

* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Wesele w niepowtarzalnym klimacie
i scenerii





Oferta weselna



Zorganizuj wesele z duszą w miejscu, które zachwyca nie tylko widokami ale i atmosferą.
Klimat, design i gościnność tworzą nasz Hotel. Dołożymy wszelkich starań, aby twój dzień był naprawdę wyjątkowy.



Ślub w plenerze

Ślub w plenerze nad brzegiem rzeki i z widokiem na góry? Idealna opcja dla Par marzących o romantycznym, naturalnym i niezapomnianym wydarzeniu.

Możesz zorganizować ceremonię cywilną, humanistyczną lub symboliczną, a my dołożymy wszelkich starań, aby profesjonalnie skoordynować to wydarzenie.



Oferta Sal

Do Państwa dyspozycji oddajemy kilka sal, które różnią się od siebie klimatem oraz ilością miejsc :

1. Dwie wyposażone i klimatyzowane sale bankietowe o łącznej powierzchni 170m².

Nasze sale są w stanie pomieścić :

- 100 gości
w układzie bankietowym
- 50 gości
w układzie podkowa



2. Przeszklona część restauracji stanowi idealne miejsce do klimatycznych, kameralnych przyjęć (do 30 osób)

3. Nie sposób przejść obojętnie obok naszego niepowtarzalnego transparentnego namiotu z zapierającym dech w piersiach widokiem na pobliskie pasmo górskie i rzekę Poprad.

OFERTA **GASTRONOMICZNA**

Restauracja Czarna Owca czerpie inspiracje z bogatej tradycji beskidzkiej i łemkowskiej, serwując autentyczne smaki regionu. Nasz zespół z przyjemnością opracuje specjalne menu na Państwa przyjęcie weselne. Zapraszamy do zapoznania się z naszymi propozycjami :



PROPOZYCJA I

DLA KAŻDEGO GOŚCIA LAMPKA PROSSECO

Zupa : Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne: Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów na puree z surówką z czerwonej kapusty

Deser: Kruche ciasto z owocami

Ciepłe danie serwowane

barszcz z pasztecikami

Zimna płyta

- deska serów regionalnych
- deska wędlin regionalnych
- smalec ze skwarkami
- placki pasterskie
- sałatka z bryndzą
- ogród warzyw i domowych pikli

Pakiet napoi

- kawa
- herbata
- woda
- soki



PROPOZYCJA II

DLA KAŻDEGO GOŚCIA LAMPKA PROSSECO

Zupa: Bulion długowarzony

Danie Główne: Pierś z kaczki z sosem malinowym podana na puree truflowym z sosem malinowym i brokułem

Deser: Beza Pavlova

Posiłki w trakcie imprezy ciepły bufet

- pierogi łomnickie (bryndza/twaróg/śmietana/ skwarki-opcjonalnie)
- barszcz z pasztecikami

Zimna płyta

- deska serów regionalnych
- deska wędlin regionalnych
- smalec ze skwarkami
- placki pasterskie
- sałatka z bryndzą
- ogród warzyw i domowych pikli

Pakiet napoi

- kawa
- herbata
- woda
- soki



PROPOZYCJA II

DLA KAŻDEGO GOŚCIA LAMPKA PROSSECO

Zupa Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne półmiskowo 3 rodzaje mięs 2 szt/osoba:
de voilaille drobiowy / kotlet schabowy bez kości / schab
w sosie
dodatki: ziemniaki gotowane / ziemniaki opiekane /
gnocchi
surówki do obiadu: colesław/ marchew z jabłkiem/
czerwona kapusta

Deser Domowy sernik z musem czekoladowym i lodami
waniliowymi

Posiłki w trakcie imprezy ciepły bufet

- pierogi Łomnicańskie (bryndza/twaróg/
śmietana/ skwarki-opcjonalnie)
- kieszeniaki łemkowskie (kiszona
kapusta/ trzy rodzaje kasz/ trzy rodzaje
mięsa/ sos grzybowy lub pomidorowy)
- bigos
- barszcz z pasztecikami





Zimna płyta

- deska serów regionalnych
- deska wędlin regionalnych
- smalec ze skwarkami
- placki pasterskie
- sałatka z bryndzą
- ogród warzyw i domowych pikli

Pakiet napoi

- kawa
- herbata
- woda
- soki

DODATKOWE OPCJE

Zimna płyta

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Boczek rolowany
- Deska pieczonych mięs (karczek i schab)
- Paszteciki z mięsem i kapustą
- Pasztet z żurawiną
- Mix sałat z ziarnami słonecznika, suszonymi pomidorami w sosie musztardowo – miodowym
- Sałatka z bobem
- Sałatka colesław z majonezem wege
- Kruche babeczki nadziewane humusem
- Tortilla na trzy sposoby
- Placki pasterskie



Tort weselny

Kącik słodkości

- monodesery
- tarta z owocami
- ciasta domowe
- owoce
- szaszłyki owocowe



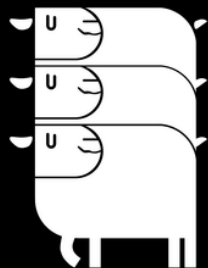
DODATKOWO

Drink bar do indywidualnej wyceny



DODATKOWE INFORMACJE

- W cenie pakietu: obsługa kelnerska, podstawowa dekoracja tj. białe obrusy, kwiaty, serwetki, świece
- Dzieci 0-3 bez opłat
- Dzieci 4-12 lat -20% ceny
- Obsługa muzyczna, kamerzyści, fotografowie oraz inni usługodawcy Klientów – 100% ceny wybranego menu z pominięciem alkoholu
- Możliwość wyceny menu dziecięcego
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób i menu do 7 dni przed planowaną uroczystością
- Potwierdzeniem przyjęcia jest wpłata zadatku
- Posiadamy salę zabaw i plac zabaw dla dzieci
- Ceny w przedstawionej ofercie mogą wzrosnąć o 10 % w zależności od wzrostu cen produktów gastronomicznych



* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

“Witamy gości,
żegnamy przyjaciół”

Tel: 531 338 837

sprzedaz@hotelpiwniczna.pl

