



RADO HOTEL

Oferta organizacji wesela

w Hotelu Rado ****

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:

- Wyjątkowe menu w dwóch opcjach do wyboru
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitalny toast winem musującym
- Czerwony dywan przed wejściem do Hotelu
- Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem
- 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 bezpłatnie
- Przy organizacji wieczoru Panińskiego/Kawalerskiego w naszym obiekcie prezent niespodzianka od Hotelu
- Bezpłatny parking
- Atrakcje sezonowe dla dzieci
- Podstawowa dekoracja stołów i bufetów kwiatami
- Możliwość bezpłatnej degustacji wybranego menu weselnego*



*Dwa dania główne do wyboru z menu weselnego, porcja dla 2 osób

Mielec / Wola Chorzewska 56 B, 39-333, Polska
GPS: 50°19'39,8"N / 21°31'16,6"E
Tel. /Fax +48 17 773 73 73
info@hotelrado.pl
www.hotelrado.pl



RADO HOTEL

Pakiet I – 190 PLN

Przystawki – 1 pozycja do wyboru

*Śledź, marynowane buraki, pianka chrzanowa
Paszтет wołowo - wieprzowy, puree' z groszku zielonego
Tatar z łososia, chips z białego pieczywa*

Zupy – 1 pozycja do wyboru

*Consome drobiowo - pomidorowe, warzywne julienne
Krem brokułowy, piasek z sera cheddar, siano z pora
Krem pomidorowo - kminkowy, bazyliowa piana, chips marchewkowy*

Intermezzo

Dania główne – 1 pozycja do wyboru

*Rolada wołowa, sos demi - glace, ziemniaczane gratin z suszonymi
pomidorami, puree' pietruszkowo - limonkowe
Połędwiczki wieprzowe marynowane w wędzonej cebuli, puree'
ziemniaczano - majerankowe, sos Bordelaise
Łosoś, szafranowe risotto, sos cytrynowy, pieczona marchew*

Desery – 1 pozycja do wyboru

*Truskawkowe semifreddo, pianka limonkowa
Kokosowa Panna Cotta, sos kawy
Waniliowy flan z lodami wiśniowymi*





RADO HOTEL

Kolacja I – 1 pozycja do wyboru

Roladka z indyką z jarmużem, sos serowy, kasza jaglana z żurawiną
Pierś z kurczaka nadziewana, pesto z rukoli, ser pleśniowy puree' z buraką,
kasza gryczana

Karkówka wieprzowa, konfitura cebulowo – śliwkowa, sos pieczeniowy winny,
czerwona kapusta zasmażana z imbirem i cynamonem, pieczone ziemniaki

Kolacja II – 1 pozycja do wyboru

Żurek Rzeszowski z jajkiem przepiórczym, chips z jarmużu
Gulasz wołowy, gnocchi z gorgonzolą

