

Obiad ślubny





Obiad

ślubny



www.jordan.pl

W RAMACH NASZEJ OFERTY:

Powitanie chlebem i solą, toast dla wszystkich Gości weselnych winem musującym, wybrane menu i napoje zgodnie z przedstawioną ofertą
Stoły okrągłe 10-cio osobowe lub prostokątne do wyboru,
pokrowce na krzesłach
Ozdobne menu na stołach przewiązane wstążeczką
Obiad ślubny zrealizujemy dla minimum 25 Gości
Degustacja dwóch wybranych zestawów menu serwowanego po spisaniu umowy dla Pary Młodej
Sala na wyłączność; oferta przyjęcia trwającego do 6 godzin
Obowiązuje wybór 1 menu dla wszystkich Gości na przyjęciu
W przypadku jakichkolwiek alergii pokarmowych nasi Szefowie Kuchni przygotują dania na specjalne zamówienie
Cena dla dzieci w wieku od 4 do 12 lat stanowi 60% ustalonej opłaty za wybrane menu w przypadku regularnego obiadu serwowanego oraz poczęstunku; dzieci do lat 4 – bez opłat

TORT WESELNY na ozdobnym 3 piętrowym stelażu z przystrojeniem kwiatowym lub owocowym
– zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą tortów okolicznościowych!

DEKORACJA:

Oferujemy białe storczyki na każdym stole oraz na bufetach, a także kremowe świece w cenie menu.

ALKOHOL NA PRZYJĘCIU:

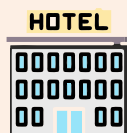
Możliwość rozliczania alkoholu według otwartej butelki
Możliwość wniesienia opłaty serwisowej (obejmuje schłodzenie alkoholu oraz serwis podczas przyjęcia).

WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI:

Rezerwacja wstępna terminu możliwa do 14 dni bez kosztów
Rezerwacja gwarantowana przedpłata 2000 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%

"Hotel zastrzega sobie, w przypadku wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, prawo do podwyżki ceny menu maksymalnie o 15%"

miejsce



menu



wystrój



dotatkowe atrakcje



menu 1

Obiad serwowany

Cena za osobę brutto 239 PLN



stwórz swoje wymarzone menu

Przywitanie chlebem i solą Państwa Młodych
Toast winem musującym wszystkim Gości Weselnych



PRZYSTAWKI (1 POZYCJA DO WYBORU)*:

- łosoś z niskiej temperatury | mus z ogórka
- mus z pstrąga | sałatka z kopru włoskiego
- marynowany Bundz | pomidory

ZUPY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- bulion drobiowy | makaron | warzywa
- krem pomidorowy | kwaśna śmietana | grzanki
- krem dyniowy | paluch francuski | marchewka

DANIA GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU):

- policzki wołowe w czerwonym winie | kremowe ziemniaki
- polędwiczka wieprzowa w rozmarynie | pieczone ziemniaki
- pieczony filet z dorsza | duszony szpinak
- kurczak kukurydziany | warzywa sezonowe

DESERY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- domowe lody i sorbety | owoce sezonowe
- tarta kokosowa | czekolada
- kawowa Panna Cotta | lody mleczne

*pieczywo i masło na każdym stole

POCZĘSTUNEK ZIMNY I SŁODKI (1 ZESTAW DO WYBORU):

ZESTAW A

- śledzie w porach
- roladka z kurczaka z pieczoną papryką
- plastry kurczaka marynowanego w ziołach
- tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- sałatka ryżowa z kukurydzą i groszkiem
- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami
 - domowa szarlotka
 - sernik na zimno
- kruche babeczki z kremem i owocami

ZESTAW B

- śledzie w śmietanie
- domowy pasztet wieprzowy
- plastry kurczaka marynowanego w occie balsamicznym
- sałatka z ciecierzycą i pomidorami
- sałatka kalafiorowa z majonezem
 - bukiet sałat z jajkiem
 - domowy sernik
 - ciasto czekoladowe
- ptysie z kremem Patissiere

Każdy Zestaw zawiera w sobie także:

- 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) o określonej godzinie:

- uszka z grzybami
- kapuśniaczek

GRAMATURY NA OSOBĘ OBIAD SERWOWANY:

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

GRAMATURY NA OSOBĘ BUFET:

ryby i mięsa 75g; dania wegetariańskie i sałatki 75g; słodkości 75g; owoce 100g; pieczywo 50g; BARSZCZYK 150-200ml; dodatek 50g;

menu 2

Obiad serwowany
Cena za osobę brutto 269 PLN



stwórz swoje wymarzone menu

Przywitanie chlebem i solą Państwa Młodych
Toast winem musującym wszystkim Gości Weselnych



PRZYSTAWKI (1 POZYCJA DO WYBORU)*:

- tatar wołowy | pikle | majonez zielony
- tatar z łososia | awokado | jabłko
- awokado | burak | wędzony ser

ZUPY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- bulion z kaczki | krewetka | soczewica
- krem z topinamburu | gruszka | kakao
- krem z kalafiora | palone masło | migdały

DANIA GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU):

- biodrówka jagnięca | zapiekanka ziemniaczana | warzywa sezonowe
- łosoś pieczony | puder zielony | warzywa sezonowe
- filet z kaczki sous-vide | fenkuł | mus wiśniowy
- dorsz na parze | puree z marchewki | soczewica

DESERY (1 POZYCJA DO WYBORU):

