

Oferta Weselna

- 2019/20 -



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness





Szanowni Państwo

Organizacja ślubu i wesela budzi wiele myśli i skojarzeń: rodzina, prezenty, szczęście, uczta, długie przygotowania, stres, magia, miłość. Przed Państwem wiele wyzwań, wiele decyzji dotyczy wyłącznie Młodej Pary, ale w organizacji wesela w Rezydencji Morski Tygiel z przyjemnością pomoże nasz doświadczony zespół.



DO DYSPOZYCJI MAMY:

- Nowo wybudowany obiekt z klimatyzowaną salą gdzie możemy wyprawić imprezę do 90 osób,
- Osobno skomunikowany kids klub z opcją dodatkowo płatnej animatorki dla większego relaksu gości,
- Sąsiedztwo lasu oraz morza co pozwoli odetchnąć gościom w trakcie wesela,
- Kompletny sprzęt gastronomiczny,
- Oświetlenie sali LED RGB,
- Część hotelową z 16 apartamentami oraz 1 pokojem 2 osobowym
- Klimatyczny wystrój sali, który może być dowolnie dobrany pod gust Młodej Pary

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO GWARANTUJEMY:

- Przywitanie staropolskim zwyczajem – chlebem i solą
- Menu weselne
- Własnego wypieku ciasta specjalnie dla Państwa
- Dekoracje świetlną sali (LED RGB)
- Obsługę kelnerską
- Eleganckie pokrowce na krzesła, obrusy i skirting oraz wysokiej klasy zastawy
- Sprzęt audiowizualny do projekcji zdjęć i filmów
- Komfortowy apartament na najwyższej kondygnacji dla Młodej Pary w dniu wesela GRATIS



Dzieci do lat 3
GRATIS



Dzieci w wieku
4 - 14 lat
50% CENY



Poprawiny w cenie
69 zł/os.



Śniadanie



Specjalne ceny
noclegu dla
gości weselnych*



Obsługa techniczna
50% CENY

Uroczysta Kolacja

Cena: **210 zł/os.**

Powitanie lampką Prosecco

Powitanie przez rodziców chlebem i solą



Propozycja menu

PRZYSTAWKA (PROSZĘ O WYBÓR 1 POZYCJI)

- Pasztet z karczku wieprzowego podany z marynowanymi kurkami i sosem malinowym
- Szpinakowe crepes wypełnione wędzonym łososiem, ricottą i miętą, podane z musem gruszkowym
- Łosoś Gravlax z sosem śmietanowo-koperkowym
- Filet z dojrzewającej kaczki cięty w plastry z dodatkiem sera pleśniowego i marynowanej gruszki

ZUPA (PROSZĘ O WYBÓR 1 POZYCJI)

- Krem zabieleny z białych warzyw podany z prażonym boczkiem i pędami groszku
- Rosół z kur domowych podany z kluskami maślanymi, warzywami i natką pietruszki
- Zabieleny krem porowo-ziemniaczany podany z chipsami marchewkowymi i wędzonym boczkiem
- Krem z drobiu zabieleny, podany z prażoną szynką i grzankami
- Zupa grzybowa z wiejską śmietaną, warzywami, natką pietruszki i kluskami maślanymi

DANIE GŁÓWNE (PROSZĘ O WYBÓR 1 POZYCJI)

- Staropolski schabowy na kapuście zasmażanej z musem ziemniaczanym
- Roladki drobiowe faszerowane podwędzonym boczkiem, porami i grzybami, sos demi glace, ziemniaki z wody oprószone koprem, buraczki zasmażane na ciepło, sałaty z winogret
- Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina, mus ziemniaczano-dyniowy z szalwią, snopek warzywny
- Zrazik wieprzowy w sosie pieczeniowym z ziemniakami opiekаныmi i surówką z buraczków
- Karczek wieprzowy zapiekany z serem i pomidorami z ziemniakami i fasolką szparagową
- Kotlet De Volaille z frytkami i zestawem surówek

i jest to tylko nasza propozycja, chętnie pomożemy w skomponowaniu Państwa autorskiego menu



Kolacja



Podana w bufetach ciepłych lub na półmiskach w stół

MIĘSA (PROSZĘ O WYBÓR 3 POZYCJI)

- Luzowane żeberko wieprzowe duszone w cydrze z kardamonem/sos śliwkowy
- Duszony karczek wieprzowy, sos pieczeniowy
- Grillowana polędwiczka wieprzowa zapiekana z grzybami i mozzarellą
- Filet z piersi kurczaka faszerowany grzybami z serem, sos biały na winie z estragonem
- Panierowane kotleciki schabowe lub eskalopki
- Kotlet De Volaille
- Bigos myśliwski z golonką i pieczoną białą kiełbasą
- Sandacz w sosie winno maślanym
- Faszerowane udo kurze w sezamie
- Filet z indyka w sosie tatarskim

