

WESELE MARZEŃ '24



Boszkowo
Letnisko



Leszno

OFERTA WESELI I PRZYJĘĆ WESELNYCH
W HOTELACH ANTONIŃSKA W LESZNIE I W BOSZKOWIE-LETNISKU
NA ROK 2024

Antonińska
HOTELS

**To już pewne:
powiecie sobie
sakramentalne **TAK**
Świętujmy to!
Niech wesele w wybranym
przez Was Hotelu Antonińska
będzie godnym
ukoronowaniem tego
wyjątkowego dnia.
Zapraszamy do
poznania oferty
naszych hoteli.**

1 Wybierzcie:

Hotel Antonińska City w Lesznie
lub *Hotel Antonińska Resort SPA*
w Boszkowie-Letniku.

Każdy jest inny. Każdy jest idealnym miejscem do zorganizowania wesela, które na długo pozostanie w pamięci Pary Młodej i gości. W tym szczególnym dniu liczy się każdy detal, dlatego nasz doświadczony zespół chętnie zadba o dopracowanie szczegółów oferty, zgodnie z Waszą wizją.

2 Dwa hotele. Organizujemy w nich przyjęcia weselne do 120 osób.

Do Państwa dyspozycji mamy:

- 2 sale w Lesznie + taras-ogród letni, idealny na ślub cywilny w plenerze;
- 3 sale w Boszkowie, w tym budynek na plaży + spektakularną plażę, idealną na ślub cywilny w plenerze.

W mieście, czy nad jeziorem? Dla ilu uczestników? U nas macie wybór.



3 Przydzielony przyszłej Młodej Parze hotelowy Koordynator doradzi zarówno przy wyborze i ustalaniu menu, jak również w kwestiach nie mniej ważnych, takich jak aranżacja i wystrój sali weselnej, plan całego wieczoru, harmonogram wydarzeń, logistyka zakwaterowania zaproszonych gości, czy też oprawa muzyczna.

4 Zadbamy o profesjonalny serwis, sprawną obsługę na wysokim poziomie, Państwa bezpieczeństwo oraz wyjątkowy klimat wesela.

5 Jesteśmy również otwarci na niestandardowe pomysły przyszłej Młodej Pary, które z chęcią pomożemy zrealizować.

Z przyjemnością podzielimy się też naszym dotychczasowym doświadczeniem, które zebraliśmy dzięki organizacji kilkudziesięciu uroczystości dla Par, które już nam zaufały.

6 Noclegi dla gości weselnych to ważny element naszej wyjątkowej oferty. Biorąc pakiet weselny, Młoda Para otrzymuje komfortowy pokój na czas wesela. A dla gości weselnych mamy pokoje 1-, 2-, 3 osobowe i rodzinne 4 osobowe studia z 2 sypialniami. Mamy też 90-metrowe apartamenty z 3 sypialniami, każda sypialnia z prywatną łazienką.



W każdym z naszych hoteli proponujemy jedno z trzech menu: Srebrne, Złote, Perłowe. A jeśli to mało: to mamy też zawsze coś ekstra :)

TRZY MENU DO WYBORU I TAK WIELE JUŻ W CENIE

Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie. Jesteśmy otwarci na różne pomysły.

1 Dobór menu zależy od tego, ile godzin ma trwać Wasze wesele. Ważna jest liczba uczestników, scenariusz tego wyjątkowego wieczoru, no i Wasz budżet. Jeśli wesele ma się wcześniej zacząć i trwać do 3 w nocy, to zadbajcie o stosowną ilość jedzenia.

