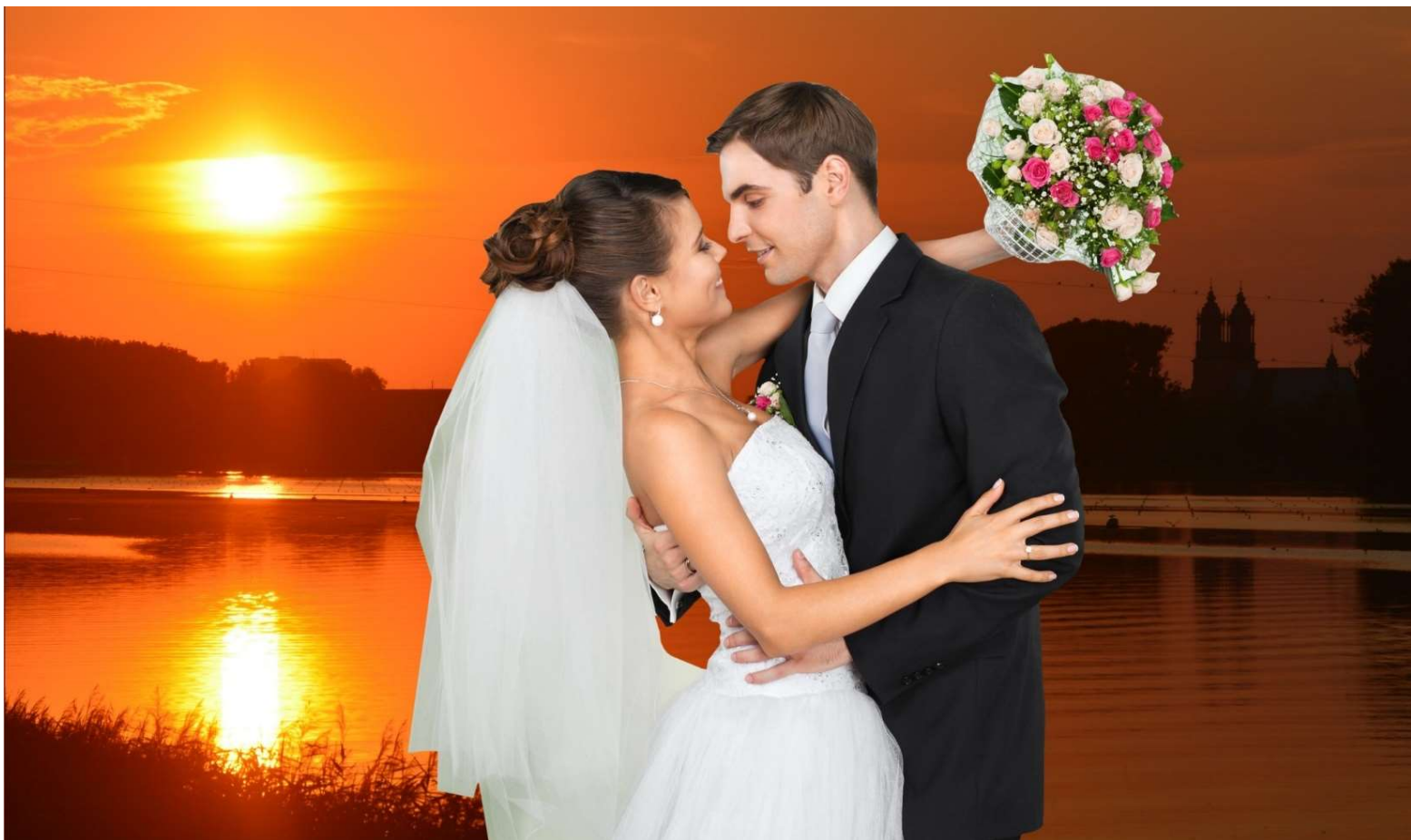




TWOJE WYMARZONE

WESELE

i ŚLUB W PLENERZE

z widokiem na Malagę w Hotelu HP Park

WESELE

z widokiem na Malte
w Hotelu HP Park

oferujemy:



