



Oferta weselna 2024/2025



Szanowni Państwo,

na ten wyjątkowy czas przygotowaliśmy specjalną ofertę. Kompleksowo zajmiemy się organizacją przyjęcia i dopasujemy menu do Państwa oczekiwań. Zadbamy o każdy szczegół, wskażemy rozwiązania, które spowodują, że wydarzenie to będzie wyjątkowe dla Państwa, jak również zaproszonych gości. Szampańska zabawa i wyśmienite potrawy będą wspaniałymi wspomnieniami. Zachęcamy do zapoznania się z ofertą.

Dodatkowe korzyści*:

- Pokój dwuosobowy o podwyższonym standardzie ze śniadaniem i miejsce parkingowe dla Pary Młodej;
- Voucher na Weekend Miodowy do wykorzystania w jednym z naszych hoteli należących do sieci B&D Hotels S.A.;
- Możliwość organizacji ślubu cywilnego na tarasie letnim Restauracji Panorama;
- 10% rabatu na poprawiny lub przyjęcie okolicznościowe;
- 15% rabatu na kolejne przyjęcie okolicznościowe;
- 20% rabatu na napoje i alkohol zamówiony w restauracji podczas przyjęcia;
- 10% rabatu na pokoje hotelowe;
- 20% rabatu na parking;

**Wybrane korzyści dotyczą rezerwacji powyżej 80 osób.*

Ogólne warunki rezerwacji:

- Rezerwacja Sali po wpłaceniu zaliczki w kwocie 2000,00 PLN brutto w dniu podpisania umowy;
- Zadek płacony na dwa tygodnie przed przyjęciem w wysokości 80 % wartości całego zamówienia;
- Pozostała kwota płacona w dniu przyjęcia;
- Standardowy czas trwania przyjęcia – do godziny 4.00;
- Minimalny koszt wynajęcia Sali bankietowej to 2000,00 PLN brutto. Koszt uzależniony od ilości osób;
- Hotel zastrzega sobie prawo do modyfikacji cen przynajmniej o wskaźnik inflacji;

– Wyjątkowe przyjęcia w HP PARK PLAZA –



Menu w cenie 290 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Starter sezonowy Szefa Kuchni – 150g./os.

Zupa

Krem brokułowy z prażonymi migdałami – 200ml./os.

Dania główne, podane na półmiskach

Razem: mięso lub ryba: 200g./os, dodatki: 200g./os.

Kurczak zagrodowy sous vide
Roladki ze schabu w sosie estragonowym
Miruna w sosie cytrynowym
Ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, kluski śląskie
Bukiet surówek (buraczki, biała kapusta)
Kapusta zasmażana

Deser

Patera ciast weselnych – 150g./os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA – 25 PLN/porcja 150g.
smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy,
orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy – lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA – 20 PLN/porcja 150g.



Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Razem ok. 400g./os.

Pasztet domowy
Roladki biszkoptowe z serem feta i warzywami
Mus drobiowy
Mięsa pieczone, wędliny
Śledź po staropolsku
Sałatka włoska z grillowanym kurczakiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Galaretki drobiowe
Pieczywo, masło

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem – 200ml./150g.

Gorąca kolacja

zamówienie powyżej 20 osób – 50 PLN/os.

Razem: mięso 150g./os., dodatki 150g./os.

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje

bez ograniczeń:

kawa, herbata, sok, woda



Menu w cenie 440 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Polędwica wieprzowa aromatyzowana trawą żubrową na sałacie, szparagi – 150g./os.

Zupa

Consommé z indyka z kluseczkami – 200ml./os.

Dania główne, podane na półmiskach

Razem: mięso lub ryba: 200g./os., dodatki: 200g./os.

Schab sous-vide w ziołach

Zrazy wołowe zawijane w sosie pieczeniowym

Łosoś ze szpinakiem w ziołowym sosie

Kluski śląskie, krostki ziemniaczane, ziemniaki z koperkiem

Warzywa gotowane, sałata z ziołowym vinegrette

Deser

Patera ciast weselnych – 150g./os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA – 25 PLN/porcja 150g.