2 MACIE TO W KAŻDYM PAKIECIE

- ♥ Sala do godziny 3:00
- ♥ Chleb i sól - do tradycyjnego powitania
- ♥ Aperitif, wino musujące do toastu na powitanie Młodej Pary
- ♥ Dzieci. Do lat 3 gratis, jeśli siedzą z rodzicem na krześle; 3 ÷ 10 lat 60% ceny; ≥ 10 lat cena jak za osobę dorosłą
- ♥ DJ, zespół muzyczny, fotograf itp. 50% pełnej ceny
- ♥ Pokój dla Pary Młodej w noc weselną



3 O TYM WARTO PAMIĘTAĆ


- ♥ Własny tort z cukierni? TAK, u nas to możliwe, jeśli chcecie.
- ♥ Swoje ciasta w cenie „talerzyka”? TAK, możecie mieć ciasta z cukierkami bez dopłaty. *A domowe?* NIE.
- ♥ Udostępniamy salę do dekoracji na 3 godziny przed rozpoczęciem imprezy. Wcześniejsze wejście dekoratorów tylko po uzgodnieniu.
- ♥ Będzie konfetti, sypanie ryżu itp.? Liczcie się z opłatą za ponadstandardowe sprzątnięcie sali.
- ♥ Ze względu na system pożarowy NIE dopuszczamy innego dymu niż ciężki (zapytaj DJ, czy taki ma).
- ♥ Własna wódka? „Korkowe” kosztuje tyle co butelka.

ZUPA

jedna do wybrania

Krem sezonowy
Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE *łącznie 3 porcje
z asortymentu na osobę*

Pstrąg w sosie rakowym
Roladka z kurczęcia ze szparagami i mozzarellą
Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych
Kaczka pieczona po staropolsku
Schab z serem korycińskim i kozieradką, panierowany w ziarnach
Zraz wieprzowy
Tarta warzywna z tofu 

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

trzy do wybrania

Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Kapusta modra zasmażana
Ćwikła z chrzanem
Sałatka Coleslaw
Marchew z jabłkiem
Seler z ananasem i żurawiną

trzy do wybrania

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z ziołami
Krokiety ziemniaczane
Frytki



SŁODKA CHWILA 1

Kawa, herbata, dodatki i ciasto *- 3 porcje na osobę*

ZAKĄSKI


łącznie 5 porcji z asortymentu na osobę

Tatar wołowy z ogórkiem kiszonym i żelem z żółtka
Schab z ziołami prowansalskimi i chrzanowym masłem
Roladka drobiowa z pesto, suszonymi pomidorami i fetą
Paszтет pieczony z kurkami
Śledź w oleju z cebulką i grillowaną papryką
Sałatka cesar z pieczonym kurczakiem
Mieszane sałaty z sosem winegret, warzywami, tuńczykiem i oliwkami
Sałatka makaronowa z kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą


SŁODKA CHWILA 2 W FORMIE
SŁODKIEGO STOŁU

Kawa, herbata, dodatki i ciasto

KOLACJA *łącznie 1 1/2 porcji
z asortymentu na osobę*


Szaszłyk drobiowy
Żeberka pieczone, glazurowane
Gołąbek z warzywami i soczewicą 
Golonka pieczona w warzywach i piwie korzennym,
podana na kapuście

DANIE NA CIEPŁO NA DOBRE
ZAKOŃCZENIE*jedno do wybrania*

Barszcz czerwony
Flaczki wołowe
Żurek z jajkiem
Minestrone 

CENA
295 ZŁ

PRZYSTAWKA *jedna do wybrania*

Półgęsek z wędzonym oscypkiem i musem jeżynowym
Cukinia z kremem z makreli, kielkami i avocado 

ZUPA *jedna do wybrania*

Krem sezonowy
Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE *łącznie 3 porcje z asortymentu na osobę*

Pstrąg w sosie kurkowym
Kurczak zagrodowy ze szpinakiem i serem korycińskim
Indyk z musem kalafiorowym
Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych
Kaczka pieczona po staropolsku
Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i fetą
Rolada wołowa nadziewana

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO*trzy do wybrania*

Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Kapusta modra zasmażana
Ćwikła z chrzanem
Sałatka Coleslaw
Marchew z granatem
Seler z ananasem i żurawiną



trzy do wybrania

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z ziołami
Ryż z warzywami
Krokiety ziemniaczane
Frytki

SŁODKA CHWILA 1

Kawa, herbata, dodatki; ciasto i mini-deserki
2 porcje ciasta i 2 deserki na osobę


