



a statement of
quality and
service

oferta weselna 2010

Dla Państwa Młodych od Hotelu Chopin Cracow

- *Fachowa i miła obsługa pomocna w przygotowaniach weselnych*
 - *Klimatyzowane sale bankietowe dla 20-160 osób
oraz ogródek letni otwarty od maja do września*
 - *Pokój dla Państwa Młodych*
 - *10 miejsc parkingowych dla Gości*
 - *Sejf*
 - *Dekoracja kwiatowa stołów*
 - *Drukowane menu na stoły*
 - *20% zniżki na chrzciny w hotelu Chopin Cracow*

Propozycja Menu I
Koszt na os. wynosi 170 PLN

Powitanie Państwa Młodych Staropolskim Zwyczajem chlebem i solą
Lampka wina musującego

Zupa
Danie główne
Deser

Bogaty bufet zimny z jednym daniem gorącym

Danie gorące serwowane

Napoje zimne / gorące (bez ograniczeń)
Kawa / Herbata / Woda mineralna

Propozycja Menu II
Koszt na os. wynosi 195 PLN

Powitanie Państwa Młodych Staropolskim Zwyczajem chlebem i solą
Lampka wina musującego lub napój bezalkoholowy

Zupa lub przystawka
Danie główne
Deser

Bogaty bufet zimny z jednym daniem gorącym

Danie gorące serwowane

Napoje zimne / gorące (bez ograniczeń)
Kawa / Herbata / Woda mineralna

Propozycja Menu II
Koszt na os. wynosi 220 PLN

Powitanie Państwa Młodych Staropolskim Zwyczajem chlebem i solą
Lampka wina musującego, Kir Royal lub napój bezalkoholowy

Przystawka
Zupa
Sorbet
Danie główne
Deser

Bogaty bufet zimny z jednym daniem gorącym

Dwa dania gorące serwowane

Napoje zimne / gorące (bez ograniczeń)
Kawa / Herbata / Woda mineralna

Fontanna czekoladowa z owocami

Bufet dla dzieci

Zapraszamy do wyboru dań z propozycji umieszczonych na kolejnej stronie.

Przystawki:

*Szparagi w szynce pod auszpikiem
Rolada drobiowa z morelą pod auszpikiem
Łosoś wędzony z tostem
Sandacz w warzywach
Wędzony kurczak z kruchą sałatą
Medalion ze schabu*

Zupy:

*Rosół z makaronem
Krem z borowików
Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
Krem z brokułów z łososiem
Zupa z grzybów leśnych z makaronem
Krem z pomidorów z grzanką bazyliową*

Dania główne:

*Rolada w płaszczku z boczku
Trio drobiowe (kurczak, indyk, kaczka) z sosem barbecue
Warkocz z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym
Sakiewka ze schabu z grzybami
Cordon Blue
Rolada czarnylas*

Desery:

*Gruszka w sosie waniliowym z bakaliami
Lody waniliowe z gorącymi czereśniami
Ciasto tortowe z kawałkami czekolady
Tiramisu
Lody czarno-białe
Tarta tatin z gałką lodów i sosem brzoskwiniowym*

Dania gorące:

*Paprykarz
Beef Stroganoff
Ragout
Schab duszony w porach
Rolada drobiowa w sosie pietruszkowym
Kotlet genuisse
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
Schab ze śliwką w sosie śliwkowym
Kotlet de volaille*

Bufet zimny

*Półmisek mięs pieczystych
(schab, karczek, boczek faszerowany, rozbef)
Półmisek serów żółtych i pleśniowych
Roladka ze kurczaka pod auszpikiem
Roladka ze schabu z morelą i śliwką
Boczek faszerowany
Paszтет w słoninie
Galantyna z indyka
Tymbaliki z drobiem / warzywami
Łosoś marynowany
Śledź w śmietanie / oleju*

Sałatki

*Sałatka „Carmen”
Sałatka „Cezar”
Sałatka „Królewska”
Sałatka jarzynowa*

Dodatki

*Pieczyno, masło, sos tatarski, sos chrzanowy, sos cumberland
Marynaty*

Napoje

<i>Soki, napoje gazowane – bez ograniczeń</i>	<i>25 PLN / os.</i>
<i>Soki, napoje gazowane, wino białe i czerwone – bez ograniczeń</i>	<i>40 PLN / os.</i>
<i>Soki, napoje gazowane, wino białe i czerwone, wino musujące, piwo – bez ograniczeń</i>	<i>55 PLN / os.</i>
<i>Soki, napoje gazowane, wino białe i czerwone, wino musujące, piwo, wódka – bez ograniczeń</i>	<i>80 PLN / os.</i>
<i>Dodatkowy bufet z obsługą: Soki, napoje gazowane, wino białe i czerwone, Johnnie Walker Red, Gordon's Gin, Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Bacardi, Campari – bez ograniczeń</i>	<i>120 PLN / os.</i>

Dodatkowo można zamówić:

Bufet z owocami morza „Nautilus” 50 PLN / os.

