

WESELE



*Zorganizuj wymarzone wesele
z widokiem na jezioro.*

MOLO
PARK



APARTHOTEL



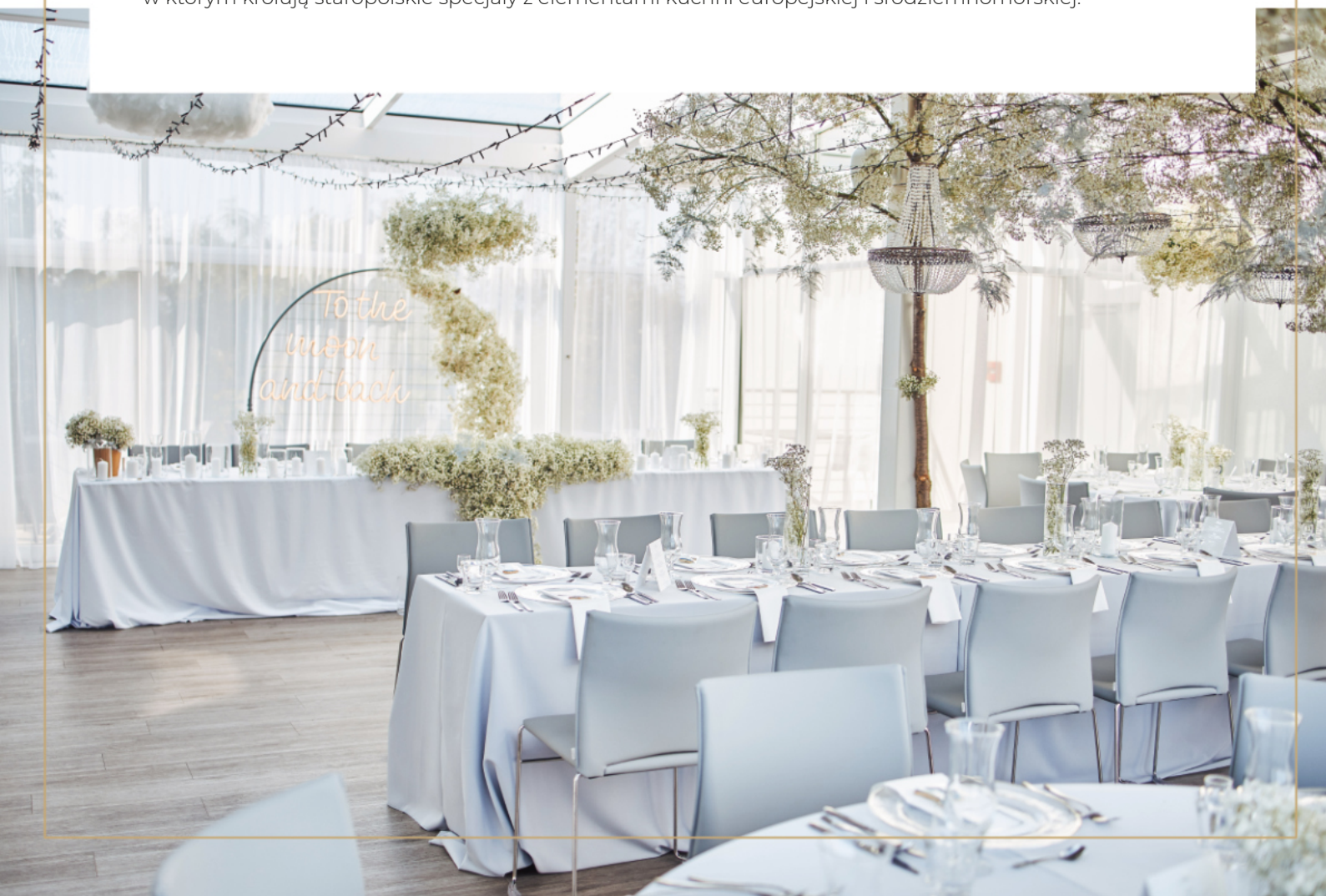
To the
moon
and back

WESELE W MOLO PARK

Dzień ślubu to jedna z najważniejszych chwil w życiu zakochanych. Pozwólcie nam zająć się przygotowaniem niezapomnianego przyjęcia z dbałością o każdy detal. Sprawimy, że w tym najważniejszym dniu poczujecie się naprawdę fenomenalnie. Organizacja wesela to dla nas wielki zaszczyt, dlatego zaplanujemy każdy szczegół, aby ta szczególna uroczystość wzbudzała same pozytywne emocje.

