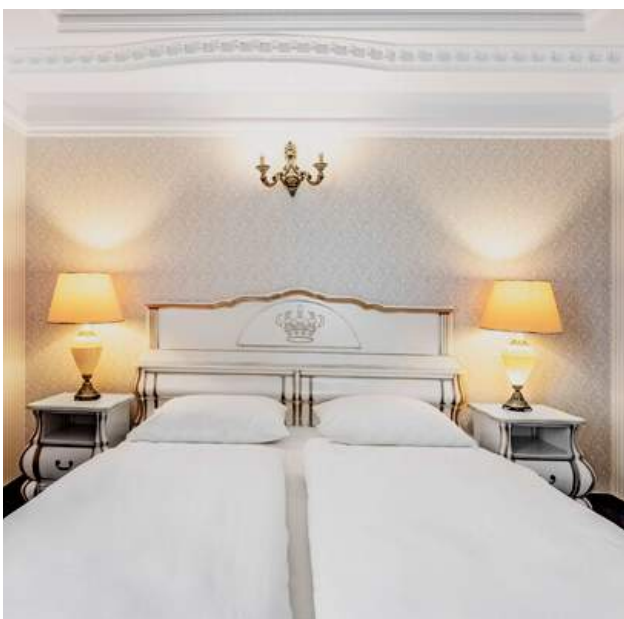
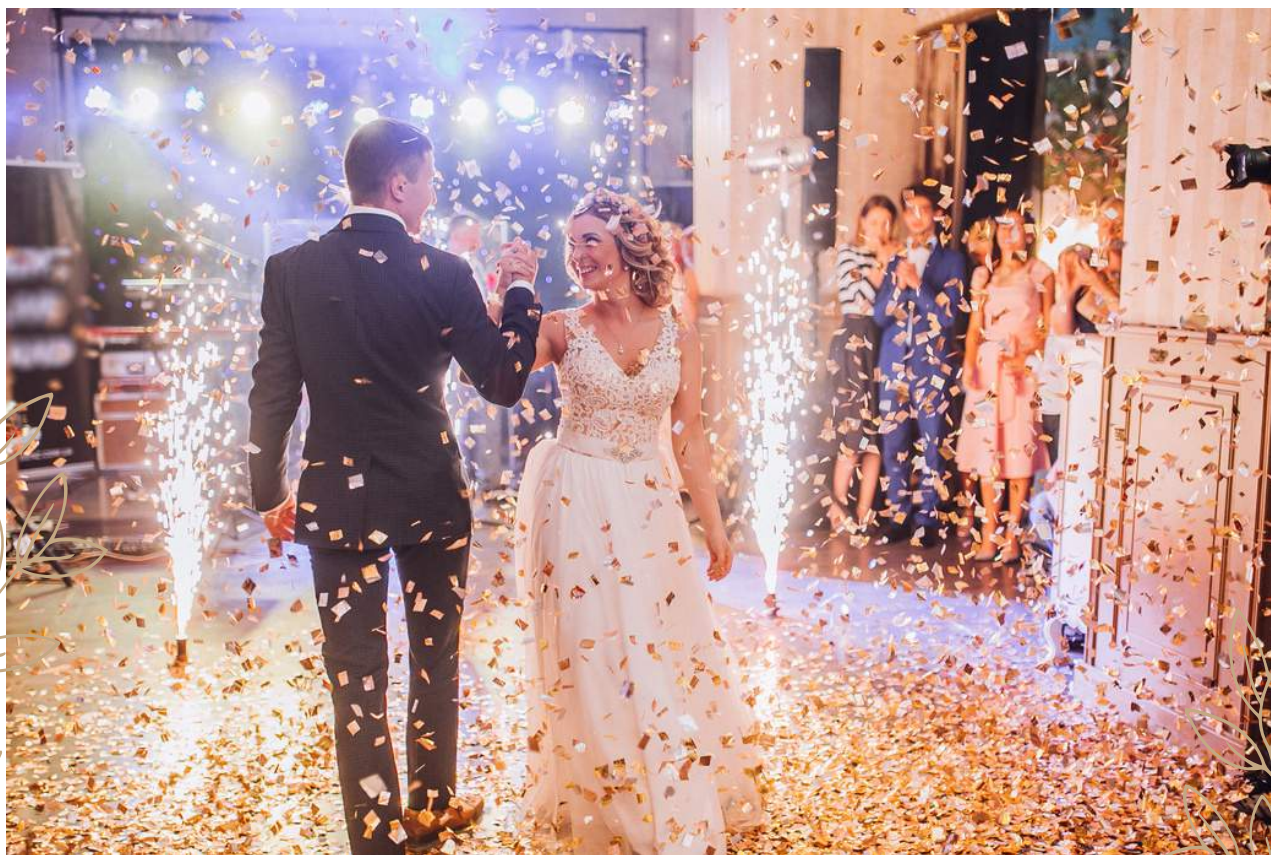




