



TWOJE WESELE MARZEŃ W *Crown Piast Hotel & SPA******

PRZYJĘCIE WESELNE

to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu. Powinno więc odbywać się w wyjątkowym miejscu i pozostawić niezapomniane wrażenia. *Crown Piast Hotel & SPA* przez swoje położenie na terenie pięknego parku, wyjątkową atmosferę i ofertę dostosowaną do potrzeb Naszych Gości, jest wymarzonym miejscem do zorganizowania tej niezwykłej ceremonii.

RESTAURACJA ANTURIUM

i otaczający ją park z ukwieconym ogrodem, letnią altaną, urokliwymi alejkami w cieniu starych brzoź i szumiącą fontanną to idealne miejsce na relaks w trakcie trwania zabawy, jak również doskonały plener do organizacji ceremonii ślubu, sesji zdjęciowych czy grilla. Zapewniamy profesjonalną obsługę, która zadba o to aby wszystkie Państwa życzenia zostały spełnione.

W PREZENCIE OD HOTELU

Młoda Para otrzymuje:
Apartament ze śniadaniem do łóżka
Wykwintną kolację przy świecach z lampką wina w pierwszą rocznicę ślubu
Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych
Możliwość zorganizowania sesji zdjęciowych w hotelowym parku.

Drodzy Państwo Młodzi, to Wam powierzamy skomponowanie własnego menu weselnego. Nasza rozbudowana oferta pozwoli ułożyć je tak by było niepowtarzalne i dostosowane do indywidualnych potrzeb. Oferujemy Państwu możliwość wyboru, zaczynając od uroczystego obiadu poprzez bufet słodki, wytrawny, dania gorące. Dodatkowo proponujemy atrakcyjne pakiety napojów alkoholowych i bezalkoholowych, menu grillowe, kociotek z gorącym daniem, ofertę tortów weselnych, fontannę czekoladową i wiele innych. Na wszystkie Państwa pytania chętnie odpowie **nasz doradca ds. organizacji wesel.**

Prosimy o kontakt pod nr. Tel. +48 12 683 26 54, +48 12 683 26 74 lub e-mail, gastro@hotelpiast.pl, sales@hotelpiast.pl. **Zapraszamy**
www.hotelpiast.pl





**Skomponuj własne menu i wybierz jedną propozycję z oferty:
obiadu weselnego, dań gorących lub grilla, bufetu słodkiego, wytrawnego oraz pakietu napoi**

PROPOZYCJA OBIADU WESELNEGO

**Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania
Powitanie Gości Weselnych lampką wina musującego oraz chlebem i solą**

MENU I 100 zł/os	MENU II 120 zł/os	MENU III 150 zł/os
PRZYSTAWKA Rożki z bakłażana z musem paprykowym na rukoli Terrina z ogórka z pianką chrzanową	PRZYSTAWKA Płatki szynki z delikatną emulsją chrzanową podane na liściach z sałaty Carpaccio z marynowanego buraka	PRZYSTAWKA Tatar z pomidorów z galaretką bazyliową Bliny z wędzonym łososiem podane na zielonej sałacie
ZUPA Aksamitny krem z pomidorów z bazylią i grissini Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem	ZUPA Krem brokułowy Bulion wołowy z julienne warzywnym	ZUPA Consome z kołdunami Kremowa zupa chrzanowa z chipsem z bekonu
DANIA GŁÓWNE Roladki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską podane z gnocchi w sosie beszamel Polędwiczki wieprzowe w sosie Dijon podane z żółtym ryżem i karmelizowaną marchewką	DANIA GŁÓWNE Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z opiekаныmi ziemniakami i brokułem Pieczony filet z dorsza podany na puree z marchwi i blanszowanymi warzywami	DANIA GŁÓWNE Wołowina krótko pieczona z dzikim ryżem i salsą warzywną Grillowany łosoś na pure z ziemniaków z salsą pomidorową
DESERY Szarlotka pod bezą na sosie malinowym Ciasto czekoladowo-nugatowe na sosie limonkowym	DESERY Panna Cotta z sosem malinowym Parfait jagodowe	DESERY Semifredo orzechowe z sosem malinowym Ciasto czekoladowe z wiśniami i musem śmietanowym



