

WYJĄTKOWY DZIEŃ

Doskonale zdajemy sobie sprawę, iż dzień ślubu jest dniem wyjątkowym, emocjonalnym i pełnym wzruszeń, który na długo pozostanie w pamięci Pary Młodej i ich Gości.

Wybierając Nas mają Państwo pewność, że każdy szczegół dopracowany zostanie do perfekcji, gdyż jakość i zadowolenie naszych Gości stawiamy na pierwszym miejscu.

NASZA OFERTA OBEJMUJE :

- Przepiękny budynek stwarzający nieograniczone możliwości dla Pary Młodej do upamiętnienia tego szczególnego dnia
- Obsługę kelnerską na najwyższym poziomie
- Pomoc sommelierską w doborze odpowiedniego wina do menu weselnego
- Możliwość zakwaterowania
- Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości
- Wydruk klasycznych winietek i menu – na Państwa życzenie
- Dysponujemy drewnianą sztalugą, na której możecie Państwo ustawić plan stołów
- W rocznicę ślubu kolacja gratis w Restauracji 7 Niebo

DODATKOWE INFORMACJE:

- Po podjęciu decyzji na organizację Państwa wesela w Hotelu Rejs poprosimy o dokonanie pierwszej przedpłaty, która jest bezzwrotna i wynosi 4000 zł.
- Zgodnie z harmonogramem płatności 50% całkowitego kosztu organizacji wesela należy wpłacić na miesiąc przed planowanym wydarzeniem
- Dekorację kwiatową wewnątrz oraz oprawę muzyczną pozostawiamy w rękach Pary Młodej, z przyjemnością prześlemy kontakty do podwykonawców, którzy sprawdzili się w wielu sytuacjach i przy różnego rodzaju eventach
- Pakiet weselny jest dostępny powyżej 20 osób, w przypadku mniejszych uroczystości zapraszamy do kontaktu.

MENU I

CENA

280 ZŁ / OS. DOROSŁA

182 ZŁ / DZIECKO

APERITIF

ZUPA

Wykwintny rosół z kury z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

ZRAZY RADZIWIŁOWSKIE

Faszerowane bekonem, ogórkiem kiszonym i grzybami

DESER

Krem kokosowy z sorbetem mango

BUFET WIECZORNY ZIMNY (4 SZT./OS.)

Carpaccio z marynowanego, świeżego łososia

Śledź bałtycki po ustecku

Pasztet z białego ptactwa z sosem cumberland

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami z jajkiem przepiórczym

Karkówka pieczona w ziołach

Schab faszerowany śliwką

Malinowe pomidory z burratą i pesto

Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami

Kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

NA GORĄCO DO WYBORU (2 SZT./OS.)

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Gicż cielęca z kopytem

Gicż wieprzowa z kopytem

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

Golonki zapiekane z chrzanem i podane z pieczywem na półmiskach

DESERY

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

W cenę wliczone są napoje:

kawa, herbata, soki, woda gazowana i niegazowana.

MENU II

CENA

310 ZŁ / OS. DOROSŁA

201,50 ZŁ / DZIECKO

PRZYSTAWKA

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z sardynką i z pianką z parmezanu

ZUPA

Krem z pachnących borowików w chrupiącym kapeluszu

DANIE GŁÓWNE

KACZKA DZIWACZKA

Z kluskami usteckimi, jabłkiem i puree z kapusty czerwonej

BUFET WIECZORNY ZIMNY (4 SZT./OS.)

Sakiewki z wędzonego łososia z serkiem mascarpone

Śledź bałtycki po ustecku

Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami

Zimne nóżki w galarecie

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żółtek

Schab pieczony w ziołach

Karkówka pieczona w ziołach

Boczek z czosnkiem pieczonym

Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami

Salatka grecka z serem feta

Kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Gicz cielęca z kopytem

Gicz wieprzowa z kopytem

Gęś pieczona w całości

Indyk pieczony w całości

Prosiak pieczony w całości

Łosoś w soli morskiej

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

DESERY

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

W cenę wliczone są napoje:

kawa, herbata, soki, woda gazowana i niegazowana.

MENU III

CENA

350 ZŁ / OS. DOROSŁA

227,50 ZŁ / DZIECKO

APERITIF

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia bornholmskiego w dymach z drzewa cedrowego

ZUPA

Rosół z bażanta

DANIE GŁÓWNE

GICZ CIEŁĘCA

*Duszona z młodymi warzywami i serwowana
Z pieczonymi ziemniakami lub kluskami usteckimi i z ratatouille*

LUB

COMBER Z JELENIA

*Marynowany w burgundzie,
ziemniaki gratin, sos żurawinowy, gruszka, modra kapusta*

LUB

FILET Z TURBOTA

*Leniwie smażony na maśle z kremowym risotto,
pak choi i sosem maślano-winnym*

BUFET WIECZORNY ZIMNY (4 SZT./OS.)

Jesiotr wędzony

Sandacz lub szczupak w całości

Selekcja polskich wędlin,

w formie wiejskiego stołu z wędlinami regionalnymi

Deska serów

Śledź bałtycki po ustecku

Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żółtek

Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami

Salatka grecka z serem feta

kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Gicz cielęca z kopytem

Gicz wieprzowa z kopytem

Gęś pieczona w całości

Indyk pieczony w całości

Prosiak pieczony w całości

Łosoś w soli morskiej

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

Krewetki strzelające po ustecku

DESERY

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

W cenę wliczone są napoje:

kawa, herbata, soki, woda gazowana i niegazowana.

MENU dla dzieci do 10 lat:

Rosół z makaronem

Sznycel z kurczaka z frytkami i surówką

Przystawki i desery z bufetu

Do podanych propozycji menu

sugerowany czas trwania uroczystości weselnej wynosi osiem godzin

Dodatkowe posiłki dla orkiestry, kamerzysty, fotografa, kierowcy i innych

2 daniowy obiad – 95 zł / os.

Alkohol – 50% w cenie hurtowej i 50% w cenie gastronomicznej

lub dostarczony przez gości

(doliczamy korkowe w wysokości 12,00 zł za butelkę 0,5 l wódki z polskimi znakami akcyzy)

Wino włoskie, francuskie, hiszpańskie – 40,00 zł / karafka 0,5 l

Poprawiny z trzech dań 110 zł / os.

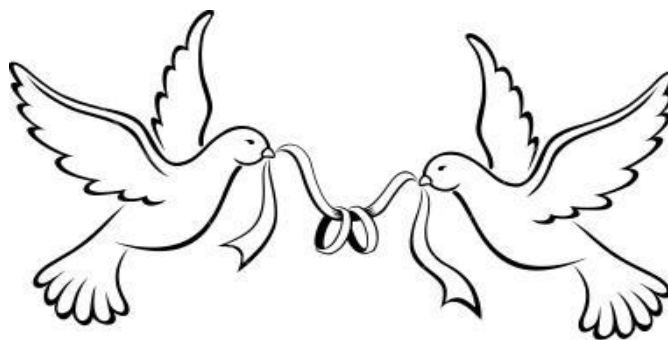
Pokoje ze śniadaniem i parkingiem

20% rabatu od aktualnej ceny

Pokój jednoosobowy 260 zł/ doba

Pokój dwuosobowy 360 zł/ doba

Pokój dla Nowożeńców – gratis



Hotel Rejs

Restauracja 7 Niebo

ul. Marynarki Polskiej 51, 76-270 Ustka

tel. 59 8 147 850, fax 59 8 147 851

info@hotelrejs.com