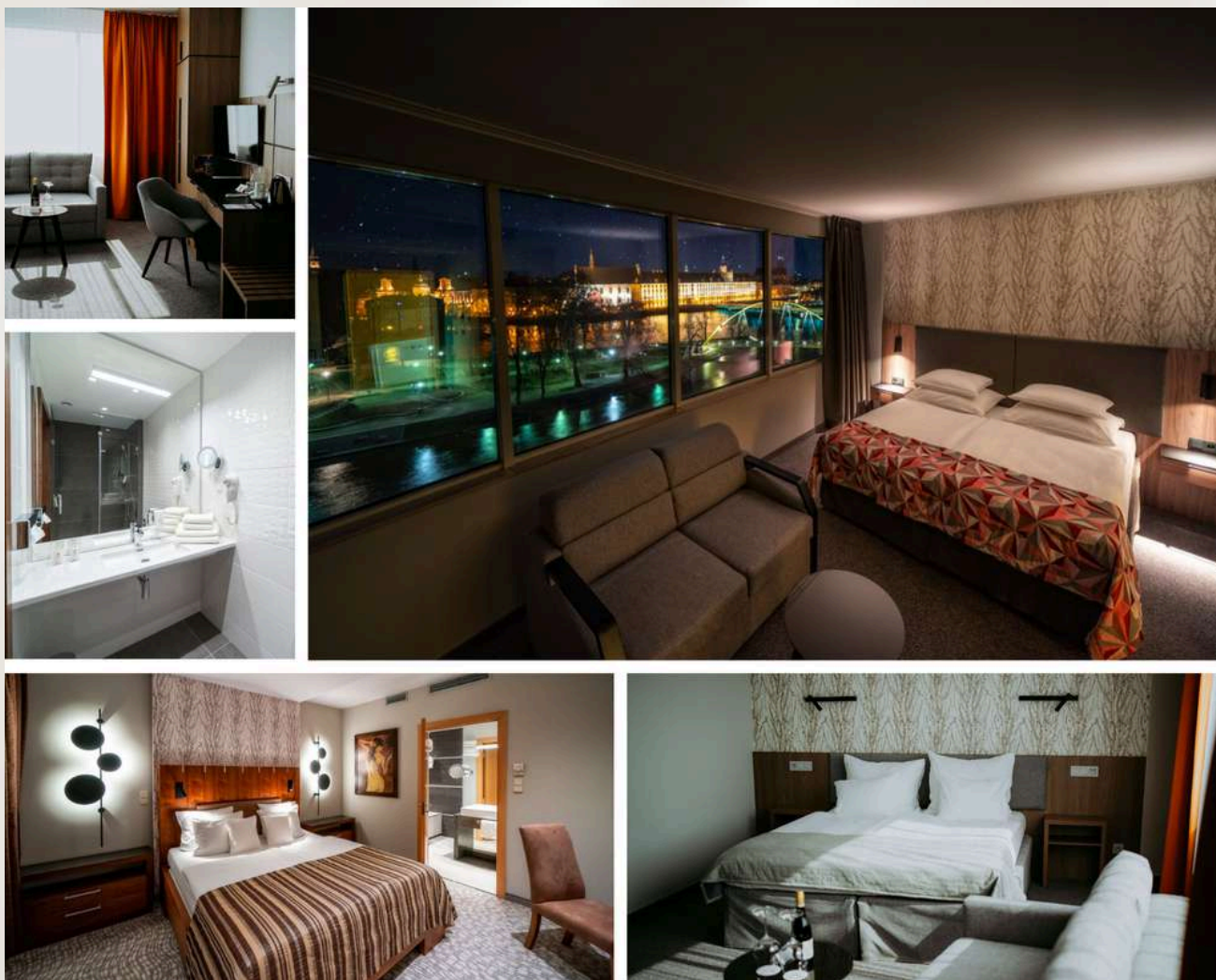


---

# POKOJE

---

177 pokoi dwuosobowych o różnej kategorii, rozmieszczonych na piętrach 1-6 o powierzchni od 21m<sup>2</sup> do 50m<sup>2</sup> z widokiem na Odrę i Wyspy Nadodrzańskie lub na zabytkową część miasta.

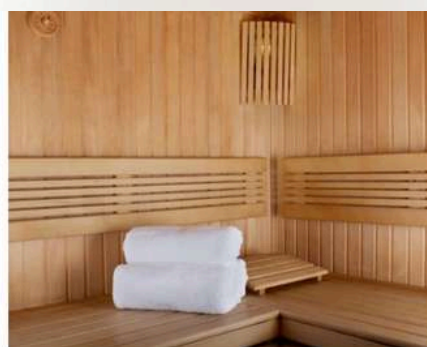


---

## ATRAKCJE W HOTELE

---

- SPA
- Sauna
- Pokój relaksu
- Siłownia
- Masaże wodne i tradycyjne, rytuały, zabiegi na ciało i twarz



---

# MENU SERWOWANE

---

## Do każdego menu deser do wyboru

Tiramisu/Sernik na zimno z truskawkami/Lemon curd

## oraz nielimitowane napoje

Wybór kaw, wybór herbat, soki (pomarańczowy, jabłkowy),  
woda w karafkach z miętą i cytryną

### Menu I

259 zł/os.

