

Propozycja weselna 2020

Menu perłowe -189 zł/osobę

- *Przywitanie chlebem i solą*
- *Lampka wina musującego na przywitanie Państwa Młodych i Gości weselnych*

Obiad weselny

Przystawka (jedna opcja do wyboru):

- *Salatka z marynowanej w ziołach piersi z kurczaka*
- *Galantyna z łososia z pieczarkami i marchewką*
- *Salatka capreze*

Zupa (jedna opcja do wyboru):

- *Rosół królewski z makaronem*
- *Bulion z czosnku z mozzarellą*
- *Aromatyczny krem z pieczonych pomidorów i papryki*
- *Chrzanówka lanckorońska*
- *Krem pieczarkowy z grzankami*

Danie główne (do wyboru dwa rodzaje mięsa):

- *Karkówka pieczona w czerwonej cebuli*
- *Filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorami*
- *Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami*
- *Kotlet de volaille z masłem i szynką*
- *Tradycyjny kotlet schabowy z pierzynką serową*
- *Połudwiczki wieprzowe w boczku z sosem porzeczkowym*

Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):

- *Ziemniaki z wody z omastą i koperkiem*
- *Ziemniaki puree*
- *Łódeczki ziemniaczane, opiekane*
- *Rozetki ziemniaczane*
- *Frytki*
- *Kluski śląskie*
- *Ryż z curry i kurkumą*

Surówka (dwie opcje do wyboru):

- *Z młodego pora z jabłkiem*
- *Klasyczna mizeria z koperkiem*
- *Z białej kapusty, ogórka, pomidora i czerwonej cebuli*
- *Z czerwonej kapusty*
- *Buraczki z chrzanem*
- *Z marchewki z jabłkiem*
- *Kapusta zasmażana*
- *Mix sałat z sosem winegret*

Deser (jedna opcja do wyboru):

- *Lody z sosem owocowym*
- *Panna cotta śmietankowa z sosem malinowym*
- *Mus owocowy z bitą śmietaną*
- *Tradycyjna szarlotka podana z lodami waniliowymi*
- *Sernik lanckoroński z sosem czekoladowym*

Bufet zimny:

- *Półmiski wędlin tradycyjnych*
- *Półmisek mięs pieczonych*
- *Półmiski serów regionalnych*
- *Dwie sałatki do wyboru: tradycyjna jarzynowa, grecka, z selera włoskiego, z pora i zielonego groszku, sałatka z trójkolorowego makaronu z tuńczykiem i kukurydzą*
- *Śledzie w czerwonym winie lub z płatkami imbiru*
- *Jajka faszerowane pastą chrzanowo- koperkową*
- *Pieczyno mieszane*
- *Sosy 2 do wyboru (żurawinowy, czosnkowy, koperkowy, chrzanowy, musztardowy)*

Kolacja ciepła I (jedna opcja do wyboru):

- *Filet z kurczaka w sosie serowym z ziołowym ryżem i surówką*
- *Pieczeń wołowa z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną*
- *Roladki wołowe z gniocchi oraz sałatką z buraków*

Kolacja ciepła II (jedna opcja do wyboru):

- *Barszcz czerwony z krokietem*
- *Żur staropolski z jajkiem*
- *Bigos lanckoroński z pieczywem*
- *Bogracz z warzywami*
- *Beef stroganoff z pieczywem*



MODRZEWIÓWKA
HOTEL ★★★

Ponadto oferta zawiera:

- Owoce sezonowe
- Nielimitowany serwis napoi zimnych (soki i woda mineralna)
- Nielimitowany serwis napoi ciepłych (kawa, herbata)
- Bankietowy wystrój sali (białe obrusy, serwetki, świece)
- Kwiaty w wazonach na stołach
- Klimatyzowaną salę weselną
- Bezpłatny parking dla gości weselnych
- Pokój dla nowożeńców
- Hotel zapewnia obsługę uroczystości do godziny 5:00 nad ranem, za każdą następną rozpoczętą godzinę hotel nalicza opłatę w wysokości 200 zł.
- Bawialnia dla dzieci dostępna przez całą noc

Dodatkowo proponujemy:

- Napoje gazowane 0,2l (coca-cola, fanta, sprite) – 4 zł /butelkę
- Napoje gazowane w butelkach 1 litr (pepsi, mirinda, 7 up) – 10 zł /osobę
- Wino czerwone lub białe - 35zł /butelkę
- Alkohol w promocyjnej cenie
- Tort weselny (cena zależna od ilości osób)
- Paczki dla gości z ciastem (1 paczka na parę). Koszt od 30 zł /paczkę
- Bufet wiejski : chleb wiejski, kielbasa wiejska, kaszanka, szynka szefa, kabanos królewski, boczek pieczony, , smalec z cebulą i skwarkami, chrzan, ogórki kiszane, grzybki marynowane (cena zależna od wybranego asortymentu oraz ilości osób)
- Pieczony szynka wieprzowa z kością krojona na sali przez kucharza
- Zapakowanie jedzenia na wynos – dopłata 100zł
- Ikebana kwiatowa na stole Państwa Młodych - 50 zł / szt.
- Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach – 69 zł/ szt.
- Wydruk wizytówek na stołach – 3 zł / szt.
- Kolorowe światła w czasie przyjęcia – 50 zł / noc
- Promocyjne ceny noclegów wraz ze śniadaniem dla gości weselnych

Dzieci do lat 2 – GRATIS

Dzieci w wieku od 2 do 6 lat- liczone jako ½ porcji

Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe.