

Angebot für die Organisation einer Hochzeitsfeier

Die Hochzeit ist einer der schönsten Tage im Leben, und eine gelungene Hochzeit ist ein perfekter Beginn eines neuen, gemeinsamen Lebensweges. Bei der Planung dieses schönsten Tages des Lebens legen wir einen großen Wert auf viele Details. Wir möchten, dass dieser Tag der schönste und unvergesslichste wird, der ungestört verlaufen soll.

*Bei den Vorbereitungen für die Hochzeit müssen Braut und Bräutigam viele wichtige Entscheidungen treffen. Lassen Sie Ihre Träume wahr werden und veranstalten Sie Ihre Feier in den schönen, gemütlichen und stilvollen Räumen des Tawerna Restaurants im Kormoran Resort & Spa Hotel ****.*

Um Ihrer Erwartungen gerecht zu werden, möchten wir Ihnen ein neues Angebot und eine Reihe von verschiedenen Attraktionen vorstellen, die wir ständig an neue Trends anpassen.

Was unterscheidet UNS von anderen?

*Unser Vorteil ist zweifellos unsere Erfahrung – wir haben hunderte von Hochzeiten und tausende von Partys organisiert. **Wir haben viele zufriedene Gäste bedient***

Golden-Paket 349 PLN/Person*

Mittagessen:

- *Suppe:*
 - *Brühe mit hausgemachten Nudeln*
 - *VEGE - Weiße Gemüse Cremesuppe (zusätzlich auf Anfrage)*
- *Hauptgang (bei 2 Portionen pro Person, auf Platten serviert):*
 - *Paniertes Hähnchenfilet*
 - *Schweinerouladen mit Käse- und Champignonfüllung*
 - *Schweinefleischröllchen in Waldpilzsauce*
 - *Geflügelfilet in Conrnflakes*
 - *Rippchen in Soße*
 - *Hailbutt begleitet von gegrilltem Gemüse*
 - *VEGGIE - Camembertkäse paniert mit gegrilltem Gemüse und Moosbeeren (zusätzlich auf Anfrage)*
- *Beilagen:*
 - *gekochte Kartoffeln*
 - *gekochte Kartoffeln*
 - *Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch*
 - *Schlesische Kartoffelklößchen*
 - *Rohkostsalat (3 Sorten) kalt serviert*
 - *dunkle Bratensoße*
 - *Champignonssauce mit Sahne verfeinert*

Kalte Zwischengerichte:

- Platten mit gebratenem Fleisch und Käse,
- Spargel in Schinken mit Meerrettich-Mousse,
- Geflügel- und Schweinesülze,
- Eier in Mayonnaise auf einer Insel aus Gemüsesalat,
- Hering in Öl mit Zwiebeln nach traditioneller polnischer Art,
- Beefsteak Tatar mit Beilagen (serviert um ca. 22 Uhr),
- Tortilla mit Hähnchenfleisch und Gemüse,
- Gyros-Salat,
- Fisch aus unserer Räucherei
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto-Sauce,
- Hausgemachte Pastete mit Preiselbeeren,
- Mischbrot, Butter, Dressings,
- Polnischer Schmalzaufstrich mit Gewürzgurken

Warmes IV Abendessen:

- Vorsmack nach Lebuser Art (Schweinefleisch, Speck, Wurst, Gemüse, in Tomaten)
- Wirsing-Rouladen mit Hackfleisch- und Reisfüllung in Tomatensoße
- rubinroter Borschtsch mit Krokette, mit Kohl und Pilzen gefüllt
- Pansen-Suppe nach Warschauer Art

Selbstgebackene Kuchen (bei 2 Portionen pro Person, am Buffet serviert):

- 4 – 5 Sorten

Mini-Desserts (50 % - der Gästezahl am Buffet serviert):

- 4 – 5 Sorten

Getränke in beliebiger Menge:

- 100% Fruchtsäfte (Orange, Apfel), Wasser ohne/mit Kohlensäure (am Tisch serviert)
- kohlenstoffhaltige Getränke Cola, Fanta, Sprite (am Buffet serviert)
- Kaffee, Tee (am Buffet serviert)

Obst (50 g/Person, am Buffet serviert):

- Mix von Saisonfrüchten

Platin-Paket 439 PLN/Person*

Mittagessen: (für jede Person serviert)

- Vorspeise:
 - Melone in Parmaschinken
- Suppe:
 - Weiße Gemüse Cremesuppe mit geräucherten Speckchips (zusätzlich auf Anfrage)
- Hauptgang zur Wahl:
 - Rinderrouladen mit saurer Gurke und Räucherspeck gefüllt, im eigenen Saft, mit schlesischen Klößen und Rotkohl
- Nachtisch:
 - süße Überraschung

