



HOTEL ★★★
GALAXY

HL.

HOTEL LEGEND

OBIAD ŚLUBNY



Stwórz swoje wymarzone menu

OBIAD ŚLUBNY

W ramach naszej oferty:

Powitanie chlebem i solą, toast dla wszystkich Gości winem musującym, wybrane menu i napoje zgodnie z przedstawioną ofertą

Stoły okrągłe 10-cio osobowe lub prostokątne do wyboru, pokrowce na krzesłach – Hotel Galaxy

Stoły prostokątne, pokrowce na krzesłach na życzenie – Hotel Legend

Ozdobne menu na stołach przewiązane wstążeczką

Możliwość przygotowania przyjęcia dla 30-stu i większej ilości Gości

Tort weselny z przystrojeniem kwiatowym lub owocowym

Degustacja dwóch wybranych zestawów menu serwowanego po spisaniu umowy dla Pary Młodej

Oferta na przyjęcie trwające do 6h

Dekoracja weselna:

Oferujemy białe storczyki na każdym stole oraz na bufetach, a także kremowe świece

Alkohol na przyjęciu:

Proponujemy specjalne ceny zgodnie z ofertą

Możliwość rozliczenia alkoholu według otwartej butelki

Możliwość wniesienia opłaty serwisowej (obejmuje schłodzenie alkoholu oraz serwis podczas przyjęcia)

Warunki rezerwacji i płatności:

Rezerwacja wstępna terminu możliwa do 14 dni bez kosztów

Rezerwacja gwarantowana przedpłata 1000 pln, poprzedzona spisaniem umowy

Na 14 dni przed przyjęciem określenie ostatecznej ilości osób oraz przedpłata kwoty równej 70%

kalkulowanych opłat za wybrane menu

Do 3 dni po przyjęciu rozliczenie końcowe

Ceny wyrażone w ofercie zawierają podatek VAT w stawkach 8 i 23%

KONTAKT w sprawie przyjęcia:

bankiety@jordan.pl; +48 12 354 59 54, ext. 320



Obiad serwowany MENU 1:

MENU 1 - cena 179 PLN BRUTTO ZA OSOBE

Przywitanie chlebem Państwa Młodych
Toast winem musującym dla wszystkich Gości

Przystawki (1 pozycja do wyboru)*:

- tatar z pomidorów z kozim serem
- podwędzany filet z kaczki na sałacie
- trio z buraka z sosem pomarańczowym
- długo dojrzewający karczek z chrzanem

Zupy (1 pozycja do wyboru):

- czosnkowy bulion z krewetką i soczewicą
- flaczki z kaczki z warzywami
- zupa curry z kurczakiem i mlekiem kokosowym
- zupa rybna z krewetką i selerem naciowym

Dania Główne (1 pozycja do wyboru):

- pieczony królik na szpinaku i szalotce
- kurczak kukurydziany z sezonowymi warzywami
- połędwiczki wieprzowe z rozmarynem
- pieczona kaczka z jabłkami

Desery (1 pozycja do wyboru):

- domowe lody i sorbety z owocami
- tarta jabłkowo – karmelowa
- mini Pavlova z kremem cytrynowym i owocami
- kawowa panna cotta z mlecznymi lodami

*pieczywo i masło na każdym stole

Bufet zimny:

Ryby & mięsa (3 pozycje do wyboru):

- śledzie w porach
- śledzie w śmietanie
- mus z tuńczyka na liściach cykorii
- roladka z kurczaka z pieczoną papryką
- domowy pasztet wieprzowy
- plastry kurczaka marynowanego w ziołach

Dania wegetariańskie & sałatki (3 pozycje do wyboru):

- bukiet sałat z kozim serem
- bukiet sałat z jajkiem
- tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- sałatka z soczewicy i pikli
- sałatka z kaszy jęczmieennej i pieczonych warzyw
- sałatka z makaronu i warzyw grillowanych
- sałatka z pieczonych buraków i wędzonego sera
- sałatka kalafiorowa z majonezem



