

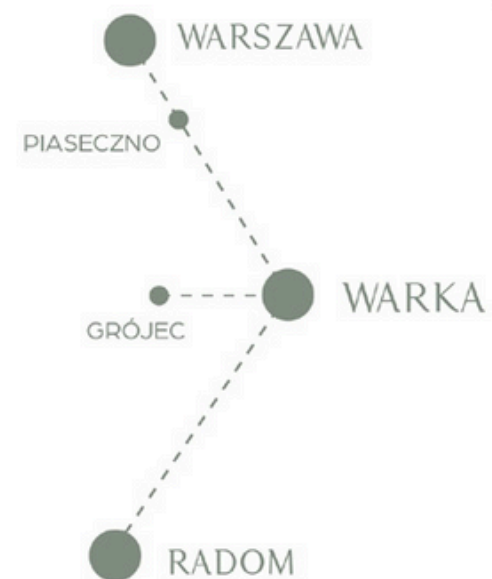


HOTEL
SIELANKA
NAD PILICĄ
* * * *

ŚLUBY I WESELA
W HOTELU SIELANKA NAD PILICĄ



BO W ŻYCIU SĄ CHWILE,
KTÓRE NIEZAPOMNIANE POZOSTANĄ NA ZAWSZE.

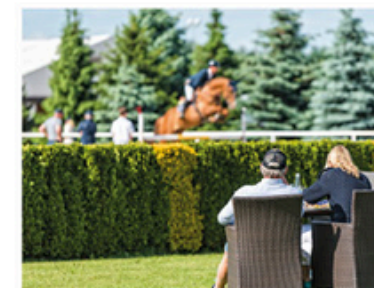


50 KM



Hotel Sielanka nad Pilicą położony jest w sercu Doliny Pilicy, koło miejscowości Warka, zaledwie **50 km od Warszawy**, wśród lasów, łąk, w kranie mazowieckich sadów owocowych. Z jednej strony obiekt otacza zielona ściana Puszczy Stromeckiej, z drugiej malowniczo wijąca się rzeka Pilica. Do dyspozycji mamy sto hektarów zielonych łąk, a gości przyciąga głównie nasza pyszna kuchnia, strefa SPA i profesjonalny ośrodek jeździecki.

Szybki i łatwy dojazd z kilku aglomeracji sprawia, że Sielanka to idealne miejsce na organizację zaślubin w naturze, wesela i celebrację ważnych wydarzeń.





200 OSÓB

ZIELNIK

1

PRZESTRZEŃ DO ŚLUBNEJ ARANŻACJI

Zielnik to ulokowany na terenie hotelu oddzielny budynek, który powstał z myślą o weselach do białego rana. Obszerna klimatyczna sala może pomieścić stoły nawet dla 200 osób. W środku komfort zaserwowania wyjątkowych posiłków, przestrzeń do tańca, a na zewnątrz łąka idealna do organizacji garden party.



WESELE

W STYLU BOHO LUB RUSTYKALNYM

Położony nad stawem Zielnik nie tylko idealnie komponuje się z otaczającą zielenią, ale też jego drewniane wnętrza są idealne, by zaaranżować wesele w stylu boho lub rustykalnym. Sala weselna może być przystrojona nie tylko kwiatami, naturalnymi roślinami, ale również niezwyklejmi detalami.

Zielnik



Uczta dla podniebienia
i uczta dla oczu



Przestrzeń, która dzięki
odpowiedniej aranżacji może
oddać Wasz ulubiony styl.



Bus pełen niespodzianek...