- mus z białej czekolady | kokos & mango
- crème brulle | pomarańcza
- suflet czekoladowy | owoce sezonowe

*pieczywo i masło na każdym stole

POCZĘSTUNEK ZIMNY I SŁODKI (1 ZESTAW DO WYBORU):

ZESTAW A

- śledź w pikantnej sałatce
- pstrąg w galarecie z warzywami
- wątróbka z jabłkiem i malinami
- tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- sałatka z soczewicy i pikli
- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami
- domowa szarlotka
- sernik na zimno
- tarta pomarańczowa

ZESTAW B

- śledź w grzybach
- plastry indyka na sosie z tuńczyka
- domowy paszтет z królika
- sałatka z pieczonych buraków i wędzonego sera
- sałatka z kaszy jęczmiennej i pieczonych warzyw
- bukiet sałat z kozim serem
- domowy sernik
- brownie z orzechami
- babeczki z kremem i owocami

Każdy zestaw zawiera w sobie także:

- 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) o określonej godzinie:

- uszka z grzybami
- kapuśniaczek

GRAMATURY NA OSOBĘ OBIAD SERWOWANY:

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

GRAMATURY NA OSOBĘ BUFET:

ryby i mięsa 75g; dania wegetariańskie i sałatki 75g;
słodkości 75g; owoce 100g; pieczywo 50g;
BARSZCZYK 150-200ml; dodatek 50g;



Obiad

ślubny

DODATKOWE OPCJE:

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym
„RYBY I MIĘSA” TYLKO 6 PLN/25G

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym
„DANIA WEGETARIAŃSKIE I SAŁATKI” TYLKO 4 PLN/25G

Każda dodatkowa pozycja na bufecie
„SŁODKOŚCI” TYLKO 6 PLN/25G

RYBY I MIĘSA

- śledź w pikantnej sałatce
- śledź w grzybach / - pstrąg w galarecie z warzywami /
- roladka z kaczki z bakaliami / - roladka z łososia i szpinaku /
- domowy pasztet z królika / - plastry indyka na sosie z tuńczyka /
- wątróbka z jabłkiem i malinami

DANIA WEGETARIAŃSKIE I SAŁATKI

- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami / - bukiet sałat z kozim serem /
- bukiet sałat z jajkiem / - tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem /
- sałatka z ciecierzycą i pomidorami / - 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

SŁODKOŚCI

- brownie z orzechami / - wybór musów czekoladowych / - tarta pomarańczowa /
- domowa szarlotka / - domowy sernik / - wybór musów owocowych /
- ptyś z kremem Patissiere / - kruche babeczki z kremem i owocami

ZAMÓW DODATKOWE DANIE CIEPŁE SERWOWANE LUB NA BUFECIE - A MY PRZEDŁUŻYMY WYNAJEM SALI O 1H GRATIS!

DANIE CIEPŁE SERWOWANE ZA DOPŁATĄ 39 PLN/OS DO WYBORU:

- gulasz drobiowy z warzywami/kluski śląskie
 - grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami
 - maczanka po krakowsku/domowe pieczywo
 - schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami
- Gramatura dań serwowanych na osobę: danie mięsne 120-150g;
dodatki ciepłe 120-150g

DANIE CIEPŁE SERWOWANE ZA DOPŁATĄ 45 PLN/OS DO WYBORU:

- pieczony filet z dorsza z warzywami
 - ragout z królika z serowymi kluseczkami
 - gulasz wołowy z kluseczkami śląskimi
 - strudel z łososia z kiszoną kapustą
- Gramatura dań serwowanych na osobę: danie mięsne/rybne 120-150g;
dodatki ciepłe 120-150g

DANIE CIEPŁE NA BUFECIE ZA DOPŁATĄ 35 PLN/OS DO WYBORU:

- wołowy strogonow / domowe kluseczki
 - bigos staropolski / gotowane ziemniaki
 - gulasz drobiowy z papyrką / ryż
 - gulasz wieprzowy / kasza / ogórek kiszony
- GRAMATURA DANIA NA OSOBĘ: danie mięsne 150g; dodatek skrobiowy 100g

www.jordan.pl



Obiad

ślubny



SŁODKIE PREZENCIKI NA STOŁY DLA GOŚCI WESELYNYCH:

pralinki (4 sztuki) – 45 PLN/prezencik

ALKOHOLE

CENY PROMOCYJNE (PRZY ZAMÓWIENIU MINIMUM 40 BUTELEK):

- wino wytrawne typu House (białe, czerwone) – butelka 0,75l – 65 PLN
- Prosecco – butelka 0,75l – 79 PLN
- biała wódka Wyborowa 0,7l – 119 PLN
- wódka premium Żubrówka Czarna 0,7l – 159 PLN

OFERUJEMY RÓWNIEŻ COCKTAIL BAR Z PROFESJONALNYM BARMANEM

- oferta obejmuje wybór 5 różnych koktajli z listy, które będą serwowane Gościom Weselnym. Oferta ograniczona czasowo:
 - 2H – 59 PLN /os.
 - 4H – 79 PLN /os.

PAKIET NAPOJE GAZOWANE

- TYPU PEPSI, 7up, mirinda, Schweppes
- BUTELKI SZKLANE 0,2L – 20 PLN OSOBA

OPŁATA SERWISOWA – 20 PLN/OS.

KONTAKT:



bankiety@jordan.pl



+48 12 354 59 54 wew. 320

www.jordan.pl