



HOTEL Pikul
RESTAURACJA-CLUB

Komfort i klasa

Restauracja Nova Aleksandria

**EUROPA
CLUB**
Conference



Wesele Twoich marzeń

*Dołożymy wszelkich starań, by Wasze Wesele było wyjątkowe
i zapisało się pozytywnie i na długo w pamięci!
O prawidłowy przebieg uroczystości zadba grono profesjonalistów,
w tym wysoko wykwalifikowana grupa kucharzy
i serwis kelnerski na wysokim poziomie.*

Na pewno nie zostaniecie Państwo obarczeni

- ♦ opłatą za wynajem
- ♦ opłatą „korkowego” w przypadku własnej wódki
- ♦ opłatą za tort i ciasta
- ♦ koniecznością rozliczenia przed przyjęciem weselnym
- ♦ limitem na napoje zimne i gorące
- ♦ limitem na przekąski zimne

**Osoba (koordynator wesela), która podpisze i ustali z wami warunki umowy,
będzie wam towarzyszyła przez całe wesele (2 dni) aż do rozliczenia końcowego.**

*Nad przebiegiem i organizacją wesela będzie czuwał wykwalifikowany
Konsultant Ślubny z wieloletnim doświadczeniem.*

Degustacje Weselne organizowane raz w roku dla Młodych Par

**Każda z przyszłych Młodych Par będzie mogła raz w roku spróbować
wybranych dań na gorąco, jak i na zimno.**

KONSULTANT ŚLUBNY ☎ 506 023 469



EUROPA
CLUB
Conference

HOTEL Pikul
RESTAURACJA-CLUB

Komfort i klasa



Szanowni Państwo, organizujemy przyjęcia jedno- i dwudniowe.

W ofercie przyjęcia weselnego jednodniowego proponujemy menu:

- 7 dań gorących
- deser (do wyboru), po obiedzie
- 8 przekąsek zimnych – bez limitu
- 3 sałatki – bez limitu
- chleb dla rodziców na powitanie Młodej Pary
- lampka wina musującego na powitanie Gości weselnych
- bufet deserowy oraz owocowy – bez limitu
- ciasto, 9 rodzajów – bez limitu
- napoje bezalkoholowe (soki, napoje gazowane, woda mineralna, kawa z ekspresu, wybór herbat) – bez limitu

-
- obsługę kelnerską (nasz standard to 1 kelner na ok 25 osób)
 - organizację przyjęcia weselnego przy stołach okrągłych i przy prostokątnych
 - apartament VIP dla nowożeńców + 1 pokój gratis (dla zmęczonych dzieci)
 - standardowe dekoracje kwiatowe oraz świeczniki
 - bezpłatny parking dla Gości
 - pokrowce na krzesła
 - „pakiet awaryjny” ustawiony w toaletach
 - czerwony dywan na wejście Młodej Pary

W ofercie przyjęcia weselnego dwudniowego (poprawiny) proponujemy menu:

- 3 dania na gorąco
- 4 przekąski na zimno – bez limitu
- 2 sałatki – bez limitu
- ciasto, 9 rodzajów – bez limitu
- napoje bezalkoholowe (soki, napoje gazowane, woda mineralna, kawa z ekspresu, wybór herbat) – bez limitu

Ważne! Wszystkie dania na gorąco, przekąski, ciasta, soki, napoje są przygotowywane w dzień poprawin.



*Szanowni Państwo,
prosimy o zapoznanie się z naszym menu*

OBIAD GŁÓWNY – dzień 1

ZUPY (1 do wyboru):

- Rosół z kury z dodatkiem wołowiny
- Rosół z kaczki z makaronem
- Flaki wołowe
- Zupa grzybowa z kawałkami podgrzybków, ziemniaków i natki pietruszki.
- Krem z trzech rodzajów sera i pieczonym czosnkiem, grzankami ciabatta i kroplą oliwy z orzechów włoskich
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem z dyni, jabłek i imbiru

1 DANIE GŁÓWNE do wyboru:

- Schab po cygańsku z sosem porowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu
- Zraz wołowy z ogórkiem, wędzonką i sosem z dodatkiem czerwonego wina.
- Grillowany indyk zapiekany z mozzarellą i sosem kaparowym
- Pieczony schab w sosie grzybowym
- Eskalopki wieprzowe duszone z sosem tymiankowym
- Sakiewka wieprzowa faszerowana
- Roladka drobiowa panierowana faszerowana cukinią i mozzarellą