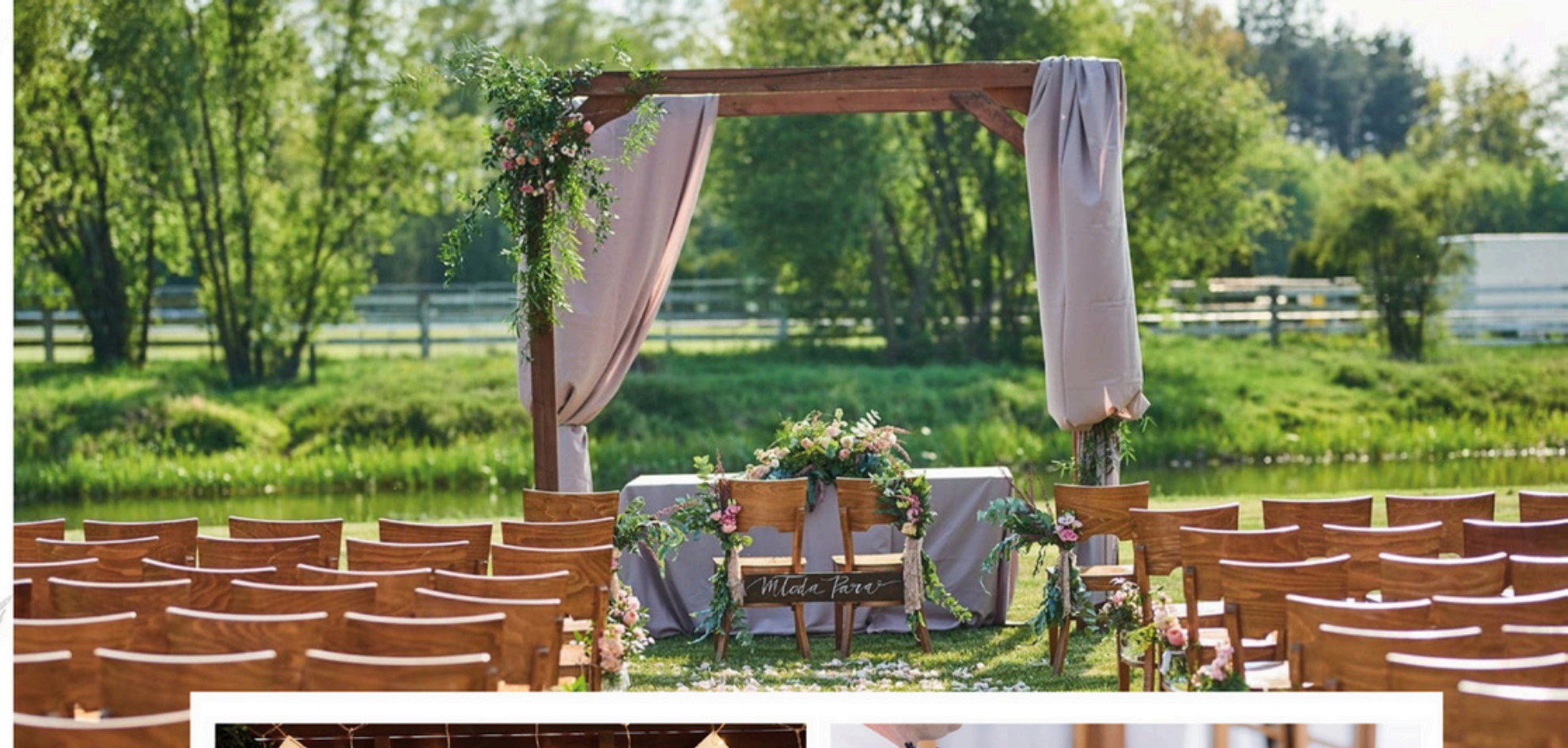
Najpiękniejszy dzień w Waszym życiu w Szelnie





ŚLUB NA ŁONIE NATURY

Ceremonie zaślubin w naturalnym otoczeniu oczarowują klimatem i chwytają za serce. Łzy szczęścia i wzruszenia cisną się w oczy, gdy do grona świadków dołączają promienie zachodzącego słońca i gdy oklaskom gości towarzyszy świergot ptaków. Plenerowy ślub w Sielance to niczym nieograniczone możliwości aranżacji tego ważnego wydarzenia. Przystrojona drewniana altana, pod którą powiecie sobie TAK w obecności urzędnika, może stanąć na łące nad stawem, na polanie z widokiem na las albo w urządzonym wedle życzenia kwietnym ogrodzie.



Wesela ze smakiem



Stolki chude



Do wybranego menu, zestawu
zup, sałatek, dań wytrawnych
i słodkości dedykujemy...
nutę miłości!



WESELNE MENU

Dla par planujących wesele w Sielance, przygotowaliśmy gotowe propozycje menu w trzech wersjach. Każda z opcji to doskonale skomponowane, wzajemnie uzupełniające się, różnorodne smaki. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom, jesteśmy gotowi przygotować inne dania, wedle indywidualnych życzeń, także z uwzględnieniem diety wegetariańskiej lub wegańskiej.



SZCZEGÓŁY

- > Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- > Powitalny toast lampką wina musującego dla gości
- > Dekoracje stołów z kwiatami sezonowymi i świecami
- > Trzydaniowe serwowane menu
- > Dwa dania serwowane po 22:00 i 24:00
- > Przekąski zimne (do wyboru 6 przystawek i 4 sałatki)
- > Dodatki (sosy, marynaty, pieczywo)
- > Bufet deserowy (6 różnych deserów)
- > Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane
- > Bar lemoniadowy (3 lemoniady do wyboru, np. kokasowa, ogórkowa, cytrynowa, brzoskwiniowa, arbuzowa)
- > Profesjonalny serwis kelnerski
- > Apartament dla nowożeńców na noc poślubną
- > Rabat na nocleg dla gości weselnych
- > Scena dla zespołu
- > Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie
- > Dzieci 3–10 lat 50% rabat od ceny podstawowej
- > Bezpłatny parking dla wszystkich

PAKIET RUMIANKOWY

*Pakiet pełen miłych
detali dla Pary Młodej*

PAKIET RUMIANKOWY

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą, powitalny toast lampką wina musującego dla gości, stoły udekorowane kwiatami sezonowymi i świecami, trzydaniowe serwowane menu na początek, dwa dania serwowane w trakcie wesela, profesjonalna obsługa kelnerska, a także szeroki wybór przekąsek zimnych, deserów i napojów przez cały czas trwania wesela, a nawet apartament dla nowożeńców na noc poślubną i szereg miłych dodatków.

