



WESELE 2023

*Zapisani sobie
w gwiazdach*

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

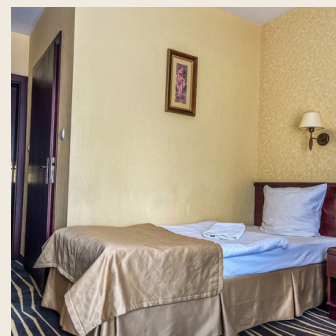


Nasz Hotel oferuje także do 70 miejsc noclegowych, których ceny na imprezy okolicznościowe ustalamy indywidualnie.

Do dyspozycji Państwa oddajemy też ogród z fontanną, z którego uroków skorzystała już niejedna para nowożeńców w czasie sesji plenerowej.

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

Ofertę dopasowujemy indywidualnie do potrzeb klienta, 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, marchewką i świeżą natką pietruszki

Żurek śląski z ziemniakami i białą kiełbasą

Krem z pomidorów pelatti z grzankami

Krem z kalafiora z białą czekoladą

DANIE GŁÓWNE

(2 porcje na osobę, do wyboru 3 lub 4 rodzaje)

Rolada wołowa z farszem tradycyjnym

Rolada wieprzowa z farszem tradycyjnym

Pieczeń wieprzowa szpikowana czosnkiem

Tradycyjny panierowany kotlet schabowy

Grillowany filet z kurczaka, zapiekany pieczarkami i żółtym serem

Konfitowane udko z kaczki

Wolnogotowane policzki wieprzowe

Filet drobiowy panierowany w migdałach

Roladki z kurczaka z farszem z suszonych pomidorów

DODATKI SKROBIOWE

(2 do wyboru)

Kluski ziemniaczane jasne i ciemne

Puree ziemniaczane z koperkiem

Ryż z warzywami

DODATKI WARZYNNE

(3 do wyboru)

Warzywa blanszowane

Fasolka szparagowa z boczkiem

Kapusta czerwona na ciepło

Kapusta biała zasmażana

Surówka z kapusty białej a'la Coseław

Surówka z kapusty pekińskiej z sosem vinegret

Surówka z marchewki

Surówka z tartych buraków



DESERY

(jeden do wyboru)

Kompozycja lodów z sezonowymi owocami, bitą śmietaną i polewą

Deser Tiramisu

Deser Panna Cotta

Wiśnie w winie z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

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

Kawa oraz herbata podawana w ilości nieograniczonej przez całe wesele

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

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Kompozycja tradycyjnych mięs pieczonych

Polędwiczki sous-vide na rukoli z grillowaną papryką, suszonymi pomidorami i kaparami

Wachlarz tradycyjnych wędlin oraz 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

Sałatki (dwie do wyboru)

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Carpaccio z buraka z rukolą i serem feta

Sałatka brokułowa z jajkiem

Sałatka włoska z makaronem

Sałatka grecka

Śledzie (dwa do wyboru)

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Śledź słodko-kwaśny

Kulki rybne

Tatar wołowy z dodatkami

Pieczyno mieszane



I Kolacja serwowana

(jedna do wyboru)

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 szpinakiem i serem feta, na sosie śmietanowym z warzywami blanszowanymi i ziemniakami opiekany

Panierowany filet z białej ryby, podany z warzywnym risotto i surówką

Medaliony z polędwiczek wieprzowych na sosie z podgrzybków, ziemniaki opiekane i buraczki glazurowane

II Kolacja serwowana

(jedna do wyboru)

Gulasz autorski - wieprzowy

Strogonow

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 cukini

Krem serowy

UZUPEŁNIENIE PAKIETU

Pokój dla Nowożeńców z gwarancją późnego wymeldowania się następnego dnia do godz. 14:00

Kompozycja żywych kwiatów na stole Młodej Pary

Preferencyjne ceny dla Gości weselnych w pokojach Hotelu Adria*** + parking gratis

2 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

