



HOTEL
SIELANKA
NAD PILICĄ
* * * *

WESELA

100 HEKTARÓW MOŻLIWOŚCI!



CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU

Hotel Sielanka nad Pilicą**** jest prawdziwą oazą spokoju i komfortu w otoczeniu wspaniałej przyrody. To idealne miejsce dla wszystkich, którym bliska jest filozofia nieograniczonego kontaktu z naturą, wyciszenia, swobodnej elegancji oraz niespiesznego delektowania się urokami życia.

Ciszę, spokój i sielskie pejzaże zapewnia zielona ściana Puszczy Stromeckiej z jednej strony i malownicza dolina rzeki Pilicy z drugiej. Sielanka znajduje się niedaleko Warki, tylko 50 km od Warszawy, co sprawia, że jest łatwo i szybko osiągalna. Obiekt stanowi doskonałą bazę wypadową do odkrywania uroków Doliny Pilicy.

ŚLUBY I WESELA

W życiu każdego człowieka jest wiele okazji, które chciałby obchodzić wraz ze swoimi najbliższymi. Uzupełnieniem tego pragnienia jest odpowiedni czas i miejsce. Hotel Sielanka nad Pilicą**** to idealne miejsce na rozpoczęcie wspólnej drogi przez życie!





SALE WESELNE

Wiemy, jak ważnym wydarzeniem jest Państwa ślub i wesele oraz jak perfekcyjnie powinna być zaplanowana i przygotowana Wasza uroczystość.

Proponujemy Państwu przyjęcie weselne w dwóch konwencjach: tradycyjnej biesiady weselnej lub nowoczesnego przyjęcia weselnego z odpowiednio skomponowanym menu.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

ELEGANCKĄ RESTAURACJĘ ŁĄKOWA, oryginalnie stylizowana drewnianymi elementami restauracja to idealne miejsce na organizację nowoczesnego przyjęcia weselnego dla maksymalnie 100 osób.

**minimalna ilość gości 70 osób.*

NOWOCZESNĄ SALĘ PRZY RESTAURACJI ŁĄKOWA,

z pięknym letnim tarasem, z którego można podziwiać wspaniałe konie i jeźdźców ćwiczących na parkurze. Łąkowa to sąsiednia restauracja, bardzo dobrze sprawdzające się miejsce jako sala taneczna. Połączone restauracje z możliwością wykorzystania tarasu oraz dodatkowo postawionego namiotu, to idealne rozwiązanie przy organizacji wesela do 140 osób.

**minimalna ilość gości 70 osób.*

DREWNIANY, KLIMATYCZNY ZIELNIK

—sezonowa, obszerna sala biesiadna z grillem, w całości wykonana z drewna z dużym przestronnym barem oraz paleniskiem w malowniczym otoczeniu nad stawem. Zielnik, ze względu na swoje proste formy, może być dekorowana zgodnie z indywidualnym projektem młodej pary. Obiekt pomieści 200 osób.

**minimalna ilość gości 70 osób.*

TZW. WIANEK— wykończony w drewnie, zaduszony i zabudowany budynek do grillowych biesiad. Idealnie nadający się do organizacji tradycyjnych poprawin. Organizacja uroczystości możliwa jest na maksymalnie 60 osób.

**minimalna ilość gości 20 osób.*





PAKIET RUMIANKOWY

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą;
Powitalny Toast lampką wina musującego dla gości weselnych;
Dekoracje stołów z kwiatami sezonowymi;
Świece na stoły;
Menu serwowane do wyboru (3 daniowe);
2 dania serwowane do wyboru po 22:00 i 24:00;
Przekąski zimne: do wyboru 6 przystawek i 4 sałatki;
Dodatki;
Bufet deserowy: do wyboru 6 deserów;
Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane;
Bar Lemoniadowy;
(3 lemoniady do wyboru, np. kokosowa, ogórkowa, cytrynowa, brzoskwińowa, arbuzowa);

Profesjonalny serwis kelnerski;
Specjalna cena za wino z regionu Chianti sprowadzane wyłącznie dla Gości hotelu - 50 zł;
Apartament dla Nowożeńców na noc poślubną;
Specjalna cena za nocleg dla gości weselnych;
Bezpłatny parking dla wszystkich Gości;
Scena dla zespołu;
Pokrowce na krzesła (kremowe);
Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie;
Dzieci od 3 lat do 10 lat 50 % rabat od ceny podstawowej.