460 PLN
OSOBA

*Jeśli umiecie patrzeć, zobaczycie,
że cały świat jest ogrodem*

MENU



ZUPA

Jedna do wyboru:

- ☐ Domowy rosół z makaronem, włoszczyzną i natką pietruszki
- ☐ Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą porową, płatkami rumianku i ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

Jedno do wyboru:

- ☐ Bitki wołowe w naturalnym sosie z glazurowanymi burakami i ziemniakami purée
- ☐ Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym z kopytkami i zapiekanym brokułem w beszamelu
- ☐ Sandacz marynowany w tymianku i rumianku na purée z zielonego groszku i warzywnym papardelle

DESER

Jeden do wyboru:

- ☐ Sielankowa szarlotka z lodami waniliowymi
- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną oraz sosem (truskawkowym, czekoladowym lub toffi)

DRUGIE DANIE (SERWOWANE PO 22:00)

Do wyboru:

- ☐ Pieczone udko kurczaka faszerowane pieczarkami podane z ziemniakami au gratin i warzywami korzeniowymi
- ☐ Wołowina na smażonym ryżu basmati z pikantnymi warzywami i kapustą pak choi
- ☐ Stek schabowy przygotowany metodą slow cooking w sosie tymiankowym, z zasmażaną kapustą i kopytkami

TRZECIE DANIE (SERWOWANE PO 24:00)

Jedno danie do wyboru:

- ☐ Barszcz czerwony z krokietem
- ☐ Żurek z jajkiem i kielbasą
- ☐ Zupa gulaszowa z kminkiem i rumiankiem

PRZEKĄSKI ZIMNE

Sześć przekąsek do wyboru:

MIĘSIWA

- ☐ Tradycyjny schab po warszawsku z farszem chrzanowo-jajecznym
- ☐ Galantyna z kaczki na galaretce jabłkowej z winem Elfenhof Merlot
- ☐ Polędwiczka sous vide z sosem tuńczykowym
- ☐ Indyk w maładze z morelami i kandyzowanymi czereśniami
- ☐ Półmisek pieczonych mięs z pasztetem (boczek, karkówka, schab, filet indyka)
- ☐ Półmisek wędlin z Sielankowej wędzarni z piklami i dodatkami

RYBY

- ☐ Wybór ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, halibut)
- ☐ Śledzie trzy smaki: tradycyjne z cebulą, po kaszubsku z rodzynkami, w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- ☐ Ceviche z łososia w zielonym pieprzu z ringami czerwonej cebuli
- ☐ Siekany pstrąg z cebulą, kaparami na pumperniku
- ☐ Terrina rybna z rodzynkami w morskich glonach
- ☐ Galantyna z sandacza z włoszczyzną i koprem

WEGE

- ☐ Carpaccio z pieczonych buraków z filetemi pomarańczy i prażonymi ziarnami
- ☐ Grillowana cukinia i bakłażan z wędzonym tofu
- ☐ Antipasto z grillowanych warzyw z kremem z octu balsamicznego
- ☐ Pomidory z mozzarellą i bazyliowym pesto
- ☐ Terrina z grillowanych warzyw w soku pomidorowym z rodzynkami
- ☐ Pomidorowe trio z selerem naciowym i awokado

DODATKI

Pomidory, ogórki zielone, papryka,
Marynaty: dynia, śliwka, pieczarki, grzybki
Sos tatarski i cumberland
Ćwikła, chrzan, musztarda
Pieczywo jasne, pełnoziarniste i bułki
Masło ziołowe i naturalne

SAŁATKI

Cztery sałatki do wyboru:

- ☐ Orientała sałatka z makaronem ryżowym, wołowiną marynowaną w sosie sojowym i trawie cytrynowej
- ☐ Sałatka z pieczonym kurczakiem i karmelizowanymi jabłkami z rukolą i roszponką
- ☐ Sałatka makaronowa z salami, grillowanymi warzywami z ziołami prowansalskimi w oliwie porowej
- ☐ Sałatka z ananasem i szynką z Sielankowej wędzarni
- ☐ Sałatka z wędzonego pstrąga, jajek, kukurydzy i ogórków kiszonych
- ☐ Pomidory faszerowane sałatką krabową z ryżem
- ☐ Sałatka z tuńczyka, zielonej fasoli, kolorowej papryki, ziemniaków i jajek, skropiona oliwą cytrynową
- ☐ Sałatka z wędzonymi sardelami, brokułami, jajkiem i czerwoną cebulą
- ☐ Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- ☐ Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- ☐ Sałatka z kaszą bulgur, pieczonymi czerwonymi burakami i kapustą pak choi
- ☐ Sałatka tabbouleh z zielonym ogórkiem, natką pietruszki i dziką miętą
- ☐ Wybór zielonych sałat z dodatkami i dresingami: mix sałat, ziołowe grzanki, ser tarty grana padano, marchewka, oliwki, ser feta, marynowane oliwki, pomidory, ogórki, papryka, dresing winegret, oliwy smakowe, sos cesarski