ZUPA (PROSZĘ O WYBÓR 1 POZYCJI)

- Soljanka ukraińska z wieprzowiną i oliwkami
- Gulaszowa węgierska na wieprzowinie
- Barszcz czerwony z pasztecikiem



jest to tylko nasza propozycja, chętnie pomożemy w skomponowaniu Państwa autorskiego menu

Przekąski zimne

z pieczywem



PROSIMY O WYBÓR 3 POZYCJI

- Polędwiczka wieprzowa z szyszkami rakowymi smażonymi w maśle czosnkowym i zielonym groszkiem
- Szynka parmeńska na carpaccio z melona, miętą i sosem balsamicznym
- Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i sosem cytrynowo-miodowym
- Tatar wołowy siekany podany z piklami i marynowanymi grzybami
- Grzanki z pieczoną kaczką na miękko, chutney jabłkowy, serek almette
- Półmisek serów z winogronami i orzechami
- Półmisek mięs z domowej masarni: kabanosy wieprzowe, boczek szlachecki, szynka pieczona, kiełbasa myśliwska
- Wrap z łososiem, sosem belgijskim i świeżymi warzywami
- Pieczony pstrąg potokowy w galarecie smakowej z gotowanym jajkiem, zielonym groszkiem i natce pietruszki
- Wędzony na zimno łosoś norweski z dodatkiem gorgonzoli i pieczonych buraczków/grzanka maślana
- Pasztet z sandacza morskiego podany na grillowanej cukinii i chrupiącej szalotce z jajkiem poche i koperkiem
- Krewetki podane z melonem, owocem granatu i sosem miodowo-musztardowym
- Dorsz atlantycki w pomidorach po polsku
- Terina rybna ze szpinakiem w glazurze z sosem tatarskim

PROSIMY O WYBÓR 6 POZYCJI

- Pasztet z dziczyzny podany z orzechami włoskimi i sosem BBQ
- Drobiowa rolada z naleśnikiem szpinakowym i suszonymi pomidorami
- Ozorki wieprzowe po staropolsku pod karmelową galaretką
- Rolada z polskiej karkówki faszerowana musem drobiowym
- Wrap z grillowaną piersią kurczaka, świeżymi warzywami i sosem słodko-pikantnym
- Grillowane kawałki tofu z glonami goma
- Mini burgerki z hummusem i warzywami
- Galaretka wieprzowa z golonki i warzyw
- Boczek faszerowany po polsku oprószone majerankiem i wędzoną słodką papryką
- Żołądki indycze w pomidorach na zimno z oliwkami i czosnkiem
- Jajka faszerowane musem z szynki, prażonym bekonem, podane z sałatami i winegret
- Nuggetsy z kalafiora panierowane
- Boczniki ala śledzik w oleju
- Ozorki wołowe w sosie chrzanowym na zimno
- Śledzik Bałtycki podany z rozetą ziemniaczaną, kwaśną wiejską śmietaną, krążkami czerwonej cebuli
- Papryczki konserwowe z serkiem almette, tuńczykiem i ziołami

PROSIMY O WYBÓR 2 POZYCJI

- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka śledziowa z czerwoną fasolą, szczypiorkiem, pieczonymi ziemniakami, warzywami korzennymi
- Sałatka z pieczonymi mulami nowozelandzkimi z dodatkiem marynowanych pomidorów, krążków cebuli, oliwek, kaparów z sosem aioli i grzankami
- Sałatka ryżowa z tuńczykiem i piklami, mini patisony, mini kukurydzą, oliwki z czosnkiem oraz natka pietruszki i koperek
- Sałatka z pieczonym w miodzie łososiem z dodatkiem sałat, krążków czerwonej cebuli, pomidorków cherry, cukinii, chipsów z marchewki i sosu winegret
- Sałatka Waldorfa z kapusty pekińskiej, wędzonych udek kurczaka, chipsów z marchewki, orzechów włoskich, kukurydzy, sosu winegret i krążków czerwonej cebuli
- Oryginalna sałatka grecka, cząstki pomidora, ser feta, ogórek, krążki czerwonej cebuli, oliwa z oliwek, oregano
- Sałatka caprese klasyczna włoska sałatka z mozzarelli i pomidorów, emulsja bazyliowa, oliwki
- Sałatka Cezar z sałaty rzymskiej, grillowanego kurczaka, anchois, grzanek maślanych i sosu na białym winie



jest to tylko nasza propozycja, chętnie pomożemy w skomponowaniu Państwa autorskiego menu



BUFET SŁODKI (PROSZĘ O WYBÓR 5 POZYCJI) 120 G / OS.