370 pln/os.

MENU SERWOWANE (3-DANIOWE)

ZUPA

/jedna zupa do wyboru/

Krem z brokułów podany z chrupiącymi grzankami; Rosół domowy z makaronem i warzywami;
Krem z białych warzyw z grzankami.

DANIE GŁÓWNE

/jedno danie do wyboru/

Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym, kopytkami i brokułami w migdałach;
Eskalopki ze schabu z torcikiem warzywnym, ziemniakami pieczonymi w śmietanie i sosem z czerwonego wina;
Sandacz sauté z puree ziemniaczanym i truflą, spaghetti warzywne z sosem chardonnay.

DESER

/jedno danie do wyboru/

Sernik Wiedeński z sosem malinowym;
Lody owocowe.

II DANIE SERWOWANE PO 22:00

/jedno danie do wyboru/

Pieczone udko z kurczaka z brokułami i frytkami;
Faszerowana szpinakiem i pieczarkami pierś z kurczaka na sosie pomidorowym z bazylią, kładzionymi kluseczkami i bukietem warzyw;
Polędwiczka wieprzowa marynowana w Żubrówce z sosem z zielonego pieprzu podana z kluseczkami półfrancuskimi i melodią warzyw.

III DANIE SERWOWANE PO 24:00

/jedno danie do wyboru/

Barszcz z krokietem;
Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą.

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

/6 przekąsek do wyboru/

Śledziki w śmietanowo cebulkowej pierzynie;
Pstrąg wędzony na zimno z limonowym sosem;
Schab pieczony z chrzanowym farszem w maladze;
Terrine z kaczki nadziewane orzechami pistacjowymi z musem jabłkowym;
Pomidorki faszerowane sałatką z krabów;
Płatki polędwicy z łososia marynowanej w pomarańczach i zielonej herbacie;
Pieczona pierś z indyka w maladze dekorowana owocami z sosem żurawinowym;
Pieczony schab ze śliwką w galarecie;
Roladki z szynki wędzonej na drzewie wiśniowym podane ze szparagami;
Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych: schab w miodzie i kminku, karkówka w ziołach i korzennej musztardzie, boczek pieczony z czosnkiem;
Dojrzewające w słońcu pomidory przekładane mozzarellą podane z sosem bazyliowym;
Schab ze staropolskiej marynaty, kielbasa sucha i wędzone kabanosy;
Antipasto z grillowanych warzyw marynowanych w ziołach z oliwą z oliwek;
Indyk marynowany w occie gruszkowym z sosami: żurawinowym, chrzanowym i musztardowym;
Ryby wędzone (łosoś, pstrąg, halibut);
Tatar z łososia, podany na sałacie z czerwonym kawiolem;
Płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello.

DODATKI

Wybór pikli i marynat;
Bogaty wybór świeżego pieczywa;
Świeże pomidory i ogórki;
Masła ziołowe i naturalne;
Dynia marynowana;
Śliwki w occie;
Marynowane grzybki;
Sos tatarski;
Sos cumberland;
Sos chrzanowy.

SAŁATKI

/4 sałatki do wyboru/

Sałatka z wędzonego kurczaka z marynowaną gruszką w przyprawach korzennych i roszpunką;
Sałatka z wędzonego pstrąga i zielonych brokułów z suszonymi pomidorami i sosem ziołowym;
Sałatka z makaronu i salami z grillowanymi warzywami i bazylią;
Tradycyjna sałatka jarzynowa z sosem majonezowym;
Sałatka grecka z marynowanymi oliwkami i serem feta;
Sałatka hawajska z ananasek;
Sałatka z tuńczyka z kolorowymi papryczkami i kukurydzą skropiona oliwą truflową;
Sałatka z marynowanych karczochów, pieczonej papryki i wędzonej sardeli, skropiona ziołową oliwą;
Sałatka z czarnej soczewicy z pieczonym bakłażanem;
Wybór świeżych sałat i warzyw z dressingami: jogurtowym, cesarskim lub tysiąca wysp;
Sałatka z makaronu sojowego z pieczarkami i płatkami polędwiczki wieprzowej marynowanej w liściach cytrynowca, doprawiona świeżą kolendrą i skropiona olejem sezamowym;
Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem gorgonzola i sosem balsamicznym.