BUFET DESEROWY

Sześć deserów do wyboru:

- ☐ Domowa szarlotka
- ☐ Miodowiec z kruchego ciasta miodowego z kremem budyniowym i kajmakiem
- ☐ Włoskie tiramisu
- ☐ Makowiec
- ☐ Sernik z brzoskwiniami
- ☐ Sernik krakowski ze skórką pomarańczy
- ☐ Seromakowiec
- ☐ Mus czekoladowy z pomarańczą
- ☐ Wiśnie w czerwonym winie z kruszonką
- ☐ Owoce leśne z musem waniliowym
- ☐ Ciasto bananowe z kremem karmelowym
- ☐ Ciasto marchewkowe z bakaliami
- ☐ Kremowe ptysie
- ☐ Owoce krojone
- ☐ Sałatka owocowa z miętą i likierem
- ☐ Wybór kruchych ciasteczek z ziarnami

PAKIET
RUMIANKOWY



SZCZEGÓŁY

- > Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- > Powitalny toast lampką wina musującego dla gości
- > Dekoracje stołów z kwiatami sezonowymi i świecami
- > Trzydaniowe serwowane menu
- > Trzy dania serwowane po 22:00, 24:00 i 2.00
- > Przekąski zimne (do wyboru 8 przystawek i 5 sałatki)
- > Dodatki (sosy, marynaty, pieczywo)
- > Bufet deserowy (7 różnych deserów)
- > Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane
- > (3 lemoniady do wyboru, np. kokosowa, ogórkowa, cytrynowa, brzoskwiniowa, arbuzowa)
- > Profesjonalny serwis kelnerski
- > Apartament dla nowożeńców na noc poślubną
- > Dwa pokoje dla rodziców lub świadków
- > Rabat na nocleg dla gości weselnych
- > Scena dla zespołu
- > Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie
- > Dzieci 3-10 lat 50% rabat od ceny podstawowej
- > Bezpłatny parking dla wszystkich

*Opcja, w której dopieścisz
gości pełną gamą smaków*



PAKIET JAŚMINOWY

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą, powitalny toast lampką wina musującego dla gości, stoły udekorowane kwiatami sezonowymi i świecami, trzydaniowe serwowane menu na początek, dalej trzy dania serwowane w trakcie wesela, profesjonalna obsługa kelnerska, a także bogaty wybór przekąsek zimnych, deserów i napojów przez cały czas trwania wesela, apartament dla nowożeńców na noc poślubną oraz dwa pokoje dla rodziców Państwa Młodych oraz szereg miłych dodatków.

*Kwiat nie może kwitnąć
bez słońca,
a człowiek nie może żyć bez miłości*

MENU



ZUPA

Jedna do wyboru:

- ☐ Rosół z domowym makaronem, marchewką i zieloną natką
- ☐ Zupa z włoszczyzną i płatkami wołowiny ze speclami dyniowymi
- ☐ Kremowa zupa z zielonych brokułów z kalafiolem w stylu kuskus i ziołowymi grzankami, aromatyzowana oliwą z oliwek
- ☐ Warzywna zupa z boczniakami

DANIE GŁÓWNE

Jedno do wyboru:

- ☐ Duszona wołowina w sosie chrzanowo-jaśminowym z warzywami korzeniowymi i purée ziemniaczanym
- ☐ Udko kaczki konfit w sosie żurawinowym z kopytkami i modrą kapustą, z jabłkami aromatyzowanymi kwiatami jaśminu
- ☐ Dorsz na ryżu jaśminowym z musem z zielonego groszku, kalafiolem i glazurowaną marchewką

DESER

Jeden do wyboru:

- ☐ Sielankowa szarotka na ciepło z lodami waniliowymi
- ☐ Lody z owocami i bitą śmietaną oraz sosem (truskawkowym, czekoladowym lub toffi)

DRUGIE DANIE (SERWOWANE PO 22:00)

Do wyboru:

- ☐ Bitki wołowe w naturalnym sosie z glazurowanymi burakami i purée ziemniaczanym
- ☐ Faszerowany szpinakiem i kremowym serkiem filet z kurczaka zagrodowego w sosie winnym z ziemniakami au gratin i grillowanymi warzywami
- ☐ Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym, kopytkami i brokułem zapieczonym w beszamelu

- ☐ Smażony sandacz na ryżu jaśminowym, w sosie cytrynowym z warzywami gotowanymi na parze

TRZECIE DANIE (SERWOWANE PO 24:00)

Jedno danie do wyboru:

- ☐ Barszcz czerwony z krokietem
- ☐ Żurek z jajkiem i białą kielbasą

CZWARTE DANIE (SERWOWANE PO 02:00)

