



OFERTA WESELNA 2025

Ślub plenerowy | Noclegi | Menu | Atrakcje

IDEALNE MIEJSCE NA WESELE



W romantycznym stylu, klasyczne przyjęcie, elegancki bankiet lub wielkopolska biesiada – każdy chciałby mieć wesele marzeń. Sprawdź naszą propozycje i zorganizuj wymarzone wesele w Hotelu Habenda. Zajmujemy się kompleksową organizacją przyjęć weselnych. Każda oferta weselna jest przygotowywana indywidualnie z uwzględnieniem gustów i oczekiwań naszych Gości.



ŚLUB CYWILNY W PLENERZE



Podczas ciepłych miesięcy idealnie sprawdza się ślub plenerowy w ogrodzie hotelowym na muszli koncertowej.

Powiedzieć sobie „TAK” wśród śpiewu ptaków, powiewu wiatru i wszechobecnej zieleni to może być marzenie wielu par.

Zapewniamy niezbędne akcesoria dla urzędnika oraz krzesła dla Gości.

Cena: 15 zł/osoba

*Dekoracje są dodatkowo płatne





SALIE WESELNE



Restauracja Cztery Żywioły

Składa się z dwóch poziomów – parteru dla max do 80 osób i antresoli dla 20 osób. Klimatyzacja, dostęp do tarasu. Połączona z salą Kameralną, która służy jako miejsce do tańca.

Sala Parkowa

Dla max 80 osób. Powierzchnia 150 m². Klimatyzacja, dostęp do tarasu. Na tej sali odbywają się i konsumpcja i tańce.





POKOJE HOTELOWE

Posiadamy 86 miejsc noclegowych w 32 pokojach.

Cennik pokoi dla Gości weselnych

Pokój jednoosobowy: 325 zł

Pokój dwuosobowy: 400 zł

DUET z dwoma pokojami: 440 zł


APARTAMENT z dwoma pokojami: 650 zł

Dostawka: 160 zł/osoba dorosła, 100 zł dziecko do 8 lat.

W cenie noclegu: śniadanie, basen z saunami i jacuzzi,
parking.

W prezencie dla nowożeńców apartament ze śniadaniem,
dostępny od godziny 13:00 w dniu wesela
przy wykorzystaniu minimum 10 pokoi.

Doba hotelowa zaczyna się o godzinie 14:00
i kończy o godzinie 11:00 następnego dnia.



INFORMACJE DODATKOWE



Oferta weselna obejmuje:

- ✓ Wynajem sali weselnej
- ✓ Profesjonalną obsługę kelnerską
- ✓ Menu weselne, przygotowane zgodnie z preferencjami Pary Młodej
- ✓ Standardową dekorację stołów: biały obrus, białe stożki, zastawa stołowa + sztucce
- ✓ Przywitanie chlebem i solą

MENU WESEŁNE



Nasi kucharze z przyjemnością spełnią Państwa marzenia o menu staropolskim, regionalnym, fusion, włoskim czy francuskim. Wypełnią oczekiwania

i zastawią stoły smakami rodzinnego domu, babcinymi specjałami lub wspomnieniami z dalekich podróży.

Przygotowujemy także dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe i inne.

Dzieci do lat 3: gratis

Dzieci od 3 do 5 lat oraz obsługa techniczna (fotograf, DJ, zespół itp.): 50% zniżki



MENU 340 ZŁ/OSOBA

Zupa serwowana

Rosół z domowym makaronem

Danie główne na półmiskach

Mięsa (4 porcje/osoba):

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

De volille z masłem

Poliki wołowe duszone w winie

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie holenderskim

Dodatki (4 porcje/osoba): ziemniaki gotowane z koperkiem, kaszotto, frytki, warzywa na parze z masłem

Surówki (3 porcje/osoba): Coleslaw, kapusta czerwona z jabłkiem, seler z rodzynkami

Deser serwowany

Mini tarta z owocami sezonowymi

Przekąski w stół lub zimny bufet (formuła do wyboru)

Mięsa pieczone (2,5 porcji/osoba): szynka, schab karkowy, schab z morelą, boczek, tymbaliki drobiowe

