

WESELE



Stylowy Pałac Ballestremów to idealne miejsce, by cieszyć się pierwszym dniem reszty życia razem. Zapraszamy do zaplanowania wesela w naszej restauracji - dostępnych jest kilka sal, dzięki czemu dopasujemy się do Waszych potrzeb.

Oprócz dogodnych warunków do organizacji wesela w naszej restauracji, dodatkowym atutem Adrii jest możliwość zarezerwowania pokoi dla Gości. To świetna wiadomość zwłaszcza dla tych, którzy zapraszają dużo Gości spoza okolicy. Skontaktuj się z nami i zaplanuj wesele z noclegiem na Śląsku.

Poznaj nasze sale weselne

- Sala Balowa – sala weselna, która pomieści do 220 gości weselnych z parkietem i sceną dla zespołu lub DJ'a
- Sala Tarasowa z bezpośrednim wyjściem na ogród, która pomieści do 70 gości weselnych; dostępny jest parkiet do tańczenia i miejsce na zespół lub DJ'a
- Sala Lustrzana, która pomieści 40 osób, z dostępem do sali bilardowej z parkietem do tańca

Poznaj nasze pakiety weselne

- Pakiet Kryształowy
- Pakiet Ballestrema

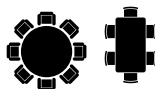
WYJĄTKOWE WESELE W STYLOWEJ OPRAWIE



klimatyczne
wnętrza sal



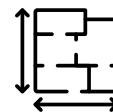
klimatyzowane
sale



stoły okrągłe
i prostokątne



zaślubiny
w plenerze



zróżnicowany
wybór sal



opieka
managera



wyśmienita
kuchnia



profesjonalna
obsługa kelnerska



pokoje dla gości



parking



Nasz Hotel oferuje także do 70 miejsc noclegowych, których ceny na imprezy okolicznościowe ustalamy indywidualnie.

Do dyspozycji Państwa oddajemy też ogród z fontanną, z którego uroków skorzystała już niejedna para nowożeńców w czasie sesji plenerowej. Ogród jest również idealnym miejscem do **zaślubin w plenerze**.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie w naszej restauracji codziennie od godziny 12:00 do 20:00.

Ofertę dopasowujemy indywidualnie do potrzeb Gości, z tego tytułu cena jest elastyczna. Z nami zaplanujesz wyjątkowe wesele w Rudzie Śląskiej, z noclegiem dla Gości.



Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

APERITIF

Wino musujące

ZUPY

(do wyboru jedna)

- Rosół wołowo-drobiowy, z marchewką i świeżą natką pietruszki
- Żurek śląski z ziemniakami i białą kiebasą
- Krem z pomidorów pelati z grzankami ziołowymi
- Krem z kalafiora z białą czekoladą
- Krem z borowików

DANIE GŁÓWNE

Pakiet Kryształowy - do wyboru 1 rodzaj

Pakiet Ballestrema - 2 porcje na osobę, do wyboru 3 lub 4 rodzaje

- Śląska rolada wołowa z farszem tradycyjnym
- Śląska rolada wieprzowa z farszem tradycyjnym
- Pieczeń wieprzowa szpikowana czosnkiem
- Tradycyjny panierowany kotlet schabowy
- Konfitowane udko z kaczki
- Wolnogotowany polik wołowy
- Filet drobiowy panierowany w migdałach
- Roladki z kurczaka z farszem z suszonych pomidorów
- Łosoś pieczony
- Pieczona polędwiczka wieprzowa

DODATKI SKROBIOWE

Pakiet Kryształowy - do wyboru 1

Pakiet Ballestrema - do wyboru 2

- Kluski ziemniaczane jasne i ciemne
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Ryż z warzywami
- Kopytka
- Risotto
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki w mundurkach z sosem czosnkowym

DODATKI WARZYNNE

Pakiet Kryształowy - do wyboru 1

Pakiet Ballestrema - do wyboru 3

- Warzywa blanszowane
- Fasolka szparagowa z boczkiem
- Modra kapusta
- Kapusta biała zasmażana
- Surówka z kapusty białej a'la Coseław
- Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret
- Surówka z marchewki
- Surówka z tartych buraków
- Mini marchewki glazurowane
- Bukiet sałat



DESERY

(jeden do wyboru)

- Kompozycja lodów z sezonowymi owocami, bitą śmietaną i polewą
- Deser Tiramisu
- Deser Panna Cotta z musem malinowym
- Wiśnie w winie z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Eton mess (beza z mascarpone, owocami i polewą owocową)