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO (2 do wyboru):

- Ziemniaki puree z masłem i śmietaną
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Kasza pęczak z grzybami
- Ryż jaśminowy z kurkumą
- Kopytka domowe z masłem
- Warzywa gotowane
- Zestaw surówek (3 rodzaje)
- Mizeria

DESER podawany po pierwszym daniu

- Tiramisu na amaretto
- Lody waniliowe Scheller podawane z musem jagodowym
- Puchar lodów wieloowocowych z owocami, sosami i bitą śmietaną
- Krem czekoladowy z wiśniami
- Sorbet porzeczkowo-cytrynowy (propozycja na ciepłe miesiące)
- Stanowisko z lodami podawanymi na tarasie hotelu (bez limitu)





PRZEKĄSKI I SAŁATKI

PRZEKĄSKI (8 do wyboru):

- Patera pieczonych mięs z dipami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin
(w przypadku niekorzystania z stołu wiejskiego)
- Wędliny włoskie z melonem
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Śledź w oleju z perłową szalotką
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Sałatka śledziowa
- Śledź po kaszubsku w pomidorach
- Śledź w śmietanie z szarą renetą
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Pasztet z królika z konfiturą z czarnej porzeczki
- Pasztet z kaczki z musem jabłkowym
- Łagodna terrina z kurczaka
- Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową
- Schab z pastą jajeczno-chrzanową w galarecie
- Grillowane oberżyny z cukinii z mozzarellą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Kapelusze pieczarek faszerowane serem feta
- Bajeczne jajka faszerowane pastami ziołowymi
- Szyńka pieczona zawijana z kolorową papryką z korniszonem i sosem tatarskim
- Wędzony łosoś z serkiem philadelphia
- Połędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami
- Roladki z golonki gotowanej w wywarze czosnkowo-warzywnym z tartym chrzanem i musztardą
- Kawałki pstrąga wędzonego na sałatach z sosem majonezowo-cytrynowym
- Kurczak podawany z sosem żurawinowo-miodowym, pokrojony z gruszkami marynowanymi
- Omlet łososiowy warzywami
- Nuggetsy w sezamie z dipem czosnkowym
- Kruche babeczki nadziewane kuskusem z warzywami
- Salceson drobiowy z piersi kurczaka
- Grillowany łosoś na liściach sałaty polany sosem cytrynowym
- Prawdziwa galareta wieprzowa
- Półmisek z tatarem wołowym z cebulą, ogórkiem i jajkiem (czas przebywania na stole biesiadnym - 1h)

SAŁATKI (3 do wyboru):

- Mozzarella z pomidorami i sosem pesto
- Z grillowanym kurczakiem i sosem cesarskim
- Z piersi kaczki z kruchą sałatą lodową i słodko-kwaśnym sosem
- Z marynowanym burakiem i zredukowanym octem balsamico
- Grecka z oliwkami, pomidorami i serem feta
- Z połędwiczkami wieprzowymi, sałatą, ogórkiem i sosem musztardowo-miodowym
- Warzywa z grilla z dresingiem ziołowym
- Chrupiący szpinak z mini mozzarellą, oliwkami i balsamicznym vinegrettem





DANIA NA CIEPŁO
PODAWANE W TRAKCIE PRZYJĘCIA WESELNEGO



KOLACJA 1 (1 do wyboru):

- Golonka z pieca piwem podlana, biała kielbasa z cebulką podawana w patelni na kapuście zasmażanej
- Pieczone żeberka z kluskami babuni okraszone boczkiem z kapustą zasmażaną podawane w patelni
- Wyselekcjonowane żeberka w sosie klonowym, kaszą pęczak z grzybami i ogórkiem kiszonym
- Pieczony filet rybny z sosem cytrynowym, ryżem jaśminowym i warzywami w tempurze
- Schab zapiekany z serem i pieczarkami, frytki, surówka z pora
- Kacze uda w sosie żurawinowym i kopytkami maślanymi, marchewka mini
- Roladka drobiowa panierowana faszerowana cukinią i mozzarellą, frytkami i surówką

KOLACJA 2 (1 do wyboru):

- Boeuf Stroganow z bagietką
- Zupa meksykańska z fasolą
- Bogracz
- Mini pieczarki w śmietanie

KOLACJA 3 (1 do wyboru):

Barszcz z buraków

- ślimaczek z ciasta francuskiego faszerowany pieczarkami
- z pasztecikiem mięsnym i pieczarkowym
- z pierogami z wody z okrasą lub z podsmażonymi na patelni

