

Oferta organizacji wesela w Ośrodku KoloRado

Oferta ważna od dnia 31.01.2016

Przyjęcie weselne to wyjątkowe chwile, do których będą Państwo powracać wspomnieniami wiele razy. Ten wyjątkowy dzień wymaga profesjonalnej oprawy, dlatego dołożymy wszelkich starań by był on niezapomniany.

Oferta zawiera:

- Menu w dwóch opcjach do wyboru
- Powitanie Pary Młodej staropolskim zwyczajem chlebem i solą
- Kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości
- Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem oraz dostępem do Strefy Termalnej SPA
- 10 % rabatu dla Gości Weselnych na Apartamenty mieszkalne
- 20 % rabatu dla Gości Weselnych na usługi hotelowe, w tym bezpłatny pobyt w Strefie Termalnej oraz śniadanie dla Gości nocujących w Hotelu
- 50 % rabatu dla dzieci do 10-go roku życia, dzieci do 3-go roku życia bezpłatne
- Bezpłatny parking
- Atrakcje sezonowe dla dzieci
- Podstawowe dekoracje świeżymi kwiatami oraz świeczkami
- Pokrowce na krzesła i serwetki na stołach
- Możliwość bezpłatnej degustacji wybranego menu weselnego*

*Trzy rodzaje mięs spośród podanych propozycji, porcja dla 2 osób



Pakiet I – 165 PLN

Zupy – 1 pozycja do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatny krem pomidorowy

Krem pieczarkowy z grzankami

Mięsa serwowane na półmiskach – 3 pozycje do wyboru (porcja 100g)

Rolada ze schabu z pieczarkami i sosem musztardowym

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta z sosem pomidorowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladka drobiowa z serem i szynką

Kieszonka ze schabu faszerowana warzywami

Dodatki serwowane na półmiskach – 1 pozycja do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Opiekane talarki ziemniaczane

Puree ziemniaczane

Ryż

Bukiet 3 surówek sezonowych

Zimna płyta – 5 pozycji do wyboru

Kompozycja wędlin i serów

Deska mięs pieczonych (karczek szpiżowany czosnkiem, indyk w miodzie, schab nadziewany śliwką)

Pasztet wieprzowo - drobiowy z żurawiną

Kęski kurczaka z sosem czosnkowym

Roladki z szynki z musem chrzanowym

Jajka faszerowane pastą

Tymbale drobiowe



Tymbale wieprzowe

Śledzie w śmietanie

Śledzie po węgiersku

Sałatki – 3 pozycje do wyboru

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowi lub kalafiorowa

Grubo skrojona sałatka tatarska

Sałatka porowa z pieczarkami i serem żółtym

Sałatka a'la gyros z kurczakiem

Owoce na paterach

Kolacja I – 1 pozycja do wyboru

Filet z kurczaka marynowany w ziołach z sosem pieczarkowym, kopytkami i surówką z czerwonej kapusty

Pieczona karkówka z talarkami ziemniaczanymi i surówką colesław

Zrazy wieprzowe z farszem pieczarkowym podane z sosem serowym, kłuskami śląskimi i surówką z białej kapusty

Kolacja II – 1 pozycja do wyboru

Potrąwka z kurczaka z warzywami i makaronem

Bogracz

Leczo

Kolacja III – 1 pozycja do wyboru

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz biały z kielbasą i jajkiem

Napoje

Sok owocowy 0,5l/os

Napoje gazowane 0,5l (cola, fanta, sprite) – 2 szt/os

Woda mineralna w dzbankach z cytryną

Bufet kawa/herbata



Pakiet II – 185 PLN

Zupy – 1 pozycja do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatny krem pomidorowy

Krem pieczarkowy z grzankami

Mięsa serwowane na półmiskach – 3 pozycje do wyboru (porcja 100g)

Rolada ze schabu z pieczarkami i sosem musztardowym

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta z sosem pomidorowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladka drobiowa z serem i szynką

Kieszonka ze schabu faszerowana warzywami

Dodatki serwowane na półmiskach – 1 pozycja do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Opiekane talarki ziemniaczane

Puree ziemniaczane

Ryż

Bukiet 3 surówek sezonowych

Zimna płyta – 5 pozycji do wyboru

Kompozycja wędlin i serów

Deska mięs pieczonych (karczek szpiżowany czosnkiem, indyk w miodzie, schab nadziewany śliwką)

Pasztet wieprzowo - drobiowy z żurawiną

Kęskę kurczaka z sosem czosnkowym

Roladkę z szynki z musem chrzanowym

Jajkę faszerowaną pastą

Tymbale drobiowe



Tymbale wieprzowe

Śledzie w śmietanie

Śledzie po węgiersku

Sałatki – 3 pozycje do wyboru

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa lub kalfiorowa

Grubo skrojona sałatka tatarska

Sałatka porowa z pieczarkami i serem żółtym

Sałatka gyros z kurczakiem

Ciasta i owoce na paterach

Kolacja I – 1 pozycja do wyboru

Filet z kurczaka marynowany w ziołach z sosem pieczarkowym, kopytkami i surówką z czerwonej kapusty

Pieczona karkówka z talarzkami ziemniaczanymi i surówką colesław

Zrazy wieprzowe z farszem pieczarkowym podane z sosem serowym, kłuskami śląskimi i surówką z białej kapusty

Kolacja II – 1 pozycja do wyboru

Potrąwka z kurczaka z warzywami i makaronem

Bogracz

Leczo

Kolacja III – 1 pozycja do wyboru

Barszcz czerwony z kρόkietem

Barszcz biały z kielbasą i jajkiem

Napoje – bez limitu

Sokj owocowe

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Woda mineralna w dzbankach z cytryną

Bufet kawa/herbata



Dodatkowo płatne propozycje menu

Bufet słodkości

Bufet staropolski

Bufet alkoholowy

Ponadto zachęcamy do zakupu

- *Beczka piwa 30 l* 300 PLN
- *Wino białe lub czerwone* 35 PLN/but
- *Wódka weselna Żubrówka Biała* 30 PLN/0,5l
- *Wódka weselna Stock* 35 PLN/0,5l
- *Tort weselny – cena w zależności od wielkości i rodzaju*
- *Paczki z ciastami – cena w zależności od opakowania*

Alkohol inny niż wódka weselna – opłata 10 PLN za każdą otwartą butelkę

Zastrzegamy sobie możliwość wzrostu ceny o max. 10 % w stosunku do ceny ofertowej. Zmiana ta może zostać spowodowana jedynie znaczącym wzrostem cen rynkowych produktów.

Przyjęcie weselne do godziny 5:00