BUFET DESEROWY

/6 deserów do wyboru/

Sałatka owocowa z miętą i likierem;
Domowa szarlotka;
Torcik z makiem aromatyzowany rumem i miodem pitnym;
Marynowane owoce leśne z musem waniliowym;
Wiśnie marynowane w czerwonym winie z kruszonką;
Wybór mini ciasteczek;
Sernik z brzoskwiniami;
Makowiec;
Mus czekoladowy z pomarańczą;
Świeże owoce filetowane;
Ciasto bananowe z kremem karmelowym;
Mus truskawkowy i jagodowy;

PAKIET JAŚMINOWY

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą;
Powitalny Toast lampką wina musującego dla gości weselnych;
Dekoracje stołów z kwiatami sezonowymi;
Świece na stoły;
Menu serwowane do wyboru (3 daniowe);
3 dania serwowane do wyboru po 22:00, 24:00 i 02:00;
Przekąski zimne: do wyboru 8 przystawek i 5 sałatek;
Dodatki;
Bufet deserowy: do wyboru 7 deserów;
Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane;
Bar Lemoniadowy;
(3 lemoniady do wyboru, np. kokosowa, ogórkowa, cytrynowa, brzoskwiniowa, arbuzowa);

Profesjonalny serwis kelnerski;
Specjalna cena za wino z regionu Chianti sprowadzane wyłącznie dla Gości hotelu - 50 zł;
Apartament dla Nowożeńców na noc poślubną;
Dwa pokoje dla rodziców Państwa Młodych;
Specjalna cena za nocleg dla gości weselnych;
Bezpłatny parking dla wszystkich Gości;
Scena dla zespołu;
Pokrowce na krzesła (kremowe);
Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie;
Dzieci od 3 lat do 10 lat 50% rabatu od ceny podstawowej.

410 pln/os.

MENU SERWOWANE (3-DANIOWE)

ZUPA

/jedna zupa do wyboru/

Domowy rosół z kluseczkami i marchewką;
Kremowa zupa z cukinii.

DANIE GŁÓWNE

/jedno danie do wyboru/

Kaczka pieczona z jabłkami i sosem ze świeżej żurawiny;
Sandacz z duszonymi porami, karczochami i kolorowym ryżem;
Polędwiczki wieprzowe pieczone w miodowej glazurze podane z ziemniakami po polsku z sosem z suszonej żurawiny.

DESER

/jedno danie do wyboru/

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi;
Lody owocowe.

II DANIE SERWOWANE PO 22:00

/jedno danie do wyboru/

Faszerowany fileć z pulardy ubrany w zielony kubrak podany z brokułami z ziemniaczanym puree i sosem Chablis;

Medaliony z polędwicy wołowej z bazyliowym spaghetti oraz ciemnym sosem balsamico z dodatkiem marynowanych kasztanów;

Faszerowane udka z kurczaka podane z puree ziemniaczanym oraz gotowanymi warzywami;

Dorsz sauté z puree ziemniaczanym i truflą, spaghetti warzywne z sosem chardonnay.

III DANIE SERWOWANE PO 24:00

/jedno danie do wyboru/

Barszcz z krokietem;

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą.

IV DANIE SERWOWANE PO 02:00

/jedno danie do wyboru/

Zupa gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem;
Boeuf strogonow.

SAŁATKI

/5 sałatek do wyboru/

Sałatka z wędzonego kurczaka z marynowaną gruszką w przyprawach korzennych i roszponką;
Sałatka z wędzonego pstrąga i zielonych brokułów z suszonymi pomidorami i sosem ziołowym;
Sałatka z makaronu i salami z grillowanymi warzywami i bazylią;
Tradycyjna sałatka jarzynowa z sosem majonezowym;
Sałatka grecka z marynowanymi oliwkami i serem feta;
Sałatka hawajska z ananasek;
Sałatka z tuńczyka z kolorowymi papryczkami i kukurydzą skropiona oliwą truflową;
Sałatka z marynowanych karczochów, pieczonej papryki i wędzonej sardeli, skropiona ziołową oliwą;
Sałatka z czarnej soczewicy z pieczonym bakłażanem;
Wybór świeżych sałat i warzyw z dressingami: jogurtowym, cesarskim lub tyśiąca wysp.

