

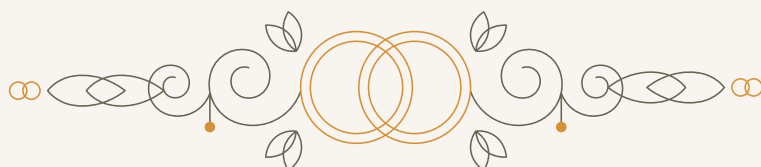


MENU WESELNE

HOTEL WISŁA



PREMIUM





HOTEL WISŁA

★ ★ ★

PREMIUM

PAKIET STANDARD

250,00 zł/osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Zupy

1 pozycja do wyboru

Złocisty bulion drobiowo-wołowy z klasycznym makaronem

Aksamitny krem z białych warzyw z truflowymi grzankami

Danie główne

Podawane wieloporcyjowo, 1,5 porcji mięsa na osobę

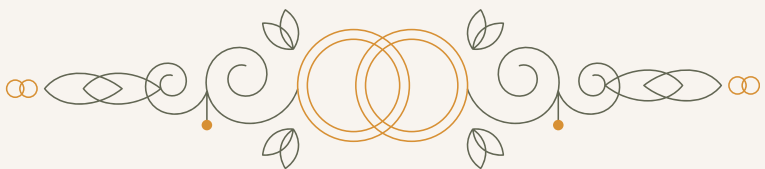
Rolada wołowa z tradycyjnym farszem

Pieczone udko z kaczki

Sakiewka wieprzowa z grzybami

Chrupiący filet z kurczaka

Sos pieczeniowy





PAKIET STANDARD

Opcja wegetariańska

Stek z selera z puszystym puree ziemniaczanym, chrupiący mix sałat z vinegret miodowo - musztardowym

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

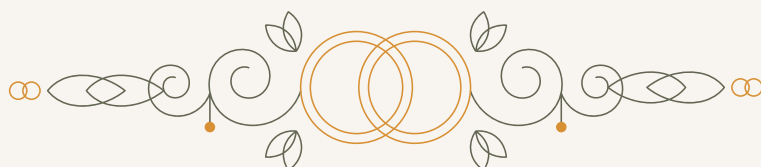
Frytki

Dodatki warzywne

Surówka z marchwi z pomarańczą

Surówka colesław z białej kapusty

Chrupiaczy mix sałat z dressingiem





PAKIET STANDARD

Deser

Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem karmelowym

Kolacja I gorąca

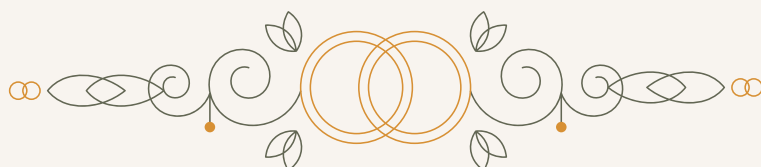
1 pozycja do wyboru

Kurczak supreme z chrupiącą skórą,
puree marchewkowym z grillowaną sałatą rzymską

Żeberko BBQ, puree porowo - ziemniaczane,
karmelizowana marchew

Schab wędzony, pieczone warzywa, czerwona kapusta
zasmażana z boczkiem

Filet z miruny, sos porowo - cytrusowy, kluski gnocchi





HOTEL WISŁA



PREMIUM

PAKIET STANDARD

Zimna płyta

bufetowa

Selekcja serów szlachetnych i regionalnych

Selekcja wykwintnych wędlin i regionalnych specjałów

Nadziewane babeczki z musem z oscypka

Rolada szpinakowa z serem śmietanowym i wędzonym łososiem

Rolada z szynki z serem śmietanowo - chrzanowym

Jajka w sosie tatarskim

Śledź z cebulą

Pieczony pasztet z żurawiną /wyrób własny/

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, sosem anchois,
tartym serem