Wiemy, jak ważnym wydarzeniem w życiu jest ślub i wesele. Dlatego nasza oferta weselna jest naprawdę wyjątkowa. Atutem Molo Park jest niewątpliwie położenie. Piękne, nadmorskie otoczenie oraz widok na jezioro, w połączeniu z niepowtarzalną przestrzenią zimowego tarasu to gwarancja, że Wasze wesele odbędzie się w miejscu jedynym w swoim rodzaju.

Profesjonalizm i wyobrażenia naszego Szefa Kuchni sprawią, że dania weselne dopieszczą kubki smakowe najbardziej wymagających Gości. Będziecie mogli rozsmakować się w specjalnie skomponowanym menu, w którym królują staropolskie specjały z elementami kuchni europejskiej i śródziemnomorskiej.



WARIANT I

„Dziś jak za dawnych lat – czyli tradycja w nowej odsłonie”

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Zupa

Bulion królewski / lubczykowe lane kluski / tifle drobiowe

Dania gorące do wyboru

(prosimy o wybór jednego lub w wersji 50/50)

Cordon bleu ze schabu / konfitura żurawinowa / brokuł na chrupiąco / ziemniak confit
lub

Pieczony filet z dorsza / czosnkowy szpinak na maśle klarowanym / ziemniaki księżnej

Deser

Sernik wiedeński / sos czekoladowy / bita śmietana

Menu dla dzieci

Bulion królewski / lubczykowe lane kluski / tifle drobiowe
Panierowane polędwiczki drobiowe / marchew baby / frytki
Sernik wiedeński / sos czekoladowy / bita śmietana

Bufet przekąsek zimnych

Deska wędlin gatunkowych i mięs pieczonych z piklami i sosami
Deska serów z krakersami i owocami
Sałatka grecka z sosem vinaigrette
Schab pieczony po warszawsku
Galantyna drobiowa z grzybami i orzechami
Sałatka mieleńska z wędzoną makrelą i boczkiem wędzonym
Sałatka Cesarska z kurczakiem, sosem cesarskim i grzankami

Przekąski gorące
(serwowane do stołu lub w formie bufetowej)

Zupa krzepka z polędwiczki wieprzowej
Esencjonalny barszcz czerwony / pasztecik drożdżowy z mięsem
Szaszłyk drobiowy / warzywny
Pieczone części z kurczaka / duszone pieczarki z dymką
Schab pieczony w sosie myśliwskim
Boeuf Stroganow

Bufet słodki

Selekcja ciast: sernik / jabłecznik / makowiec / ciasto czekoladowe
Patera świeżych owoców

Napoje zimne na stole

Woda mineralna niegazowana z owocami w karafkach
Soki owocowe w karafkach
Napoje gazowane

Napoje gorące

Kawa / herbata / dodatki

Napoje alkoholowe

Wódka czysta 0,5l / osobę
Wino białe i czerwone (do ustalenia)



290 PLN / OSOBA DOROSŁA

90 PLN / DZIECKO DO LAT 8

WARIANT II

„Nowoczesna wykwintność”

Aperitif

Kieliszek prosecco (również w wersji bezalkoholowej) ze świeżymi owocami

Przekąska „Talerz szefa”

Tatar z łososia na placku owsianym / pasztet domowy z żurawiną

Zupa

(prosimy o wybór jednej)

Krem z białych szparagów / puder z boczku wędzonego
lub

Consomme wołowe / naleśnikowy makaron rozmarynowy

Dania gorące do wyboru

(prosimy o wybór jednego lub w wersji 50/50)

Cordon bleu ze schabu / konfitura żurawinowa / brokuł na chrupiąco / chrupiący ziemniak confit
lub

Pieczony filec z dorsza / czosnkowy szpinak na maśle klarowanym / ziemniaki księżnej

Menu dla dzieci

Bulion drobiowy / mięsne tifle / lane kluseczki
Kąski z indyka w chrupiącym panko / kolorowe frytki
Sorbet owocowy