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten mit Fleisch aus unserer Räucherei und Käsesorten,*
- *Räucherfischplatten*
- *Spargel in Parmaschinken mit Meerrettich-Mousse,*
- *Hering in Öl mit Zwiebeln nach traditioneller polnischer Art,*
- *Gyros-Salat,*
- *Tomaten mit Mozzarella mit Pesto-Soße*
- *Lachstatar mit Kapern,*
- *Beefsteak Tatar mit Beilagen (serviert um ca.22Uhr),*
- *Mischbrot, Butter, Dressings,*
- *Polnischer Schmalzaufstrich mit Gewürzgurken*

Warmes Abendessen:

- *Gemischte gebackene Piroggen,*
- *Wirsing-Rouladen mit Hackfleisch- und Reisfüllung in Tomatensoße*
- *gebratene königliche Quappe,*
- *rubinroter Borschtsch mit Krokette, mit Kohl und Pilzen gefüllt*

Selbstgebackene Kuchen (bei 2 Portionen pro Person, am Buffet serviert):

- *4 – 5 Sorten*

Mini-Desserts (50 % - der Gästezahl am Buffet serviert):

- *4 – 5 Sorten*

Getränke in beliebiger Menge:

- *100% Fruchtsäfte (Orange, Apfel), Wasser ohne/mit Kohlensäure (am Tisch serviert)*
- *kohlensäurehaltige Getränke Cola, Fanta, Sprite (am Buffet serviert)*
- *Kaffee, Tee (am Buffet serviert)*

Obst (100 g/Person, am Buffet serviert):

- *Mix von Saisonfrüchten*

Diamant-Paket 549 PLN/Person*

Mittagessen

- *Vorspeise:*
 - *Panierter Camembert mit Preiselbeeren und Obst*
- *Suppe (für jede Person serviert):*
 - *Brühe mit Fleischklösschen und Gemüse*
 - *VEGE - Weiße Gemüse Cremesuppe (zusätzlich auf Anfrage)*
- *Zweiter Hauptgang (bei 2 Portionen pro Person, auf Platten serviert):*
 - *Rinderbäckchen in eigener Soße*
 - *Ente nach traditioneller Art, mit Äpfeln und Moosbeeren serviert*
 - *Schweinelendchen in Kräutern, mit Waldpilzen serviert*
 - *Gegrillter Lachs mit Zitronen-Butter-Sauce*
- *Beilagen:*
 - *Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch*

- *Schlesische Kartoffelklößchen*
- *Kartoffelpüree*
- *Rotkohl (warm serviert)*
- *Gemischte Rohkostsalate*
- *Nachtisch:*
 - *süße Überraschung*

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten mit spanischen und traditionell geräucherten Wurstsorten,*
- *Käseplatten mit Früchten,*
- *Spargel in Parmaschinken mit Meerrettich-Mousse,*
- *Roulade mit Spinat, Lachs und Frischkäse,*
- *Warmgeräucherte Fischplatten,*
- *Wachteleier auf Kopfsalat mit Kaviar,*
- *Beefsteak Tatar mit Beilagen (serviert um ca.22Uhr) ,*
- *Hering in Öl mit Zwiebeln nach traditioneller Art,*
- *Tomaten mit Mozzarella-Käse und Pesto-Sauce,*
- *Hausgemachte Pastete mit Preiselbeeren,*
- *Gyros-Salat,*
- *Mischbrot, Butter, Dressings,*
- *Polnischer Schmalzaufstrich mit Gewürzgurken*

Warmes Abendessen:

- *gebratene königliche Quappe,*
- *gekochte Muscheln In Weißwein, Knoblauch und Butter*
- *rubinroter Borschtsch mit Fleischpastete*
- *Pansen-Suppe nach Warschauer Art*

Selbstgebackene Kuchen (bei 2 Portionen pro Person, am Buffet serviert):

- *4 – 5 Sorten*

Mini-Desserts (50 % - der Gästezahl am Buffet serviert):

- *4 – 5 Sorten*

Getränke in beliebiger Menge:

- *100% Fruchtsäfte (Orange, Apfel), Wasser ohne/mit Kohlensäure – am Tisch serviert*
- *kohlensäurehaltige Getränke Cola, Fanta, Sprite (am Buffet serviert)*
- *Kaffee, Tee (am Buffet serviert)*

Obst (100 g/Person, am Buffet serviert):

- *Mix von Saisonfrüchten*

Das Highlight des Abends:

- *gebratene Keule, serviert von dem Chefkoch*

Nachfeier:

(bis zu 5 Stunden, jede weitere Stunde + 500 PLN (max 2 Stunden))

- *Variante im Saal 139 PLN/Person, als Buffet*
 - *Suppe nach Wahl: Sauerteigbrühe mit Ei, Gurkensuppe, Sauerkrautsuppe*
 - *Hauptgang: (a la Kochchefs – Fleisch mit Beilagen)*
 - *alle von der Hochzeitsfeier übrig gebliebenen Speisen*
- *Version im Freien: 169 PLN/Person, Nachfeier im Freien (mit Einweggeschirr)*
 - *Suppe nach Wahl: Sauerteigbrühe mit Ei, Gurkensuppe, Sauerkrautsuppe*
 - *Gegrillte Wurst 1 Stk. /Person*
 - *alle von der Hochzeitsfeier übrig gebliebenen Speisen*