Jedno danie do wyboru:

- ☐ Zupa gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem
- ☐ Boeuf strogonow

PRZEKĄSKI ZIMNE

Osiem przekąsek do wyboru:

MIĘSIWA

- ☐ Tradycyjny schab po warszawsku z farszem chrzanowo-jajecznym
- ☐ Galantyna z kaczki na galaretce jabłkowej z winem Elfenhof Merlot
- ☐ Polędwiczka sous vide z sosem tuńczykowym
- ☐ Indyk w maladze z morelami i kandyzowanymi czereśniami
- ☐ Półmisek pieczonych mięs z pasztetem (boczek, karkówka, schab, filet indyka)
- ☐ Półmisek wędlin z Sielankowej wędzarni z piklami i dodatkami
- ☐ Parfait z wątróbki drobiowej z musem z żurawiny i mleka kokosowego
- ☐ Sataje z kurczaka w prażonym sezamie z pikantnym sosem mango

RYBY

- ☐ Wybór ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, halibut)
- ☐ Śledzie trzy smaki: tradycyjne z cebulą, po kaszubsku z rodzynkami, w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- ☐ Ceviche z łososia w zielonym pieprzu z ringami czerwonej cebuli
- ☐ Siekany pstrąg z cebulą, kaparami na pumperniku
- ☐ Terrina rybna z rodzynkami w morskich glonach
- ☐ Galantyna z sandacza z włoszczyzną i koprem
- ☐ Siekany łosoś wędzony z kaparami i cukrową cebulą

WEGE

- ☐ Carpaccio z pieczonych buraków z filetemi pomarańczy i prażonymi ziarnami
- ☐ Grillowana cukinia i bakłażan z wędzonym tofu
- ☐ Antipasto z grillowanych warzyw z kremem z octu balsamicznego
- ☐ Pomidory z mozzarellą i bazyliowym pesto
- ☐ Terrina z grillowanych warzyw w soku pomidorowym z rodzynkami
- ☐ Pomidorowe trio z selerem naciowym i awokado

DODATKI

Pomidory, ogórki zielone, papryka,
Marynaty: dynia, śliwka, pieczarki, grzybki
Sos tatarski i cumberland
Ćwikła, chrzan, musztarda
Pieczywo jasne, pełnoziarniste i bułki
Masło ziołowe i naturalne

SALATKI

Pięć salatek do wyboru:

- ☐ Orientalna salátka z makaronem ryżowym, wołowiną marynowaną w sosie sojowym i trawie cytrynowej
- ☐ Salátka z pieczonym kurczakiem i karmelizowanymi jabłkami z rukolą i roszonek
- ☐ Salátka makaronowa z salami, grillowanymi warzywami z ziołami prowansalskimi w oliwie porowej
- ☐ Salátka z ananasem i szynką z Sielankowej wędzarni
- ☐ Salátka z wędzonego pstrąga, jajek, kukurydzy i ogórków kiszonych
- ☐ Pomidory faszerowane salatką krabową z ryżem
- ☐ Salátka z tuńczyka, zielonej fasoli, kolorowej papryki, ziemniaków i jajek, skropiona oliwą cytrynową
- ☐ Salátka z wędzonymi sardelami, brokułami, jajkiem i czerwoną cebulą
- ☐ Tradycyjna salátka jarzynowa z majonezem
- ☐ Salátka grecka z oliwkami i serem feta
- ☐ Salátka z kasza bulgur, pieczonymi czerwonymi burakami i kapustą pak choi
- ☐ Salátka tabbouleh z zielonym ogórkiem, natką pietruszki i dziką miętą

- ☐ Wybór zielonych salát z dodatkami i dresingami: mix salát, ziołowe grzanki, ser tarty grana padano, marchewka, oliwki, ser feta, marynowane oliwki, pomidory, ogórki, papryka, dresing winegret, oliwy smakowe, sos cesarski

BUFET DESEROWY

Siedem do wyboru:

- ☐ Domowa szarlotka
- ☐ Miodowiec z kruchego ciasta miodowego z kremem budyniowym i kajmakiem
- ☐ Włoskie tiramisu
- ☐ Makowiec
- ☐ Sernik z brzoskwiniami
- ☐ Sernik krakowski z skórką pomarańczy
- ☐ Seromakowiec
- ☐ Mus czekoladowy z pomarańczą
- ☐ Wiśnie w czerwonym winie z kruszonką
- ☐ Owoce leśne z musem waniliowym
- ☐ Ciasto bananowe z kremem karmelowym
- ☐ Ciasto marchewkowe z bakaliami
- ☐ Kremowe ptysie
- ☐ Owoce krojone
- ☐ Salátka owocowa z miętą i likierem
- ☐ Wybór kruchych ciasteczek z ziarnami