Bufet przekąsek zimnych

Przekąski „Finger Food” - mała forma, różne doznania smakowe

Terrina drobiowa z bakalią, sos żurawinowy
Terrina rybna, sos chrzanowy
Krewetka na salsie z mango
Placuszki z kaszy gryczanej z pastą z wędzonego pstrąga
Warzywa julienne z sosem jogurtowym
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i oliwą rozmarynową
Krucze babeczki z pastami: serowa / pomidorowa / szpinakowa
Trufle serowe w trzech smakach
Schab vitello tonato – pieczony schab z sosem kaparowo-tuńczykowym
Beczki z ogórka świeżego z kremem z sera pleśniowego

Przekąski gorące

(serwowane do stołu lub w formie bufetowej)

Zupa krzepka z polędwiczki wieprzowej
Szaszłyki drobiowe marynowane w szafranie i miodzie
Indyjskie pierogi samosa z mięsem z sosem słodko-ostrym
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem musztardowym
Łosoś pieczony w cieście francuskim

Deser

Zabaglione prosecco / lód waniliowy / salsa mango-mięta

Bufet mini deserów

Mini ptysie z kremem waniliowym
Panna Cotta z musem malinowym
Creme-brulle z chrupiącym karmelem

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana z owocami w karafkach
Soki owocowe w karafkach
Napoje gazowane

Napoje gorące

Kawa / herbata / dodatki

Napoje alkoholowe

Wódka czysta 0,5l / osobę
Wino białe i czerwone (do ustalenia)



320 PLN / OSOBA DOROSŁA

130 PLN / DZIECKO DO LAT 8



to the
sun
back

Sylvia

W Molo Park każdy aspekt organizacji wesela stoi na najwyższym poziomie, w szczególności obsługa. Wykwalifikowani i doświadczeni kelnerzy oraz barmani służą zawsze uśmiechem i pomocą. Doświadczony doradca pomoże Wam w wyborze dekoracji i aranżacji sali, oprawie muzycznej i florystycznej oraz zapewnieniu wyjątkowej atmosfery. Poczujecie się otoczeni opieką od momentu planowania wesela aż do pożegnania ostatniego Gościa.