DESER BUFETOWY

/7 deserów do wyboru/

Sałatka owocowa z miętą i likierem;
Domowa szarlotka;
Torcik z makiem aromatyzowany rumem i miodem pitnym;
Marynowane owoce leśne z musem waniliowym;
Wybór mini ciasteczek;
Sernik z brzoskwiniami;
Makowiec;
Mus czekoladowy z pomarańczą;
Świeże owoce filetowane;
Ciasto bananowe z kremem karmelowym;
Mus truskawkowy i jagodowy;
Wiśnię marynowane w czerwonym winie z kruszonką.

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

/8 przekąsek do wyboru/

Śledziki w śmietanowo-cebulkowej pierzynie;
Pstrąg wędzony na zimno z limonowym sosem;
Schab pieczony z chrzanowym farszem w maladze;
Terrine z kaczki nadziewane orzechami pistacjowymi z musem jabłkowym;
Pomidorki faszerowane sałatką z krabów;
Płatki polędwicy z łososią marynowanej w pomarańczach i zielonej herbacie;
Pieczona pierś z indyka w maladze dekorowana owocami z sosem żurawinowym;
Pieczony schab ze śliwką w galarecie;
Roladki z szynki wędzonej na drzewie wiśniowym podane ze szparagami;
Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych: schab w miodzie i kminku, karkówka w ziołach i korzennej musztardzie, boczek pieczony z czosnkiem;
Dojrzewające w słońcu pomidory przekładane mozzarellą podane z sosem bazyliowym;
Schab ze staropolskiej marynaty, kielbasa sucha i wędzone kabanosy;
Antipasto z grillowanych warzyw marynowanych w ziołach z oliwą z oliwek;
Indyk marynowany w occie gruszkowym z sosami: żurawinowym, chrzanowym i musztardowym;
Ryby wędzone (łosoś, pstrąg, halibut);
Tatar z łososią, podany na sałacie z czerwonym kawiozem;
Płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello.

DODATKI

Wybór pikli i marynat;
Bogaty wybór świeżego pieczywa;
Świeże pomidory i ogórki;
Masła ziołowe i naturalne;
Dynia marynowana;
Śliwki w occie;
Marynowane grzybki;
Sos tatarski;
Sosumberland;
Sos chrzanowy.

PAKIET SZAFRANOWY

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą;
Powitalny Toast lampką wina musującego dla gości weselnych;
Dekoracje stołów z kwiatami sezonowymi;
Świece na stoły;
Menu serwowane do wyboru (3 daniowe);
2 dania serwowane do wyboru po 22:00 i 24:00;
Bufet gorący uzupełniany 3 godziny;
Przekąski zimne: do wyboru 8 przystawek i 5 sałatek;
Dodatki;
Bufet deserowy: do wyboru 7 deserów;
Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane;
Bar Lemoniadowy
(3 lemoniady do wyboru, np. kokosowa, ogórkowa, cytrynowa, brzoskwiniowa, arbuzowa);
Profesjonalny serwis kelnerski;
Specjalna cena za wino z regionu Chianti sprowadzane wyłącznie dla Gości hotelu - 50 zł;
Apartament dla Nowożeńców na noc poślubną;
Dwa pokoje dla rodziców Państwa Młodych;
Specjalna cena za nocleg dla gości weselnych;
Rabat na zabiegi SPA dla Młodej Pary w wysokości 20%;
Voucher na kolację dla Młodej pary w I rocznicę ślubu;
Bezpłatny parking dla wszystkich Gości;
Scena dla zespołu;
Pokrowce na krzesła (kremowe);
Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie;
Dzieci od 3 lat do 10 lat 50% rabatu od ceny podstawowej.

