

HOTEL WIŚLA



PREMIUM



## Magiczne Wesele w Wiśle

Twoje magiczne wesele w Hotelu Wiśla 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 Wiśla 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

#### Dział rezerwacji

☎ +48 601 333 353

✉ konferencje@hotelpremium.pl

#### Recepcja:

☎ +48 33 855 38 09

✉ recepcja@hotelpremium.pl



## PAKIET RUBINOWY 225 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 słończnikiem

### 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

### Sałatki 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

100 zł/os.

Pakiet napojów gazowanych nielimitowany

25 zł/os.

Pakiet alkoholi nielimitowany - wódka wyborowa

0,5l - 30 zł/os.

### Dział rezerwacji

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

### Recepcja:

+48 33 855 38 09

recepcja@hotelpremium.pl



## PAKIET SZMARAGDOWY 285 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

### Sałatki 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 kawiolem, 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

100 zł/os.

Pakiet napojów gazowanych nielimitowany

25 zł/os.

Pakiet alkoholi nielimitowany - wódka wyborowa

0,5l - 30 zł/os.

### Dział rezerwacji

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

### Recepcja:

+48 33 855 38 09

recepcja@hotelpremium.pl



## PAKIET DIAMENTOWY 365 PLN od osoby

### Przystawka (1 do wyboru):

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i kozim serem z salsa  
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 ślaskie, ziemniaki wedges, ziemniaki gotowane, rostii, frytki, dufinki, gnocchi

### Sałatki i Surówki (4 do wyboru)

Sałatka 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 Strogonof  
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

### Dział rezerwacji

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

### Recepcja:

+48 33 855 38 09

recepcja@hotelpremium.pl





PROMOCJA WESELNA (jedna do wyboru)



#### **I. Weekend w Hotelu Wisła PREMIUM**

Dla Pary Młodej romantyczny pobyt weekendowy na rocznicę

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

Rabat 10 % na menu od cen pakietów menu

**Dział rezerwacji**

 +48 601 333 353

 [konferencje@hotelpremium.pl](mailto:konferencje@hotelpremium.pl)