Zusätzliche Informationen:

(gelten für alle Hochzeits-Pakete)

- ***Die Reservierung des Termins der Hochzeitsfeier erfolgt nach der Anzahlung des Betrags i.H.v. 6.000 PLN und der Unterzeichnung des entsprechenden Vertrags. Im Falle einer Stornierung wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.***
- *Kinder*
unter 2 Jahre Gratis
3-9 Jahre alt 50 % des Preises
> 10 Jahre 100 % des Preises
- ***Begrüßung des Jungen Paares traditionell mit Brot und Salz und einem Glas Sekt (im Preis inkl.)***
- ***Wir können auch eine Hochzeitsfeier in Form eines Buffets organisieren, ohne zusätzliche Kosten***
- ***Ein GUTSCHEIN (Betrag) für das Brautpaar als Geschenk.***
- ***10 % Rabatt auf die Unterkunft – Buchung der Hotelzimmer und -häusern für Hochzeitsgäste möglich. Falls Sie diese Dienste in Anspruch nehmen möchten, setzen Sie sich bitte mit unseren HOTEL - Managern in Verbindung***

Zusätzliche kulinarische Attraktionen

- *Hochzeitstorte (Torten – klassisch, auf Basis von Schlagsahne und Früchten der Saison, auch naked cake) – 18 PLN/Person*
- *Kosten für das Servieren einer vom Auftraggeber gelieferten Torte (bei Vorlage eines Herkunftsnachweises für das bestimmte Produkt) – 10 PLN/Person.*
- *Süßer Tisch (min. 30 Personen)- Monoportionen(4 Artikel pro Person)*
- *- 49 PLN/Person*
- *Zusätzlicher Nachtisch: Eiscreme-Fest – 18 PLN/Person*
- *Mini-Desserts in einem Paket für 50 % der Gäste vorgesehen, ggf. Bestellen mehrerer Portionen möglich – 12 PLN/Stück*
- *Candy Bar – ein Buffet mit bunten Süßigkeiten – 20 PLN/Person*
- *Zusätzliche Früchte 11 PLN/100g*
- *Frisch gepresster Saft aus Obst oder Gemüse, serviert in Spendern auf dem Buffet, 5 Liter - 300 PL*

- *Sushi Ecke 2.590 PLN*
- *Altpolnische Ecke 3.490 PLN*
- *Keule 7-10kg 1590 PLN*
- *Gebackenes Ferkel im Ganzen ohne Knochen 9-10kg – 1.690 PLN*
- *Ferkel mit Grütze und Innereien gefüllt, im Brot gebacken 25 kg, 3.990 PLN*
- *Es besteht die Möglichkeit, unseren Service in Anspruch zu nehmen (Vorbereitung einer rustikalen Ecke mit Ihren Produkten, Servieren Ihres Wildschweins, Ferkels, Truthahns, etc.) - 499 PLN*

Zusätzliche Attraktionen für Hochzeitsfeier

- *Feuerwerkshow (ca. 5 Min.) – 3.490 PLN **TOP PREIS!!!***
- *Römische Lichter 4 Stk. (2-3 h) – 800 PLN*
- *Spektakuläre Live-Feuershow (ca. 30 Minuten) – 3.790 PLN*
- *Hochzeit im Freien – 1.990 PLN*
- *Beschriftung LOVE – 499 PLN*
- *Photostand (3h) – ab 1.499 PLN*
- *Fassbier TYSKIE 30 Liter – 750 PLN, 50 Liter – 900 PLN*
- *Open Bar ab 149 PLN*
- *Alkohol-Servierung – 499 PLN*
- *Stuhlbezüge 10 PLN Stk. (Farben: weiß, ecru, grau)*
- *Dekoration mit LED-Beleuchtung – 499 PLN*
- *Bereitstellung der Beschallung für die Nachfeier – 500 PLN*
- *Es besteht die Möglichkeit, Ihre eigene Ausrüstung mitzubringen und an den Strom anzuschließen(z.B. Fotostand, Laptop, Lautsprecher etc.) - 399 PLN*

Kontakt

- **bzgl. Hochzeitsfeier**
Justyna Kadłubicka justyna@kormoran.tv +48 730 687 153
- **bzgl. Unterkunft**
Magdalena Dziejcz magda@kormoran.tv +48 790 290 153



*Das vorliegende Preisangebot dient zur Information, als Übersicht und stellt kein Angebot im Sinne des Art. 66 Abs. 1 des poln. Zivilgesetzbuches [k.c.] dar. Änderungen der Preise der in der Preisliste enthaltenen Dienstleistungen und Waren sowie des Inhalts vorbehalten. Der endgültige Preis der Dienstleistungen oder Waren wird in den entsprechenden Vertrag für die Veranstaltung der Hochzeitsfeier aufgenommen.