Obiad serwowany MENU 1 cd:

MENU 1 - cena 179 PLN BRUTTO ZA OSOBE

Słodkości (3 pozycje do wyboru):

- domowa szarlotka
- domowy sernik
- wybór musów owocowych
- panna cotta
- tort Sacher
- ptyście z kruszonką i kremem pistacjowym

Na bufecie ponadto zawsze znajdują się:

- sery żółte i pleśniowe, konfitura żurawinowa
- wybór wędlin i kiełbas, pikle, sos chrzanowy, musztardowy, tatarski
- wybór świeżych owoców sezonowych
- domowe pieczywo i masło

W cenie menu napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda i soki owocowe

Barszczyk czerwony serwowany z dodatkiem
(1 pozycja do wyboru) w drugiej części przyjęcia:

- krokiet z mięsem
- krokiet z kapustą i grzybami
- jajko na twardo

GRAMATURY NA OSOBE OBIAD SERWOWANY:

przystawka 150g; zupa 200ml; danie główne mięsne 150-200g;
dodatki ciepłe 150-200g; deser 150g; pieczywo i masło 50g;

GRAMATURY NA OSOBE BUFET:

ryby i mięsa 200g; dania wegetariańskie i sałatki 200g; słodkości 150g;
owoce 150g; pieczywo 50g;

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W NOCY:

barszczyk 150-200ml; dodatek 100g;



Obiad serwowany MENU 2:

MENU 2 - cena 209 PLN BRUTTO ZA OSOBE

Przywitanie chlebem Państwa Młodych
Toast winem musującym dla wszystkich Gości

Przystawki (1 pozycja do wyboru)*:

- pasztet z kaczki i chutney owocowy
- mus z pstrąga i sałatka z kopru włoskiego
- marynowany Bundz z pomidorami i szpinakiem
- gotowany łosoś z zielonym majonezem

Zupy (1 pozycja do wyboru):

- bulion drobiowy z makaronem
- zupa krem z pomidorów z grzankami
- zupa krem z dyni z kolorowym grissini
- zupa krem z kalafiora z migdałami

Dania Główne (1 pozycja do wyboru):

- dorsz z pary na marchewkowym puree
- policzki wołowe duszone w czerwonym winie z kremowymi ziemniakami
- pstrąg gotowany na duszonym szpinaku
- łosoś pieczony z zielonym pudrem

Desery (1 pozycja do wyboru):

- tarta czekoladowa z malinami
- mus z białej czekolady i kokosa
- nugat orzechowy z sosem czekoladowym
- pianka kokosowa z palonym mlekiem

*pieczywo i masło na każdym stole

Bufet zimny i słodki:



Ryby & mięsa (3 pozycje do wyboru):

- śledzie w porach
- śledzie w śmietanie
- mus z tuńczyka na liściach cykorii
- roladka z kurczaka z pieczoną papryką
- domowy pasztet wieprzowy
- plasty kurczaka marynowanego w ziołach

Dania wegetariańskie & sałatki (3 pozycje do wyboru):

- bukiet sałat z kozim serem
- bukiet sałat z jajkiem
- tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- sałatka z soczewicy i pikli
- sałatka z kaszy jęczmiennej i pieczonych warzyw
- sałatka z makaronu i warzyw grillowanych
- sałatka z pieczonych buraków i wędzonego sera
- sałatka kalafiorowa z majonezem



★★★★

H.I.