#### Przystawka

Mus drobiowy  
z suszonym pomidorem  
i orzechami, mix sałat,  
sos z palonego pora

#### Zupa

Krem z białych warzyw,  
migdały, oliwa pietruszkowa

#### Danie główne

Filet z kaczki, salsa  
z buraków i jabłek, kluski śląskie,  
sos demi glas

### Menu II

289 zł/os.

#### Przystawka

Pierś z kaczki, mus mango, mix  
sałat, pestki słonecznika, oliwa  
pietruszkowa

#### Zupa

Consomme z indyka, makaron,  
natka pietruszki

#### Danie główne

Sandacz pieczony, puree  
marchewkowe, ziemniaki  
z koperkiem, duszony brokuł,  
sos cytrynowy

### Menu III

349 zł/os.

#### Przystawka

Łosoś wędzony z ricottą, sałatka  
z granatów, emulsja z palonego  
pora, oliwa szczypiorkowa,  
grzanka ziołowa

#### Zupa

Tymiankowe consomme  
z cielęciny i borowików

#### Danie główne

Jagnięcina wolno pieczona,  
ziemniaki gratin, mus  
z pieczonego kalafiora  
z truflą, redukcja jagnięca,  
glazurowana marchew

Przygotowaliśmy starannie skomponowane menu, które doskonale sprawdzi się  
podczas przyjęć trwających do 4 godzin.

Dla Gości planujących dłuższe spotkanie istnieje możliwość rozbudowy menu o dodatkowe  
proponacje bufetowe, przekąski serwowane na zimno i ciepło oraz kolacje podawane  
w późniejszych godzinach przyjęcia. Dzięki temu oferta może zostać indywidualnie  
dopasowana do charakteru wydarzenia i oczekiwań Państwa Gości.

---

# MENU NA PÓŁMISKACH

---

## Do każdego menu deser do wyboru

Tiramisu/Sernik na zimno z truskawkami/Lemon curd

## oraz nielimitowane napoje

Wybór kaw, wybór herbat, soki (pomarańczowy, jabłkowy),  
woda w karafkach z miętą i cytryną

### Menu I

320 zł/os.

#### Starter sezonowy

##### Zupa

Krem z białych warzyw,  
prażony migdał, oliwa ziołowa

#### Danie na półmiskach

Kurczak zagrodowy sous vide  
Roladki ze schabu z grzybami  
Miruna pieczona w ziołach

Sos pieczeniowy

Sos porowo-estragonowy

#### Dodatki

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

#### Dodatki warzywne

Kapusta biała zasmażana z kminkiem

Zestaw surówek buraczkii

Marchewka z chrzanem

### Menu II

420 zł/os.

#### Starter sezonowy

##### Zupa

Rosół domowy, makaron,  
marchewka, lubczyk

#### Danie na półmiskach

Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach  
Filet z łososia na szpinaku  
Tradycyjne zrazy wołowe

Sos myśliwski

sos ziołowy

#### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki pieczone

Kluski śląskie

#### Dodatki warzywne

Kapusta biała zasmażana z kminkiem

Mix sałat z warzywami

Sos vinegrette

---

# MENU NA PÓŁMISKACH

---

## Menu III

440 zł/os.

### Przystawka zimna (wybór jednej pozycji)

Polędwica wieprzowa aromatyzowana trawą  
żubrową na sałacie, szparagi  
Terryrna z sandacza i łososia z krewetką  
VEGE - Mix sałat z serem regionalnym  
i malinowym vinegrette

### Zupa (wybór jednej pozycji)

Consommé z indyka z kluseczkami lanymi  
Królewski rosół z makaronem domowym  
VEGE - Krem z białych warzyw, oliwa lubczykowa,  
chips z jarmużu

### Dania główne: mięso lub ryba (wybór trzech pozycji)

Roladki ze schabu z grzybami, sos naturalny  
Polędwica wieprzowa sous-vide, sos grzybowy  
Tradycyjne zrazy wołowe w sosie pieczeniowym  
Filet z kaczki sous-vide, salsa z buraków i śliwek  
Indyk faszerowany suszonymi pomidorami,  
orzechy, sos porowo-estragonowy  
Łosoś ze szpinakiem, sos ziołowy  
Filet z sandacza na puree marchewkowym  
VEGE - Naleśniki gryczane, szpinak, ser regionalny,  
salsa ze świeżych pomidorów  
i bazylii (serwis dla wybranych osób)

### Dodatki (wybór do trzech pozycji)

Kluski śląskie  
Krokiety ziemniaczane  
Ziemniaki z koperkiem  
Ziemniaki pieczone z ziołami

### Dodatki warzywne (wybór jednej pozycji)

Warzywa gotowane na parze  
lub pieczone z ziołami  
Kapusta biała zasmażana z kminkiem  
Kapusta czerwona zasmażana z żurawiną

### Surówki domowe (wybór dwóch pozycji)

Firmowa surówka z kapusty białej, papryka,  
kukurydza, słodka śmietanka  
Surówka z marchewki i brzoskwini/jabłka  
Buraczki na zimno z szalotką  
Sałata (mix sałat, pomidory cocktailowe,  
papryka, ogórek) z sosem ziołowym vinegrette

---

## OPCJE DODATKOWE

---

### **Bufet zimnych przekąsek (wybór do ośmiu pozycji)**

*zamówienia - minimum 50% ilości gości*

140 zł/os.

