





WARIANT I - 305 ZŁ/OSOBĘ

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

- Krem z białych warzyw z parmezanem
- Krem z pomidorów podawany z ricottą
- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (JEDNA POZYCJA)

- Indycze udo duszone w sosie dijon podane z małymi kluseczkami
- Szynka pieczona z sosem grzybowym i ziemniakami gratin
- Rolada wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami podana z pieczonym puree
- Roladki z łososia i soli z szpinakiem podane z sosem porowym i pieczonym puree
- Filet z pstrąga pieczony z warzywami podany z sosem kaparowym i pieczonymi ziemniakami
- Pieczone tofu z cukinią i pomidorami, podane ze smażonym szpinakiem i puree groszkowym

DODATKI (WSZYSTKIE)

- Surówki sezonowe
- Warzywa blanszowane z masłem ziołowym

DESER (JEDNA POZYCJA)

- Jabłecznik serwowany na sosie waniliowym
- Mrożony sernik miodowo-cynamonowy
- Lody z owocami i ciepłym sosem wiśniowym

RIVER STYLE
Hotel & SPA

WARIANT I - 305 ZŁ/OSOBĘ

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (TRZY POZYCJE)

- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
- Sałatka z brokułów, z jajkiem, pomidorem i sosem czosnkowym
- Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
- Sałatka z kurczakiem i kukurydzą

ZAKĄSKI MIĘSNE (TRZY POZYCJE)

- Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
- Karkówka w ziołach pieczona
- Delikatny pasztet drobiowy z morelami

ZAKĄSKI RYBNE (TRZY POZYCJE)

- Filety z pstrąga z farszem ziołowym
- Roladki z soli z farszem ziołowym
- Śledzie z suszonymi pomidorami
- Delikatna terina z łososia
- Tymbaliki z ryb morskich

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Pikantne skrzydełka
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

- Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane







WARIANT II - 375 ZŁ/OSOBĘ

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

- Krem z białych warzyw z parmezanem
- Krem z pomidorów podawany z ricottą
- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (TRZY POZYCJE)

- Kotlet De Volaille
- Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem
- Polędwiczka wieprzowa z musolin ziołowym
- Stek z polędwiczki wieprzowej
- Roladka wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami
- Sakiewka indycza z bekonem
- Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony
- Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym
- Rolada wieprzowa z bekonem i ziołami
- Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami
- Żeberka z miodem i chili
- Vegański falafel z salsą pomidorową
- Pieczona cukinia z warzywami i ziołami

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

- Surówki sezonowe
- Chrupiące sałaty z cząstkami warzyw
- Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
- Zapiekanka warzywna
- Buraczki zasmażane
- Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
- Ziemniaki gotowane z siekanym koprem
- Ziemniaki smażone w ziołach
- Frytki
- Ryż gotowany
- Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

DESER

- Ciasta podane na paterach w bufecie

RIVER STYLE
Hotel & SPA

WARIANT II - 375 ZŁ/OSOBĘ

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (TRZY POZYCJE)

- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
- Chrupiący bukiet sałat z tymiankowym winegret i cząstkami warzyw
- Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
- Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem czosnkowym
- Sałatka z marynowanym w curry śledziem
- Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (TRZY POZYCJE)

- Pasztet z dzika z marynatami
- Pieczona kacza pierś podana z żurawiną
- Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
- Rolada drobiowa z ziołami
- Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
- Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
- Karkówka w ziołach pieczona
- Delikatny pasztet drobiowy z morelami
- Galaretki cielęce
- Roladka z kaczki z figami
- Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (TRZY POZYCJE)

- Łosoś marynowany z cząstkami cytrusów
- Filety z pstrąga z farszem ziołowym
- Śledzie na trzy sposoby podane
- Delikatna terina z łososia
- Tymbaliki z ryb morskich
- Śledzie z suszonymi pomidorami

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Szynka wieprzowa pieczona w całości z goździkami podana ze smażonymi jabłkami z żurawina
- Indyk w całości pieczony z farszem z suszonymi owocami ze smażonym bulgur

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Pikantne skrzydełka
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

- Kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane







WARIANT III - 435 ZŁ/OSOBĘ

PRZYSTAWKA (JEDNA POZYCJA)

- Delikatna terina z łososia podana z sosem chrzanowo- koperkowym
- Pasztet z dzika podany z marynatami i sosem winno - żurawinowym
- Wędzona kacza pierś podana ze smażonymi jabłkami

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

- Krem z białych warzyw z parmezanem
- Bulion z kaczki z pierożkami
- Krem z pomidorów podawany z ricottą
- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (CZTERY POZYCJE)

- Kotlet De Volaille
- Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem
- Pieczona kaczka natarta majerankiem
- Polędwiczka wieprzowa z musolin ziołowym
- Stek z polędwiczki wieprzowej
- Roladka wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami
- Sakiewka indycza z bekonem
- Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony
- Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym
- Rolada wieprzowa z bekonem i ziołami
- Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami
- Żeberka z miodem i chili
- Rolada cielęca z omletem, szynką i ziołami
- Schab pieczony z warzywami
- Polędwiczka podana z pistacjami
- Zrazy wołowe po staropolsku
- Kacza pierś podana z esencjonalnym mięsnym sosem
- Pstrąg pieczony z warzywami
- Vegański falafel z salsą pomidorową
- Pieczona cukinia z warzywami i ziołami