Oferta weselna







Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie ofertą weselną Hotelu Windsor**** w Jachrance pod Warszawą nad Jeziorem Zegrzyńskim.

Ślub i wesele to najważniejsze wydarzenia w życiu każdej Pary Młodej. Właśnie dlatego ten dzień powinien być wyjątkowy, niepowtarzalny, niezapomniany. Wychodząc z tego założenia, oferujemy Państwu organizację przyjęcia weselnego z uwzględnieniem każdego detalu.

Urokliwie położony Hotel Windsor**** oferuje Państwu stylowe, klimatyzowane sale, przestronne wnętrza, przytulne pokoje i najlepsze dania naszej kuchni. Przepiękny ogród i teren zielony umożliwiają organizację ceremonii zaślubin w plenerze.

Pracownicy w profesjonalny sposób zadbać o wystrój i klimat przyjęcia. Ich doświadczenie oraz indywidualne wyczucie i staranność będą niewątpliwym atutem, odczuwalnym na każdym etapie przygotowań. Dzięki perfekcyjnej organizacji oraz funkcjonalnym przestrzeniom organizujemy zarówno duże wesela, jak i kameralne obiady po ślubie w gronie najbliższych.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z przygotowanymi przez nas propozycjami. Zachęcamy również do bezpośredniego kontaktu z doświadczonymi koordynatorami weselnymi.

Hotel Windsor**** to wyjątkowe miejsce na wyjątkową okazję.

Do zobaczenia w Hotelu Windsor!



Co nas wyróżnia?



- ✿ Lider w organizacji przyjęć nad Jeziorem Zegrzyńskim
- ✿ Stylowe, pałacowe wnętrza
- ✿ Wyśmienita, nagradzana kuchnia
- ✿ Hotelowa cukiernia
- ✿ Wieloletnie doświadczenie
- ✿ Wykwalifikowana obsługa hotelowa
- ✿ Indywidualne i kompleksowe podejście do klienta
- ✿ Możliwość organizacji ceremonii ślubu cywilnego w plenerze
- ✿ Bogata oferta opcji dodatkowych
- ✿ Możliwość organizacji wieczoru panieńskiego i kawalerskiego
- ✿ 175 komfortowych pokoi dla gości
- ✿ Otoczenie Hotelu - 20 ha pleneru ze ścieżkami spacerowymi
- ✿ Bezpośredni dostęp do Jeziora Zegrzyńskiego
- ✿ Przystań wodna i piaszczysta, prywatna plaża

Dodatkowe atrakcje



- ✿ Stylowe, białe trony dla Pary Młodej
- ✿ Salwa armatnia na cześć Pary Młodej i Rodziców
- ✿ Podest dla orkiestry
- ✿ Pokazy pirotechniczne w plenerze



Co zapewniamy?