Owoce filetowane

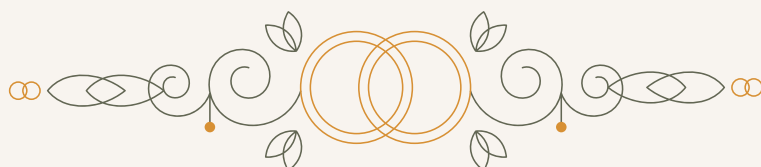
Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, ziarniste/

Masło, Masło czosnkowe

Napoje - bez limitów

Kawa, Herbata, Woda niegazowana z miętą i cytryną,

Soki owocowe





HOTEL WISŁA



PREMIUM

PAKIET PREMIUM

300,00 zł/osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Przystawki

1 pozycja do wyboru

Gravlax z łososia na chrupiącej grzance z cytrynowym sosem

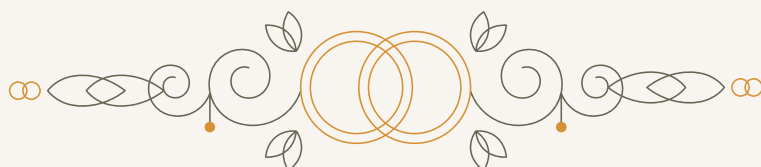
Rostbef pieczony na różowo z sosem musztardowym podany
na rukoli

Zupy

1 pozycja do wyboru

Złocisty bulion drobiowo-wołowy z klasycznym makaronem

Aksamitny krem z białych warzyw z trufłowymi grzankami





PAKIET PREMIUM

Danie główne

Podawane wieloporcjowo, 1,5 porcji mięsa na osobę

Rolada wołowa z tradycyjnym farszem

Pieczone udko z kaczki

Sakiewka wieprzowa z grzybami

Chrupiący filet z kurczaka

Sos pieczeniowy

Opcja wegetariańska

Stek z selera z puszystym puree ziemniaczanym, chrupiący
mix sałat z vinegret miodowo - musztardowym

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

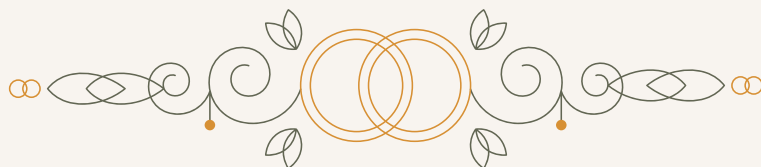
Frytki

Dodatki warzywne

Surówka z marchwi z pomarańczą

Surówka colesław z białej kapusty

Chrupiaczy mix sałat z dressingiem





PAKIET PREMIUM

Deser

Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem karmelowym

Gorąca szarlotka /sos angielski, gałka lodów waniliowych/

Kolacja I gorąca

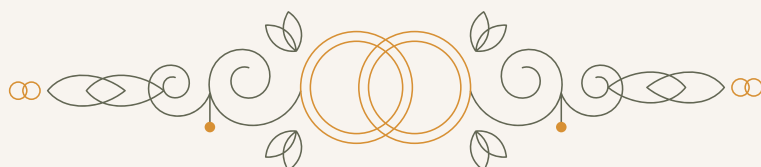
1 pozycja do wyboru

Kurczak supreme z chrupiącą skórką,
puree marchewkowym z grillowaną sałatą rzymską

Żeberko BBQ, puree porowo - ziemniaczane,
karmelizowana marchew

Schab wędzony, pieczone warzywa, czerwona kapusta
zasmażana z boczkiem

Filet z miruny, sos porowo - cytrusowy, kluski gnocchi





HOTEL WISŁA



PREMIUM

PAKIET PREMIUM

Zimna płyta

bufetowa

Selekcja serów szlachetnych i regionalnych

Selekcja wykwintnych wędlin i regionalnych specjałów

Nadziewane babeczki z musem z oscypka

Rolada szpinakowa z serem śmietanowym i wędzonym łososiem

Rolada z szynki z serem śmietanowo - chrzanowym

Jajka w sosie tatarskim

Śledź z cebulą

Pieczony pasztet z żurawiną /wyrób własny/

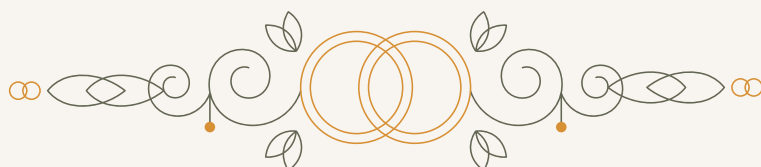
Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, sosem anchois,
tartym serem