Roladki biszkoptowe z serem regionalnym i warzywami

Humus z burakiem , oliwą i orzechami nerkowca

Parfait z łososia w glonach norii

Śledź po staropolsku

Łosoś wędzony z kremowym serkiem ziołowym

Mus drobiowy z orzechami nerkowca i suszonym pomidorem

Mus cielęcy w omlecie szpinakowym

Pieczona wołowina z kremem chrzanowym

Roladki z polędwiczki wieprzowej z musem truflowym

Pierś z kaczki na carpaccio z buraka i rukoli

Galaretką drobiowa

Półmisek wędlin

Patera mięs pieczonych

Pieczony pasztet z żurawiną

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem, pomidorem suszonym, orzechami, selerem naciowym i makaronem orzo

Mix sałat z serem regionalnym i prażonymi pestkami dyni

### **Gorąca kolacja - podawana przed północą**

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy,

ziemniaki pieczone (serwowana przez kucharza)

60 zł/os. (zamówienia powyżej 35 porcji)

Ragout z cielęciny z grzybami i warzywami,

bagietka ziołowa - 45 zł/os.

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem

(kapusta i grzyby) - 35 zł/os.

Żur na zakwasie z mąki orkiszowej,

biała kiełbasa, jajko - 35 zł/os.

Zupa gulaszowa - 40 zł/os.

### **Menu dziecięce**

**0-3 lat** za darmo

**4-10 lat** 140 zł/os.

Rosół z makaronem

Panierowane fileciki z kurczaka, frytki,

gotowana marchewka

Deser (do wyboru): Sernik na zimno

z truskawkami/Lemon curd

### **Kompozycja ciast weselnych**

35 zł/os.

---

## OPEN BAR

---

### **SILVER** 160 zł/os.

bez obsługi barmańskiej

**Wódka czysta** Wyborowa lub inna do ustalenia

**Wino domowe** wytrawne/półwytrawne/bezalkoholowe - białe/czerwone

**Piwo** Tyskie - beczkowe/piwo bezalkoholowe - butelkowe

### **GOLD** 190 zł/os.

bez obsługi barmańskiej

**Wódki czyste/gatunkowe** Wyborowa lub inna do ustalenia/Żubrówka/Żołądkowa gorzka

**Wino domowe** wytrawne/półwytrawne/bezalkoholowe - białe/czerwone

**Piwo** Tyskie - beczkowe/piwo bezalkoholowe - butelkowe

**Inne alkohole** Whisky Ballantines finest/Gin Beefeater/Brandy Metaxa 5\*

### **PLATINUM** 260 zł/os.

z obsługą barmańską (do 40os. jeden barman/powyżej 40os. dwóch barmanów)

Koszt dodatkowy obsługi baru: 1200 zł/1 barman

**Wódki czyste/gatunkowe** Wyborowa lub inna do ustalenia/Żubrówka/Żołądkowa gorzka

**Inne alkohole** Whisky: Ballantines finest/Jim Beam/Gin Beefeater/Brandy Metaxa 5\*/

Rum Bacardi/Havana/Tequila Omeca/Aperol/Martini - mix smaków/

Aperitivo, ziołowe-bezalkoholowe

**Likiery/Syropy:** Blue Curacao, Triple Sec, Passoa, Kahlua, Grenadine, Czarny bez

**Wino domowe** wytrawne/półwytrawne/bezalkoholowe - białe/czerwone

Musujące białe, wytrawne i bezalkoholowe

**Piwo** Tyskie - beczkowe/piwo bezalkoholowe - butelkowe

6 + 2 bez alkoholu - cocktaile serwowane przez barmanów - asortyment do ustalenia

### **Oferta alkoholowa wg spożycia**

Wino domowe, but. 0,75l - 60 zł

Wino bezalkoholowe, białe, but.0,75l - 60 zł

Wódka czysta, np. Wyborowa 0,5l - 70 zł

Whisky, np. Ballantines finest 0,7l - 140 zł

Piwo beczkowe Tyskie 0,5l - 20 zł

Piwo beczkowe Tyskie - przy zakupie całej beczki 30l - 900 zł

Piwo bezalkoholowe but. 0,33l - 15 zł

# KONTAKT



[www.hotelepark.pl/wroclaw](http://www.hotelepark.pl/wroclaw)



[wesela.wroclaw@hotelepark.pl](mailto:wesela.wroclaw@hotelepark.pl)



+48 71 32 08 555

---

Hotel HP Park Plaza  
ul. B. Drobnera 11-13  
50-257 Wrocław



HP PARK  
PLAZA  
HOTEL