

HOTEL WIŚŁA



PREMIUM



Magiczne Wesele w Wiśle

Twoje magiczne wesele w Hotelu Wiśła Premium***.

Elegancki hotel 3* oferujący przestronne pokoje i apartamenty, nagradzane kulinaria oraz dedykowanego konsultanta ślubnego – tak aby ten wyjątkowy dzień był perfekcyjny!

Wesele z dala od miejskiego zgiełku w otoczeniu pięknych gór.

Oferujemy

- ✓ Autorskie menu naszego Szefa Kuchni dopasowane do Ciebie i Twoich gości
- ✓ Obsługę na najwyższym poziomie
- ✓ Wystrój marzeń
- ✓ Pokój DE LUX dla nowożeńców
- ✓ Specjalne rabaty na nocleg dla gości weselnych

Dlaczego Hotel Wiśła Premium***

- ❗ Elegancka, klimatyzowana sala bankietowa na 100 osób
- ❗ Nagrodzona przez przewodnik Gault & Millau Restauracja
- ❗ 42 pokoje i apartamenty, zdolne pomieścić do 120 osób
- ❗ Możliwość wynajęcia Hotelu na wyłączność
- ❗ Sala zabaw z małym gajem, plac zabaw w ogrodzie hotelowym
- ❗ SPA oraz centrum rekreacji - sauna sucha, sauna parowa, jacuzzi, bilard
- ❗ Bezpieczny, bezpłatny parking na 50 samochodów

Joanna Cieślak marketing

☎ +48 601 333 353

✉ konferencje@hotelpremium.pl

Recepcja:

☎ +48 33 855 38 09

✉ recepcja@hotelpremium.pl



PAKIET RUBINOWY 180 PLN od osoby

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi
Krem z borowikami i grzankami maślanymi
Przecierana zupa pomidorowa z pieczoną papryką i prażonym słonecznikiem

Danie główne, podane na półmiskach

(3 do wyboru):

Rolada śląska
Kotlet panierowany,
Pieczeń wieprzowa,
Kurczak faszerowany szynką i serem

Dodatki (3 do wyboru)

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane (puree)
Ziemniaki „Rosti”
Talarki ziemniaczane
Dufinki

Salatki i Surówki (3 do wyboru)

Kapusta czerwona
Kapusta zasmażana
Surówka z marchwi i pomarańczy
Mix sałat
Surówka z pora

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z lodami
Lody śmietankowe z wiśniami i prażonymi migdałami

Bufet zimny przekąskowy:

Półmisek swojskich wędlin, patery mięs pieczystych,
półmisek serów z owocami, sałatka szefa, sałatka jarzynowa, pikle konserwowe, ogórek konserwowy,
papryka konserwowa, śledź w 3 smakach, jajko z sosem tatarskim, tymbaliki drobiowe,
pieczywo, masło

Kolacje (2 do wyboru)

Szaszłyk po zbójnicku
Barszcz z krokietem
Żurek w chlebie

Bufet słodki: Truskawki, winogrona, ananas świeży, banany, owoce sezonowe, mandarynki, ciasteczka drobne

Napoje nielimitowane: Woda i soki w dzbankach, kawa i herbata

Opcje dodatkowo płatne:



Pakiet alkoholi nielimitowany:

wódka wyborowa 0,5l, wino bankietowe 0,75l, lane piwo 0,5l

49 zł/os.

Pakiet napojów gazowanych nielimitowany

20 zł/os.

Pakiet alkoholi nielimitowany - wódka wyborowa

0,5l - 30 zł/os.

Napoje gazowane - cola, fanta, sprite

but. 0,2l / 4,50 zł

Napoje gazowane - cola, fanta, sprite

pet 0,85l / 9zł

Joanna Cieślak marketing

+48 601 333 353

konferencja@hotelpremium.pl

Recepcja:

+48 33 855 38 09

recepcja@hotelpremium.pl



PAKIET SZMARAGDOWY 240 PLN od osoby

Przystawka (1 do wyboru):

Roladki z szynki z białymi szparagami
Paszтет pieczony z żurawiną i podgrzybkami

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi
Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi i tartym parmezanem
Krem z leśnych grzybów z makaronem orzo

Danie główne, podane na półmiskach

(4 do wyboru):

Rolada śląska
Kotlet panierowany
Polędwiczka wieprzowa z borowikami
Karczek pieczony
Indyk z ananasem i żurawiną
Kurczak faszerowany szpinakiem
Kurczak Devolay

Dodatki (3 do wyboru)

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane
Talarki ziemniaczane
Ziemniaki „Rosti”
Wedgesy
Dufinki
Gnocchi

Salatki i Surówki (3 do wyboru)

Bukiet warzyw
Surówka waldorf
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchwi i pomarańczy
Sałatka z kapusty czerwonej i jabłek
Kapusta zasmażana
Mix sałat

Deser (1 do wyboru)