**ZAKĄSKI** *łącznie 5 porcji z asortymentu na osobę*

Tatar wołowy z ogórkiem kiszonym i żelem z żółtka
Terina z kurczaka z musem truflowym
Rolada naleśnikowa z łososiem, awokado i winegret miodowym
Kozi serek w szynce parmeńskiej z opiekany melonem
Polędwiczka wieprzowa sous-vide
Paszтет z królika z pistacjami
Śledź w oleju z cebulka i grillowaną papryką
Mieszane sałaty z sosem winegret, grecki ser, oliwki, pomidor, papryka 
Roszponka z pieczonym burakiem, ziarnami i gorgonzolą 
Sałatka penne z kurczakiem, selerem naciowym i kukurydzą


SŁODKA CHWILA 2 *W FORMIE SŁODKIEGO STOŁU*

Kawa, herbata, dodatki; ciasta i mini-deserki

**KOLACJA** *łącznie 1 1/2 porcji z asortymentu na osobę*

Szaszłyk drobiowy
Gołąbek z warzywami i soczewicą 
Żeberka pieczone, glazurowane
Karczek wieprzowy duszony w kwaszonej kapuście z wędzoną papryką

DANIE NA CIEPŁO *NA DOBRE ZAKOŃCZENIE**jedno do wybrania*

Barszcz czerwony
Flaczki wołowe
Żurek z jajkiem
Gulaszowa
Minestrone 



CENA
345 ZŁ




PRZYSTAWKA *jedna do wybrania*

Marynowany łosoś na sałatce wakame
Tatar z tuńczyka

ZUPA *jedna do wybrania*

Consommé z perliczki z mięsnym ravioli
Rosół z bażanta z trufłowymi kluseczkami
Krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE *łącznie 3 porcje z asortymentu na osobę*

Roladka z pstrąga
Łosoś w sosie kurkowym
Indyk z musem kalafiorowym i camembertem
Polędwiczki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych
Kaczka pieczona po staropolsku
Cielęcina w białym winie
Polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem i fetą
Tradycyjny zraz wołowy
Tarta warzywna z tofu 



DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

trzy do wybrania

Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Kapusta modra zasmażana
Ćwikła z chrzanem
Sałatka Coleslaw
Marchew z granatem
Seler z ananasem i żurawiną


trzy do wybrania

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z ziołami
Ryż z warzywami
Krokiety ziemniaczane
Frytki

SŁODKA CHWILA I

Kawa, herbata, dodatki; ciasto i mini-deserki
2 porcje ciasta i 2 deserki na osobę

ZAKĄSKI *łącznie 5 porcji z asortymentu na osobę*


Carpaccio z polędwicy wołowej z pesto, kaparami i parmezanem
Tatar wołowy z cebulką, korniszonem i żelem z żółtka
Pierś kaczka z oliwą truflową, kaparami i parmezanem
Krewetki w tempurze
Sushi maki
Schab sous-vide z kremem chrzanowym
Paszтет z królika z pistacjami
Kurczak zagrodowy z fetą i pesto
Terrine z łosiosia
Sałatka cezar z krewetkami
Mieszane sałaty z mozzarellą, pomidorami i bazylią 
Sałatka penne z kurczakiem, selerem i młodą kukurydzą

SOKI I WODA
bez limitu
NA OSOBĘ


SŁODKA CHWILA 2 *W FORMIE SŁODKIEGO STOŁU*

Kawa, herbata, dodatki; ciasta i mini-deserki

KOLACJA *łącznie 1 1/2 porcji z asortymentu na osobę*

Kurczak curry, podany z ryżem jaśminowym
Gołąbek z warzywami i wędzonym serem
Karczek wieprzowy duszony w kapuście 
Sajgonki mięsne, sajgonki warzywne
Szaszłyk drobiowy
Żeberka z pieca, glazurowane

DANIE NA CIEPŁO *NA DOBRE ZAKOŃCZENIE*

jedno do wybrania
Barszcz czerwony
Flaczki wołowe
Żurek z jajkiem
Gulaszowa 
Minestrone

Antoniuska
CITY

CENA
395 ZŁ

Antoniuska
RESORT SPA

STOŁY

W
Wiejski. Tradycyjne wędliny, suche kielbasy, pasztety, salceson, kielbasa słoikowa, smalec, ogórki kiszzone, ziemniaki pieczone z twarogiem, marynaty z warzyw i grzybów, chleb na zakwasie. [200 g/os.]