Owoce filetowane

Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, ziarniste/

Masło, Masło czosnkowe





PAKIET PREMIUM

Kolacja II gorąca

1 pozycja do wyboru

Rubinowy barszcz z krokietem

Czosnkowa polewka

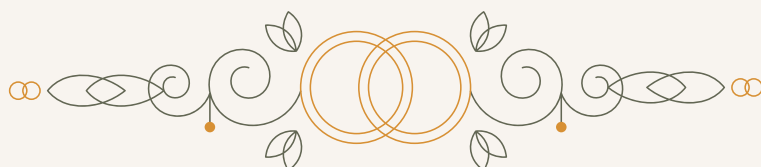
Francuska zupa cebulowa z grzankami

Krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni

Napoje - bez limitów

Kawa, Herbata, Woda niegazowana z miętą i cytryną,

Soki owocowe





PAKIET REGIONALNY

350,00 zł/osoba

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Zupy

1 pozycja do wyboru

Złocisty bulion drobiowo-wołowy z klasycznym makaronem

Kwaśnica na wędzonym żeberku

Danie główne

Podawane wieloporcyjowo, 1,5 porcji mięsa na osobę

Schab po zbójnicku /żurawina, oscypek/

Sakiewka wieprzowa z grzybami

Rolada wołowa z tradycyjnym farszem

Rolada drobiowa z boczkiem i bryndzą





PAKIET REGIONALNY

Opcja wegetariańska

Stek z selera z puszystym puree ziemniaczanym, chrupiący mix sałat z vinegret miodowo - musztardowym

Dodatki skrobiowe

Szare kluski

Kasza gryczana z grzybami

Frytki

Puszyste puree ziemniaczane

Dodatki warzywne

Kapusta czerwona z czarną porzeczką

Kapusta zasmażana

Surówka z marchwi i selera z chrzanem





HOTEL WISŁA



PREMIUM

PAKIET REGIONALNY

Deser

1 pozycja do wyboru

Wiślański kołocz / z serem, z jabłkami, z makiem/

Kolacja I gorąca

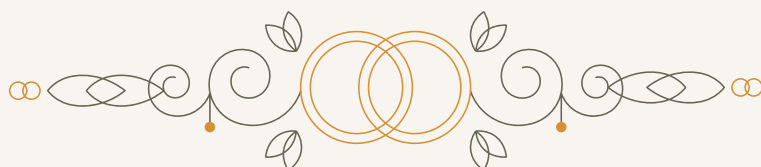
1 pozycja do wyboru

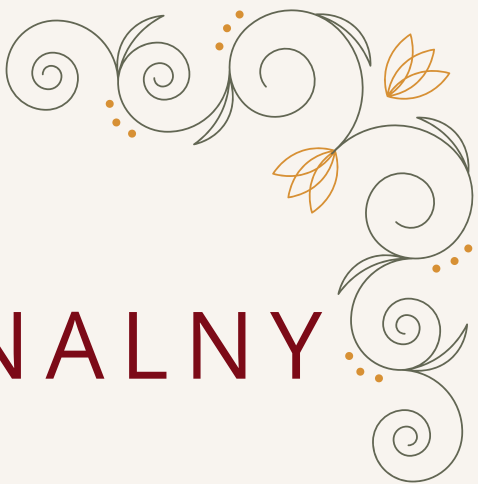
Pstrąg Wiślański w papilocie z pieczonymi warzywami