- ✿ Eleganckie, klimatyzowane sale bankietowe
- ✿ Taras/patio przy każdej sali
- ✿ Stoły prostokątne lub okrągłe
- ✿ Pokrowce na krzesła
- ✿ Dekoracje kwiatowe stołów oraz świece na stołach
- ✿ Drewniany parkiet taneczny i wykładzina w części ze stolikami
- ✿ Wielofunkcyjne oświetlenie sali z możliwością wyboru koloru
- ✿ Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- ✿ Czerwony dywan na wejście Młodej Pary
- ✿ Toast kieliszkiem wina musującego dla Gości weselnych
- ✿ Wykwintne menu - kompozycja dań gorących serwowanych i zimnych przekąsek w bufecie
- ✿ Bufet deserowy - kompozycja ciast, deserów, owoców
- ✿ Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych (kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane)
- ✿ Obsługa kelnerska z nadzorem Kierownika sali
- ✿ Sztaluga do tablicy z rozmieszczeniem Gości
- ✿ Krzeselka dla dzieci
- ✿ Apartament /Pokój Deluxe w noc poślubną dla Młodej Pary
- ✿ 2 pokoje 2-osobowe ze śniadaniami
- ✿ Rabat specjalny na pokoje dla Gości weselnych
- ✿ Szatnia i parking dla Gości
- ✿ Sala zabaw dla dzieci w Hotelu oraz plac zabaw na świeżym powietrzu
- ✿ Atrakcyjne ceny menu dla dzieci
- ✿ Możliwość dostarczenia własnego alkoholu i tortu bez doliczania opłaty korkowej i serwisowej
- ✿ Możliwość zorganizowania ślubnej sesji zdjęciowej we wnętrzach Hotelu oraz w parku hotelowym

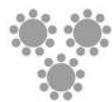


Sala Lordów

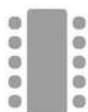
Jest największą salą bankietową Hotelu. Wyróżnia ją przestronność, która zapewnia gościom swobodę i daje szerokie możliwości aranżacji przestrzeni. Przed salą znajduje się komfortowe foyer, idealne do organizacji dodatkowych atrakcji, bufetów, aperitif itd.

Lokalizacja: Parter

Powierzchnia: 680 m²



Stoły okrągłe 250 - 300 os.



Stoły prostokątne 250 - 410 os.





Sala Victoria

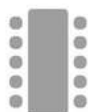
To druga co do wielkości sala Hotelu. Posiada przestronną część bankietową, która przechodzi w wygodny parkiet do tańca. Jest to stylowa, wytworna sala z efektownymi balkonami, zdobionymi sufitami i eleganckimi krzesłami.

Lokalizacja: Parter

Powierzchnia: 470 m²



Stoły okrągłe 160 - 246 os.



Stoły prostokątne 160 - 280 os.





Sala Royal

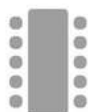
Jest klimatyczną salą bankietową, znajdującą się w kameralnej części Hotelu. Bezpośrednio z sali znajduje się wyjście na uroczne patio z fontanną, gdzie organizowane są także ceremonie ślubu cywilnego.

Lokalizacja: Poziom -1

Powierzchnia: 450 m²



Stoły okrągłe 120 - 174 os.



Stoły prostokątne 120 - 180 os.





Sala Princessa

Położona na piętrze, w reprezentacyjnej części Hotelu sala, do której prowadzą efektowne, kręcone schody, wykorzystywane do sesji zdjęciowych.

Bezpośrednio z sali znajduje się wyjście na przestronny taras.

Lokalizacja: Poziom 1

Powierzchnia: 185 m²



Stoły okrągłe 60 - 90 os.



Stoły prostokątne 60 - 100 os.



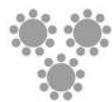


Sala Oranżeria

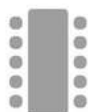
Dzięki dużym, stylowym oknom jest to jasna, bardzo widna sala. Widok na przyległy taras oraz zielen parku hotelowego daje Gościom wrażenie przebywania w ogrodach.

