Menu Weselne

RESTAURACJA VICTORIA

2022

VICTORIA

★ ★ ★

Hotel & Restauracja

Zapraszamy na spotkanie.
Odpowiemy na pytania
oraz omówimy możliwości organizacji
Państwa wyjątkowego dnia.

Hotel Victoria
Olkusz
Ul. Mickiewicza 18
32-300 Olkusz

Recepcja@victoria.olkusz.pl
www.victoria.olkusz.pl
+48 32 754 41 31

Iwona Kalista
+48 600 960 453

W cenie pakietu 200 zł/os otrzymują Państwo

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Lampka wina musującego dla wszystkich Gości

Menu serwowane :
uroczysty trzydaniowy obiad (zupa, dania główne, deser)
Dwa dania kolacyjne
Zimne przekąski serwowane wyłącznie na stole szwedzkim
Zimne przekąski na stole gości – dopłata 10 zł/os
Owoce (filetowane, na serwisie kawowym)
Soki owocowe, woda mineralna, herbata, kawa – bez ograniczeń
Napoje gazowane dopłata 12 zł/os –
bez limitu w czasie trwania uroczystości
Apartament z sejfem dla Nowożeńców
Podstawowy wystrój Sali
Pokrowce dla Nowożeńców i świadków
Profesjonalną obsługę kelnerską
Wynajem Sali

Dodatkowo:
Rabat w wysokości 50% menu dla dzieci 4 – 10 lat
Dzieci do 3 lat - bezpłatnie
Obsługa techniczna[1] - 80% ceny menu podstawowego

---

[1] Zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta

W cenie pakietu 220 zł/os otrzymują Państwo

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Lampka wina musującego dla wszystkich Gości

Menu serwowane:
uroczysty trzydaniowy obiad (zupa, dania główne, deser)
Danie gorące
Danie kolacyjne
Zimne przekąski serwowane na stole szwedzkim
Zimne przekąski na stole gości – dopłata 10 zł/os
Owoce (filetowane, na serwisie kawowym)
Soki owocowe, woda mineralna, herbata, kawa – bez ograniczeń
Napoje gazowane dopłata 12 zł/os –
bez limitu w czasie trwania uroczystości
Apartament z sejfem dla Nowożeńców
Podstawowy wystrój Sali
Pokrowce dla Nowożeńców i świadków
Profesjonalną obsługę kelnerską
Wynajem Sali

Dodatkowo:
Rabat w wysokości 50% menu dla dzieci 4 – 10 lat
Dzieci do 3 lat - bezpłatnie
Obsługa techniczna[2] - 80% ceny menu podstawowego

[2] Zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta

W cenie pakietu 240 zł/os otrzymują Państwo

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Lampka wina musującego dla wszystkich Gości

Menu serwowane:
uroczysty trzydaniowy obiad (zupa, dania główne, deser)
Dwa dania gorące
Jedno danie kolacyjne
Zimne przekąski serwowane na stole szwedzkim
Zimne przekąski na stole gości – dopłata 10 zł/os
Owoce (filetowane, na serwisie kawowym)
Soki owocowe, woda mineralna, herbata, kawa – bez limitu
Napoje gazowane dopłata 12 zł/os –
bez limitu w czasie trwania uroczystości
Apartament z sejfem dla Nowożeńców
Podstawowy wystrój Sali
Pokrowce dla Nowożeńców i świadków
Profesjonalną obsługę kelnerską
Wynajem Sali

Dodatkowo:
Rabat w wysokości 50% menu dla dzieci 4 – 10 lat
Dzieci do 3 lat - bezpłatnie
Obsługa techniczna[3] - 80% ceny menu podstawowego

[3] Zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta

Dodatkowo proponujemy

Ciasta 12 zł/os
Tort 16 zł/os
Paczki ciast dla gości - 23 zł
Przystawka – 15 zł/os
Stół wiejski – 15 zł/os
Dodatkowe dania w bemarach na stole szwedzkim – 15 zł/os

Cena nie uwzględnia:
Alkoholu, tortu, ciasta, oprawy muzycznej
oraz innych usług dodatkowych.

Lokal nie pobiera opłaty korkowej.

PRZYSTAWKA

do wyboru 1 propozycja

Boczek po kalifornijsku
Tatar ze śledzia z chipsem jabłkowym
Soczysty melon otulony szynką parmeńską
Carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem
Płatki kurczaka podane na mixie sałat z sosem z mango i marakui

ZUPA

do wyboru 1 propozycja

Tradycyjny rosół z makaronem lub kołdunami
Krem pomidorów z płatkami migdałów
Krem z białych warzyw z chipsem pietruszki
Krem z cukinii z grzanką serową
Krem z borowików podany ze śmietaną i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 1 propozycja

Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
Warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
Sakiewka ze schabu w sosie ciemnym
Tradycyjny kotlet schabowy
Rolada wieprzowa faszerowana kapustą kiszoną,
boczkiem w sosie ziołowym
Rolada Śląska w sosie ciemnym
De volaille
Kieszeń z kurczaka na puree kalafiorowym
Rolada drobiowa z warzywami w sosie serowym
Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami
w sosie z zielonego pieprzu