Obiad serwowany MENU 2 cd:

MENU 2 - cena 209 PLN BRUTTO ZA OSOBE

Słodkości (3 pozycje do wyboru):

- domowa szarlotka
- domowy sernik
- wybór musów owocowych
- panna cotta
- tort Sacher
- pysie z kruszonką i kremem pistacjowym

Na bufecie ponadto zawsze znajdują się:

- sery żółte i pleśniowe, konfitura żurawinowa
- wybór wędlin i kiełbas, pikle, sos chrzanowy, musztardowy, tatarski
- wybór świeżych owoców sezonowych
- domowe pieczywo i masło

W cenie menu napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda i soki owocowe

Barszczyk czerwony serwowany z dodatkiem (1 pozycja do wyboru) w drugiej części przyjęcia:

- krokiet z mięsem
- krokiet z kapustą i grzybami
- jajko na twardo

GRAMATURY NA OSOBE OBIAD SERWOWANY:

przystawka 150g; zupa 200ml; danie główne mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; deser 150g; pieczywo i masło 50g;

GRAMATURY NA OSOBE BUFET:

ryby i mięsa 200g; dania wegetariańskie i sałatki 200g; słodkości 150g; owoce 150g; pieczywo 50g;

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W NOCY:

barszczyk 150-200ml; dodatek 100g;



★★★★



TORTY:

- CZEKOLADOWO-BANANOWY,
- TIRAMISU,
- NAKED CAKE,
- JOGURTOWO-OWOCOWY (MALINY LUB TRUSKAWKI),
- ŚMIETANOWY Z CZEKOLADĄ I WIŚNIAMI,
- CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY,
- TRZY MUSY CZEKOLADOWE,
- JOGURTOWY Z MARAKUJĄ;



HI.



DODATKOWE OPCJE:

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym

„Ryby i Mięsa” tylko 5pln/osoba

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym

„Dania wegetariańskie i Sałatki” tylko 3pln/osoba

Każda dodatkowa pozycja na bufecie

„Słodkości” tylko 4pln/osoba

Danie ciepłe serwowane dodatkowo za dopłatą 20pln/os do wyboru:

- strudel drobiowy z sosem grzybowym i domowymi kluseczkami
- grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami
- stek wieprzowy w rozmarynie z kremowymi ziemniakami
- schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami
- grillowany filec z pstrąga z warzywami
- ragout z królika z serowymi kluseczkami
- domowe zraziki wołowe z kapustą czerwoną
- strudel z łososia z kiszoną kapustą

GRAMATURA DANIA: danie mięsne/rybne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g;

Danie ciepłe na bufecie za dopłatą 10pln/os do wyboru:

- wołowy strogonow / domowe kluseczki
- bigos staropolski / gotowane ziemniaki
- gulasz drobiowy z papryką / ryż
- gulasz wieprzowy / kasza / ogórek kiszony

GRAMATURA DANIA NA OSOBE:

danie mięsne 200g; dodatek skrobiowy 150g

SŁODKIE PACZKI DLA GOŚCI W OZDOBNYM KARTONIKU:

brownie z orzechami, sernik na zimno, domowy sernik,
domowa szarlotka, ciasto mus czekoladowo-bananowy;

WAGA PACZKI ok. 1kg – 40 PLN/paczka

SŁODKIE PREZENCIKI NA STOŁY DLA GOŚCI:

pralinki (4 sztuki) lub makaroniki (4sztuki) – 20PLN/prezencik

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH:

(COCA-COLA, FANTA, KINLEY, SPRITE) – 15pln/os





ALKOHOLE:

CENY PROMOCYJNE (przy zamówieniu minimum 60 butelek):

- wino typu House (białe, czerwone musujące) – butelka 0,75l – 35 PLN
- karafka 0,5l – 25 PLN
- biała wódka 0,5l – 39 PLN
- wódka premium 0,5l – 49 PLN

OFERUJEMY RÓWNIEŻ COCKTAIL BAR z profesjonalnym barmanem

- oferta obejmuje wybór 5 różnych koktajli z listy, które będą serwowane Gościom.
- Oferta ograniczona czasowo:
- 2H – 49 PLN /os.
- 4H – 69 PLN /os.

OPLATA SERWISOWA (serwis dostarczonego alkoholu) – 15 PLN/os.