- Romantyczną i niepowtarzalną scenerię w Poznaniu z widokiem na Jezioro Maltańskie
- Uroczystości weselne na najwyższym poziomie w 5 stylach do wyboru:
„MIX” – ślub w plenerze + wybrany styl wesela, „Wesele Tradycyjne”, „Wesele Modern Style”, „Mini Wesele”, „Wesele Koktajlowe”
- Promocyjne ceny pokoi dla Gości weselnych
– już **od 150 PLN** z VAT/dobę/pokój 2-osobowy bez śniadania
- Klimatyzowane, eleganckie sale z widokiem na jezioro Malta
- Menu weselne Restauracji Panorama przygotowane przez utytułowanych Szefów kuchni
- Pokój superior z widokiem na jezioro dla Młodej Pary na noc poślubną
- Prezent dla Młodej Pary - Voucher na “Miodowy weekend” w Hotelu HP Park w Olsztynie lub Hotelu HP Park Plaza we Wrocławiu lub uroczystą kolację dla Pary Młodej w I rocznicę ślubu w Restauracji Panorama w Hotelu HP Park w Poznaniu*
- Parking dla gości weselnych (na 70 samochodów)
- Możliwość wykonania sesji fotograficznej podczas przyjęcia

** dotyczy oferty weselnej powyżej 70 osób*



Rezerwuj termin już teraz!

Hotel HP Park
ul. abpa A. Baraniaka 77, 61-131 Poznań
tel.+48 61 874 11 00, hppoznan@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

WESELE

z widokiem na Malte
w Hotelu HP Park

w 5 stylach:



1. MIX (ŚLUB W PLENERZE + WESELE)

cena promocyjna!

- uroczystości zaślubin w romantycznej scenerii Jeziora Malta
- + styl wesela wybrany z poniższych propozycji

2. WESELE TRADYCYJNE do 120 osób

cena od 190 PLN z VAT/ 1 os.

- polska tradycja i gościnność
- rozbudowane menu
- zabawa do „białego rana”

3. MINI WESELE do 40 osób

cena od 150 PLN z VAT/ za 1 os.

- uroczysty 4 godzinny obiad dla najbliższej rodziny
- wykwinne menu
- możliwość wynajęcia Sali Tarasowej na wyłączność – gratis!

4. WESELE MODERN STYLE do 300 osób

cena ustalana indywidualnie

- polska tradycja + nowoczesne trendy:
 - Etap I – trzygodzinny, uroczysty obiad dla najbliższej rodziny i seniorów
 - Etap II – kilkugodzinne przyjęcie połączone z zabawą taneczną dla wybranych Gości (np. przyjaciół)
- urozmaicone menu

5. WESELE KOKTAJLOWE do 200 osób

cena od 140 PLN z VAT/ 1 os.

- 3-4 godzinne przyjęcie w formie stojącej
- menu podstawowe (zimne zakąski) + możliwa opcja VIP (z ciepłymi zakąskami)



menu 1 wesele tradycyjne

APERITIF

- Wino musujące

ZUPA (do wyboru jedna)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Krem kalafiorowy z groszkiem

DANIA GŁÓWNE (2 porcje /1 os.)

- Indyk z brzoskwinia
- Schab pieczony z morelami i śliwką
- Filety z kurczaka ze szparagami, serem i szynką,
- Zrazy staropolskie,
- Kotlet de Volaille,
- Dorsz zapiekany z pomidorami i mozzarellą

DODATKI

- Frytki,
- Krokiety,
- Ziemniaki,
- Pyzy,
- Warzywa gotowane na parze,
- Surówki

DESER

- Puchar lodowy z owocami,
- Tort (dodatkowo płatny 90 PLN z VAT/kg)

ZIMNY BUFET (3 porcje /1 os.)

- Polędwiczka w boczku na grillowanym ananasie,
- Schab pieczony,
- Indyk pieczony z owocami
- Pasztet z migdałami
- Galantyna z kurczaka,
- Śledzie w śmietanie i oleju
- Wędliny polskie tradycyjne
- Wybór ryb wędzonych – halibut, pstrąg
- Sałatka grecka,
- Sałatka hawajska,
- Sosy: tatarski, cygański
- Pieczywo, masło

NA CIEPŁO

- Barszcz czerwony, czysty (1 porcja /1 os.),
- Strogonow z indyka (1 porcja /1 os.)



PROPOZYCJA Z OPEN BAREM

Cena menu : **190 PLN z VAT/ 1 os.**

+ OPEN BAR STANDARD
cena 95 PLN z VAT/ 1 os.

Wódka czysta, wino białe i czerwone,
soki owocowe,
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),
kawa, herbata, woda

LUB

+ OPEN BAR VIP
cena 110 PLN z VAT/ 1 os.

Open Bar standard
+ Johnie Walker Red Label, Gin Gordon's

PROPOZYCJA Z WŁASNYM ALKOHOLEM

Cena menu : **210 PLN z VAT/ 1 os.**

W cenie jest powyższe menu
oraz napoje:

Woda mineralna (bez ograniczeń)
Kawa lub herbata (1 porcja /1 os.)
Soki owocowe (500 ml/1 os.)
Wino białe lub czerwone (100 ml/1 os.)

