

Hotel Pod Ciżemką

Sandomierz

PRZYJĘCIA WESELNE

Hotel pod Ciżemką *** położony w samym sercu Sandomierza to wymarzone miejsce na organizację eleganckiego przyjęcia weselnego i innych spotkań z najbliższymi. Sprawimy, że Twoja uroczystość na zawsze pozostanie w pamięci Gości jako piękne i starannie przygotowane przyjęcie. Gwarantujemy sprawdzoną kuchnię, profesjonalną obsługę oraz stylową salę bankietową. Zaplanujemy i profesjonalnie zorganizujemy całe przyjęcie z dbałością o najdrobniejsze szczegóły, aby Twojej uroczystości zapewnić jak najlepszą oprawę.

Do Państwa dyspozycji:

Restauracja (I piętro)	do 120 miejsc
Sala myśliwska (I piętro)	do 16 miejsc
Winiarnia (poziom -1)	do 60 miejsc
Kawiarnia (parter)	do 50 miejsc



PAKIET KORONKOWY

(190 zł /osoba)

Przystawki (1 do wyboru)

Carpaccio z wędzonego łososia na sałatach
z delikatnym sosem limonkowym
Płaty duszonej piersi kaczki w sosie malinowym
Delikatna sałatka śledziowa z grzankami

Zupy (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem z pomidorów z jogurtem i grzankami ziołowymi
Krem z groszku z oliwą cytrynową i grzankami ziołowymi

Dania Główne (1 do wyboru)

Grillowane udko kurczaka w sosie pomarańczowym
Duszona pierś indyka z warzywami
Kotlet de volaille zawijany z masłem
Rolada wieprzowa w ciemnym sosie

Dodatki (1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż
Kluski śląskie
Domowe kopytka szpinakowe
Kasza pęczak

Surówki (1 do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Sernik domowy z czekoladą
Trio lodowe z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Zimna Płyta (6 pozycji do wyboru)

Sałatki

Tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka caprese
Sałatka brokułowa

Inne

Półmisek domowych mięs pieczonych (3 rodzaje)
Tradycyjny śledź z cebulą w oleju
Tradycyjny śledź w śmietanie
Terrina z kurczaka z warzywami
Terrina z łososia z cukinią
Domowy pasztet z żurawiną
Galaretki drobiowe
Ryba z warzywami
Deska wyrobów wiejskich (wiejska kiełbasa,
kabanos, salceson, smalec, ogórki kiszone)

(Pieczywo jasne, ciemne, masło tradycyjne i smakowe)

Dodatki

Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy (2 do wyboru)
Pikle : pieczarka, papryka, mini ogóreczki
konserwowe

I Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Kotlet de volaille, ziemniaki opiekane,
buraczki zasmażane
Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki puree,
zestaw surówek
Zupa gulaszowa z papryką i bagietką
Żurek domowy z jajkiem i kiełbasą

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, dwa rodzaje soków owocowych,
Woda niegazowana

PAKIET BORDOWY

(210 zł /osoba)

Przystawki (1 do wyboru)

Roladki z łososiem, fetą i suszonymi pomidorami
Carpaccio z piersi kaczki na rukoli
z parmezanem i nutą oliwy cytrynowej
Roladka z polędwicy wieprzowej, świeży szpinak, ser lazur

Zupy (1 do wyboru)

Rosół z kaczki, kluseczki, warzywa
Krem z pomidorów z jogurtem i grzankami ziołowymi
Zupa borowikowa z łazankami
Krem brokułowy z prażonymi migdałami

Dania Główne (1 do wyboru)

Schab faszerowany śliwką kalifornijską
w ciemnym sosie pieczeniowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
z gorgonzolą
Dorsz z warzywami w sosie cytrynowym
Żeberka wieprzowe z domowym sosem śliwkowym
Schab z ananasem panierowany

Dodatki (1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż
Kluski śląskie
Domowe kopytka szpinakowe
Kasza pęczak

Surówki (1 do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Domowy sernik z sosem czekoladowym
Ciasto czekoladowe z gorącymi malinami
Trio lodowe z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Zimna Płyta (7 pozycji do wyboru)

Salatki

Tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka pieczarkowa z groszkiem
Sałatka tortellini z warzywami
Sałatka śledziowa

Inne

Półmisek domowych mięs pieczonych (3 rodzaje)
Terrina z łososia z cukinią
Trio śledziowe
Deska serów regionalnych z krakersami
(dwa sery żółte, dwa sery pleśniowe)
Galantyna drobiowa z sosem ananasowym
Galaretki drobiowe
Deska wyrobów wiejskich (kiełbasa, kabanos,
salceson, smalec, ogórki kiszzone)

(Pieczywo jasne, ciemne, masło tradycyjne i smakowe)

Dodatki

Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy (2 do wyboru)
Pikle : pieczarka, papryka, mini ogóreczki
konserwowe

Ciasto i bufet owocowy

Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych
Sernik, szarlotka

I Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Kotlet de volaille, ziemniaki opiekane, buraczki
zasmażane
Dorsz na risotto ze szparagami
Sznycelki siekane wieprzowe w sosie grzybowym,
zapiekane ziemniaki, zestaw surówek

II Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Barszczyk z krokietem lub pasztecikiem
Gulasz wołowy z bagietką
Zalewajka świętokrzyska

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, dwa rodzaje soków owocowych,
Woda niegazowana

Przystawki (1 do wyboru)

Płaty piersi z gęsi na rukoli z chutney (sos) z figi
Plastry pieczonej polędwicy wołowej z parmezanem
i oliwą truflową
Pierś kurczaka marynowana w cydrze sandomierskim
z sosem balsamico
Śledź w trzech smakach

Zupy (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Rosół z kaczki, kluseczki, warzywa
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną
Tradycyjna zupa borowikowa z łazankami
Krem z prawdziwków z kluseczkami

Dania Główne (1 do wyboru)

Sandacz w warzywach
Łosoś grillowany w sosie maślano-cytrynowym
Grillowana pierś kaczki w ciemnym sosie z nutą owoców leśnych
Policzki wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym
Schab faszerowany śliwką kalifornijską
w ciemnym sosie pieczeniowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

Dodatki (1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Puree ziemniaczane
Ryż
Kluski śląskie
Domowe kopytka szpinakowe
Kasza pęczak

Surówki (1 do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Zestaw surówek
Surówka z marchewki
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z pieca podawana z gałką lodów waniliowych
Lody na prażonych jabłkach
Domowy sernik z sosem czekoladowym
Ciasto czekoladowe z gorącymi wiśniami
Tiramisu

Zimna Płyta (9 pozycji do wyboru)

Salatki

Tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka pieczarkowa z groszkiem
Sałatka tortellini z warzywami
Sałatka brokułowa

Inne

Półmisek domowych mięs pieczonych (3 rodzaje)
Terrina z łososia z cukinią
Trio śledziowe
Deska serów regionalnych z krakersami
(dwa sery żółte, dwa sery pleśniowe)
Kurczak pieczony z sosem brzoskwiniowym
Galaretką rybna z sosem limonkowym
Pstrąg w galarecie
Deska wyrobów wiejskich (kielbasa, kabanos,
salceson, smalec, ogórki kiszzone)

(Pieczywo jasne, ciemne, masło tradycyjne i smakowe)

Dodatki

Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy (2 do wyboru)
Pikle : pieczarka, papryka, mini ogóreczki konserwowe

Bufet owocowy

Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych

Bufet słodki

Sernik, szarlotka, ciasto czekoladowo-orzechowe,
babeczki kajmakowe

I Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowo-czekoladowym,
zapiékane ziemniaki, brokuł
Łosoś z grilla, ziemniaki, warzywa gotowane
Roladki drobiowe ze szpinakiem, ryż, surówka kolorowa

II Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki puree, zestaw surówek
Udziec wieprzowy pieczony, kasza pęczak, surówka
z czerwonej kapusty
Pierś kurczaka w sosie serowym, frytki, warzywa gotowane

III Danie Ciepłe (1 pozycja do wyboru)

Barszczyk z krokietem lub pasztecikiem
Żur z białą kielbasą i jajkiem
Zupa gulaszowa z papryką i bagietką

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, soki owocowe (2 rodzaje), woda niegazowana

Wybierając naszą ofertę zapewnimy Państwu:

- Doradztwo, przygotowanie i prowadzenie przyjęcia przez doświadczonego koordynatora spotkań;
- Indywidualnie dobrane menu, łącznie ze specjalnymi daniami dla dzieci;
- Kącik zabaw dla dzieci;
- Ogródek i taras do dyspozycji Gości;
- Eleganckie pokoje dla Gości w promocyjnej cenie;
- Zniżki przy zamawianiu kolejnych przyjęć w naszym lokalu.

Dodatkowo proponujemy (wycena indywidualna):

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| • Tradycyjny stół wiejski; | • oprawa muzyczna; |
| • Pieczony prosiak, udziec; | • asysta rycerska; |
| • Stół rybny; | • noclegi dla Gości z rabatem; |
| • Słodki bufet – ciasta i owoce; | • open bar; |
| • napoje gazowane; | • fotobudka; |
| • animator zabaw dla dzieci; | • tort weselny. |

Posiadamy również szeroką gamę podwykonawców, dzięki czemu chętnie pomożemy Państwu znaleźć zespół, DJ-a, fotografa, kamerzystę lub animatora dla dzieci.



Jesteśmy do Państwa dyspozycji służąc radą, doświadczeniem, by chwile spędzone w Hotelu pod Ciżemką*** dla każdego były przyjemnością i ucztą dla zmysłów. Zapraszam do kontaktu, chętnie odpowiemy na każde pytanie i przybliżymy Państwu szczegółowe oferty:

Tel. 15 832 05 50

Recepcja kom. 662 403 142

Manager kom. 662 402 654

E-mail: recepcja@hotelcizemka.pl

Hotel Pod Ciżemką • Rynek 27 • Sandomierz



www.hotelcizemka.pl