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

- Surówki sezonowe
- Chrupiące sałaty z cząstkami warzyw
- Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
- Zapiekanka warzywna
- Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
- Buraczki zasmażane
- Ziemniaki gotowane z siekanym koprem
- Ziemniaki smażone w ziołach
- Frytki
- Ryż gotowany
- Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

RIVER STYLE
Hotel & SPA

WARIANT III - 435 ZŁ/OSOBĘ

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (CZTERY POZYCJE)

- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
- Chrupiący bukiet sałat z tymiankowym winegret i cząstkami warzyw
- Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
- Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
- Sałatka z papryki z krewetkami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem czosnkowym
- Sałatka z marynowanym w curry śledziem
- Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (CZTERY POZYCJE)

- Pasztet z dzika z marynatami
- Pieczona kacza pierś podana z żurawiną
- Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
- Rolada drobiowa z ziołami
- Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
- Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
- Karkówka pieczona w ziołach
- Delikatny pasztet drobiowy z morelami
- Galaretki cielęce
- Roladka z kaczki z figami
- Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (CZTERY POZYCJE)

- Łosoś marynowany z cząstkami cytrusów
- Roladki z soli z farszem ziołowym
- Filety z pstrąga z farszem ziołowym
- Śledzie podane na trzy sposoby
- Delikatna terina z łososia
- Tymbaliki z ryb morskich
- Śledzie z suszonymi pomidorami

DESER

- Sernik cynamonowo-miodowy na bazie mascarpone
- Tort weselny
- Ciasta i owoce podane na paterach

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Szynka wieprzowa pieczona w całości z goździkami podana ze smażonymi jabłkami z żurawina
- Indyk w całości pieczony z farszem z suszonymi owocami ze smażonym bulgur

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Pikantne skrzydełka
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

- Kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane







WARIANT PREMIUM - 565 ZŁ/OSOBĘ

PRZYSTAWKA (JEDNA POZYCJA)

- Delikatna terina z łososia podana z sosem chrzanowo- koperkowym
- Pasztet z dzika podany z marynatami i sosem winno - żurawinowym
- Wędzona kacza pierś podana ze smażonymi jabłkami

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

- Krem z białych warzyw z parmezanem
- Bulion z kaczki z pierożkami
- Krem z pomidorów podawany z ricottą
- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (CZTERY POZYCJE)

- Kotlet De Volaille
- Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem
- Pieczona kaczka natarta majerankiem
- Polędwiczka wieprzowa z musolin ziołowym
- Stek z polędwiczki wieprzowej
- Roladka wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami
- Sakiewka indycza z bekonem
- Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony
- Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym
- Rolada wieprzowa z bekonem i ziołami
- Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami
- Żeberka z miodem i chili
- Rolada cielęca z omletem, szynką i ziołami
- Schab pieczony z warzywami
- Polędwiczka podana z pistacjami
- Zrazy wołowe po staropolsku
- Kacza pierś podana z esencjonalnym mięsnym sosem
- Pstrąg pieczony z warzywami

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

- Surówki sezonowe
- Chrupiące sałaty z cząstkami warzyw
- Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
- Zapiekanka warzywna
- Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
- Ziemniaki gotowane z siekanym koprem
- Ziemniaki smażone w ziołach
- Frytki
- Ryż gotowany
- Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

RIVER STYLE
Hotel & SPA

WARIANT PREMIUM - 565 ZŁ/OSOBĘ

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (CZTERY POZYCJE)

- Sałatka grecka z fetą i oregano
- Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
- Chrupiący bukiet sałat z tymiankowym winegret i cząstkami warzyw
- Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
- Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
- Sałatka z papryki z krewetkami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem czosnkowym
- Sałatka z marynowanym w curry śledziem
- Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (CZTERY POZYCJE)

- Pasztet z dzika z marynatami
- Pieczona kacza pierś podana z żurawiną
- Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
- Rolada drobiowa z ziołami
- Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
- Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
- Karkówka pieczona w ziołach
- Delikatny pasztet drobiowy z morelami
- Galaretki cielęce
- Roladka z kaczki z figami
- Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (CZTERY POZYCJE)

- Łosoś marynowany z cząstkami cytrusów
- Roladki z soli z farszem ziołowym
- Filety z pstrąga z farszem ziołowym
- Śledzie podane na trzy sposoby
- Delikatna terina z łososia
- Tymbaliki z ryb morskich
- Śledzie z suszonymi pomidorami

DESER

- Sernik cynamonowo-miodowy na bazie mascarpone
- Tort weselny
- Ciasta i owoce podane na paterach