Ryby (80 g/osoba): śledź w śmietanie, ryba w sosie pomidorowym

Sałatki (100 g/osoba): tradycyjna sałatka warzywna, sałatka grecka

Dodatki: pieczywo, masło smakowe, sosy, dipy – węgierski, słodko-kwaśny, tzatziki

Słodkości: wybór ciast (150g/osoba)

Owoce filetowane (120 g/osoba)

Danie nocne (2 porcje/osoba)

Polędwiczka w bekonie z sosem pieprzowym (porcja/osoba)

Szaszłyk drobiowo-warzywny (porcja/osoba)

Po północy

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje bezalkoholowe

Woda z cytryną i miętą

Kawa (czarna, biała) i herbata





MENU 430 ZŁ/OSOBA

Zupa serwowana

Krem z borowików z grzanką serową

Danie główne na półmiskach

Mięsa (4 porcje/osoba):

Zraz wołowy po staropolsku

Pierś kukurydziana na szparagach

Udka kaczki confit w sosie śliwkowo-rozmarynowym

Filet z łososia podany na jabłkach z szafranem

Dodatki (4 porcje/osoba): ziemniaki gotowane z koperkiem, pieczone bataty, pyzy poznańskie, warzywa na parze z masłem

Surówki (3 porcje/osoba): z marchwi i ananase, wiosenna, buraczki z chrzanem

Deser serwowany

Kruszona beza z gorącymi malinami i lody waniliowe

Przekąski w stół lub zimny bufet (formuła do wyboru)

Mięsa pieczone (2,5 porcji/osoba): polędwiczka wieprzowa faszerowana szynką parmeńską i śliwkami, galantyna z kaczki, karkówka w ziołach i musztardzie, parfait z kaczki wątróbek

Ryby (80 g/osoba): łosoś wędzony, pstrąg wędzony, halibut wędzony, śledź po staropolsku

Sałatki (100 g/osoba): sałatka z rostbefem, ziemniakiem truflowym, cieciorą, rukolą i dynią, sałatka grecka

Dodatki: pieczywo, masło smakowe, sosy, dipy – węgierski, słodko-kwaśny, tzatziki

Słodkości: wybór ciast (15 dkg/osoba)

Owoce filetowane (120 g/osoba)

Danie nocne (2 porcje/osoba)

Szaszłyk wieprzowo-warzywny

Medalion z indyka w sezamie

Po północy

Zupa gulaszowa

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

Woda z cytryną i miętą





MENU 480 ZŁ/OSOBA

KOLACJA SERWOWANA

Przystawka

Łosoś marynowany w cytrusach, dressing mango – musztarda

Zupa

Krem z palonych białych warzyw z wanilią, puder pistacja

Danie główne

Pierś z kaczki podana na prażonych jabłkach, kluski śląskie, sos żurawinowy, dynia marynowana, zioła

Deser

Torcik Genueński

Przekąski w stół lub zimny bufet (formuła do wyboru)

Mięsa pieczone (2,5 porcji/osoba): pasztet z dziczyzny z sosem cumberland, polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami, kaczka w bakaliach, pieczona pierś z indyka w różowym imbirze, pieczony boczek w gorczycy

Ryby (80 g/osoba): roladka z wędzonego łososa, pstrąg wędzony, torcik śledziowy z rubinowe konfiturą

Sałatki (100 g/osoba): szarpana sałata z krewetkami, mango i awokado, sałatka Cezar

Sery (120g/osoba): talerz serów regionalnych, bakalie, grissini
pieczywo, masło smakowe, sosy, dipy – węgierski, słodko-kwaśny, tzatziki

Dodatki: >

Słodkości (1,5 porcji/osoba): mini tartaletki, mini daquas, mus czekoladowy, banany w cieście filo, panna cotta z galaretką owocową

Owoce filetowane (120 g/osoba)

Danie nocne (2 porcje/osoba)