SZCZEGÓŁY

- > Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- > Powitalny toast lampką wina musującego dla gości
- > Dekoracje stołów z kwiatami sezonowymi i świecami
- > Trzydaniowe serwowane menu
- > Dwa dania serwowane po 22:00, 24:00
- > Przekąski zimne (do wyboru 8 przystawek i 5 sałatek)
- > Dodatki (sosy, marynaty, pieczywo)
- > Bufet deserowy (7 różnych deserów)
- > Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane
- > (3 lemoniady do wyboru, np. kokosowa, ogórkowa, cytrynowa, brzoskwiniowa, arbuzowa)
- > Profesjonalny serwis kelnerski
- > Apartament dla nowożeńców na noc poślubną
- > Dwa pokoje dla rodziców Pary Młodej lub świadków
- > Voucher na kolację dla Pary Młodej z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- > 20% zniżki dla Pary Młodej na zabiegi w hotelowym SPA
- > Rabat na nocleg dla gości weselnych
- > Scena dla zespołu
- > Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie
- > Dzieci 3-10 lat 50% rabat od ceny podstawowej
- > Bezpłatny parking dla wszystkich

PAKIET SZAFRANOWY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą, powitalny toast lampką wina musującego dla gości, stoły udekorowane kwiatami sezonowymi i świecami, trzydaniowe serwowane menu na początek, dalej dwa dania serwowane w trakcie wesela, profesjonalna obsługa kelnerska, a także bogaty wybór przekąsek zimnych, deserów i napojów przez cały czas trwania wesela, apartament dla nowożeńców na noc poślubną oraz dwa pokoje dla rodziców lub świadków Państwa Młodych, voucher na kolację dla Pary Młodej w pierwszą rocznicę ślubu, zniżkę na zabiegi SPA oraz szereg miłych dodatków.

560 PLN
OSOBA

*W ogrodzie
pełnym miłości*

*Pakiet pełen miłych
dodatków dla Pary Młodej*

PAKIET SZAFRANOWY

MENU



ZUPA

Jedna do wyboru:

- ☐ Falki wołowe z majerankiem
- ☐ Rosół z makaronem, włoszczyzną i natką pietruszki
- ☐ Zupa z włoszczyzny i płatków wołowiny ze szpeclami dyniowymi
- ☐ Krem z białych warzyw z oliwą truflową i ziołowymi grzankami
- ☐ Kremowa zupa z zielonych brokułów z kalafiorem w stylu kuskus i ziołowymi grzankami, aromatyzowana oliwą z oliwek
- ☐ Warzywna zupa z boczniakami

DANIE GŁÓWNE

Jedno do wyboru:

- ☐ Kaczka pieczona w sosie żurawinowym z kopytkami i modrą kapustą z jabłkami (pół kaczki)
- ☐ Polędwica wieprzowa z grillowanymi warzywami, ziemniaczanym purée i sosem grzybowym
- ☐ Pierś kury Araukana z sosem z miodu pitnego trójniak, ziemniakami au gratin, warzywami gotowanymi na parze
- ☐ Pieczony łosoś z ryżem basmati w sosie szafranowym z zielonymi warzywami
- ☐ Smażony sandacz z szafranowym sosem szampańskim i kolorowymi warzywami

DESER

Jeden do wyboru:

- ☐ Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi
- ☐ Sielankowa szarlotka podana na gorąco z lodami i bitą śmietaną
- ☐ Bezowy torcik z owocowym mascarpone z sosem truskawkowym
- ☐ Tiramisu

DRUGIE DANIE (SERWOWANE PO 22:00)

Jedno danie do wyboru:

- ☐ Roladki z indyka faszerowanego warzywnym spaghetti z sosem z suszonych pomidorów, kluski półfrancuskie, warzywna papardelle

- ☐ Duszona wołowina w sosie chrzanowo-jaśminowym z warzywami korzeniowymi i gotowanymi ziemniakami Bitki wołowe w naturalnym sosie z glazurowanymi burakami i ziemniaczanym purée
- ☐ Wołowina w sosie teriyaki ze smażonym ryżem basmati i warzywami
- ☐ Karmazyn na purée z zielonego groszku, brokułem zapiekany z beszamelem i sosem cytrynowym
- ☐ Sandacz na grzybowym risotto z warzywnym spaghetti

TRZECIE DANIE (SERWOWANE PO 24:00)

Jedno danie do wyboru:

- ☐ Barszcz czerwony z krokietem
- ☐ Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- ☐ Barszcz biały z mięsnymi tiftelami i pieczarkami
- ☐ Bulion wołowy z warzywami, grzybami mun, mlekiem kokosowym, aromatyzowany liśćmi kafiru i trawą cytrynową
- ☐ Boeuf Stroganow
- ☐ Gulasz wołowy z kminkiem
- ☐ Wołowina w sosie curry z pieczonym bakłażanem
- ☐ Wołowina po malezyjsku z mlekiem kokosowym i zieloną kolendrą

BUFET DAŃ GORĄCYCH (czas uzupełniania 3 godziny)

Do wyboru 1 zupa, 3 dania główne, 3 dodatki:

