



MENU WESELNE 2022

H²OTEL ZIMNIK ★★★
LUKSUS NATURY ★★★★★



SZANOWNI PAŃSTWO,

Opierając się na wieloletnim doświadczeniu w organizacji przyjęć weselnych, przedstawiamy naszą najnowszą ofertę Menu w kilku odsłonach. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przedstawione propozycje, mogą być dowolnie modyfikowane w zależności od budżetu czy też indywidualnych upodobań, tak by sprostać jak najbardziej wyszukanym smakom wszystkich Gości.

W OFERCIE DODATKOWO ZAPEWNIAMY:

- Pokój dla Nowożeńców - **GRATIS**
- Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości Weselnych
- Zniżka w wysokości 100% dla dzieci do lat 4
- Zniżka w wysokości 50% dla dzieci 4 do 10 lat
- Alkohol w cenie promocyjnej - **ilość wg spożycia**
- Owoce, ciasta i ciasteczka - **w cenie menu**
- Tort weselny - **w atrakcyjnej cenie**

MENU WESELNE 2022

Pakiet Tradycyjny - 285zł /osoba

Zupa: Rosół domowy z makaronem i wkładką mięsną podany w wazach

Danie główne (2 porcje/os): Podane na półmiskach 3 propozycje do wyboru:

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy
- Pieczeń z karczku w sosie własnym
- Panierowane roladki z kurczaka nadziewane papryką i serem
- Udźce z kurczaka z fetą i pieczarkami

Sosy (2 rodzaje) do mięs odpowiednio dobrane przez Szefa Kuchni

Dodatki: 3 propozycje do wyboru:

- puree ziemniaczane,
- tradycyjne kluski śląskie z omastą maselkiem i zieloną cebulką,
- talarki czosnkowe,
- ziemniaki z wody

Surówki: 3 propozycje do wyboru:

- kapusta zasmażana z boczkiem, modra kapusta z boczkiem,
- buraczki na ostro, marchew z brzoskwinia,
- surówka z czerwonej kapusty, mix sałat z sosem winegret,
- surówka z kapusty pekińskiej

Kolacja I serwowana – jedna propozycja do wyboru:

- Roladka drobiowa ze szpinakiem, suszonymi włoskimi pomidorami i serem feta, ziemniaki puree, bukiet sałat podawany z dwoma dresingami
- Schab po staropolsku z wykwinnym sosem myśliwskim, kopytka, kapusta modra
- Pieczeń drobiowa faszerowana musem z cielęciny i warzyw, ziemniaki pieczone w ziołach, buraczki

Kolacja II serwowana

Devolay, frytki, colesław

Kolacja III w bufecie/serwowana - jedna propozycja do wyboru:

- Barszcz z krokietem
- Żurek staropolski z pieczywem
- Gulasz z pieczywem

MENU WESELNE 2022

Pakiet Tradycyjny - 285zł /osoba

Zimna płyta w bufecie:

- Plater wędlin regionalnych i mięs pieczonych z sosami (m.in. schab ze śliwką, schab ze szpinakiem i papryką)
- Patera serów regionalnych (m.in. oscypek wędzony, ser wędzony, rolada ustrzycka)
- Roladki z szynki z musem chrzanowym
- Ruloniki z tortilii z nadzieniem
- Paszтет szefa kuchni z żurawiną
- Galaretki wieprzowe lub tymbaliki drobiowe
- Śledź na 2 sposoby (śledź w salsie na ostro, śledź w śmietanie)
- Sałatka jarzynowa,
- Sałatka gyros z sosem winegret
- Sałatka z tuńczykiem
- Pieczywo
- Masło

Bufet słodkości: owoce, ciasta 1 porcja/osoba, ciasteczka

Napoje nielimitowane:

- kawa, herbata, - w bufecie
- soki owocowe (pomarańcza, jabłko)- w stoły,
- woda mineralna niegazowana z cytryną,
- napoje gazowane- w lodówce

Opcja:

Tort Weselny - 18zł /os płątny dodatkowo



MENU WESELNE 2022

Pakiet Bankietowy - 335zł /osoba

Zupa: Rosół domowy z makaronem
lub Krem z pieczonych papryk z chipsem parmezanu

Danie główne (2 porcje/os)

Podane na półmiskach - 4 propozycje do wyboru:

- Tradycyjna rolada wołowa w sosie własnym
- Kotlet schabowy
- Devolay
- Złocisty filet z kurczaka otulony migdałami
- Udko z kurczaka faszerowane szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
- Roladki drobiowe z porem i pieczarkami
- Pieczeń ze schabu nadziewana szpinakiem, mozzarellą

Sosy do mięs (2 rodzaje) odpowiednio dobrane przez Szefa Kuchni

Dodatki - 3 propozycje do wyboru

- Puree ziemniaczane,
- ćwiartki ziemniaków zapiekane ze swojskim masłem i ziołami,
- kluski śląskie, talarki ziemniaczane, ryż na ostro z warzywami,
- ziemniaki z wody