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy – lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA – 20 PLN/porcja 150g.



Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Razem ok. 400g./os.

Parfait z łososia w glonach nori
Koreczki śledziowe
Pieczony rostbef z chrzanem
Pierś z indyka faszerowana koprem włoskim i estragonem
Pieczeń wieprzowa aromatyzowana gorczycą
Półmisek wędlin
Paszтет z orzechami
Patera serów z owocami
Sałatka z serem feta i pestkami słonecznika
Sałatka z indyka wędzonego i ananasa

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem – 200ml./150g.

Gorąca kolacja

zamówienie powyżej 20 osób – 50 PLN/os.

Razem: mięso 150g./os., dodatki 150g./os.

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje

bez ograniczeń:

kawa, herbata, sok, woda



Menu w cenie 490 PLN/ osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Górka cielęca sous vide na sałatce z rukoli i suszonych pomidorów – 150g./os.

Zupa

Zupa krem z borowików – 200ml./os.

Dania główne, podane na półmiskach

Razem: mięso lub ryba: 200g./os., dodatki: 200g./os.

Udo z kaczki confit

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym

Filet z sandacza zapiekany z pomidorem i mozzarellą

Warzywa gotowane, ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie

Warzywa gotowane, sałatka z sosem vinegrette, kapusta zasmażana

Deser

Patera ciast weselnych – 150g./os.

TORT – OPCJA DODATKOWO PŁATNA – 25 PLN/porcja 150g.

smaki do wyboru: śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne), czekoladowy, orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy – lub inny do ustalenia

OWOCE FILETOWANE – OPCJA DODATKOWO PŁATNA - 20 PLN/porcja 150g.



Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Razem ok. 400g./os.

Sandacz faszerowany

Mus z łososia w glonach nori

Filet z kaczki sous vide na pikantnej sałatce z gruszki

Roladki z polędwiczki wieprzowej z musem drobiowo- truflowym

Pieczony rostbef z kremem chrzanowym i szparagami

Mus z drobiowy w omlecie szpinakowym z żurawiną

Mini babeczki faszerowane pastą jajeczną i serową z warzywami

Mini tortille z pastą serowo-warzywną

Sałatka z brokułami, płatkami migdałów i wołowiną

Mix sałat z serem regionalnym i pestkami dyni

Zupa

Barszcz z pasztecikami – 200ml./150g.

Gorąca kolacja

zamówienie powyżej 20 osób – 50 PLN/os.

Razem: mięso 150g./os., dodatki 150g./os.

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Napoje

bez ograniczeń:

kawa, herbata, sok, woda



Dodatkowe propozycje:

Grill na tarasie hotelowym z widokiem Odrę, koszt 220PLN/os.

Menu grillowe

Razem: 300g. mięsa/200g. dodatki dla 1 osoby

Kotlet z karczku, aromatyzowany ziołami i gorczycą
Filet drobiowy faszerowany fetą, papryką, oliwkami
Żeberka glazurowane miodem
Kiełbasa i kaszanka regionalna
Sałatka grecka, mix sałat
Warzywa świeże i konserwowe
Ziemniaki pieczone
Warzywa grillowane
Sosy do mięs
Chleb wiejski, smalec domowy

Regionalny stół wiejski, koszt 160PLN/os.

Razem: 360g. mięsa/dodatki dla 1 osoby

Deska mięs pieczonych:

karczek, schab, rolada z indyka, rostbef po angielsku, rolada z boczku

Deska regionalnych wędlin:

salceson, kiełbasa „nożem krojona”, kabanosy, szynka, polędwica wieprzowa

Deska serów regionalnych i owoców

Bufet sałat i pikli

Ogórki kiszane

Chleb wiejski, sosy do mięs, smalec domowy



Kontakt:

Dariusz:

dserwatka@hotelepark.pl,
+48 502 427 186

Magdalena:

mrogalska@hotelepark.pl,
+48 509 041 362

Restauracja Panorama:

restauracja_wroclaw@hotelepark.pl,
71 32 08 555