Aparthotel Molo Park

idealne miejsce na wesele dla 50 osób



wyśmienite menu weselne oraz nietuzinkowe propozycje napojów



uśmiechnięta i doświadczona obsługa kelnerska i barmańska



klimatyzowana sala restauracyjna i taneczna



nowoczesne i przytulne pokoje dla Gości weselnych



monitorowany parking w hali garażowej



zapierający dech w piersiach widok na jezioro



niezwykły nadmorski krajobraz oraz bliskość do plaży





Menu

Appetizer

GRILLED SALMON WITH POTATOES AND PEAS
MAYONNAISE - CREAMY - GARLIC
BROUILLÉE - POTAGES - CROUSTILLÉS

Soup

SOUP OF THE DAY - CREAMY
BROUILLÉE - POTAGES - CROUSTILLÉS
DRESSING - BUTTER

Main course

GRILLED SALMON WITH POTATOES AND PEAS
MAYONNAISE - CREAMY - GARLIC
BROUILLÉE - POTAGES - CROUSTILLÉS

Dessert

GRILLED SALMON WITH POTATOES AND PEAS
MAYONNAISE - CREAMY - GARLIC
BROUILLÉE - POTAGES - CROUSTILLÉS

USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

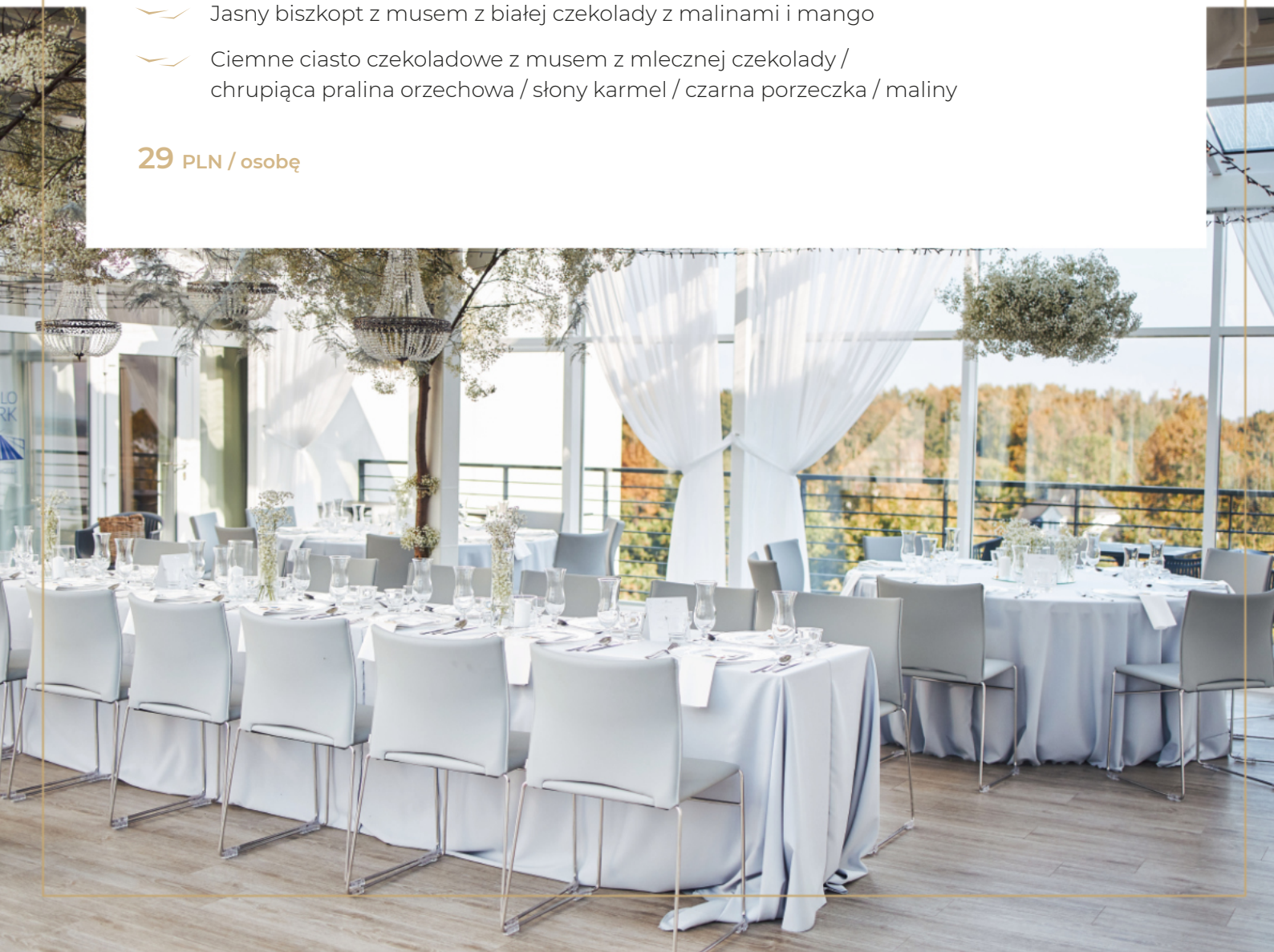
Słodki stół

- Wariant I – 4 słodkości **35 PLN / osobę**
- Wariant II – 4 słodkości wraz z ciastami **40 PLN / osobę**
- Wariant III – 6 słodkości wraz z ciastami **50 PLN / osobę**

Tort weselny (do wyboru)

- Jasny biszkopt z musem śmietankowym z owocami do wyboru (malina / truskawka / borówka / wiśnia)
- Jasny biszkopt z kremem do wyboru (oreo z truskawkami / karmelowy / karmelowa pralina z malinami / porzeczką)
- Jasny biszkopt z musem z białej czekolady z malinami i mango
- Ciemne ciasto czekoladowe z musem z mlecznej czekolady / chrupiąca pralina orzechowa / słony karmel / czarna porzeczką / maliny

29 PLN / osobę





W celu organizacji wesela skontaktujcie się z naszym działem sprzedaży
i zarezerwujcie termin już dziś!

Beata Karaszewska

+48 574 008 474

sprzedaz@molopark.pl

Bartosz Smyczek

+48 791 400 740

marketing@molopark.pl