Surówki - 3 propozycje do wyboru

- Modra kapusta ze swojskim boczkiem,
- surówka z selera z rodzynekami,
- mizeria na jogurcie z koperkiem,
- surówka z czerwonej kapusty,
- surówka z marchewki z segmentowanymi pomarańczami,
- mix delikatnych sałat podawany z sezonowymi warzywami z pesto bazyliowym i dresingiem truskawkowym

Deser: lody z musem malinowym na gorąco

Kolacja I serwowana:

- Szyńka z prosiaka serwowana z kapustą zasmażaną i ziemniakami
- lub Delikatna duszona pierś z kurczaka w sosie z 4 serów, kopytka, surówka z kapusty pekińskiej
- lub Polędwiczki grillowane w świeżych ziołach, puree ziemniaczane z marchewką, mix sałat

MENU WESELNE 2022

Pakiet Bankietowy - 335zł /osoba

Kolacja II serwowana:

- Boeuf Bourguignon z dumplingsami
- lub Indyk faszerowany musem wołowo-warzywnym serwowany z kluseczkami śląskimi gotowanymi w rosole i pesto bazyliowym, buraczki karmelizowane
- lub Delikatna pierś z kurczaka w cieście francuskim z mixem sałat z dufinkami
- lub Biesiada Szefa Kuchni: żeberko miodowo-czosnkowe, golonka po beskidzku, szaszłyk drobiowy, udko z kurczaka bez kości faszerowane boczkiem i bree - za dopłatą 19 zł/ os

Tort weselny z kawą lub herbatą serwowany na sali

Kolacja III serwowana:

- Strogonoff z pieczywem
- lub gulasz po węgiersku z pieczywem
- lub barszcz z krokietem
- lub żurek z jajkiem

Zimna płyta w bufecie:

- Patera mięs pieczonych (schab ze śliwką, schab z morelą, plastry z indyka) z sosami
- Patera serów regionalnych (m.in. oscypek wędzony, ser wędzony, rolada ustrzycka)
- Pasztet Szefa Kuchni z żurawiną,
- Galaretki wieprzowe
- Ruloniki z tortilli z nadzieniem
- Śledź na 2 sposoby (śledź w salsie na ostro,
- śledź w śmietanie)
- Rolada z łososia norweskiego
- Tatar z łososia serwowany z wasabi
- Sałatka cesar
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowanymi plastrami z kurczaka na ostro
- Pieczywo, masło

Bufet słodkości: owoce, ciasta -1 porcja/os, ciasteczka,

Napoje nielimitowane:

- Kawa, herbata - w bufecie
- soki owocowe (pomarańcza, jabłko),
- woda mineralna niegazowana z cytryną - w stoły
- napoje gazowane - w lodówce

Opcja:

Tort Weselny - 18zł /os płatny dodatkowo



MENU WESELNE 2022

Poprawiny - 129zł /osoba

Przewidywany czas imprezy: 16:00 -22:00

Forma podawania posiłków: Bufet

Zupa: Kwaśnica lub żurek

Danie główne: 2 porcje/osoba

- Żeberka miodowo-czosnkowe,
- Szaszłyk wieprzowy
- Kaszanka z cebulką
- Duszonki
- Pierogi - mix smaków
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Kapusta zasmażana

Bufet słodkości: kołacz lipowski

Zimny płyta: Bufet

- Deska mięs: szynki z tłuszczem, pęto swojskich kielbas, boczek wędzony jałowcem, salceson, pasztet
- Deska serów: bryndza, oscypek góralski, warkocz serowy
- Sałatka polska
- Sałatka Gyros
- Gliniak smalcu
- Ogórki kiszane
- Chleb wiejski, dodatki

Napoje nielimitowane: Kawa, herbata, soki owocowe (pomarańcza, jabłko), woda mineralna niegazowana z cytryną



MENU WESELNE 2022

Poprawiny - 170zł /osoba

Przewidywany czas imprezy: 16:00 - 2:00

Forma podawania posiłków: Serwowana

Zupa: Żurek Staropolski lub Krem chrzanowy z jajkiem i chipsem z boczku

Danie główne:

- Schab po staropolsku z sosem myśliwskim serwowany z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- lub Pierś drobiowa z musem warzywno-mięsnym otulona plastrami boczku, kopytka, buraczki z chrzanem, sos
- lub Kotlet schabowy z ziemniakami puree i surówką z białej kapusty

Deser: Szarlotka na gorąco z gałką lodów

Zimny płyta: Bufet

- Deska wędlin i serów regionalnych (m.in. szynka z tłuszczkiem, kabanos, oscypek, bryndza, warkocz serowy)
- Deska mięs pieczonych (schab w kminku, schab ze śliwką, boczek rolowany ze śliwką)
- Sałatka z tortellini
- Pomidor z mozzarellą
- Smalec domowy, ogórki kiszone, papryka konserwowa
- Śledź w salsie na ostro
- Chleb wiejski, dodatki

Kolacja serwowana I: Pieczeń z karczku z ziemniakami puree i surówką z kiszonej kapusty

Kolacja w bufecie: Barszcz z krokietem mięsnym

Napoje nielimitowane: Kawa, herbata, soki owocowe (pomarańcza, jabłko), woda mineralna niegazowana z cytryną