Ragù wieprzowe z wędzonymi śliwkami i cukinią

Dorsz pieczony pod szpinakiem i pomidorami

Po północy

Żurek staropolski z białą kiełbasą

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

Woda z cytryną i miętą





MENU DZIECIEŁCE 95,00 ZŁ/OSOBA

KOLACJA SERWOWANA

Zupa

Rosół z makaronem
lub pomidorowa z ryżem

Danie główne

Fileciki z kurczaka z frytkami
i marchewką lub kotlet schabowy
z puree i mizerią

Deser

Lody z owocami, galaretką i bitą
śmietaną





PIECZONE SZTUKI MIĘSA



Pieczone sztuki mięsa od 20 osób

Pieczona szynka z kopytem w sosie pieczeniowo-żurawinowym, ziemniaki dukane z okrasą, kapusta kiszona zasmażana, musztarda, chrzan

Cena 65,00 zł/osoba

Udziec z jelenia w sosie jałowcowo-winnym, kaszotto, buraczki, musztarda, chrzan

Cena 130 zł/osoba

Dzik z pieca w sosie porto, ziemniaki pieczone, kapusta modra zasmażana z żurawiną, musztarda, chrzan

Cena 130 zł/osoba

Prosię pieczone w sosie cebulowym, kasza gryczana z bekonem, kapusta biała zasmażana z koperkiem, musztarda, chrzan

Cena 90,00 zł/osoba

Wszystkie mięsa pieczone są serwowane przez naszych kucharzy.





WIEJSKI STÓŁ 75 ZŁ/OSOBA



**Produkty od lokalnych dostawców
od 20 osób**

Szynka staropolska

Szynki wiejskie wędzone olchą

Wybór kiełbas domowych

Biała kiełbasa

Kiełbasa ze słoika

Boczek wędzony i pieczony

Słonina wędzona

Swojski pasztet

Wybór salcesonów

Kaszanka gryczana

Smalec ze skwarkami i z jabłkiem

Ogórek kiszony

Kapusta kiszona

Pikle i marynaty domowe

Chrzan, ćwikła, musztarda





TORT KLASYCZNY 100 ZŁ/KG



Rodzaje tortów klasycznych: orzechowy, czekoladowy, malibu (waniliowy biszkopt, mus śmietanowy, likier malibu, wiórki kokosowe, płatki migdałowe), królewski (biszkopt czekoladowy, mus śmietanowy, biała czekolada, polewa czekoladowa, wiórki karmelowe), śmietanowy, kawowy, węgierski (czekoladowy biszkopt, krem na bazie masła, wiśnie moczone w spirytusie), pireneje (biszkopt czekoladowy, kruszona beza, adwokat, polewa toffi), rajski sad (śmietana, zielone jabłka, limonki), truskawkowy, Zeus (mus śmietanowo-kawowy, koniak), paryski (biszkopt czekoladowy, mus toffi, ciasto francuskie, mus śmietanowy), cherry, pomarańczowy, kajmakowy, daquas, czarny las (biszkopt czekoladowy, mus śmietanowy, wiśnie), mocca i inne wg upodobań.

W cenie tortu dekoracje kwiatowe i toppersy.

Tort artystyczny: indywidualna wycena.

Opłata jednorazowa za wniesienie własnego tortu i serwisu (konieczny certyfikat lub dowód zakupu tortu): **400,00 zł**





CIASTA 70 ZŁ/KG



Rodzaje ciast: sernik – różne rodzaje, szarlotka, ciasto czekoladowe z wiśniami, advokat, biszkopt z galaretką i owocami, WZ, rafaello, marchewkowe, jogurtowe, makowiec, drożdżowe – różne rodzaje, babki – różne rodzaje, piernik, biszkoptowe – różne rodzaje, snickers, rolady – różne rodzaje, toffi, orzechowe, ptasie mleczko i inne wg upodobań.

Babeczki, muffinki (różne rodzaje) – 8,00 zł/sztuka

Tartaletki (różne rodzaje) – 10,00 zł/sztuka

Ciastka bankietowe (różne rodzaje) – 10,00 zł/sztuka

Deser shot (różne rodzaje) – 9,00 zł/sztuka

Nie ma możliwości wnoszenia własnych ciast.