- Szarlotka brzoskwiniowo-jabłkowa
- Sernik na zimno z galaretką owocową
- Gruszkowiec z glazurą morelową
- Panna cotta z sosem malinowym/kubeczki
- Mini deserki
- Krówka kajmakowa
- Karpátka z kremem waniliowym
- Tiramisu
- Raffaello
- W-zetka

TORT DODATKOWO PŁATNY 10 ZŁ / OS.

*Przykładowe propozycje - forma i smak do ustalenia indywidualnie z cukiernikiem

NAPOJE

- Kawa, herbata
- Woda z cytryną
- Soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy) Pepsi, 7up, Mirinda (w karafkach 1l)

ALKOHOL WŁASNY

„Korkowe“ - 10 zł / butelka

i jest to tylko nasza propozycja, chętnie pomożemy w skomponowaniu Państwa autorskiego menu





Propozycja Menu Poprawin

Obiad podany w formie bufetów szwedzkich

Cena: **69 zł/os.**



BUFET OBIADOWY (PROSIMY O WYBÓR 1 POZYCJI)

- Kotlet schabowy
- Duszony schab w delikatnym sosie pepe verde
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Filet z kurczaka w sosie śmietanowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie dijon

DODATKI (PROSIMY O WYBÓR 1 POZYCJI)

- Ziemniaki z wody
- Ćwiartki ziemniaczane z ziołami
- Kasza pęczak z soczewicą
- Puree z karmelizowanej dyni

BUFET CIEPŁY

- Kontynuacja z wesela

BUFET SŁODKI

- Kontynuacja z wesela

i jest to tylko nasza propozycja, chętnie pomożemy
w skomponowaniu Państwa autorskiego menu



STÓŁ WIEJSKI

15 zł/os.

Pachnące wędliny, kiełbasy i tradycyjny smalec podane na osobnym, staropolskim stole - to kolejna z obowiązkowych pozycji na każdym modnym weselu. Stół wiejski doceni każdy miłośnik swojskiegojadła.

SERWIS PIECZONEGO PROSIAKA LUB DZIK

15 zł/os.

Prosie faszerowane kaszą z dodatkami. Ta wspaniała potrawa dawniej ozdabiała większość polskich stołów. Dziś natomiast należy do coraz rzadziej spotykanych prawdziwie staropolskich specjałów. Na szczególne uroczystości takie jak przyjęcia ślubne, bankiety, chrzty warto podać prosie pieczone, które na pewno stanie się atrakcją wieczoru. Atrakcyjność wyrobu sprawia, iż wzrasta prestiż każdej uroczystości, w trakcie której podawany jest ten wyjątkowy staropolski specjał.

ANIMACJE W KIDS KLUBIE

od 600 zł

(czas usługi 7h)

Podczas wesela nie można zapomnieć również o najmłodszych. Animacje (gry, zabawy, konkursy) przeprowadzone przez wykwalifikowany i doświadczony personel umilą zabawę wszystkim dzieciom. To przepis na udane przyjęcie weselne zarówno dla dzieci, jak i dorosłych.

WEDDING BAR

od 2 500 zł

Świetna atrakcja na Twoim weselu. Kolorowe drinki, wspaniałe Koktajle, przygotowane przez wykwalifikowanych barmanów, wszystko odbywa się przy naszym złotym barze, który stanowi centralny punkt na sali weselnej.

FOTOBUDKA

1000 zł

(czas usługi 2h)

Absolutny hit wśród weselnych atrakcji, dostarczy Waszym gościom niezapomnianą zabawę i pamiątkę na całe życie. Fotobudka wyposażona w automatyczny aparat, ekran dotykowy i drukarkę, pozwala zrobić i błyskawicznie wydrukować zdjęcia.

TORT

10 zł/os.

Tort weselny to ważny element udanego wesela, jest jego kulminacyjnym punktem. Symbolizuje słodkie życie Pary Młodej.

NASZ BUS

od 400 zł

Odwiezie twoich zmęczonych gości pod wskazany adres w promieniu 100 km.



R E Z Y D E N C J A

Morski Tygiel

Food harmony & Wellness

Rezydencja Morski Tygiel

ul. Nadmorska 5A, 84-360 Łeba

+48 787 100 101

repcja@morskitygiel.pl

dyrektor hotelu **Joanna Gondek** +48 536 058 265

FORMULARZ KONTAKTOWY

Imię i Nazwisko

Data wesela

Godzina rozpoczęcia

Godzina zakończenia

Ilość gości dorosłych

Ilość dzieci (<10roku życia)

Ilość osób obsługi technicznej

Adres e-mail

Numer telefonu