Lokalizacja: Parter

Powierzchnia: 190 m²



Stoły okrągłe 60 - 90 os.



Stoły prostokątne 60 - 100 os.





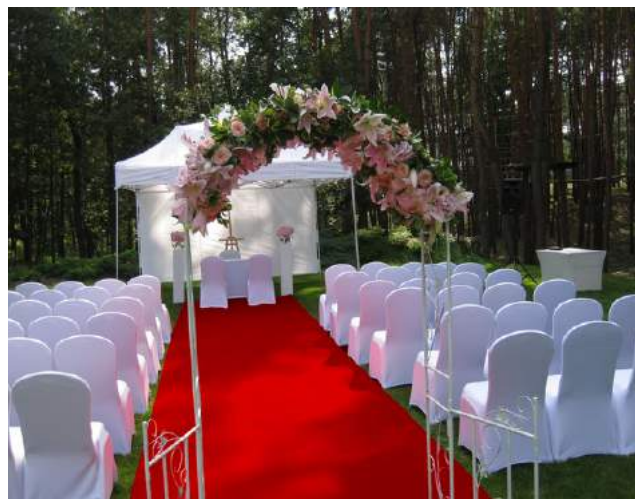
Ślub w plenerze

Zadbamy o:

- białą altanę
- krzesła w pokrowcach
- czerwony dywan
- nagłośnienie ceremonii
- stół prezydencki
- godło państwowe
- miejsce w plenerze
- alternatywne miejsce w razie niepogody

Do Państwa dyspozycji oddajemy kilka miejsc w plenerze:

- klimatyczna zielona polana
- eleganckie patio z fontanną w Parku Hotelowym
- kameralne patio z fontanną przy Sali Royal (przy okazji organizacji przyjęcia w Sali Royal)



WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziorem Zegrzyńskim

www.WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 607 323 773
+48 22 782 87 01



WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Menu weselne





Szanowni Państwo,

w Państwa ręce oddajemy propozycję wykwintnego menu weselnego autorstwa naszego Szefa Kuchni - Marka Godlewskiego. O jego kunszcie, którego potwierdzeniem są liczne nagrody i wyróżnienia w prestiżowych konkursach kulinarnych, można przekonać się w Restauracjach Hotelu Windsor**** także podczas pokazów live-cooking.

W naszej kuchni stawiamy na świeże, naturalne i lokalne produkty, a także sprawdzone receptury wzbogacone o szczyptę gastronomicznych nowości. Specjalizujemy się w tradycyjnej kuchni polskiej, ale jesteśmy również otwarci na świat i łączymy smaki z innych krajów w naszych potrawach.

Nasz Szef Kuchni indywidualnie dopasowuje menu do Państwa preferencji - tak, by uświetnić ten wyjątkowy dzień odpowiednią kompozycją smaków i aromatów. To Państwo decydują o daniach, które pojawią się w tym szczególnym dniu, wybierając je z zaproponowanych przez naszego Szefa Kuchni propozycji.

W CENIE MENU WESELNEGO ZAPEWNIAMY:

- Dania serwowane (zupa, danie główne, deser)
- Po przerwie danie główne gorące - serwowane lub zamiast dania głównego udziec wieprzowy
- Danie gorące kokilkowe
- Krzepiąca gorąca zupa
- W bufecie 9 zimnych przekąsek oraz 3 sałatki i dodatki - uzupełniane przez cały czas przyjęcia
- Menu wegetariańskie i menu dla dzieci
- Bufet słodki z wyborem domowych ciast, deserów i owoców
- Aromatyczną kawę oraz szeroki wybór herbat
- Napoje bez limitu - soki, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane

ZACHĘCAMY DO UROZMAIACENIA MENU O DODATKOWE ELEMENTY, M.IN.:

- Tort wieża Eiffla lub inny według indywidualnego zamówienia
- Stacja live cooking
- Sushi bufet
- Stół wiejski z tradycyjnymi mięsnymi wyrobami
- Fontanna czekoladowa w akompaniamencie owoców filetowanych
- Tatar wołowy - stacja kucharska
- Stacja lodowa
- Dzik w całości serwowany przez Szefa Kuchni
- Sum na gorąco z dodatkami
- Bufet gorący m.in. z souvlakami jagnięcymi, potrawką z kaczki, gnochii, tifle i lasagne
- Bufet z owocami morza (m.in. małże, ostrygi, homar, ośmiorniczki, kalmary, przegrzebki)
- Stacja z naleśnikami i goframi z domowymi konfiturami/owocami
- Bufet gorący z pierogami, kartaczami i knedlami
- Bar weselny z obsługą barmańską i dodatkami
- Następnego dnia Poprawiny w formie uroczystego obiadu lub klimatycznego grilla

DANIA SERWOWANE

ZUPA

1 zupa do wyboru (2 zupy do wyboru - 5 zł/os.)

Rosół Windsor z bażanta z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem

Krem z dyni z wędzonką z dodatkiem grzanki serowej

Zupa borowikowa z domowymi łazankami

Zupa cebulowa z pieczoną cielęciną serwowana w estragonowej otulinie

Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

Flaczki staropolskie przyprawione na sposób domowy

Rosół z leśnych grzybów z kluskami kładzionymi

Krem kokosowy z pieczonym kurczakiem

Krem z karczochów z kroplą oliwki truflowej serwowany w koronie z ciasta cebulowego

DLA WEGETARIAN

Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

DLA DZIECI

1 zupa do wyboru

Rosół Windsor z bażanta z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem

Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

1 danie do wyboru (2 dania do wyboru - 15 zł/os.)

Befsztiki z polędwiczki wieprzowej serwowane z borowikami, kopytkami z dyni oraz pieczonym jabłkiem wypełnionym modrą kapustą

Kaczka nadziewana grzybami, serwowana z żółto-czerwonymi kluskami śląskimi oraz karmelizowanymi kulkami buraczanymi w akompaniamencie sosu dereniowego

Polędwiczka wieprzowa pieczona w boczku serwowana z torcikiem z grillowanych warzyw oraz ziemniakami faszerowanymi w akompaniamencie sosu rozmarynowego

Policzki wieprzowe serwowane z puree ziemniaczano-szafranowym oraz karmelizowaną marchewką z imbirem w akompaniamencie sosu pieczeniowego

DLA WEGETARIAN

1 do wyboru

Panierowany camembert z ziemniaczanymi półksiężycami oraz bukietem warzyw gotowanych na parze

Pieczony bakłażan nadziewany warzywami ratatouille, serwowany z kaszą bulgur i pesto ziołowym

DLA DZIECI

1 do wyboru

Nuggetsy z grillowanej piersi kurczaka serwowane ze złocistymi frytkami oraz sałatką ze świeżego ogórka z dodatkiem słodkiej śmietany

Domowy hamburger w chrupiącej bułce serwowany z ziemniaczanymi półksiężycami oraz musem marchewkowo-jabłkowym

DESER

1 deser do wyboru

Lody waniliowe z gorącymi malinami lub wiśniami

Torcik bezowy z lodami truskawkowymi, palonymi migdałami oraz sosem czekoladowym

Sorbet owocowy w trzech smakach

Parfait pistacjowe z sosem wiśniowym

DANIA GORĄCE PO PRZERWIE

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

I danie do wyboru

Giczka z indyka duszona w ciemnym piwie serwowana z puree ziemniaczano-chrzanowym oraz czarką jabłeczną nadziewaną modrą kapustą

Karmazyn w mące kukurydzianej serwowany z puree z czerwonej kapusty i suszonymi pomidorami w sosie winno-śmietanowym