DANIE GORĄCE

do wyboru 1 propozycja

Ośmiorniczki z kurczaka z boczkiem, cukinią i parmezanem
Rolada z kurczaka z mozarellą, suszonymi pomidorami
z sosem szpinakowym
Szaszłyk z wielu mięs przekładany warzywami
Cordon blue
Karkówka duszona z warzywami
Schab nadziewany śliwką suszoną w sosie chrzanowym
Filet z kaczki z żurawiną
Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i mozzarellą
Faszerowane udko z kurczaka
Dorsz na warzywach

DANIE KOLACYJNE

do wyboru 1 propozycja

Strogonof
Bogracz z ziemniakami
Gulasz segetyński
Zupa meksykańska z pulpecikami
Pasztecik z ciasta francuskiego + barszcz solo
Gołąbki z kaszą pęczak w sosie grzybowy
Papryka faszerowana z sosem pomidorowym
Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem
Krokiet neapolitański + barszcz solo
Krokiet z mięsem i kapustą + barszcz solo
Kapuśniaczek z pieczarkami + barszcz solo

DODATKI

do wyboru 1 propozycja

Ziemniaki z koperkiem
Talarki ziemniaczane
Ćwiartki ziemniaka w łupinkach
Bezy ziemniaczane
Ryż z warzywami
Kasza Kus-kus/Kasza pęczak z warzywami
Kluseczki gnochi ze szpinakiem
Kluski śląskie
Kopytka okraszone boczkiem i cebulką

SURÓWKI

do wyboru 3 propozycje

Marchew z jabłkiem
Colesław w sosie chrzanowym
Porowa
Kapusta czerwona
Kapusta pekińska
Kapusta kwaszona
Koperkowa na bazie białej kapusty
Zasmażana
Buraki z cebulką
Mizeria
Wiosenna na winegrecie
Szwedzka z ogórkiem kwaszonym
Seler

DESER

do wyboru 1 propozycja

Puchar lodowy ze świeżymi owocami
Strudel jabłkowo-gruszkowy z sosem waniliowym
Szarlotka na ciepło z gałką lodów
Lody waniliowe z ciepłymi malinami
Panna Cotta z sosem truskawkowym
Brzoskwiniowa fantazja

BUFET ZIMNY

Mięsa pieczone, wędliny, pasztet, kabanosy
Jajka w sosie tatarskim
Pikle/świeże warzywa
Pieczywo

Tylko w wersji na stole szwedzkim
Łosoś w cieście francuskim
Tarta – 2 rodzaje
Ciasto szpinakowe
Ciasto serowe
Tortilla z kurczakiem/z tuńczykiem

Dodatkowo do zimnej płyty proponujemy:
Deska serów – od 250 zł
Fingr foody – 10 zł/os
Sushi – 22 zł/os (4 kawałki na osobę)
Stół słodkości – od 400 zł
Łosoś pieczony faszerowany pstrągiem 1 szt. (ok.4 kg) – 600 zł

Sałatki do wyboru 2 propozycje
Jarzynowa
Gyros
Ryżowa
Kurczak na mixie sałat
Śródziemnomorska
Tortellini
Kurczak z ananasem
Grecka

Śledzie do wyboru 2 propozycje
W oleju
Rolmopsik po wiejsku
Ryba po grecku
W zalewie śmietanowo-jogurtowej
W musztardzie

Galaretki do wyboru 2 propozycje
Drobiowa
Wieprzowa
Ozorek
Schab po warszawsku
Szparagi w szynce

Dodatkowe dania w bemarach do wyboru 2 propozycje
Żeberka w sosie barbecue
Pałeczki kurczaka w pikantnej panierce
Golonka na kapuście zasmażanej
Mix pierogów 6 szt./os (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

Warunki rezerwacji

Zaliczka w wysokości 2 000 zł płatna gotówką w dniu rezerwacji sali
Ostateczny wybór Menu – 2 tygodnie przed terminem realizacji wesela
Ostateczne zgłoszenie liczby Gości oraz wpłata 50% wartości wesela
- 1 tydzień przed terminem realizacji
Pozostała część kwoty należnej za organizację wesela gotówką
lub przelewem - do 3 dni po terminie realizacji

Koszty dodatkowe wystroju sali

Kurtyna świetlna + dekoracja – 80 zł
Bukiety – „martinówka" – 100 zł/szt.
Bukiet – „tuba" – 70 zł/szt.
Bukiet przed Młodych – 150 zł
Świeca „klocek"– 7 zł/szt.
Serwetka materiałowa wiązana - 2 zł/szt.
Serwetka podwójna kolorystycznie – 2 zł/szt.
Pokrowce dla gości – 10zł/szt.

Zapytaj o możliwość doboru dań wegetariańskich, wegańskich,
bezglutenowych (i innych specjalnych diet) lub o poszerzenie menu
o elementy indywidualnego uzgodnienia.

Istnieje możliwość organizacji uroczystości zaślubin w ogrodzie Hotelu.

Podane ceny i oferta na kolejne lata
mogą ulec zmianie.

VICTORIA

★ ★ ★

Hotel & Restauracja