DANIA W CIEPŁYM BUFECIE (3 do wyboru):

- Pierogi z mięsem, kapustą i grzybami
- Golonki mini w marynacie warzywnej z sosem chrzanowym
- Śliwki wędzone w boczku
- Pieczarki nadziewane serem ricotta
- Talarki z szynki w sosie pieczeniowym
- Gołąbki z kaszy gryczanej w sosie pomidorowym
- Udka na ostro
- Kapusta zasmażana
- Papryka Faszerowana
- Warzywa grillowane z oliwą czosnkową





MENU POPRAWINY – dzień 2



ZUPY (1 do wyboru):

- Żur na wędzonce z jajkiem i chrzanem
- Barszcz biały z kielbasą i jajkiem
- Bulion wołowy z makaronem
- Krem pieczarkowy z grzankami z chleba razowego
- Zupa węgierska

OBIAD (1 do wyboru):

- Pieczony karczek z sosem własnym, kluskami śląskimi i buraczkami na zimno
- Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki puree masłem i koprem, kapusta zasmażana
- Kotlet z piersi kurczaka panierowany, ryż z kurkumą, surówka z kapusty pekińskiej
- Szaszłyk wieprzowy z frytami belgijskimi i sosem majonezowym, ogórek kiszony



DANIE NA GORĄCO 2 (1 do wyboru):

- Pyzy z mięsem i sosem pieczarkowym
- Udko z kurczaka po staropolsku
- Stek wieprzowy z cebulką
- Misa pierogów z patelni
- Ryba w cieście, surówka z kiszonej kapusty

DANIA NA GORĄCO 3

- Bigos na kielbasie, boczku, śliwce i grzybach, lub propozycja dania od Państwa Młodych

PRZEKĄSKI NA ZIMNO (4 do wyboru):

- Wędliny pieczone
- Śledź po tatarsku
- Rolmopsy z ogórkiem
- Rolada schabowa na zimno w galarecie
- Jaja w sosie chrzanowym
- Ryba w warzywach (po grecku)
- Tortilla na ostro

SAŁATKI:

- Jarzynowa
- Z makaronem, suszonymi pomidorami i kabanosem
- Mix warzyw





DODATKI W CENIE OFERTY



Dipy (czosnkowy, paprykowy, pomidorowy)

Dressingi (musztardowy, orzechowy, ziołowy)

Pieczywo:

- Gorące bułeczki,
- Bagietki,
- Chleb razowy, słonecznikowy, pszenny

Napoje gorące:

- Herbata Dilmah – 6 rodzajów
- Kawa Nescafe z ekspresu – ristretto, lungo, capucino, latte
- Czekolada

Napoje zimne:

- Soki prawdziwe 100% – 3 rodzaje
- Coca-Cola, Fanta, Sprite
- Woda gazowana
- Woda niegazowana z miętą i cytryną



DANIA WEGETARIAŃSKIE, WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE

- Rosół na wywarze jarzynowym
- Krem pomidorowy
- Krem szparagowy
- Krem brokułowy
- Pieczony łosoś z klarowanym masłem i koprem z mixem sałat i ziemniakami z wody
- Dorsz na parze ze szpinakiem z warzywami gotowanymi i ryżem
- Makaron tagliatelle ze szpinakiem i łososiem
- Sałatka z kozim serem, płatkami buraka i delikatnym dresingiem balsamicznym
- Papryka faszerowana zapiekana z sosem pomidorowym
- Cukinia faszerowana risotto warzywnym

Ponadto uwzględniamy wszelkie sugestie i życzenia Państwa Młodych dotyczące menu.



OPCJE DODATKOWO PŁATNE

CANDY BAR – 390 zł

To niesamowita atrakcja która przyciągnie do siebie wszystkich łasuchów. Mufiny, draże, cukierki, lizaki, żelki, pianki i wiele innych łakoci znajdzie się na stole, który oczywiście będzie przygotowany w kolorze przewodnim wesela.



BAR LEMONIADOWY – 250 zł

**Nic tak nie gasi pragnienia jak bardzo schłodzona Lemoniada, podana w dużych stojach z kawałkami świeżych owoców i warzyw.*

- Lemoniada cytrynowo-limonkowa – 8 l
- Lemoniada ogórkowo imbirowa – 8 l
- Lemoniada arbuzowa – 8 l



FONTANNA CZEKOLADOWA z dodatkami i filetowanymi owocami – 700 zł (do 120 osób)

Czekolada (oryginalna czekolada belgijska) – degustacja i wybór smaku przed weselem.

