



HOTEL SCOUT to trzygwiazdkowy obiekt położony na obrzeżach Częstochowy, w malowniczym otoczeniu, tuż przy rzece Warcie.

Oferujemy nowoczesne i komfortowo urządzone pokoje, a jednym z naszych największych atutów jest przestronny parking, który pomieści aż do 300 samochodów – idealny na przyjęcia weselne.

Stylowa Restauracja Próżna Kaczka serwuje dania przygotowane ze świeżych, sezonowych składników. Nasze menu łączy nowoczesność z tradycją, oferując wyjątkowe smaki.

W ramach organizacji wesel zapewniamy dwie eleganckie sale – bankietową (do 100 osób, z możliwością powiększenia o część restauracyjną) oraz restauracyjną (dla maks. 40 gości). W ofercie znajduje się m.in. powitanie Pary Młodej chlebem i solą, toast winem musującym oraz profesjonalna, dyskretna obsługa kelnerska.

Standard dekoracji obejmuje kwiaty, skirtingi, pokrowce na krzesła oraz dekoracyjne draperie. Oferujemy stoły tradycyjne oraz okrągłe – do wyboru.

Szef Kuchni poleca: wykwintne menu, wersje wegetariańskie oraz dania dla dzieci. Do dyspozycji gości oddajemy projektor, ekran multimedialny i oświetlenie LED.

Chętnie wspieramy Młodą Parę w organizacji dodatkowych atrakcji: profesjonalnej obsługi barmańskiej, fontanny czekoladowej z bufetem owocowym, bufetów tematycznych, animacji dla dzieci czy aranżacji sali według indywidualnych życzeń.

Dla Nowożeńców przygotowaliśmy komfortowy apartament, możliwość przedłużenia śniadania do godz. 12:00 oraz wyjątkowy voucher na romantyczną kolację w pierwszą rocznicę ślubu. Dodatkowo oferujemy 10% rabatu na organizację innych przyjęć w naszej restauracji – chrzciny, komunie, urodziny, roczki i inne ważne uroczystości.

W ramach dostępności umożliwiamy również wcześniejsze zameldowanie i późniejsze wymeldowanie Pary Młodej.

Wyjątkowe menu to serce udanego wesela – przygotowaliśmy trzy różnorodne warianty.

Szczegóły menu znajdą Państwo w załączniku.

WARIANT 1

OBIAD

Zupa do wyboru :

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

Francuska zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym

Pieczeń z karkówki w sosie własnym

Filet z kurczaka w złotej panierce

DODATKI :

Kluski śląskie

ziemniaki z wody z koperkiem

Modra kapusta z jabłkiem

Colesław

Kapusta pekińska w sosie vinegrette

DESER (do wyboru)

Lody z musem owocowym (musy do wyboru)

Creme brulee z posypką z cukru trzcinowego

Tiramisu

Panna cotta z sosem pomarańczowym i karmelem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa pieczone własnego wyrobu

Deska serów z winogronem i orzechem

Pasztet pieczony z żurawiną

Sledź marynowany w oleju z cebulką

Wytrawna galaretka z kurczakiem

Roladki szynkowe z musem chrzanowym

Salatka capresse z octem balsamicznym i bazylią

Salata brokułowa

Salatka z wędzonym kurczakiem

Pikle : ogórek, papryka, cebulki

Wybór pieczywa, masło

KOLACJA I

Węgierska zupa gulaszowa

KOLACJA II

Roladka wieprzowa z bryndzą i borowikowami

Gnocchi

Buraki pieczone

KOLACJA III

Barszcz czerwony z pasztecikiem

BUFET

Kawa i herbata z ekspresu

Napoje/ soki / woda - bez ograniczeń

Napoje gazowane: 3 szt./os (0,25l but)

WARIANT 1 - 329 ZŁ. / OS.