Supreme z kurczaka zapiekany z mozzarellą i rozmarynem serwowany na grillowanych pomidorach w towarzystwie cannelloni ze szpinakiem i pieczonego czosnku

Sum pieczony serwowany z puree ziemniaczano-selerowym oraz imbirową marchewką w towarzystwie sosu szczawiowego

Udziec z kapłona w bekonowej skórce nadziewany musem z kasztanów serwowany z ziemniaczkami chateau oraz puree z zielonego groszku

DLA WEGETARIAN

I do wyboru

Lasagne warzywna w akompaniamencie pesto pomidorowego

Tagliatelle lub penne z sosem Szefa Kuchni

Grzyby leśne lub pieczarki w sosie śmietanowym z rozmarynem

DLA DZIECI

(na życzenie) I do wyboru

Pierogi domowe w trzech smakach (mięsne, jabłko z cynamonem, ruskie)

Naleśnik z serkiem waniliowym z konfiturą owocową

Pizza z szynką i ananasem z sosem pomidorowym

lub zamiast dania głównego

DANIE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY NA SALI

Pieczony w całości udziec wieprzowy, sos pieczeniowy, kluski śląskie, kapusta z jabłkiem i wędzonką

DANIA GORĄCE KOKILKOWE

I danie do wyboru

Boeuf strogonow ze świeżą papryką zapiekany serem

Raugut z wieprzowiny z cebulką i bakaliami

Kurczak w potrawce przyrządzany z kurkami

Szynka wieprzowa z bananami

Potrawka z indyka z selerem naciowym

Wołowina z darami lasu w sosie z czerwonego wina

KRZEPIĄCA GORĄCA ZUPA

I danie do wyboru

Krem ziemniaczano-czosnkowy z chrupiącym boczkiem

Barszcz czerwony z domowym pasztecikiem

Żurek z pieczonym schabem i jajkiem

Solianka ukraińska z oliwkami i kaparami

Zupa gulaszowa po węgiersku

Krem z kiszonych ogórków z czipsem bekonowym

Żurek cytrynowy a'la Windsor

Aromatyczny krem imbirowy z kolendrowym chrustem

Krem z pieczonych buraczków z jabłkiem, fasolą Jaś oraz kwaśną śmietaną

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

RYBNE

3 do wyboru

Mini ptysie z tuńczykiem i kaparami
Kalmary w cieście z sosem aioli
Półmisek wybornych ryb wędzonych
Sandacz faszerowany łososiem podany w galaretce
Tatar z matiasa na łożu z karmelizowanej cebulki
Roladki z krewetkami koktajlowymi
Łosoś po marynarsku
Śledź na 3 sposoby
Bliny gryczane zwieńczone polędwiczką z wędzonego suma
Roladka z łososa wędzonego z serkiem ricotta
Filet z sandacza w galarecie z sosem kawiorowym

MIĘSNE

3 do wyboru

Wykwintna rolada z białego ptactwa z morelą i śliwką kalifornijską w galaretce
Cygara wołowe z musem serowym
Polędwiczka wieprzowa faszerowana papryką i bakłażanem
Tortilla nadziewana kurczakiem po meksykańsku z sosem salsa
Półmisek staropolskich wędlin, pasztetów i mięs pieczonych na domowy sposób
Rozbief z marynowaną dynią
Schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowym
Terina z indyka z pistacjami z dodatkiem Porto
Szparagi polskie owinięte szynką
Peklowane ozorki w warzywnej galaretce

BEZMIĘSNE

3 do wyboru

Jaja faszerowane kolorowymi pastami
Deska polskich serów z owocami
Ptysie z musem z zielonego groszku
Vol Au Vent z serkiem ricotta i pieczarkami
Roladki naleśnikowe z wytrawnym musem serowym
Pieczarki faszerowane
Pierogi z ciasta filo ze szpinakiem i białym serem
Tartaletki z awokado
Pikantne papryczki nadziewane bryndzą
Cukinia z kiełkami soi i wędzonym serem