POZOSTAŁE SŁODKOŚCI



Fontanna czekoladowa (3 godziny):

z owocami – 900,00 zł

z owocami, waflami i piankami – 1100,00 zł

Candy bar (słodki stół): dla minimum 15 osób) –
35 zł/osoba.

Na osobę wlicza się 3 sztuki słodkości.





CENNIK NAPOJÓW I ALKOHOLI

WHISKY

J.Walker Red 0,7l – 155 zł
Ballantine's 0,7l – 145 zł
Jack Daniel's 0,7l – 220 zł
Jameson 0,7l – 195 zł

WÓDKA

FINLANDIA 0,7l – 120 zł
ŻUBRÓWKA CZARNA 0,7l – 145 zł
WYBOROWA/ VODKA.PL 0,5l – 70 zł
ABSOLUT 0,5l – 110 zł

INNE ALKOHOLE

GIN GORDON'S 0,7l – 165 zł
RUM 0,7l – 187 zł
TEQUILA 0,7l – 245 zł
MARTINI 1l – 105 zł

WINO

Prosecco 0,75l – 130 zł
Wino domu 0,75l – 80 zł
Wino musujące 0,75l – 85 zł
Wino bankietowe 0,75l – 69 zł

PIWO

Piwo keg Lech Pils/ Tyskie 30l – 590 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawa (czarna, biała) 1,8l (dzbanek) – 55 zł
Herbata 1,8l (dzbanek) – 45 zł

NAPOJE ZIMNE

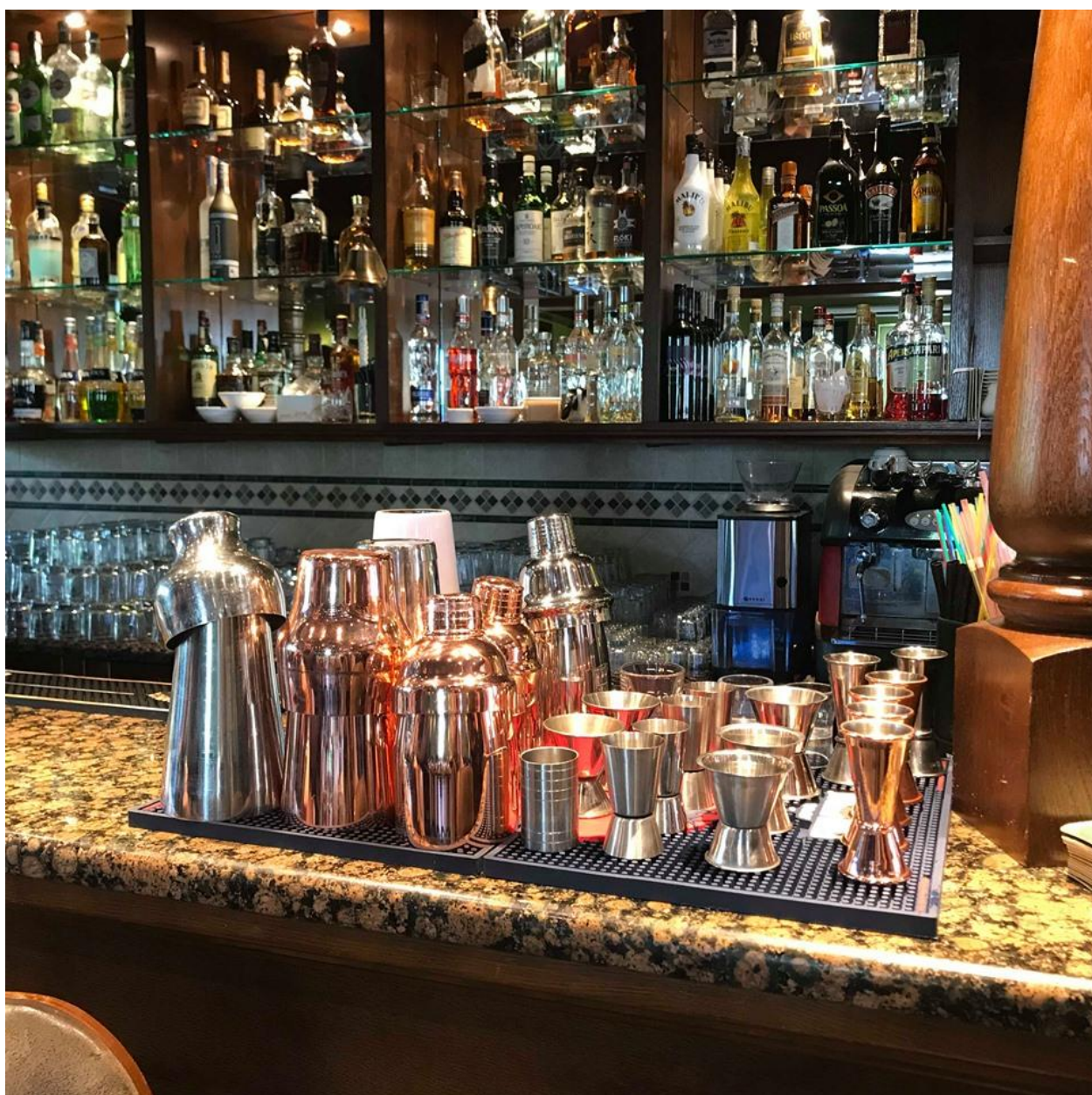
Pepsi, Mirinda, 7Up 0,85l – 17 zł
Soki 1l – 17 zł
Woda 1,5l – 13 zł