ZUPA

- ☐ Krem z pieczonych pomidorów z groszkiem ptysiowym
- ☐ Warzywna minestrone z zielonym brokułem
- ☐ Francuska cebulowa z ziołowymi grzankami
- ☐ Orientalna z sezonowaną wołowiną

DANIA GŁÓWNE

- ☐ Wrapy z szarpaną wołowiną i pastą z czerwonej fasoli
- ☐ Burrito
- ☐ Musaka wołowa ze smażonymi pomidorami
- ☐ Pierogi z mięsem okraszone boczkiem z cebulą
- ☐ Libańska kofta z sosem tzatziki

- ☐ Karkówka z sosem myśliwskim
- ☐ Kotlet schabowy

DODATKI

- ☐ Warzywa gotowane na parze
- ☐ Pieczone warzywa korzeniowe z ziołami w miodzie
- ☐ Kapusta zasmażana z pomidorkami concasse
- ☐ Modra kapusta z rodzynkami
- ☐ Pieczone ziemniaki z ziołami i pieprzem młotkowanym
- ☐ Gotowane ziemniaki z koprem
- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Kopytka domowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

Osiem przekąsek do wyboru:

MIĘSIWA

- ☐ Tradycyjny schab po warszawsku z farszem chrzanowo-jajecznym
- ☐ Galantyna z kaczki na galaretce jabłkowej z winem Elfenhof Merlot
- ☐ Polędwiczka sous vide z sosem tuńczykowym
- ☐ Indyk w maladze z morelami i kandyzowanymi czereśniami
- ☐ Półmisek pieczonych mięs z pasztetem (boczek, karkówka, schab, filet z indyka)

- ☐ Półmisek wędlin z Sielankowej wędzarni z piklami i dodatkami
- ☐ Parfait z wątróbki drobiowej z musem z żurawiny i mleka kokosowego
- ☐ Sataje z kurczaka w prażonym sezamie z pikantnym sosem mango

RYBY

- ☐ Wybór ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, halibut)
- ☐ Śledzie trzy smaki: tradycyjne z cebulą, po kaszubsku z rodzynkami, w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- ☐ Ceviche z łososia w zielonym pieprzu z ringami czerwonej cebuli
- ☐ Siekany pstrąg z cebulą, kaparami na pumperniku
- ☐ Terrina rybna z rodzynkami w morskich glonach
- ☐ Galantyna z sandacza z włoszczyzną i koprem
- ☐ Siekany łosoś wędzony z kaparami i cukrową cebulą

WEGE

- ☐ Carpaccio z pieczonych buraków z filetemi pomarańczy i prażonymi ziarnami
- ☐ Grillowana cukinia i bakłażan z wędzonym tofu
- ☐ Antipasto z grillowanych warzyw z kremem z octu balsamicznego
- ☐ Pomidory z mozzarellą i bazyliowym pesto
- ☐ Terrina z grillowanych warzyw w soku pomidorowym z rodzynkami
- ☐ Pomidorowe trio z selerem naciowym i awokado
- ☐ Pasztet z zielonej cukinii i marchwi na konfiturze z czerwonej cebuli
- ☐ Tortilla z kremowym serem i zielonymi warzywami

DODATKI

Pomidory, ogórki zielone, papryka,

Marynaty: dynia, śliwka, pieczarki, grzybki

Sos tatarski i cumberland

Ćwikła, chrzan, musztarda

Pieczyno jasne, pełnoziarniste i bułki

Masło ziołowe i naturalne



SALATKI

Pięć salatek do wyboru:

- ☐ Orientała sałatka z makaronem ryżowym, wołowiną marynowaną w sosie sojowym i trawie cytrynowej
- ☐ Sałatka z pieczonym kurczakiem i karmelizowanymi jabłkami z rukolą i roszponką
- ☐ Sałatka makaronowa z salami, grillowanymi warzywami z ziołami prowansalskimi w oliwie porowej
- ☐ Sałatka z ananasek i szynką z Sielankowej wędzarni
- ☐ Sałatka z wędzonego pstręga, jajek, kukurydzy i ogórków kiszonych
- ☐ Pomidory faszerowane sałatką krabową z ryżem
- ☐ Sałatka z tuńczyka, zielonej fasoli, kolorowej papryki, ziemniaków i jajek, skropiona oliwą cytrynową
- ☐ Sałatka z wędzonymi sardelami, brokulami, jajkiem i czerwoną cebulą
- ☐ Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- ☐ Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- ☐ Sałatka z kasza bulgur, pieczonymi czerwonymi burakami i kapustą pak choi
- ☐ Sałatka tabbouleh z zielonym ogórkiem, natką pietruszki i dziką miętą
- ☐ Wybór zielonych sałat z dodatkami i dresingami: mix sałat, ziołowe grzanki, ser tarty grana padano, marchewka, oliwki, ser feta, marynowane oliwki, pomidory, ogórki, papryka, dresing winegret, oliwy smakowe, sos cesarski

