



Oferta Weselna

2016 / 2017

Hotel Orient Palace





Hotel Orient Palace jest idealnym miejscem na organizację przyjęcia weselnego.

Pragniemy spełnić marzenia o wspaniałym i niepowtarzalnym przyjęciu weselnym, by uroczystość ta pozostała w pamięci Państwa Młodych i Gości weselnych długo wspomnianym wydarzeniem.

Sprawimy, że Wasze wesele będzie najpiękniejszym dniem w życiu, które zapisze się w pamięci jako romantyczna przygoda wypełniona od pierwszej do ostatniej minuty niepowtarzalną atmosferą, bajkową aranżacją wnętrza, niepowtarzalnymi fantazjami kulinarnymi, muzyką i szampańską zabawą.

Zapraszamy





Zapewniamy

Przyjęcia weselne od 219 zł za osobę
Oferta specjalna – wesele w piątek lub w niedzielę od 199 PLN

Salę weselną

Możliwość organizacji ceremonii ślubnej w Hotelu
na romantycznej białej Sali

Tradycyjne powitanie Młodej Pary
chlebem i solą

Toast lampką wina musującego
dla gości weselnych

Wykwintne menu weselne

Standardowe dekoracje kwiatowe

Napoje bez ograniczeń

Luksusowy pokój na noc poślubną dla Nowożeńców

Atrakcyjne ceny na pokoje dla Gości

Miejsca parkingowe dla wszystkich gości

Dzieci do lat 3 - gratis,, od 3 do 12 lat - 50 % rabatu

Dodatkowe zamówienia

Przekąski na powitanie

Bar i obsługa baru

Pakiety alkoholowe

Piwo beczkowe

Stół indyjski

Stół wiejski

Pomoc w organizacji Tortu ślubnego

Dodatkowa dekoracja kwiatowa Sali

Zabiegi SPA w atrakcyjnej cenie

Organizacja przyjęcia zaręczynowego

Organizacja poprawin



Menu Classic



Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy z makaronem
lub

Krem z pomidorów i palonej papryki z chipsem z boczku

Danie Główne – 3 rodzaje mięs do wyboru, 2 porcje na osobę

Kotlet schabowy w migdałach

De Volaille

Zrazy zawijane

Rolada drobiowa z z suszoną śliwką w sosie miodowo –musztardowym

Sola w cieście szafranowym z rucolą

Dodatki

Zapiekane ziemniaczki z rozmarynem

Klusieczki śląskie

Kasza lub Ryż z dodatkami

Surówka z buraczków

Surówka z sezonowych warzyw

Warzywa grillowane z ziołami i masłem

Bufet słodki

Panna cotta z mleczkiem kokosowym i musem mango

Ciasto czekoladowe z rumem

Bufet Zimny

Medaliony z polędwicy wieprzowej na grzance

Plater polskich wędlin i mięs pieczonych

Pasztety wieprzowe z wytrawną żurawiną

Mini tortille z wędzonym łososiem i cytrynowym serkiem

Caprese z szynką parmeńską

Koreczki śledziowe łagodne i pikantne

Salatka z pomidorami, boczkiem i dressingiem jogurtowym

Tartinki w dwóch odsłonach

Bufet Ciepły

Strogonow wołowy

Trzecie danie ciepłe

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje bezalkoholowe

Kawa ,herbata

Napoje zimne

Cena: 219 zł/osobę

Cena: 199 zł/osobę – piątek, niedziela





Menu Serwowane 1

Zupa

Krem z leśnych grzybów z konfiturą z jagód

Danie Główne

Pieczone udko z kaczki w pomarańczach i rozmarynie,
z makaronem orciette i sosem na bazie Jagermaistera
oraz wiśniowym karmelem

Deser

Krem mascarpone i lemon curd oraz ciastkiem cygaretkowym

Bufet Zimny

Medaliony z polędwicy wieprzowej na grzance

Plater serów z oliwkami i winogronem

Plater polskich wędlin i mięs pieczonych

Pasztety wieprzowe z wytrawną żurawiną

Gotowany łosoś z crème fresh

Salatka tortellini ze szpinakiem i pesto, mozzarellą oraz pomidorkami
koktajlowymi

Tartinki w dwóch odsłonach

Przekąski orientalne:

Nany, Papadamy, Dipy (tamaryndowy, miętowy, hummus)

Samosy mięsne z sosem miętowym i tamaryndowym

Bufet słodki

Sernik z malinami z miękką bezą

Ciasto czekoladowe z rumem

Mango Lassi

Trzecie danie ciepłe

Płonąca szynka wieprzowa na kapuście z kaszą i dodatkami

Bufet Ciepły

Gulasz wołowy z pieczarkami i estragonem

Napoje bezalkoholowe

Kawa ,herbata

Napoje zimne

Cena: 249 zł/osobę

Cena: 229 zł/osobę – piątek, niedziela





Menu Serwowane 2



Zupa

Pikantny bulion wołowy z lanymi kluseczkami

Danie Główne

Comber jagnięcy przygotowany metodą SV w ziołach z ciemnym sosem rozmarynowym na ginie w towarzystwie glazurowanych mini marchewek pommes dauphines

Deser

Beza z kremem czekoladowo-pomarańczowym z bakaliami

Bufet Zimny

Vitello tonnato

Plater serów z oliwkami i winogronem

Plater polskich wędlin i mięs pieczonych

Pate z kurzych wątróbek w galaretkce wiśniowej

Gotowany łosoś z crème fresh

Caprese z łososia wędzonego, mozzarelli i pieczonej papryki

Salatka z wołowiną, owocami i białym, malinowym kremem balsamicznym

Tartinki z krewetką

Krucze babeczki wytrawne w dwóch odstonach

Przekąski orientalne:

Nany, Papadamy, Dipy (tamaryndowy, miętowy, hummus)

Samosy mięsne z sosem miętowym i tamaryndowym

Bufet słodki

Sernik z malinami z miękką bezą

Panna Cotta czekoladowa z pomarańczowym karmelem

Orzechy w słonym karmelu z musem z marakuji

Trzecie danie ciepłe

Płonący schab z dzika na kaszy gryczanej z boczkiem

Bufet Ciepły

Policzki wołowe z szalotkami

Napoje bezalkoholowe

Kawa ,herbata

Napoje zimne

Cena: 299 zł/osobę

Cena: 279 zł/osobę – piątek, niedziela





Alkohole

Alkohole

Piwo 0,5l / 8 PLN

Johny Walker red label - 0.7L - 100 PLN

Jack Daniels - 0.7L - 150 PLN

Wódka Smirnoff Red -0,5L - 50 PLN

Wódka Smirnoff Black -0,5L - 80 PLN

Wino Domowe / House Wine

Chardonnay 15 cl 9,- 50 cl 30 PLN

Malbec Tempranillo 15 cl 9,- 50 cl 30 PLN

Zapraszamy na spotkanie w celu szczegółowej prezentacji oferty.
Bernadetta Skrzyszewska Specjalista ds. sprzedaży i marketingu
tel. 607 133 511 bernadetta.skrzyszewska@orientpalace.pl

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



