

OFERTA WESELNA 2015/2016

Hotel Orient Palace



Ślub i wesele są Jednymi z Najważniejszych Wydarzeń w naszym życiu a w Hotelu Orient Palace będzie on niezapomniany i wyjątkowy.

Niepowtarzalna atmosfera, specjalnie dobrane dekoracje, oryginalny smak potraw oraz miła

i profesjonalna obsługa, sprawi, że ten dzień będzie nie tylko magicznym wspomnieniem, ale również dobrą wróżbą na Nowej Drodze Życia.



MENU I



Zupa

Krem z kalafiora z marynowanymi karczochami

Danie główne

Wołowina duszona w ciemnym sosie,
purre pietruszkowe, kalarepa

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami i ajerkoniakiem

Bufet zimny

Plater polskich wędlin

Plater serów z winogronem i orzechami

Bakłażan grillowany z serem feta oraz prażonymi migdałami

Bliny z kwaśną śmietaną i łososiem wędzonym

Pasztet z żurawiną

Klasyczna sałatka jarzynowa z jajkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem i suszonymi pomidorami

Bufet ciepły

Zrazy z szynki w sosie majerankowym

Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym

Warzywa parowane z masłem koperkowym

Zasmażana modra kapusta

Ziemniaki opiekane z ziołami

Bufet deserowy

Plater owoców

Panna Cotta z sosem mango

Wybór ciast wypiekanych

Napoje bez ograniczeń

Kawa, Herbata

Woda mineralna, Soki owocowe

Cena od osoby 230 PLN



MENU II



Przystawka

Łosoś wędzony z avocado i sosem z zielonego groszku
lub

Indyk pieczony z sosem z tuńczyka i kaparami

Zupa

Krem z selera z prażonym słonecznikiem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z duxelles , ziemniaki gratin , sos żubrówkowy
lub

Filet z łososia z szpinakiem i sosem bernaise,
ziemniaki gotowane z masłem koperkowym

Deser

Parfait wiśniowe z prażonymi z cynamonem jabłkami

Bufet zimny

Tatar z śledzia atlantyckiego

Polskie wędliny tradycyjne

Bakłażan grillowany z serem feta i prażonymi migdałami

Bliny z kwaśną śmietaną i łososiem wędzonym

Paszтет z kaczki z modrą kapustą

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem polskim

Grillowane warzywa z serem kozim

Sałatka z grillowanym kurczakiem i suszonym pomidorem

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami

Bufet ciepły

Polędwiczka wieprzowa z kurkami

Łosoś w sosie paprykowym

Gnoci z ziołami, Ziemniaki opiekane

Warzywa grillowane z czosnkiem

Barszcz z pasztecikiem

Bufet deserowy

Panna Cotta z sosem malinowym

Wybór ciast wypiekanych

Napoje bez ograniczeń

Kawa, Herbata

Woda mineralna, Soki owocowe

Cena od osoby 260 PLN



MENU III



Przystawka

Carpaccio z tuńczyka z granapadano i suszonymi pomidorami

Zupa

Krem z drobiu z oliwą truflową

Danie główne

Filet z sandacza z sosem polskim i purre z groszku

Filet z kaczki z duszonymi gruszkami i sosem calvados

Deser

Creme caramel z kardamonem

Bufet zimny

Tatar z łososia z suszonymi pomidorami

Pasztet z dziczyzny z galaretką porto

Rostbeuf sous-vide z rukolą i karczochami

Grillowane warzywa z kozim serem

Gazpacho z sercówkami i oliwą z oliwek

Polędwica wieprzowa z grzybami shitake i imbirem

Plater serów i wędlin tradycyjnych winogronem i orzechami

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

Bufet ciepły

Policzki wołowe z szalotkami

Dorsz w sosie buerre blanc

Warzywa z pary z masłem koperkowym

Warzywa grillowane z tymiankiem

Gnocchi z szpinakiem i sosem serowym

Ziemniaki opiekane z ziołami

Żurek z jakim poche

Gulasz węgierski z pieczywem

Bufet deserowy

Plater owoców

Mini dacquoise z daktylami

Brownie czekoladowe z orzechami

Panna Cotta waniliowa z sosem mango

Napoje bez ograniczeń

Kawa, Herbata

Woda mineralna, Soki owocowe

Cena od osoby 300 PLN



MENU CLASSIC



Zupa

Klasyczny rosół

Danie główne

TRZY RODZAJE MIĘS DO WYBORU/ 2 PORCJE NA OSOBE

De Volaille, Staropolski kotlet schabowy

Pieczeń z karczku, Zrazy zawijane

Aromatyczny filet z kurczaka z suszonymi pomidorami

Szaszłyk drobiowy

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem, Kopytka / Kluski Śląskie