Korkowe (alkohol) – 25 zł/osoba.

Obejmuje: przechowywanie i schładzanie alkoholu, udostępnienie odpowiedniego szkła, pełną obsługę kelnerską, lód.



OPEN BAR



Pakiety „open bar” (od 20 osób) zostały przygotowane w zależności od rodzaju napojów i alkoholi oraz od czasu trwania. Zgodnie z formułą open baru wszelkie alkohole, napoje i drinki są przygotowywane przez barmanów.

Podczas trwania open baru ilość spożywanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych jest nielimitowana. Wszystkie napoje są przeznaczone do spożywania w miejscu, w którym odbywa się impreza.

SOFT OPEN BAR:

woda, soki, kawa (biała i czarna), herbata
50 zł/ osoba



PAKIETY OPEN BAR

PAKIET # 1

Wino bankietowe białe/ czerwone
Piwo z beczki
Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda gazowana/niegazowana
Kawa i herbata

Do 4 godzin - 125 zł/osoba

Do 8 godzin - 145 zł/osoba

Każda kolejna godzina - 30 zł/osoba

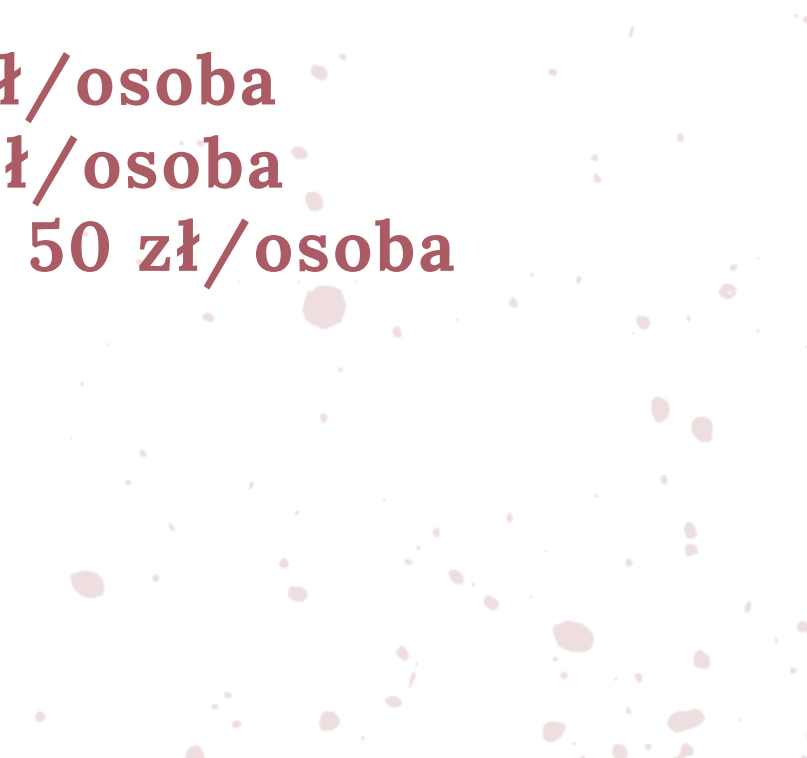
PAKIET # 2

Wino musujące
Wino bankietowe białe/ czerwone
Piwo z beczki
Wódka Wyborowa/ Vodka.pl
Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda gazowana/niegazowana
Kawa i herbata

Do 4 godzin - 165 zł/osoba

Do 8 godzin - 180 zł/osoba

Każda kolejna godzina - 50 zł/osoba






PAKIETY OPEN BAR

PAKIET # 3



Wino musujące
Wino bankietowe białe/ czerwone
Piwo z beczki
Wódka Wyborowa/ Vodka.pl
Gin Gordon's
Martini
Johnnie Walker Red lub Ballantine's
Bacardi
Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda gazowana/niegazowana
Kawa i herbata

Do 4 godzin - 210,00 zł/osoba
Do 8 godzin - 240,00 zł/osoba
Każda kolejna godzina - 70 zł/osoba






NASZE PROPOZYCJE



- ✓ Zaręczyny
- ✓ Wieczór panieński/ kawalerski
