

Wyjątkowe wesele w niepowtarzalnym miejscu

- oferta weselna -

W Puszczy Noteckiej, w sercu zielonej ostoi Wielkopolski, w baśniowym otoczeniu znajduje się pełne magii miejsce, w którym spełniają się marzenia zakochanych.



• Konsultant weselny •

W momencie podpisania umowy otrzymujecie Państwo opiekę naszego konsultanta weselnego, który bazując na swoim doświadczeniu, pomoże zaplanować idealną uroczystość. Konsultant jest do Państwa dyspozycji od pierwszego spotkania, aż do samego wesela. W trakcie przyjęcia czuwa nad każdym elementem, abyście Państwo spokojnie mogli oddać się zabawie do białego rana.

• Sala weselna •

Sala restauracyjna o łącznej powierzchni 230 m² ugości do 130 osób.

Gwarantujemy, że nasza sala zaspokoi oczekiwania nawet najbardziej wymagających nowożeńców, ich rodziny i przyjaciół.

Proponujemy ustawienie biesiadne przy stołach podłużnych lub eleganckie przy stołach okrągłych.

60 osób



80 osób



130 osób



• **Wystrój sali** •

Przeszklona przestrzeń, utrzymana w odcieniach szarości pozwoli Państwu zaaranżować każdą wymarzoną dekorację.

W ramach oferty weselnej otrzymują Państwo pokrowce na krzesła oraz białe obrusy i serwetki na stołach.

*Oferujemy możliwość skorzystania z dodatkowej aranżacji florystycznej
– o szczegóły prosimy pytać konsultanta weselnego.*



• **Oferta noclegowa** •

Po całonocnym przyjęciu komfortem dla Państwa Gości będzie możliwość skorzystania z noclegu w hotelu Olympic w atrakcyjnych cenach Hotel oddaje do dyspozycji:

3 apartamenty VIP,

1 pokój typu studio ,

*29 pokoi typu standard
(pokoje jednoosobowe i dwuosobowe
z możliwością dostawek).*

W prezencie dla Pary Młodej rezerwujemy nocleg w apartamencie VIP z możliwością zamówienia śniadania do pokoju.



• **Menu weselne** •

Jednym z najważniejszych elementów przyjęcia weselnego jest oczywiście to, żeby Państwa Goście na długo wspominali smak naszych dań. Szef Kuchni Hotelu Olympic zadba, aby dania były smaczne i zaserwowane w wyjątkowy sposób.

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu.

Menu

Powitanie chlebem i solą

Toast lampką Prosecco

Zupa

Rosół Królewski z makaronem

Drugie danie

Mięsa

2,5 porcji/os.

Kotlet de volaille z masłem

Zraz wołowy w sosie pieczeniowym

Polędwiczkę w sosie borowikowym

Panierowana roladka z brokułem i fetą

Kieszonka drobiowa z suszonymi pomidorami

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarką

Dodatki

Bukiet surówek (3 rodzaje)

Warzywa blanszowane

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w przyprawach ziołowych

Kluski śląskie

Deser

Panna cotta z musem owocowym

Kawa/herbata

Zimny bufet

2 porcje/os.

Mini schabiki z suszoną śliwką i pistacją

Szparagi w szynce

Terina drobiowa

Roladki szpinakowe z łososiem i serkiem chrzanowym

Tartaletki z pastami wytrawnymi

Deski serów i wędlin

Sałatka grecka z sosem winegret

Sałatka tortellini

Ryba w zalewie pomidorowej

Pieczyno

Masełka smakowe

Smalec i ogórki

Kolacja

1 porcja/os.

Barszcz z pasztecikiem

Golonka po bawarsku z warzywami

Strogonow drobiowy z kluseczkami

Gołąbki z kaszą pęczak w sosie pieczarkowym

Woda mineralna z cytryną w dzbankach bez limitu

Koszt przykładowego menu : 185 zł/os.*

**koszt menu w piątek 165 zł / os.*

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA

Pieczenie z deski :

Pieczony udziec serwowany z sosem żurawinowym i dodatkami – 15 zł/os. (min. 50 os.)

Prosię pieczone serwowane z sosem chrzanowym i dodatkami – 20 zł/os. (min. 50 os.)

Stół staropolski z wędlinami :

Wędliny domowej produkcji :kietbasy, szynki, kaszanka ,pasztet, smalec i ogórki, chleb wiejski , Żurek z jajkiem – 150g/ os. – 25 zł / os.

Bufet rybny :

Pstrąg wędzony, tatar z łososia, śledzik z grzybkami, Sałatka z wędzonym łososiem , sandacz w galarecie, galat z dorsza, Ryba po japońsku, dorsz w pomidorach – 150g/ os. – 39zł / os.

Fontanna z czekolady z owocami

Czekolada belgijska, owoce filetowane, ciasteczka, rurki, wafle – 20 zł/os. (min. 30 osób)

Słodki stół

Ciasta domowe i mini wypieki , mini deserki w słoiczkach – 30 zł/os.(2 porcje / os.)

Napoje

Sok owocowy – 12 zł/dzbanek

Ekspres do kawy i warnik z wodą w bufecie – 5 zł/os.

Napoje gazowane 1l – 10 zł/butelka

Smoothie & lemoniada

Smoothie owocowe i słoiki z lemoniadą – 10 zł / os.

Alkohol

Wódka 0,5l (Bols, Absolwent, Sopolica, Żubrówka Biała) – od 40 zł / butelka

Wino 0,75 l (Carlo Rosi, Frontera) – od 45 zł / butelka

Open Bar z wybranymi alkoholami od 69 zł / os.

Wynajęcie Barmana – 4 godz. od 800 zł

INFORMACJE DODTKOWE

Hotel pobiera jednorazową opłatę za własny/e:

- napoje bezalkoholowe - 300 zł
- napoje alkoholowe – 300 zł
- ciasto – 300 zł
- Tort weselny bez opłaty talerzykowej

Dzieci i media

- Dzieci do lat 2 – gratis , dzieci do lat 6 – połowa regularnej ceny
- Możliwość przygotowania specjalnego menu dla dzieci
- Media – połowa regularnej ceny
- Nie pobieramy dodatkowych opłat za wprowadzenie orkiestry, DJ, fotografa, kamerzysty

INNE :

- Czas trwania wesela – do godziny 4:00
- Możliwość wyboru ustawienia stołów
- Klimatyzowana sala
- Na życzenie przygotowujemy propozycje dań dla vegetarian i wegan
- Parking dla Gości gratis
- Możliwość organizacji poprawin od 35 zł / os.
- Degustacja menu weselnego – osobna wycena
- Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zaliczki przy podpisaniu umowy – 1000 zł



Pozostają do Państwa dyspozycji,
Dominika Mrowińska
dominika.mrowinska@hotel-olympic.pl
tel. 694 077 099

