Magiczne Wesele w Wiśle

Twoje magiczne wesele w Hotelu Wisła 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 Wisła Premium***

- Elegancka, klimatyzowana salą 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 małpim 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

Rekomendowane przez Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2017

2020 Travellers' Choice Tripadvisor

2019 TRAVELLERS' CHOICE tripadvisor

PAKIET RUBINOWY 200 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

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 — 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

Dział rezerwacji
+48 601 333 353
konferencje@hotelpremium.pl

Recepcja:
+48 33 855 38 09
recepcja@hotelpremium.pl

Rekomendowane przez Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2017

2020 Travellers' Choice Tripadvisor

2019 Travellers' Choice tripadvisor

PAKIET SZMARAGDOWY 265 PLN od osoby

Przystawka (1 do wyboru):
Roladki z szynki z białymi szparagami
Pasztet 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 kawiorem, 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

Dział rezerwacji
+48 601 333 353
konferencje@hotelpremium.pl

Recepcja:
+48 33 855 38 09
recepcja@hotelpremium.pl

Rekomendowane przez Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2017

2020 Travellers' Choice Tripadvisor

2019 Travellers' Choice tripadvisor

PAKIET DIAMENTOWY 325 PLN od osoby

Przystawka (1 do wyboru):
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i kozim serem z salsą
Róża z łososia wędzonego z kaparami
Pasztet 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 śląska
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

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 Szynki Babuni ze szparagami, kabanosy, półmisek serów z owocami, patery mięs pieczystych, sałatka grecka, sałatka tradycyjna – jarzynowa, pomidor z mozarellą, 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

Opcje dodatkowo płatne:
piwo lane Żywiec — 0,5l / 6 zł

Dział rezerwacji
+48 601 333 353
konferencje@hotelpremium.pl

Recepcja:
+48 33 855 38 09
recepcja@hotelpremium.pl

Rekomendowane przez Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2017
2020 Travellers' Choice Tripadvisor
2019 Travellers' Choice tripadvisor

PROMOCJA WESELNA (jedna do wyboru)

★ ★ ★

Dział rezerwacji

+48 601 333 353

konferencje@hotelpremium.pl

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

Noclegi dla Gości Weselnych ze śniadaniem w cenie 80 zł/osoba/doba