450 pln/os.

MENU SERWOWANE (3-DANIOWE)

ZUPA

/jedna zupa do wyboru/

Flaki wołowe;

Domowy rosół z kluseczkami i marchewką;

Kremowa zupa z cukinii;

Kremowa zupa z dyni.

DANIE GŁÓWNE

/jedno danie do wyboru/

Kaczka pieczona z jabłkami i sosem ze świeżej żurawiny;

Sandacz z duszonymi porami, karczochami i kolorowym ryżem;

Polędwiczki wieprzowe pieczone w miodowej glazurze podane z ziemniakami po polsku z sosem z suszonej żurawiny;

Grillowany filet z Lemon Soli podany z sałatką z kopru włoskiego, dzikim ryżem i pikantnym sosem;

Polędwica wołowa faszerowana borowikami podana z sosem żurawinowym i pieczonymi ziemniaczkami.

DESER

/jedno danie do wyboru/

Suflet czekoladowy na ciepło z lodami waniliowymi;

Deser kawowo- serowy z likierem Sambuca;

Krem brulle z palonym cukrem trzcinowym;

Torcik Tiramisu.

II DANIE SERWOWANE PO 22:00

/jedno danie do wyboru/

Faszerowany filec z pulardy ubrany w zielony kubrak podany z brokułami z ziemniaczanym puree i sosem Chablis;

Medaliony z polędwicy wołowej z bazyliowym spaghetti oraz ciemnym sosem balsamico z dodatkiem marynowanych kasztanów;

Faszerowane udka z kurczaka podane z puree ziemniaczanym oraz gotowanymi warzywami;

Polędwiczka wieprzowa marynowana w rozmarynie podana z plackiem ziemniaczanym i ragout grzybowym;

Łosoś pieczony w sezamie podany na warzywnym spaghetti, ziemniakami w koperku i sosem szampańskim.

BUFET GORĄCY /czas uzupełniania 3 godziny/

/do wyboru: 1 zupa, 3 dania główne, 3 dodatki/

Puszysty krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym;

Krem z białych warzyw z oliwą truflową;

Kurczak w sezamie podany na sosie curry z dodatkiem mleczka kokosowego;

Pieczona cielęcina podana na sosie z pieczonej papryki;

Medaliony z łososia w sosie szafranowym;

Pieczony sandacz podany na szpinaku z sosem cytrynowym;

Gnocchi podane z suszonymi pomidorami, rukolą i oliwą ziołową;

Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym oraz ziołami;

Gotowane na parze warzywa sezonowe skropione tymiankowym masłem;

Kopytka domowe;

Brokuły gotowane na parze z masłem ziołowym i migdałami;

Ziemniaki lyonnaise z porem i pomidorami suszonymi.

III DANIE SERWOWANE PO 24:00

/jedno danie do wyboru/

Barszcz z krokietem;

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą;

Consomme z kaczki podawane z pierożkami mięsnymi i warzywami julienne.

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

/8 przekąsek do wyboru/

Śledziki w śmietanowo cebulkowej pierzynie;

Pstrąg wędzony na zimno z limonowym sosem;

Schab pieczony z chrzanowym farszem w maladze;

Terrine z kaczki nadziewane orzechami pistacjowymi z musem jabłkowym;

Pomidorki faszerowane sałatką z krabów;

Płatki polędwicy z łososia marynowanej w pomarańczach i zielonej herbacie;

Pieczona pierś z indyka w maladze dekorowana owocami z sosem żurawinowym;

Pieczony schab ze śliwką w galarecie;

Roladki z szynki wędzonej na drzewie wiśniowym podane ze szparagami;

Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych: schab w miodzie i kminku, karkówka w ziołach i korzennej musztardzie, boczek pieczony z czosnkiem;

Dojrzewające w słońcu pomidory przekładane mozzarellą podane z sosem bazyliowym;

Schab ze staropolskiej marynaty, kielbasa sucha i wędzone kabanosy;

Antipasto z grillowanych warzyw marynowanych w ziołach z oliwą z oliwek;

Indyk marynowany w occie gruszkowym z sosami: żurawinowym, chrzanowym i musztardowym;

Ryby wędzone (łosoś, pstrąg, halibut);

Tatar z łososia, podany na sałacie z czerwonym kawiozem;

Płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello.