BUFET SAŁATKOWY

SAŁATKI

3 do wyboru

Salatka szynkowa z wędzonym serem i świeżymi warzywami

Salatka grecka z oliwkami i serem feta

Salatka z indyka z selerem naciowym i curry

Salatka ze świeżych warzyw i salami z sosem serowym

Salatka nicejska z wędzonym tuńczykiem

Salatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem

Salatka hawajska z kurczakiem i ananasem

Bukiet sałat z awokado, grejpfrutem i granatem

Salatka bawarska z ziemniaków i kiszzonego ogórka

Salatka węgierska z mięsem pieczonym i kolorową papryką

Pomidory z mozzarellą i dressingiem bazyliowym

Salatka z krabów ze świeżym ogórkiem i koperkiem

Salatka jarzynowa w pomidorkach

Salatka z rostbefem i karmelizowaną cebulką

Salatka z grillowanej piersi z indyka w towarzystwie fig i nektarynkowych segmentów

Salatka z chrupiących brokułów z pomidorami i serem feta

DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, cumberland)

Marynaty (grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki, patisony, dynia, ogórki w zalewie)

Wybór świeżego pieczywa

Masła smakowe (paprykowe, czosnkowe, naturalne)

BUFET DESEROWO - KAWOWY

DESERY

Bogaty asortyment wybornych deserów

Wybór ciast domowych

Najlepsze sezonowe owoce filetowane i w całości

NAPOJE

Wino musujące – kieliszek na przywitanie

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane – pepsy-cola, 7-up, mirinda, tonic, woda gazowana

Kawa z ekspresu

Herbata – Assam, Earl Grey, miętowa, zielona, hibiskus

WYKWINTNE DANIA GŁÓWNE* SPECJALNOŚĆ HOTELU WINDSOR

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Danie dodatkowe przed zupą

Roladki z angielskiego rostbefu z aksamitnym musem orzechowym ułożone na talarkach chrzanowo-kremowych spoczywających na brzoskwiniowej galantynie

Płatki z wędzonego pólęgęska ułożone na roladce z pieczonej czerwonej papryczki nadziewanej rukolą w kożuszku z koziego serka z konfiturą brzoskwiniową oraz sosem jagodowym

Mille feuille z marynowanego w koniaku i estragonie łososia oraz chrupiącej cukinii z dodatkiem segmentów z różowego grejpfruta oraz sosu miodowego zaostzonego balsamico

Carpaccio wołowe z tartym parmezanem, leśnymi grzybami, szalotką i dresingiem bazyliowym

WYKWINTNE DANIE GŁÓWNE

Dzika kaczka marynowana w półtoraku serwowana z ziemniakami dauphine oraz jabłkiem z okolicznego sadu nadziewanym pomarańczami i żurawiną
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Grillowany łosoś norweski serwowany z pilawem ryżowym i chrupiącymi brokułami w akompaniamencie sosu holenderskiego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Grillowane kotleciki cielęce marynowane w rozmarynie serwowane z musem serowo-ziemniaczanym oraz pieczoną skorzonką i szaszłykiem z pomidorków koktajlowych z sosem jałowcowym
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Baby chicken pieczony w rozmarynie serwowany na łożu spaghetti warzywnego z dodatkiem ziemniaczanych dufinek oraz sosu balsamiczno-borówkowego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Polędwica Wellington w cieście francuskim serwowana ze snopkiem z fasolki szparagowej i opiekany ziemniakami w akompaniamencie sosu borowikowego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

*Za dodatkową opłatą

Podane ceny są cenami brutto, zawierają podatek VAT



WINDSOR

HOTEL ★★★★★



Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziorem Zegrzyńskim

www.WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 607 323 773
+48 22 782 87 01