Przy wyborze tej propozycji Zamawiający
może wnieść własny alkohol

menu 2 wesela tradycyjne

APERITIF

- Wino musujące

ZUPA (do wyboru jedna)

- Rosół drobiowy z makaronem
- krem szparagowy

DANIA GŁÓWNE (2,5 porcji /1 os.)

- Schab z serem i pieczarkami
- Filet z indyka zapiekany ze szparagami
- Zraziki wołowe
- Kotlet de Volaille
- Polędwiczki wieprzowe z kurkami w śmietanie
- Sandacz w sosie porowo – śmietanowym

DODATKI

- Frytki,
- Krokiety,
- Ziemniaki,
- Pyzy,
- Warzywa gotowane na parze,
- Surówki

DESER

- Puchar lodowy z owocami
- Tort (dodatkowo płatny 90 PLN z VAT/ kg)

ZIMNY BUFET (3 porcje /1 os.)

- Mini caprese
- Schab pieczony z pasztetem i jajkiem przepiórczym
- Pasztet z kaczki z galaretką z Porto
- Roladki z kurczaka z morelami
- Roladki wieprzowe w kolorowym pieprzu
- Indyk pieczony z suszonym, włoskim pomidorem i szynką parmeńską
- Tatar wołowy
- Sushi z łososiem , krabem, tuńczykiem
- Mix sałat z pomidorami, oliwkami, orzechami, serem feta i sosem vinaigrette
- Sosy: tatarski, cygański
- Pieczywo, masło

NA CIEPŁO

- Żurek
- Szynka Podkomorzy, pieczona w winie (serwowana przez kucharzy) z warzywami, z chrzanem i musztardą



PROPOZYCJA Z OPEN BAREM

Cena menu : **210** PLN z VAT/ 1 os.

+ OPEN BAR STANDARD
cena 95 PLN z VAT/ 1 os.

Wódka czysta, wino białe i czerwone,
soki owocowe,
napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up),
kawa, herbata, woda

LUB

+ OPEN BAR VIP
cena 110 PLN z VAT/ 1 os.

Open Bar standard
+ Johnie Walker Red Label, Gin Gordon's

PROPOZYCJA Z WŁASNYM ALKOHOLEM

Cena menu : **230** PLN z VAT/ 1 os.

W cenie jest powyższe menu
oraz napoje:

Kawa lub herbata (2 porcje /1 os.)
Soki owocowe (500 ml/1 os.), woda mineralna
Wino białe lub czerwone (100 ml/1 os.)

Przy wyborze tej propozycji Zamawiający
może wnieść własny alkohol

menu 3 wesele tradycyjne

APERITIF

- Wino musujące

STARTER

- Pate z wątróbek drobiowych, powidła ze śliwki i moreli

ZUPA (do wyboru jedna)

- Tajska z mlekiem kokosowym i trawą cytrynową
- Krem drobiowy z bocznikami

DANIA GŁÓWNE (3 porcje /1 os.)

- Medaliony z indyka ze świeżym ananase i śliwką
- Stek z polędwicy wieprzowej zapiekany z włoskimi pomidorami i mozzarellą
- Udko kaczki confit
- Grillowany fileć z kurczaka z borowikami
- Łosoś smażony w płatkach migdałowych
- Zraziki wołowe

DODATKI

- Frytki
- Krokiety
- Ziemniaki
- Pyzy
- Warzywa gotowane na parze
- Surówki

DESER

- Wybór sorbetów (czarna porzeczka, truskawka, malina) z owocami sezonowymi
- Tort (dodatkowo płatny 90 PLN z VAT/ kg)

ZIMNY BUFET (4 porcje /1 os.)

- Mini tatar wołowy
- Rostbef pieczony w zielonym pieprzu z rucolą i parmezanem
- Sushi z łososiem, krabem, tuńczykiem
- Tatar z łososa
- Sałatka z kurczakiem z sosem koniakovym
- Łosoś wędzony z mango i avocado
- Roladki drobiowe ze szparagami i szynką parmeńską
- Wybór ryb wędzonych (halibut, pstrąg, dorsz)
- Polskie wędliny tradycyjne
- Pasztet z kaczki z galaretką z Porto
- Warzywa grillowane z kozim serem
- Sosy: żurawinowy, cygański, tatarski
- Pieczywo, masło

BUFET GORĄCY (2 porcje /1 os.)

- Barszcz czerwony, czysty
- Golonka peklowana, kapusta kwaszona
- Boeuf Stroganow
- Warzywa zapiekane z parmezanem



PROPOZYCJA Z OPEN BAREM

Cena menu : **240 PLN z VAT/ 1 os.**

+ OPEN BAR STANDARD
cena 95 PLN z VAT/ 1 os.