TRZY RODZAJE SURÓWEK DO WYBORU:

Kapusta pekińska z dodatkami, Bukiet warzyw gotowanych

Surówka z marchwi z pomarańczą, Buraczki

Surówka z białej kapusty, Surówka z czerwonej kapusty

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami i ajerkoniakiem

Bufet zimny

Plater polskich wędlin

Plater serów z winogronem i orzechami

Bakłazan grillowany z serem feta oraz prażonymi migdałami

Bliny z kwaśną śmietaną i łososiem wędzonym

Pasztet z żurawiną

Klasyczna sałatka jarzynowa z jajkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem i suszonymi pomidorami

Bufet ciepły

Polędwiczka wieprzowa z kurkami

Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym

Warzywa parowane z masłem koperkowym

Zasmażana modra kapusta

Ziemniaki opiekane z ziołami

Bufet deserowy

Plater owoców, Wybór ciast wypiekanych

Napoje bez ograniczeń

Kawa, Herbata

Woda mineralna, Soki owocowe

Cena od osoby 260 PLN



ALKOHOLE



Piwo 0,5l / 6 PLN

Jack Daniel's 0.5L / 130 PLN

Ballantine's 0.5L / 100 PLN

Johnnie Walker Red Label 0.5L / 100 PLN

Bacardi 0.5L / 90 PLN

Seagram's 0.5L / 90 PLN

Wyborowa 0.5L / 50 PLN

Belvedere 0.5L / 90 PLN

Wina Białe / White Wines

Pinot Grigio Rocca Ventosa 75 cl 60 PLN

Riesling Kabinett 75 cl 65 PLN

Cefiro Reserva Sauvignon Blanc 75 cl 65 PLN

Stimson Chardonnay 75 cl 75 PLN

Wina Czerwone / Red Wines

Chateau De Terrefort Quancard 75 cl 95 PLN

Campofiorin Appassimento 75 cl 125 PLN

Viña Bujanda Crianza 75 cl 79 PLN

Cefiro Reserva Carmenere 75 cl 69 PLN

Wino Domowe / House Wine

Chardonnay 15 cl 9,- 50 cl 27 PLN

Malbec y Tempranillo 15 cl 9,- 50 cl 27 PLN

Wina Deserowe / Dessert Wines

Viña Augusta Semi Sweet 15 cl 12 PLN

Pirosmani Semi Sweet 15 cl 13 PLN



- W razie wniesienia własnego alkoholu opłata korkowa 20 PLN za każdą otwartą butelkę alkoholu w standardowej wielkości butelce maksymalnie do 1l.



KONTAKT



Dołożymy wszelkich starań aby Państwa przyjęcie było niepowtarzalne, magiczne i wyjątkowe. Zapewnimy Państwu profesjonalną obsługę, która zadba o każdy szczegół. Przedstawiona oferta jest ofertą wstępną, którą możemy dostosować do indywidualnych potrzeb, życzeń i budżetu.

Oferta zawiera:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą,
- Toast powitalny dla wszystkich Gości,
 - Bogate menu weselne,
 - Pakiet napoi bezalkoholowych,
- Luksusowy pokój dla Nowożeńców,
- Standardowe dekoracje kwiatowe.

Dodatkowo płatne:

- Napoje alkoholowe,
- Bufet tematyczny / wiejski lub indyjski,
 - Tort weselny,
 - Pokaz barmański,
- Drukowane menu i winietki, plan Sali,
- Dodatkowa dekoracja stołów i sali,
 - Noclegi dla Gości weselnych.

Zapraszamy na spotkanie w celu szczegółowej prezentacji oferty.
Balbina Józwiak Kierownik ds. sprzedaży i marketingu
tel. 607 133 511 balbina.jozwiak@orientpalace.pl

Hotel Orient Palace ul. Kłodzka 14, 55-040 Bielany Wrocławskie,
tel. +48 (71) 333 55 66, www.orientpalace.pl