PAKIET SZAFRANOWY,cd.

SALATKI

/5 sałatek do wyboru/

Sałatka z wędzonego kurczaka z marynowaną gruszką w przyprawach korzennych i roszponką;

Sałatka z wędzonego pstrąga i zielonych brokułów z suszonymi pomidorami i sosem ziołowym;

Sałatka z makaronu i salami z grillowanymi warzywami i bazylią;

Tradycyjna sałatka jarzynowa z sosem majonezowym;

Sałatka grecka z marynowanymi oliwkami i serem feta;

Sałatka hawajska z ananasem;

Sałatka z tuńczyka z kolorowymi papryczkami i kukurydzą skropiona oliwą truflową;

Sałatka z marynowanych karczochów, pieczonej papryki i wędzonej sardeli, skropiona ziołową oliwą;

Sałatka z czarnej soczewicy z pieczonym bakłażanem;

Wybór świeżych sałat i warzyw z dressingami: jogurtowym, cesarskim lub tysiąca wysp;

Sałatka z makaronu sojowego z pieczarkami i płatkami polędwiczki wieprzowej marynowanej w liściach cytrynowca, doprawiona świeżą kolendrą i skropiona olejem sezamowym;

Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem gorgonzola i sosem balsamicznym.

DODATKI

Wybór pikli i marynat;

Bogaty wybór świeżego pieczywa;

Świeże pomidory i ogórki;

Masła ziołowe i naturalne;

Dynia marynowana;

Śliwki w occie;

Marynowane grzybki;

Sos tatarski;

Sos cumberland;

Sos chrzanowy.

BUFET DESEROWY

/7 deserów do wyboru/

Sałatka owocowa z miętą i likierem;

Domowa szarlotka;

Torcik z makiem aromatyzowany rumem i miodem pitnym;

Marynowane owoce leśne z musem waniliowym;

Wybór mini ciasteczek;

Sernik z brzoskwiniami;

Makowiec;

Mus czekoladowy z pomarańczą;

Świeże owoce filetowane;

Ciasto bananowe z kremem karmelowym;

Mus truskawkowy i jagodowy;

Wiśnie marynowane w czerwonym winie z kruszonką.



MENU DLA WEGETARIAN

ZUPY WEGAŃSKIE/WEGETARIAŃSKIE SERWOWANE

/jedna do wyboru/

Krem z soczewicy;

Krem z białych warzyw z oliwą truflową;

Krem z pomidorów.

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE SERWOWANE

Wellington z pieczonych warzyw, podany na sosie pomidorowo-bazyliowym;

Cukinia faszerowana warzywami i ryżem, podana na musie z pieczonej papryki z ziemniakiem gratine;

Kulebiak z kaszą gryczaną i pieczarkami, podany na sosie grzybowym.

Menu stosowane do pakietów: rumiankowego, jaśminowego i szafranowego jako dania zastienne.



OFERTA DODATKOWA

ŚLUB W PLENERZE

To idealne rozwiązanie dla tych z Państwa, którzy chcą uniknąć przemieszczania się Gości weselnych z ceremonii zaślubin na wesele. Wybierz swoje wymarzone miejsce, gdzie powiesz „TAK”, a my zorganizujemy jego aranżację.

Proponujemy:

- Łąkę kwiatną przy jednym z sielankowych stawów;
- Polanę z lasem w tle;
- Ogród przy hotelowym tarasie.

Zadbamy o:

- oprawę techniczną;
- oprawę muzyczną;
- dekorację kwiatową altany wraz z usypaną płatkami róż alejką;

Cena: 250 zł brutto

„STAROPOLSKI STÓŁ”

Specjalnie przygotowany stół z tradycyjnymi wiejskimi wyrobami kuszący smakiem, aromatem i wyglądem. Asortyment: boczek z komina, karczek z komina, golonka wędzona, szynka wiejska, szynka wędzona z kością, schab staropolski, łopatka pieczona, kiełbasa hysowana, kiełbasa polska pieczona, kabanosy, kiełbasa myśliwska, kadryl, kaszanka staropolska, pasztetowa naturalna, pasztety staropolskie, salceson biały staropolski, salceson wątrobkowy, smalec staropolski.