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Szynka wieprzowa pieczona w całości z goździkami, podana ze smażonymi jabłkami z żurawiną
- Indyk pieczony w całości z farszem, podany z suszonymi owocami ze smażoną kaszą bulgur
- Wędzony udziec wieprzowy podany na ciepło z sosem cumberland
- Selekcja gorących mięs serwowanych przez kucharzy (do wyboru 3 mięsa: szaszłyki, pieczone udka, karczek pieczony, żeberka, szynka pieczona)
  Dodatki: ziemniaczki opiekane, warzywa pieczone w ziołach;
  Sosy: chrzan, czosnkowy, musztarda, żurawina

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

- Pikantne skrzydełka
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

- Kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane

ALKOHOL W FORMIE OPEN BARU

- Wódka house (Wyborowa/ Soplica/ Finlandia)
- Wino house (białe i czerwone)
- Piwo
- Whisky (Johnie Walker/ Grant's)
- Kolorowe drinki serwowane przez barmanów

RIVER STYLE
Hotel & SPA

INFORMACJE DODATKOWE

CENA KAŻDEGO WARIANTU MENU OBEJMUJE:

- Powitanie chlebem i solą
- Powitanie winem musującym
- Menu weselne
- Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń
- Obsługa kelnerska do godziny 04:00
- Dekoracja stołów świecami i świeżymi kwiatami
- Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej
- Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 i usługodawcy 50%

DODATKOWO PŁATNE:

- Przedłuzenie imprezy po godzinie 04:00 koszt dodatkowy 1000 zł/godzina

POPRAWINY:

- Zupa + danie główne serwowane + dania z wesela + pakiet napoi bezalkoholowych w cenie 160 zł/osoba
- Czas trwania poprawin do 6 godzin
- Każda kolejna godzina 1000 zł/godzina

POKOJE:

- Dla Pary Młodej pokój ze śniadaniem w cenie wesela: możliwość korzystania z basenu, sauny, jacuzzi
- Dla Gości weselnych pokoje hotelowe w atrakcyjnych cenach

KONTAKT:

- e mail: marketing@hotelriverstyle.pl
- tel. 58 73 64 850
- www.hotelriverstyle.pl

*Ceny obowiązują Wesela od 50 osób, mniejsze uroczystości wyceniamy indywidualnie

RIVER STYLE
Hotel & SPA

CENNIK USŁUG DODATKOWYCH

DODATKOWE POTRAWY

- **Dzik pieczony z sosem własnym podany z opiekanymi cząstkami ziemniaków – 3500zł** (porcja jest przewidziana na ok. 80 osób), konieczna jest wcześniejsza rezerwacja gdyż potrawa nie jest zawsze możliwa do zamówienia
- **Prosiak pieczony z kaszą i sosem własnym z potatkami smażonymi w ziołach – 2500zł** (porcja jest przewidziana na ok. 50 osób), konieczna jest wcześniejsza rezerwacja gdyż potrawa nie jest zawsze możliwa do zamówienia
- **Wiejski stół do 50 osób – 2000 zł**: wędzonki własnej roboty: szynka, schab, polędwiczka, boczek, smalec, ogórki, kabanosy, kiełbasa wiejska, zylc, chleb wiejski
- **Słodki stół -** monoporcje 200 szt. - **3 500 zł**
- **Bufet sushi -** 500 kawałków - **3 500 zł**

DODATKOWE USŁUGI

- **Usługa barmańska** (do godziny 2:00) do 70 osób - **2000 zł**
- **Usługa barmańska** (do godziny 2:00) między 71-150 osób - **2800 zł**
- **Podtalerze - 3 zł/szt**
- **Czerwony dywan - 200 zł**
- **Foto Box - Vogue Special Edition (dostępny przez cały czas trwania imprezy) 1000 zł**

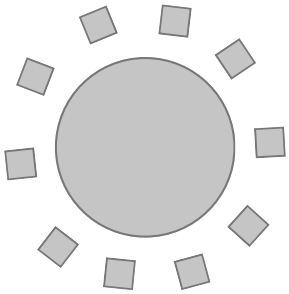
KONTAKT:

- e mail: marketing@hotelriverstyle.pl
- tel. 58 73 64 850
- www.hotelriverstyle.pl

*Ceny obowiązują Wesela od 50 osób, mniejsze uroczystości wyceniamy indywidualnie

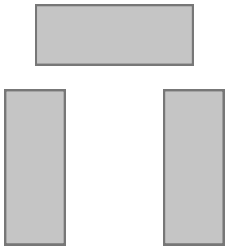
SALA KRYSZTAŁOWA





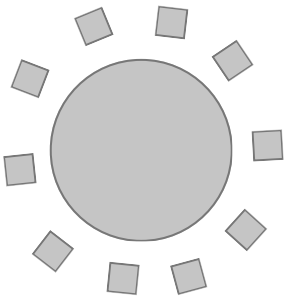
OK. 100 OSÓB





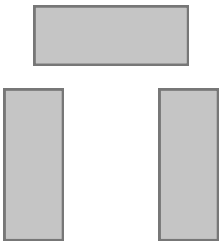
OK. 100 OSÓB

SALA BALOWA



OK. 200 OSÓB





OK. 300 OSÓB