BUFET DESEROWY

Siedem do wyboru:

- ☐ Domowa szarlotka
- ☐ Miodowiec z kruchego ciasta miodowego z kremem budyniowym i kajmakiem
- ☐ Włoskie tiramisu
- ☐ Makowiec
- ☐ Sernik z brzoskwiniami
- ☐ Sernik krakowski z skórką pomarańczy
- ☐ Seromakowiec
- ☐ Mus czekoladowy z pomarańczą

- ☐ Wiśnie w czerwonym winie z kruszonką
- ☐ Owoce leśne z musem waniliowym
- ☐ Ciasto bananowe z kremem karmelowym
- ☐ Ciasto marchewkowe z bakaliami
- ☐ Kremowe ptysie
- ☐ Owoce krojone
- ☐ Sałatka owocowa z miętą i likierem
- ☐ Wybór kruchych ciasteczek z ziarnami



MENU WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

ZUPA

Jedna do wyboru:

- ☐ Krem z soczewicy
- ☐ Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- ☐ Krem z pomidorów

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

Jedno do wyboru:

- ☐ Wellington z pieczonych warzyw podany na sosie pomidorowo-bazyliowym
- ☐ Cukinia faszerowana warzywami i ryżem, podana na musie z pieczonej papryki z ziemniakiem au gratine
- ☐ Kulebiak z kaszą gryczaną i pieczarkami, podany na sosie grzybowym

Menu może być stosowane do pakietów rumiankowego, jaśminowego i szafranowego jako dania zamienne.





OFERTA DODATKOWA

ARANŻACJA ŚLUBU W PLENERZE

Czy powiecie sobie TAK na łące kwietnej przy jednym z sielankowych stawów, czy też na polanie z lasem w tle, bądź w ogrodzie przy hotelowym tarasie, my zadbamy o: oprawę techniczną, muzyczną oraz o dekorację kwiatową altany wraz z usypaną płatkami róż alejką

CENA: 2500 PLN

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, kielbasa hysowana, kielbasa polska pieczona, kabanosy, kielbasa myśliwska, kadryl, kaszanka staropolska, pasztetowa naturalna, pasztety staropolskie, salceson biały staropolski, salceson wątróbkowy, smalec staropolski.

CENA: 35 PLN/OS.

STACJA LIVE COOKING

Mając ochotę na obserwację kucharzy w akcji można ofertę menu wzbogacić o stację live cooking, a w niej naszym hitem jest marynowany w staropolskiej zaprawie prosiak, nafaszerowany kaszą gryczaną, potem pieczony, podany w całości i krojony na oczach gości

CENA: OD 2800 PLN

ITALIAN LIVE COOKING

To 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.

CENA: 30 PLN/OS (dwie godziny gotowania w sali)

ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM

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

CENA: 30 PLN/OS.



WESELNY DRINK BAR

Barmani na najwyższym poziomie zaskoczą Gości kolorowymi drinkami oraz pracą w stylu Working Flair, czyli efektywnym przygotowaniem zarówno koktajli klasycznych, jak i tych nowatorskich. Barmani pomogą stworzyć wymarzony koktajl na bazie ulubionego alkoholu czy też... pod kolor sukienki.

CENA: OD 2500 PLN

FONTANNA CZEKOLADOWA

Niech słodkościom nie będzie końca! Na życzenie przygotujemy fontannę czekoladową, z białą lub ciemną czekoladą, kaskadowo spływającą z góry na dół i z całą gamą pysznych dodatków, idealnych do zanurzania w czekoladzie (owoce, ciasteczka, bakalie).

CENA: 2200 PLN

POPRAWINY W FORMIE GRILLA

Poprawimy w luźnej, grillowej, ale pysznej formule? Przygotujemy bogate i zaskakujące menu grillowe, bufet uzupełniany przez 3 godziny, do tego live cooking i napoje gazowane i oraz typu soft w pakiecie!

CENA: 170 PLN/OS. (minimalna liczba gości wynosi 20 osób)

ANIMATORKA DLA DZIECI

Nasza animatorka zapewni dzieciom mnóstwo rozrywki i zabawy.

CENA: OD 1200 PLN

WESELNY OPEN BAR

OPCJA I

Piwo Tyskie

Białe wino domowe

Czerwone wino domowe

Wódka Ostoya 0,7L

CENA: 150 PLN/OS. DO 8H

OPCJA II

Piwo Tyskie

Białe wino domowe

Czerwone wino domowe

Wódka Ostoya 0,7L

Whisky Ballantine's

Rum

Gin Martini

CENA: 200 PLN/OS. DO 8H





ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

HOTEL SIELANKA NAD PILICĄ

ul. Łąkowa 1,
05-660 Warka, Polska
Recepcja główna:
tel: +48 (48) 666 16 00
kom: 798 940 095

REZERWCJE:

rezerwacje@sielanka.pl
tel: +48 (48) 666 16 50

WWW.SIELANKA.PL