Cena: 30 zł za osobę

W
Włoski. Pizza, foccacia, włoskie wędliny i różne sery, pasty warzywne, oliwy smażone, oliwki, karczochy i inne warzywa w oleju lub occie. [200 g/os.]

Cena: 35 zł za osobę

DANIA

- 🍷 Tatar z łososia
19 zł porcja, minimum 15 sztuk
- 🍷 Golonka z kiszoną kapustą
21 zł szt., minimum 10 sztuk
- 🍷 Krokiet z farszem grzybowym
9 zł szt., minimum 20 sztuk
- 🍷 Pasztecik do barszczu czerwonego
6 zł szt., minimum 30 sztuk
- 🍷 Tymbalik drobiowy
7 zł szt., minimum 20 sztuk
- 🍷 Spring rolls (sajgonka) mięsny
6 zł szt., minimum 20 sztuk.



EKSTRA OPCJE DODATKOWO



UDŹCE I SZASZŁYKI

- 🍷 Udziec wieprzowy pieczony w całości, serwowany z pieczonymi ziemniakami i sosami. Cena: 1200 zł za szt. ± 40 porcji
- 🍷 Udziec z sarny albo dzika, z grzybowym pečzakiem
Wycena indywidualna
- 🍷 Szaszłyk XXL drobiowo-wieprzowy
1 szt. ok. 4 kg. Cena: 300 zł za szt., 15 ÷ 20 porcji

A JEŚLI VEGE

- 🍷 Tarta warzywna z tofu
12 zł porcja, minimum 8 porcji
- 🍷 Rolada naleśnikowa z pastą hummus, warzywami i kiełkami
6 zł szt., minimum 10 sztuk
- 🍷 Rolada naleśnikowa z pastą z pieczonych warzyw, lekko pikantna
6 zł szt., minimum 10 sztuk
- 🍷 Wegańskie spring rolls
6 zł szt., minimum 20 sztuk
- 🍷 Talerzyk pieczonych warzyw faszerowanych
31 zł talerzyk
- 🍷 Miska sałaty cezar z vege kurczakiem
31 zł miska, minimum 5 misek
- 🍷 Paszтет z soczewicy
około 0,8 kg (8 ÷ 12 porcji)
53 zł foremka



Boszkowo-Letnisko

- Hotel położony nad samym jeziorem, z piękną prywatną plażą
- 3 sale, każda z własnym zapleczem:
 1. Do 120 uczestników w Sali Bankietowej (300 mkw.)
 2. Do 90 | 100 uczestników w Restauracji
 3. Do 50 | 60 uczestników w White House nad samym jeziorem
- Możliwość zakwaterowania wszystkich uczestników wesela
- Duży parking hotelowy
- W sezonie letnim:
 - prywatna, piaszczysta plaża nad jeziorem - idealna na plenerowy ślub cywilny, efektowną sesję fotograficzną lub część wesela z lampionami i pod gwiazdami,



Leszno

- Hotel położony w cichej dzielnicy mieszkaniowej, dużo zieleni
- 2 sale, każda z własnym zapleczem kuchennym:
 1. Do 90 | 100 uczestników w Restauracji Antonińska
 2. Do 50 uczestników w Sali Lustrzanej z fantastycznym tarasem na dachu hotelu (patrz niżej)
- Możliwość zakwaterowania wszystkich uczestników wesela
- Duży parking i garaż hotelowy
- W sezonie letnim:
 - prywatny taras-ogród na dachu hotelu: duży, dwupoziomowy, wyjątkowy idealny na plenerowy ślub cywilny, efektowną sesję fotograficzną lub małe przyjęcie weselne

JESTEŚMY
DLA PAŃSTWA,
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

TELEFON: 515 036 437
519 530 982

E-MAIL: BANKIETY@ANTONINSKA.COM.PL