- Słodka
- Gorzka
- Biała
- Czarna



BUFET Z GOFRAMI (na gorąco) – 350 zł

- z cukrem pudrem
- z frużeliną (jagodową, porzeczkową, truskawkową)
- z bitą śmietaną i owocami



BUFET DWORSKI – 2400 zł

- Prosię pieczone w całości z kaszą i grzybami (ok. 40 kg)
- Rumiane indyki nadziewane jabłkami i rodzynekami (3 sztuki po ok. 6 kg)
- Pasztet z dzika z borowikami
- Pasztet z królika w cieście francuskim
- Poncz (napój ALKOCHOLOWY z dodatkiem kandyzowanych i świeżych owoców cytrusowych)



OPCJE DODATKOWO PŁATNE

BUFET Z MAKARONAMI – 8 zł/osoba

pasty przygotowywane na oczach Gości z wybranych produktów z dodatkiem świeżych ziół, wybranych warzyw i sosów.

BUFET WIN I SERÓW FRANCUSKICH – 12 zł/osoba

Wybór win francuskich 150 ml/osoba

- wina wytrawne
- wina półwytrawne
- wina półsłodkie
- wina słodkie

Półmiski serów :sery półtwarde, sery twarde, sery kozie ,sery z porostem pleśniowym, sery z przerostem pleśniowym

- Wybór bakali: orzechy włoskie, żurawina
- Wybór winogron ciemnych i białych
- Chrupiące bagietki, oliwa wysokiej jakości

DRINK BAR (cena ustalana indywidualnie)

-Profesjonalni barmani (z doświadczeniem)

BUFET SUSHI – 900 zł (do 120 osób)

- Futomaki z grillowaną rybą oraz w tempurze
- Futomaki wegetariańskie z serkiem philadelphia
- Hosomaki
- Nigiri z omletem japońskim
- Uramaki

Dodatki: sos sojowy, marynowany imbir, wasabi

STÓŁ WIEJSKI – 900 zł (do 130 osób)

- Udziec wieprzowy
- Kiełbasa cienka - 2 rodzaje
- Kiełbasa Krakowska
- Kaszanka, Salceson, Pasztetowa
- Szynka wędzona, schab wędzony, baleron
- Kabanosy wieprzowe, drobiowe
- Boczek, żeberka, smalec

Dodatki: grzybki marynowane, ogórki kiszane, papryka marynowana, chleb Staropolski





USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

FAJERWERKI

atrakcyjna cena – zależna od długości danego pokazu

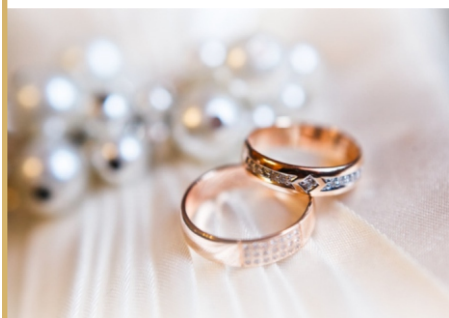
Pokazy pirotechniczne realizowane są na naszym tarasie, tuż przed godziną 22.00. Idealnym rozwiązaniem jest połączenie dwóch naszych atrakcji, czyli zaserwowanie tortu na zewnątrz wraz z oprawą muzyczną i pokaz sztucznych ogni w tle. Gwarantujemy, że to spektakularne połączenie na długo zapadnie w pamięci Waszych Gości.

ANIMATOR DLA NAJMŁODSZYCH

150 zł/godzina

(do 15 dzieci w wieku 3-12 lat)

Jeżeli martwisz się, że Twoi goście weselni będą zaabsorbowani opieką swoich najmłodszych pociech, mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie – urozmaicone animacje. Nasi animatorzy, dzięki doświadczeniu i wiedzy oraz oryginalnemu podejściu do najmłodszych, potrafią utrzymać ich uwagę, wysłuchać i dać im wiele zabawy. Animatorzy to idealne rozwiązanie dla wesel, w których sporą częścią zaproszonych Gości są dzieci poniżej 12 roku życia. Wygląd, strój i charakterystyka naszych animatorów sprawiają, że najmłodszy bardzo chętnie biorą udział we wszystkich organizowanych przez nich zabawach.



KONSULTANT ŚLUBNY ☎ 506 023 469