PROPOZYCJA BUFETÓW WYTRAWNYCH

Prosimy o wybór jednego z Bufetów

MENU STANDARD

70 zł/os

Aromatyczny schab w kminku

Soczysty karczek w ziołach

Boczek pieczony

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Delikatna rolada z kurczaka

z suszonymi pomidorami

Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem

Krucha sałata z tuńczykiem

Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw

Tatar ze śledzia i cebulki na grzance

Mini mozzarella z pomidorami

Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem

Terrina drobiowa z warzywami

Wybór świeżego pieczywa

MENU DELUXE

100 zł/os

Aromatyczny schab w kminku

Soczysty karczek w ziołach

Boczek pieczony

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Delikatna rolada z kurczaka

z suszonymi pomidorami

Tradycyjna sałatka jarzynowa z aksamitnym sosem

Krucha sałata z tuńczykiem

Sałata z dodatkiem chrupiących warzyw

Tatar ze śledzia i cebulki na grzance

Mini mozzarella z pomidorami

Wybór babeczek z wytrawnym nadzieniem

Terrina drobiowa z warzywami

Wybór świeżego pieczywa

Półmisek polskich wędlin z dodatkami: ćwikła, sos tatarski, chrzan

Półmisek serów polskich i włoskich

Łódeczki z ogórka z puszystym serem feta

Francuskie przekąski świeżo wypiekane z wytrawnym nadzieniem





PROPOZYCJA DAŃ GORĄCYCH

Prosimy o wybór jednej pozycji z oferty I Danie gorące oraz II Danie gorące

MENU I

35 zł/os

Wołowina po burgundzku w czerwonym winie

Tradycyjny Strogonoff

Udko z kurczaka pieczone z warzywami

MENU II

20 zł/os

Zupa gulaszowa z wołowiny z chrupiącą marchewką

Kolorowe Lecho z papryką, cukinią i kabaczkami

Barszcz czerwony z krokiem z kapustą i grzybami

*Zamień jedno danie gorące na grilla w ogrodzie
albo zamów jako dodatkową opcję*

MENU GRILLOWE

MENU STANDARD

70 zł/os

Karkówka marynowana w ziołach

Szaszłyk z kurczaka z papryką, i boczkiem

Grillowane kielbaski

Oscypek z grilla

Ziemniaki pieczone w folii

Ogórki kiszzone

Musztarda, ketchup, chrzan

Sos czosnkowy

Chleb wiejski

MENU DELUXE

120 zł/os

Pstrąg z grilla

Karkówka marynowana w ziołach

Szaszłyk z kurczaka z papryką, cebulą, pieczarkami

Grillowana kielbasa

Grillowana kaszanka

Oscypek z grilla

Ziemniaki pieczone w folii

Grillowane warzywa z oliwą i ziołami

Ogórki kiszzone

Musztarda, ketchup, chrzan

Sos czosnkowy

Chleb wiejski

DODATKOWE DANIA NA GRILLA

Prosiak pieczony faszerowany kaszą 2400 zł

Kociołek z kwaśnicą 250 zł (25 porcji)





PROPOZYCJA BUFETÓW SŁODKICH

Prosimy o wybór jednego z Bufetów

MENU I 45 zł/os

Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami

Kompozycja mini deserków kremowych i musów owocowych

Szarlotka galicyjska z polskich jabłek

Puszysty sernik

Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem

Wybór owoców sezonowych

Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odstonach: waniliowe i mocca

MENU II 69 zł/os

Wybór kruchych babeczek: z delikatnym kremem i owocami, z serem, z orzechami

Kompozycja mini deserków kremowych i musów owocowych

Szarlotka galicyjska z polskich jabłek

Puszysty sernik

Ciasto czekoladowe z korzennym aromatem

Wybór owoców sezonowych

Ciasteczka z delikatnym kremem w dwóch odstonach: waniliowe i mocca

Tarta z owocami sezonowymi

Tarta cytrynowa

PROPOZYCJE DODATKOWE

FONTANNA CZEKOLADOWA 2400 zł
TORT WESELNY (do wyboru) 22 zł/os





PROPOZYCJA NAPOI ZIMNYCH, GORĄCYCH I ALKOHOLOWYCH

PAKIET SOFT 39 zł/os

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Mleko, cytryna

PAKIET SOFT PLUS WINO 79 zł/os

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Mleko, cytryna
Wino białe
Wino czerwone

OPEN BAR I 150 zł/os

Wódka
Piwo lane
Wino białe
Wino czerwone

OPEN BAR II 180 zł/os

Wódka
Piwo lane
Wino białe
Wino czerwone
Johnnie Walker Red
Gin Seagrams

WAŻNE INFORMACJE

- Proponowana oferta weselna wraz z menu dla min 80 osób
- Menu dla dzieci poniżej 2 lat - gratis, w wieku 2 - 7 lat - 60% ceny propozycji obiadu
- Cena obejmuje podstawową dekorację stołów
- Dekoracyjne, beżowe pokrowce na krzesła dodatkowo płatne 15zł/sztukę
- Maksymalna godzina trwania przyjęcia – 2:00
- Przedłużenie przyjęcia dodatkowo płatne 1000zł za każdą rozpoczętą godzinę
- Serwis kelnerski dostosowany jest do potrzeb przyjęcia i wliczony jest w cenę menu
- Opłata serwisu technicznego 1500zł
- Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu, obowiązuje wtedy opłata serwisowa 12zł/porcję
- Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu,
w tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 35zł/butelkę
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30% wartości wybranego pakietu weselnego
- Na miesiąc przed datą przyjęcia należy dokonać wpłaty pozostałej kwoty w wysokości 70%
- Oferta ważna do 31 XII 2020 roku





*Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom stworzyliśmy możliwość zamiany Dania Głównego
Z Propozycji Obiadu Weselnego na Danie Główne z Propozycji Menu Wegetariańskiego lub dla Dzieci*

PROPOZYCJA MENU WEGETARIAŃSKIE

MENU WEGETARIAŃSKIE

Menu I

*Cukinia faszerowana kozim serem i kurkami
z rozmarynowym Pesto*

Menu II

Pierogi z kaszą gryczaną, bryndzą i kwaśną śmietaną

Menu III

Stek z dyni z koprem włoskim, zieloną soczewicą i sokiem z granata

PROPOZYCJA MENU dla Dzieci

MENU dla DZIECI

Menu I

*Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych
frytkami i surówką z tartej marchwi*