Kolacja III – 1 pozycja do wyboru

Barszcz ukraiński z chrupiącym ciasteczką
Staropolską zupą ziemniaczaną

Napoje

Sok owocowy 0,5 l/os

Napoje gazowane 0,2l (cola, fanta, sprite) – 4 szt/os

Woda stołowa w dzbankach z cytryną

Bufet kawa i wybór herbat



Mielec / Wola Chorzewska 56 B, 39-333, Polska

GPS: 50°19'39,8"N / 21°31'16,6"E

Tel. /Fax +48 17 773 73 73

info@hotelrado.pl

www.hotelrado.pl



RADO HOTEL

Pakiet II – 230 PLN

Przystawki – 1 pozycja do wyboru

Chłodnik z marchewki, kawior miętowo - ogórkowy

Parfait z gęsiej wątróbki, sos musztardowy, francuski krakers

Tatar z łososia, ziołowa galaretką, piasek migdałowy, marynowany seler naciowy

Zupy – 1 pozycja do wyboru

Consomme wołowe, pieczone warzywa

Krem pomidorowo - kminkowy, bazyliowa piana, chips marchewkowy

Krem z warzyw sezonowych

Intermezzo

Dania główne – 1 pozycja do wyboru

Policzki wołowe, pęczotto z warzywami, sos rozmarynowy, piana z chrzanu

Półdewiczki wieprzowe marynowane w wędzonej cebuli,

puree' ziemniaczano - majerankowe, sos Bordelaise

Łosoś, szafranowe risotto, sos cytrynowy, pieczona marchew

Desery – 1 pozycja do wyboru

Truskawkowe semifreddo, pianką limonkową

Kokosowa Panna Cotta, sos kawowy

Waniliowy flan z lodami wiśniowymi



Mielec / Wola Chorzewska 56 B, 39-333, Polska

GPS: 50°19'39,8"N / 21°31'16,6"E

Tel. /Fax +48 17 773 73 73

info@hotelrado.pl

www.hotelrado.pl



RADO HOTEL

Kolacja I – 1 pozycja do wyboru

Roladka z indyką z jarmużem, sos serowy, kasza jaglana z żurawiną
Rolada ze schabu, kopytka z kurkami, puree z marchwi, sos cebulowy
Karkówka, konfitura cebulowo sliwkowa, sos pieczeniowo winny, czerwona
kapusta zasmażana z imbirem i cynamonem, pieczone ziemniaki

Kolacja II – 1 pozycja do wyboru

Żurek Rzeszowski z jajkiem przepiórczym, chips z jarmużu
Gulasz wołowy, gnocchi z gorgonzolą

Kolacja III – 1 pozycja do wyboru

Barszcz ukraiński z chrupiącym ciasteczkami
Staropolską zupą ziemniaczaną

Bufet ciast i owoców

Napoje – bez limitu

Soki owocowe
Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)
Woda mineralna w dzbankach z cytryną
Bufet kawa i wybór herbat





RADO HOTEL

Bufet zimnych przekąsek w cenie pakietów

Mięsa pieczone oraz wędliny

Szyneczka z kaczki

Schab sous vide

Karkówka marynowana w brandy i korzennych przyprawach

Pasztet wieprzowo - wołowy

Konfitura z żurawiny

Konfitura z czerwonej cebuli

Tymbaliki

Łosoś, oliwki

Kurczak, warzywa

Salatki - 3 pozycje do wyboru

Caprese

Cezar

Grecka

Camembert

Orientalna

Brokułowa

Śledzie – 2 pozycje do wyboru

Śledzie z porami i cukinią

Śledzie po węgiersku

Śledzie na sałatce tatarskiej

Finger food

Crostini, wędzony łosoś

Wędzona śliwka, boczek

Jajko, farsz grzybowy

Tatar z łososia

Tatar wołowy

Roladki biszkoptowe, suszone pomidory

Deska serów, konfitura jabłkowa



Mielec / Wola Chorzewska 56 B, 39-333, Polska

GPS: 50°19'39,8"N / 21°31'16,6"E

Tel. /Fax +48 17 773 73 73

info@hotelrado.pl

www.hotelrado.pl



RADO HOTEL

Dodatkowo płatne propozycje menu,

które uświetnią Państwa uroczystość

Bufet słodkości

Bufet rybny

Bufet staropolski

Bufet alkoholowy

Ponadto zachęcamy do zakupu

- *Beczka piwa 30 l* 300 PLN
- *Wino białe lub czerwone* 40 PLN/but
- *Wódka weselna Żubrówka Biała* 35 PLN/0,5l
- *Wódka weselna Stock* 40 PLN/0,5l
- *Tort weselny – cena w zależności od wielkości i rodzaju*
- *Podarunkowe paczki z ciastami – cena w zależności od opakowania*

Jeżeli zdecydują się Państwo na własny alkohol, pobierana jest opłata stała w wysokości 500 PLN

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