- ✓ Dekoracje kościoła i sali weselnej, ścianki do zdjęć
- ✓ Występ śpiewaka na uroczystości zaślubin
- ✓ Limuzynę dla Młodej Pary (dojazd do kościoła)
- ✓ Fotografa i kamerzystę
- ✓ Autokar dla Gości weselnych
- ✓ Animacje dla dzieci
- ✓ Zespół muzyczny/ DJ/ wodzirej
- ✓ Wodzirej

Po zapoznaniu się ze szczegółami oraz oczekiwaniami z przyjemnością przygotujemy wycenę.



NASZE PROPOZYCJE



- ✓ Upominki powitalne lub pożegnalne
- ✓ Pokój/ ściana wspomnień Pary Młodej
- ✓ Księga Gości
- ✓ Gazeta weselna
- ✓ Pokaz barmański/ bar mobilny/ drink bar
- ✓ Bar piwny/ lemoniadowy/ candy bar
- ✓ Fontanna czekoladowa/ alkoholowa
- ✓ Proseccovan
- ✓ Stacja live cooking
- ✓ Wózek z lodami/ popcornem/ watą cukrową
- ✓ Wiejski stół/ pieczone prosię

NASZE PROPOZYCJA



- ✓ Animacje dla dzieci
- ✓ Bańki mydlane
- ✓ Lampiony szczęścia
- ✓ Fotobudka/ videobudka
- ✓ Karuzela wenecka/ łańcuchowa
- ✓ Szczudlarze
- ✓ Widowisko pirotechniczno-ogniowe
- ✓ Kolorowy dym
- ✓ Napisy led

I wiele innych atrakcji.



REZERWACJA



Warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł.

Na 90 dni przed przyjęciem weselnym należy dokonać płatności 40% wartości zamówienia. Na 7 dni przed przyjęciem weselnym - 90% wartości zamówienia.

Umowa wraz z kosztorysem zostanie przedstawiona po ustaleniu menu i elementów dodatkowych.

Brak wpłaty zadatku skutkuje anulacją rezerwacji.

Ceny są aktualizowane co roku.





NA ZAKOŃCZENIE



Z wielkim zaangażowaniem i starannością przygotujemy wesele Waszych marzeń, aby stało się niezapomnianym przeżyciem dla Młodej Pary, ich Rodzin oraz dla wszystkich zaproszonych Gości.



ZAPRASZAM DO KONTAKTU



+48 607 337 077, 67 283 44 00



Habenda



hotelhabenda



i.sieradzka@habenda.pl