Cena: 35 zł brutto/os.

POPRAWINY W FORMIE GRILLA

Bogate menu grill, bufet uzupełniany przez 3 godz., Live Cooking przez 3 godz., napoje gazowane i napoje soft w cenie, brak korkowego, czas trwania do 6 godzin.

Cena: 170 zł brutto, minimalna ilość gości to 20 osób.



„FONTANNA CZEKOLADOWA”

Proponujemy Państwu wspaniałą słodką fontannę czekoladową. Do wyboru mają Państwo białą lub ciemną czekoladę. Bogata w smaku czekolada spływa kaskadowo z góry na dół. Goście zanurzają w niej owoce, ciasteczka, bakalie.

Cena: 2200 zł brutto

„WESELNY DRINK BAR”

Proponujemy Państwu ciekawą propozycję urozmaiceń uroczystości weselnych, poprzez dodatkową atrakcję, jaką jest profesjonalna obsługa barmańska. Barmani na najwyższym poziomie zaskoczą Państwa kolorowymi drinkami oraz pracą w stylu Working Flair czyli najmodniejszej i najefektowniejszej technice. Będą wykonywać zarówno koktajle klasyczne, jak i te nowatorskie. Barmani pomogą stworzyć wymarzony koktajl na bazie ulubionego alkoholu, czy też pod kolor sukienki.

Cena: od 2500 zł brutto

„WYNAJEM NAMIOTU”

Oferujemy Państwu organizację przyjęcia weselnego w połączeniu obydwu restauracji oraz namiotu. Jest to dodatkowa powierzchnia, którą mogą Państwo wykorzystać jako sala do tańca. Dodatkowym kosztem przy wynajmie namiotu będzie klimatyzacja, oświetlenie oraz draperie w namiocie.

Cena: od 9000 zł brutto

STACJA LIVE COOKING

Marynowany w staropolskiej zaprawie prosiak, nafaszerowany kaszą gryczaną, potem pieczony, podany w całości i krojony na oczach gości.

Cena: od 2800 zł brutto

ITALIAN LIVE COOKING

Makarony przygotowywane przez kucharza według życzenia i gustu gościa.

Dodatki: sos Pesto, pomidorowe concasse, oliwki, krewetki, ser parmezan, sos pomidorowy z bazylią, czosnek, oliwa z oliwek;

Dwie godziny gotowania na sali.

Cena: 30 zł brutto/os.

ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM

Marynowany w świeżych ziołach, pieczony w cieście francuskim, ze szpinakiem, sosem szafranowym, krojony na sali.

Cena: 30 zł brutto/os.

POKAZ FAJERWERKÓW

Niezwykłe show dodające niepowtarzalnego uroku uroczystości weselnej.

Cena: od 4500 zł brutto

ANIMATORKA

Nasza animatorka znana z telewizyjnych show zapewni mnóstwo rozrywki i zabawy dla Państwa milusińskich.

Cena: od 1200 zł brutto

BRYCZKA LUB WÓZ KONNY

Wynajem bryczki lub wozu konnego zapewni nie tylko atrakcję wycieczki, jak za dawnych lat, pośród Sielankowych łąk, ale także opcję dla fotografa na niesamowitą pamiątkę z Państwa wyjątkowego dnia.

Cena: 1 800 zł brutto



WESELNY OPEN BAR

OPCJA I

Piwo Tyskie

Wino Białe House

Wino Czerwone House

Wódka Ostoya 0.7L

80 zł brutto/os.

OPCJA II

Piwo Tyskie

Wino Białe House

Wino Czerwone House

Wódka Ostoya 0.7L

Whisky Johnnie Walker

Rum

Gin

Martini

Cena: 100 zł brutto/os.



Hotel Sielanka nad Pilicą****

ul. Łąkowa 1; 05-660 Warka

Dział Sprzedaży: 48 666 16 50, 52, 55

e-mail: rezerwacje@sielanka.pl | web: www.sielanka.pl

facebook.com/Hotel.Sielanka