Próżna Kaczka

WARIANT 2

OBIAD

Zupa do wyboru :
Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Francuska zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza
Schab z dodatkiem ratatui zapiekany serem
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Roladka drobiowa z warzywami i sosem kremowym

DODATKI :

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z koperkiem
Kapusta zasmażana
Modra kapusta z jabłkiem
Colesław
Kapusta pekińska w sosie vinegrette

DESER (do wyboru)

Lody z musm owocowym (musy do wyboru)
Creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
Tiramisu
Panna cotta z sosem pomarańczowym i karmelem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa pieczone własnego wyrobu
Deska serów z winogronem i orzechem
Paszтет pieczony z żurawiną
Sledź marynowany w oleju z cebulką
Wytrawna galaretka z kurczakiem
Roladki szynkowe z musm chrzanowym
Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
Sałata brokułowa
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Pikle : ogórek, papryka, cebulki
Wybór pieczywa, masło

KOLACJA I

Węgierska zupa gulaszowa

KOLACJA II

Żeberka (sous-vide)
w sosie śliwkowym
Ziemniaczki pieczone
Brokuły

KOLACJA III

Żurek śląski z białą kielbasą
i jakim ekologicznym

BUFET

Słodkości
Kawa i herbata z ekspresu
Napoje/ soki / woda - bez ograniczeń
Napoje gazowane: 3 szt./os (0,25l but)

WARIANT 2 - 349 ZŁ. / OS.



WARIANT 3

OBIAD

Zupa do wyboru :
Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z białych warzyw
Francuska zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń z karkówki w sosie własnym
Pieczona kaczka z jabłkami
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi
pomidorami i mozzarellą
Polędwiczki wieprzowe w sosie
borowikowym
Polędwica z dorsza

DODATKI :

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z koperkiem
Kapusta zasmażana
Modra kapusta z jabłkiem
Kapusta pekińska w sosie vinegrette
Bukiet warzyw blanszowanych

DESER (do wyboru)

Lody z mussem owocowym (musy do wyboru)
Creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
Tiramisu z jęczmikiem biszkoptowym
Panna cotta z sosem pomarańczowym i karmelem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa pieczone własnego wyrobu
Deska serów z winogronem i orzechem
Paszтет pieczony z żurawiną
Sledź marynowany w oleju z cebulką
Wytrawna galaretka z kurczakiem
Roladki szynkowe z mussem chrzanowym
Łosoś garvalax
Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
Sałata brokułowa
Sałatka z marynowanym indykiem
Sałatka cesar
Pikle : ogórek, papryka, cebulki
Wybór pieczywa, masło

KOLACJA I

Węgierska zupa gulaszowa

KOLACJA II

Policzki wołowe w sosie
Zielona soczewica
Sałaty

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z krokiecikiem

BUFET

Słodkości
Kawa i herbata z ekspresu
Świeże owoce sezonowe
Napoje/ soki / woda - bez ograniczeń
Napoje gazowane: 3 szt./os (0,25l but)

WARIANT 3- 369 ZŁ. / OS.



Próżna Kaczka

DZIEŃ DRUGI

OBIAD

Zupa do wyboru :

Żurek śląski na maślanie z kielbasą i jajkiem

Rosół z makaronem

Francuska zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Faszerowane udko z kurczaka, ziemniaki gotowane, colesław

Roladka wieprzowa w sosie, kluski śląskie, modra kapusta

Schab nadziewany kapustą z grzybami, ziemniaki

pieczone, surówka z kapusty pekińskiej

DESER (do wyboru)

Lody z musem owocowym (musy do wyboru)

Creme brulee z posypką z cukru trzcinowego

Tiramisu z jęczmikiem biszkoptowym

Panna cotta z sosem pomarańczowym i karmelem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Zimna płyta - taka sama jak w pierwszym dniu wesela

Danie późniejsze (talerzowo, do wyboru)

Węgierska zupa gulaszowa

Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym

Zupa borowikowa z łazankami

Huberciak - myśliwska zupa na miodzie pitnym

DZIEŃ DRUGI - 149 ZŁ. / OS.