

Oferta organizacji wesela w Ośrodku KoloRado

Oferta ważna od dnia 1.01.2018

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
- Własny alkohol – bez dodatkowych opłat
- Możliwość bezpłatnej degustacji wybranego menu weselnego*
- W każdym pakiecie pieczywo na stołach
- Minimalna liczba osób – 80

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



Pakiet I – 175 PLN

Zupa – 1 pozycja do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatny krem pomidorowy

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

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

Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami z sosem serowym

Schab pieczony z sosem kminkowym

Półdewiczka wieprzowa z sosem tymiankowym

Cordon bleu z sosem tzatziki

Roladka drobiowa z pieczarkami, szynką i serem z sosem z zielonego pieprzu

Dodatki serwowane na półmiskach – 1 pozycja do wyboru

Ziemniaki tłuczone/pieczone/młode z masłem i koperkiem sezonowo*

Kasza pęczak/gryczana

Ryż

Soczewica

Bukiet surówek 3 do wyboru

Ćwikła z chrzanem

Surówka z marchewki z pomarańczą

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Mizeria



Zimna płyta – 5 pozycji do wyboru

Kompozycja wędlin staropolskich

Deska serów żółtych

Roladki z szynki z musem chrzanowo – jabłkowym

Paluszkę drobiowe z sezamem i sosem czosnkowym

Pulpeciki wołowe z żurawiną i sosem miętowym

Studzienina wieprzowa z warzywami

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Jajka faszerowane – pasta grzybowa/serowa/tuńczykowa (1 rodzaj do wyboru)

Sałatkę – 2 pozycje do wyboru

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatkę grecką

Sałatkę tatarską

Sałatkę porowa

Sałatkę gyros

Owoce sezonowe na paterach

Kompozycja ciast i ciasteczek

Kolacja I – 1 pozycja do wyboru

Zrazy wieprzowe faszerowane grzybami w sosie myśliwskim z kłuskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

Filet drobiowy w ziołach z sosem neapolitańskim

Karczek pieczony z czosnkiem w sosie demi glace z ziemniakami pieczonymi, glazurowanymi buraczkami i jabłkiem



Kolacja II – 1 pozycja do wyboru

Zupa gulaszowa

Boeuf strogonow

Leczo

Kolacja III – 1 pozycja do wyboru

Barszcz czerwony z kopytami (kapusta z mięsem)

Żurek na zakwasie

Napoje

Sok owocowy 1l/os

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

Woda mineralna w dzbankach z cytryną – bez limitu

Bufet kawa/herbata – bez limitu



Pakiet II – 195 PLN

Zupa – 1 pozycja do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Delikatny krem pomidorowy

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

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

Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami z sosem serowym

Pieczeń wołowa z sosem demi glace

Schab pieczony z sosem kminkowym

Poledwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym

Zrazy wołowe faszerowane papryką, ogórkiem i cebulą z sosem grzybowym

Cordon bleu z sosem tzatziki

Roladka drobiowa z pieczarkami, szynką i serem z sosem z zielonego pieprzu

Dodatki serwowane na półmiskach – 1 pozycja do wyboru

Ziemniaki tłuczone/pieczone/młode z masłem i koperkiem sezonowo*

Kasza pęczak/gryczana

Ryż

Soczewica

Bukiet surówek 3 do wyboru

Ćwikła z chrzanem

Surówka z marchewką z pomarańczą

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Mizeria



Deser – 1 propozycja do wyboru

Panna cotta z wiśniowym coulis i jadalnym piaskiem

Owocowe semifreddo z truskawkowym curd i kruszoną bezą

Fondant czekoladowy z sosem malinowym i sorbetem owocowym

Zimna płyta – 5 pozycji do wyboru

Kompozycja wędlin staropolskich

Deska serów żółtych

*Mięsa pieczone (schab ze śliwką w miodzie, karkówka szpiżowana
czosnkiem, supreme z kurczaka)*

Roladki z szynki z musem chrzanowo – jabłkowym

Paluszki drobiowe z sezamem i sosem czosnkowym

Pulpeciki wołowe z żurawiną i sosem miętowym

Studzienina wieprzowa z warzywami

Śledzie w śmietanie

Śledzie po węgiersku

Tymbaliki drobiowe z warzywami

*Jajka faszerowane – pasta grzybowa/serowa/tuńczykowa (1 rodzaj do
wyboru)*

Galaretki rybne z warzywami

Sałatki – 3 pozycje do wyboru

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka caprese

Sałatka tatarska

Sałatka porowa

Sałatka gyros

Sałatka brokułowa



Owoce sezonowe na paterach

Kompozycja ciast i ciasteczek

Kolacja I – 1 pozycja do wyboru

Zrazy wieprzowe faszerowane grzybami w sosie myśliwskim z kłuskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

Policzki wieprzowe z warzywnym ragout, kaszotto, sos z czerwonego wina

Filet drobiowy w ziołach z sosem neapolitańskim

Karczek pieczony z czosnkiem w sosie demi glace z ziemniakami pieczonymi, glazurowanymi buraczkami i jabłkiem

Kolacja II – 1 pozycja do wyboru

Zupa gulaszowa

Boeuf strogonow

Leczo

Kolacja III – 1 pozycja do wyboru

Barszcz czerwony z kroleciem (kapusta z mięsem)

Żurek na zakwasie

Fontanna czekoladowa z owocami

Napoje bez limitu

Sok owocowy

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Woda mineralna w dzbankach z cytryną

Bufet kawa/herbata



Dodatkowo płatne propozycje

Bufet słodkości

Bufet sushi

Bufet staropolski

Bufet alkoholowy

Pokazy kuchni molekularnej

Ponadto zachęcamy do zakupu

- *Beczka piwa 30 l* 350 PLN
- *Wino białe lub czerwone* 40 PLN/but
- *Wódka weselna Stock/Wyborowa* 35 PLN/0,5l
- *Tort weselny – cena w zależności od wielkości i rodzaju*
- *Paczki z ciastami – cena w zależności od opakowania*

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