Lody na gorąco z sosem wiśniowym

Włoskie Tiramisu z sosem czekoladowym
Szarlotka z gałką lodów waniliowych

Bufet zimny przekąskowy:

Półmisek swojskich wędlin, półmisek mięs pieczystych, półmisek serów z owocami, sałatka tradycyjna jarzynowa, sałatka grecka, śledź w 3 smakach, tymbaliki drobiowe, tymbaliki rybne, jaja w sosie tatarskim, jaja z kawiozem, pieczarki marynowane, ogórek kiszony, papryka marynowana, pieczywo, masło

Kolacje (2 do wyboru)

Szaszłyk po zbójnicku
Barszcz czerwony z krokietem
Kita z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Beef Strogonof
Żurek w chlebie
Bogracz z kluskami

Bufet słodki: Truskawki, winogrona, ananas świeży, banany, owoce sezonowe, mandarynki, ciasteczka drobne, ciasta deserowe (3 rodzaje), babeczki

Napoje nielimitowane: Woda i soki w dzbankach, kawa i herbata

Opcje dodatkowo płatne:



Pakiet alkoholi nielimitowany - wódka wyborowa
0,5l, wino bankietowe 0,75l, lane piwo 0,5l

49 zł/os.

Pakiet napojów gazowanych nielimitowany

20 zł/os.

Pakiet alkoholi nielimitowany -
wódka wyborowa

0,5l - 30 zł/os.

Napoje gazowane - cola, fanta, sprite

but. 0,2l / 4,50 zł

Napoje gazowane - cola, fanta, sprite

pet 0,85l / 9zł

Joanna Cieślak marketing

+48 601 333 353

konferencja@hotelpremium.pl

Recepcja:

+48 33 855 38 09

recepcja@hotelpremium.pl



PAKIET DIAMENTOWY 300 PLN od osoby

Przystawka (1 do wyboru):

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i kozim serem z salsą
Róża z łososia wędzonego z kaparami
Paszтет pieczony z żurawiną i podgrzybkami

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi
Krem z brokułów z wędzonym łososiem i serem feta
Krem z selera naciowego z francuskimi kluseczkami i koperkiem
Kwaśnica z ziemniakami

Danie główne, podane na półmiskach

(5 do wyboru):

Rolada ślaska
Kotlet panierowany
Kotlet Zagłoba z pieczarkami
Sakiewka wieprzowa z serem bryndza
Kacze udko
Pieczone polędwiczki z sosie borowikowym
Kurczak devolay

Dodatki (4 do wyboru)

Kluski śląskie, ziemniaki wedges, ziemniaki gotowane, rostii, frytki, dufinki, gnocchi

Salatki i Surówki (4 do wyboru)

Salatka z kapusty czerwonej i jabłek
Kapusta zasmażana
Surówka Colesław
Mix sałat
Fasolka szparagowa
Surówka z pora
Surówka z marchwi i pomarańczy

Deser (1 do wyboru)

Fondant z gałką lodów śmietankowych i sosem wiśniowym

Puchar lodowy

Szarlotka z gałką lodów waniliowych
Włoskie Tiramisu z sosem czekoladowym

Bufet zimny przekąskowy:

Półmisek swojskich wędlin, różki z Szyunki Babuni ze szparagami, kabanosy, półmisek serów z owocami, patery mięs pieczystych, sałatka grecka, sałatka tradycyjna – jarzynowa, pomidor z mozzarellą, szpinak z grzankami i bekonem, pikle konserwowe, ogórek konserwowy, papryka konserwowa, śledź w 3 smakach, rolada z łososia z brokułami, jajko z sosem tatarskim, jajko faszerowane, tymbaliki drobiowe, pieczywo mieszane, masło, dipy i dresingi

Kolacje (2 do wyboru)

Szaszłyk po zbójnicku
Barszcz z krokietem lub uszkami
Kita z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Beef Stroganof
Żurek w chlebie
Ragout z kurczaka z warzywami
Gulasz wieprzowy pikantny

Bufet słodki: Winogrona, ananas świeży, banany, owoce sezonowe, mandarynki, ciasteczka drobne, ciasta deserowe (3 rodzaje), babeczki

Napoje nielimitowane: Woda i soki w dzbankach, kawa i herbata

Alkohol Nielimitowany: Wódka wyborowa, wino stołowe

Opcje dodatkowo płatne:

piwo lane Żywiec

0,5l / 6 zł

Joanna Cieślak marketing

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

Recepcja:

+48 33 855 38 09

recepcja@hotelpremium.pl





PROMOCJA WESELNA (jedna do wyboru)



Joanna Cieślar

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

I. Weekend w Hotelu Wisła PREMIUM

Weekendowy pobyt Wellness dla Dwojga GRATIS, do wykorzystania do 3 miesięcy od przyjęcia.

II. Promocja - Wesele w Tygodniu (poniedziałek - czwartek z wyłączeniem Świąt)

Rabat 10 % na menu od cen pakietów menu

Noclegi dla Gości Weselnych ze śniadaniem w cenie 75 zł/osoba/doba