Golonko podane na puree ziemniaczanym z wyrzoscami i
sosem z ciemnego piwa

Wędzony schab z ziemniakami z ognia z wędzonym gzikiem
i modrą kapustą

Kurczak zawijany w boczku z puree porowym, karmelizowane
warzywa korzeniowe





HOTEL WISŁA



PREMIUM

PAKIET REGIONALNY

Zimna płyta

bufetowa

Selekcja serów szlachetnych i regionalnych

Selekcja wykwintnych wędlin i regionalnych specjałów

Oscypek z żurawiną

Wędzone śliwki w boczku

Rolada z grillowanego bakłażana nadziewana bryndzą

Schab w galarecie z musem chrzanowym

Tostowana chałka z pate z wątróbki drobiowej

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem, chipsami z boczku, oscypkiem,

żurawinowy vinegret

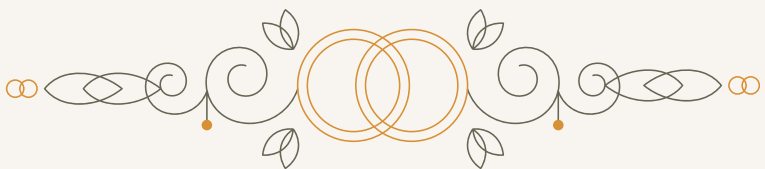
Śledź z cebulą i suszoną żurawiną

Domowy smalec, ogórki kiszane

Owoce filetowane

Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, ziarniste/

Masło, Masło czosnkowe





PAKIET REGIONALNY

Kolacja II gorąca

1 pozycja do wyboru

Żurek z pieczoną białą kiełbasą
Krem z pieczonego ziemniaka z słoniną
Zupa chrzanowa z jajem
Rubinowy barszcz z krokietem

Napoje - bez limitów

Kawa, Herbata, Woda niegazowana z miętą i cytryną,
Soki owocowe





DODATKOWO

Pakiet napoi gazowanych

30,00 zł/osoba

Coca - Cola

Coca - Cola zero

Fanta

Sprite

Alkohol

Wódka Finlandia - 60,00 zł /0,5l

Wino białe/czerwone - 45,00 zł / 0,75l

Alkohol własny - 30,00 zł/ osoba dorosła





DODATKOWE INFORMACJE

Każdy wariant menu zawiera toast oraz tradycyjne powitanie chlebem i solą gratis!

Każdy wariant zawiera napoje - kawa, herbata, woda, soki

Istnieje możliwość modyfikacji powyższych wariantów menu

Zapewniamy białe obrusy oraz serwetki

Koordynator ze strony Hotelu



HOTEL WISŁA



PREMIUM

NOCLEGI



W Hotelu Wisła Premium *** oferujemy 42 pokoje.
Pokoje wyposażone w TV, telefon, serwis kawowo - herbaciany.
Pokoje z łazienką z prysznicem i z suszarką na wyposażeniu.

Do dyspozycji Gości jest bezpłatny, przestronny parking oraz
wifi.

Nocleg dla Pary Młodej - GRATIS!



HOTEL WISŁA



PREMIUM

DODATKOWE USŁUGI



Na życzenie pomagamy w rezerwacji sprawdzonych podwykonawców:

DJ-a

Kapeli Góralskiej

Florystki

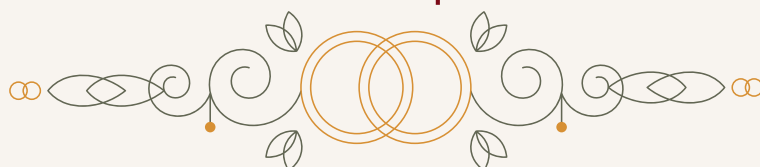
Fotograf, Kamerzysta

Fotobudka

Animator dla dzieci

Tort weselny/ Słodki stół

Transport



HOTEL WISŁA



PREMIUM

KONTAKT



Dane kontaktowe:

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

Razem zaplanujmy ten wyjątkowy dzień ❤️