Wódka czysta, wino białe i czerwone,
soki owocowe,
napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up),
kawa, herbata, woda

LUB

+ OPEN BAR VIP
cena 110 PLN z VAT/ 1 os.

Open Bar standard
+ Johnnie Walker Red Label, Gin Gordon's

PROPOZYCJA

Z WŁASNYM ALKOHOLEM

Cena menu : **260 PLN z VAT/ 1 os.**

W cenie jest powyższe menu
oraz napoje:

Kawa lub herbata (2 porcje /1 os.)
Soki owocowe (500 ml/1 os.), woda mineralna
Wino białe lub czerwone (100 ml/1 os.)

Przy wyborze tej propozycji Zamawiający
może wnieść własny alkohol

wesele koktajlowe

menu 1

APERITIF

- Koktajl Kir Royal

BUFET CIEPŁY (1,5 porcji/1 os.)

- Kawałki kurczaka w pikantnym sosie z papryką i pieczarkami
- Pieczywo, masło
- Warzywa gotowane na parze podane z ziołowym dipem

DESER (2 porcje/1 os.)

- 2 rodzaje ciast

ZIMNY BUFET (finger food, 4 porcje/1 os.)

- Malutkie terrine z warzyw z szynką
- Małe tarty z wędzonym boczkiem i rucolą
- Wiejski twaróg na plasterze ziemniaka z rolmopsami z wędzonego śledzia
- Figi w chrupiącym boczku na łożeczkach z melona
- Roladki z kurczaka z morelami
- Ruloniki z szynki pieczonej z zielonymi szparagami
- Pysy z serem gorgonzola
- Krakersy z serem pleśniowym i orzechami
- Polędwica wieprzowa w boczku na grillowanym ananasie
- Tatar z łososia na toście

NAPOJE

- Woda mineralna (bez ograniczeń)
- Sok owocowy (300 ml/1 os.)
- Kawa, herbata (1 porcja/1 os.)
- Wino białe i czerwone (200 ml/1 os.)

menu 2

APERITIF

- Wino musujące „Jeane Dorsene Demi-Sec”

BUFET CIEPŁY (1,5 porcji/1 os.)

- Małe cygarka ze schabu z nadzieniem i sosem grzybowym
- Ciepła bagietka

DESER (5 szt./1 os.)

- Ciasteczka koktajlowe

ZIMNE PRZEKĄSKI (finger food, 5 porcji/ 1 os.)

- Koktajl z krewetek
- Koktajl z drobiu
- Rolada z kaczki z galaretką z borówek
- Roladki z kurczaka z morelami
- Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami i fetą
- Terrine z warzyw z marynowanymi grzybami
- Tuńczyk z melonem
- Łosoś marynowany z kiszonym ogórkiem
- Mini sałatka grecka
- Małe świętego Jakuba z rozszponką
- Śledź na pumperniklu z jabłkami confit
- Mus drobiowy nadziewany wątróbką
- Kotleciki jagnięce z sałatką z mango i melona
- Vol au vent z kremem ziołowym

NAPOJE

- Woda mineralna (bez ograniczeń)
- Sok owocowy (300 ml/1 os.)
- Kawa, herbata (1 porcja/1 os.)

KOKTAJLE ALKOHOLOWE (2 porcje/1 os.) do wyboru:
Koktajl „Martini Blue”, Koktajl „Caruso”, Koktajl „Negroni”



PROPOZYCJA PIERWSZA

Cena menu : **140** PLN z VAT/ 1 os.



PROPOZYCJA DRUGA

Cena menu : **160** PLN z VAT/ 1 os.

dodatkowe atrakcje

DODATKOWE SŁODKOŚCI

Stożki owocowe 1 szt.:

160 PLN z VAT (w sezonie letnim)

240 PLN z VAT (po sezonie letnim)

Rzeźby w lodzie:

cena uzależniona od wielkości

1m x 50 cm x 25 cm = 650 PLN z VAT

Bary lodowe

cena uzależniona od długości (1m = ok. 1500 PLN z VAT)

Specjalne kompozycje ciast i ciasteczek bankietowych

Cena ustalana indywidualnie

Słodkie stoły

Cena ustalana indywidualnie

ŚLUB W PLENERZE

możliwość organizacji uroczystości zaślubin

w romantycznej scenerii Jeziora Malta

+ 1500 PLN z VAT (organizacja zaślubin

w zaaranżowanym miejscu z widokiem

na Jezioro Maltańskie)