BUFET SŁODKOŚCI

- Mix ciast tradycyjnych (5-6 rodzajów) - szarlotka, sernik philadelphia, deser malinowy, kajmak ze słonecznikiem, krówka, rafaello, sachera, kołocz (ser, mak, jabłko)
- Lustra z owocami

NAPOJE

- Kawa oraz herbata podawana w ilości nieograniczonej przez całe wesele
- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite), soki owocowe oraz woda mineralna podawana w ilości nieograniczonej przez całe wesele

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pakiet Kryształowy - 10 do wyboru

Pakiet Ballestrema - 14 do wyboru

- Kompozycja tradycyjnych mięs pieczonych
- Polędwiczki sous-vide na rukoli z grillowaną papryką, suszonymi pomidorami i kaparami
- Wachlarz tradycyjnych wędlin
- Serów twardych i pleśniowych
- Rożki z szynki z nadzieniem chrzanowym
- Jajka w sosie tatarskim lub musztardowym
- Tymbaliki drobiowe
- Carpaccio z kaczki z pomarańczą i granatem
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Tatar wołowy z dodatkami
- Pasztet w cieście francuskim
- Plastry pieczonej wołowiny z sosem tatarskim
- Roladka biszkoptowa ze szpinakiem i łososiem
- Roladka serowa z warzywami
- Kulki rybne

Sałatki (dwie do wyboru)

- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka z rukolą i serem feta
- Sałatka z łososiem wędzonym oraz jajkiem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem w sosie curry
- Sałatka brokułowa z jajkiem
- Sałatka włoska z makaronem
- Sałatka grecka
- Sałatka caprese

Śledzie (dwa do wyboru)

- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź słodko-kwaśny

Pieczyno mieszane

I Kolacja serwowana

(jedna do wyboru)

- Roladka sous-vide z kurczaka w szynce szwarcwaldzkiej, z puree ziemniaczanym, fasolką szparagową i sosem kurkowym
- Wieprzowy udziec płonący z sosem pieczeniowym, podany z kaszą pęczak i kapustą zasmażaną - Kolacja w formie Live Cooking, serwowana przez Szefa Kuchni
- Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem mozzarella, na sosie śmietanowym z ziemniakami puree i zestawem surówek
- Trybowane bioderka z kurczaka, na sosie tymiankowym, z ziemniakami opiekаныmi i bukietem sałat
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych na sosie z podgrzybków, ziemniaki opiekane i burakami glazurowanymi
- Policzki wieprzowe z puree ziemniaczanym oraz burakami glazurowanymi
- Biała ryba panierowana sos śmietanowo-porowy, puree ziemniaczane i fasolka szparagowa

II Kolacja serwowana

(jedna do wyboru)

- Gulasz autorski - wieprzowy
- Boeuf Stroganow
- Bogracz
- Wołowina po burgundzku

III Kolacja serwowana

(jedna do wyboru)

- Barszcz czysty z krokietem mięsnym lub pasztecikiem z ciasta francuskiego
- Krem cebulowy z grzanką serową
- Krem z cukinii
- Krem serowy
- Żurek śląski

UZUPEŁNIENIE PAKIETU

- Pokój dla Nowożeńców z gwarancją późnego wymeldowania się następnego dnia do godz. 14:00
- Kompozycja żywych kwiatów na stole Młodej Pary
- Specjalne ceny dla Gości weselnych w pokojach Hotelu Adria*** + parking gratis
- Dwie sale weselne (Balowa i Tarasowa) o powierzchni dopasowanej do planowanej liczby uczestników, w uzgodnionym ustawieniu stołów i z miejscem do tańca
- Pokrowce na krzesła
- Stoły okrągłe lub prostokątne, bez dodatkowych opłat
- Dzieci w wieku do 3 lat - gratis, 4-7 lat - 50% wartości menu
- Nielimitowany czas trwania imprezy
- Możliwość zaślubin w ogrodzie
- Napis ledowy "MIŁOŚĆ"
- Kolacja dla Pary Młodej z okazji pierwszej rocznicy
- Zniżki na imprezy okolicznościowe organizowane w naszej restauracji późniejszym czasie





 @AdriaRestauracjaCentrum
BiznesoweHotel

 @adria_hotel_restauracja

 www.restauracjaadria.pl



Follow us 