Łosoś wędzony
Łosoś marynowany
Cocktail z krewetek
Pomidor z tuńczykiem
Ryba po Grecku
Sandacz w galarecie
Szczupak faszerowany
Śledź w śmietanie / oleju
Sałatka z ryżu i owoców morza

Dodatki:

Pieczyno, masło, sos tatarski, sos
vinegrette

Grill (w okresie od 01.05 – 30.09) 45 PLN / os.

Karczek w ziołach
Kaszanka
Żeberka
Biała kielbasa w boczku
Stek wieprzowy z masłem czosnkowym
Surówki ze świeżych warzyw
Warzywa z grilla (papryka, cukinia,
pomidor, cebula)
Ziemniaki w folii
Garnek z ogórkami małosolnymi

Dodatki :

Pieczyno, masło, sos chrzanowy, sos
musztardowy, ketchup, dressingi

Dodatkowe opcje zamawiają Państwo dla min. 40 os.

Bufet Wiejski 45 PLN / os.

Szynka pieczona z chrzanem
Kielbasa wiejska z pieca
Kielbasa pasztetowa
Kabanos
Baleron
Salceson
Paszтет z grzybami
Garnek ze smalcem
Surówki ze świeżych warzyw
Garnek z ogórkami kiszonymi
Marynaty (warzywa, grzyby)

Dodatki :

Pieczyno, masło, dressingi

Śniadanie Weselne 35 PLN / os.

Jajka sadzone na bekonie
Jajecznicza po „Chłopsku”
Frankfurterki z wody
Wędliny / Sery żółte
Twarożek ze szczypiorkiem
Musli - mix
Jogurt naturalny / owocowy
Sałatka owocowa
Soki wieloowocowe
Woda mineralna gaz. / niegazowana
Kawa /Herbata

Dodatki :

Pieczyno - mix
Croissanty

Masło, majonez, musztarda, ketchup

Inne propozycje:

Fontanna czekoladowa	20 PLN / os. (od 70 os.)
Udziec z szynki podany w całości	30 PLN / os. (od 70 os.)
Prosiak pieczony	1000 PLN (od 70 os.)

Wyroby Cukiernicze:

Ciasta wielosmakowe (sernik, szarlotka, ptasie mleczko, miodownik, makowiec, fale Dunaju, rolada owocowa, rolada czekoladowa, ciasto orzechowe, ciasto owocowe)	25 PLN / kg
Tort okolicznościowy	od 40 PLN / kg
Słodki upominek dla gości	od 15 PLN /40 dkg

***Dodatkowe opcje zamawiają Państwo dla min. 70 os.**

Samochody dla Pary Młodej:

Roman Rajca tel: 601 45 44 36

Biały Mercedes

Piotr Korpała tel: 505 515 008

Cadillac, Lincoln

Dodatkowo polecamy Państwu:

DJ-e i zespoły:

„Nas Troje” tel: 502 331 661, 501 262 987

„Rytm” tel: 605 666 217

DJ Paweł Sekuła tel: 605 33 34 31

Pracownia florystyczna:

Beata Stępień tel: 502 375 404

Sylwia Bugajska tel: 784 378 002

Profesjonalny fotograf:

Piotr Śmigielski tel: 507 388 504

Maciej Pałka tel: 503 040 024

Michał Ramza tel: 660 369 728

Dekoracja sali:

Studio Dekoracji Magnolia tel: 889 276 045, 880 235 204

Chrzcziny - Propozycja menu
Koszt na os. wynosi 85 PLN

Menu I

Melon w szynce parmeńskiej
Pieczywo, masło
Krem z brokułów z łososiem
Medalion z polędwiczki wieprz. w sosie
borowikowym
Ziemniaki obsmażane, warzywa na
gorąco
Tort „Chopin”
Kawa /Herbata
Woda mineralna gaz./niegazowana 30 cl.
Sok pomarańczowy 30 cl.
Sok z czar. porzeczki 30 cl.

Menu II

Roladka z łososia
Pieczywo, masło
Zupa grzybowa w chlebie
Eskalopki cielęce z grilla w sosie z kurek
Poduszczyki z ziemniaków puree,
warzywa na gorąco
Tort „Czarnolas”
Kawa /Herbata
Woda mineralna gaz. /niegazowana 30 cl.
Sok pomarańczowy 30 cl.
Sok grejpfrutowy 30 cl.

Przyjęcie komunijne –
Propozycja menu
Koszt na os. wynosi 90 PLN

Menu I

Rolada z drobiu pod auszpikiem
Pieczywo, masło
Krem z brokułów z groszkiem
ptysiowym
Cordon Blue z indyka
Młode ziemniaki, warzywa na gorąco
Tort „Czarnolas”
Kawa / Herbata
Woda mineralna 25 cl.
Sok pomarańczowy 30 cl.
Sok z czarnej porzeczki 30 cl.

Menu – II

Szparagi w szynce z sosem
andaluzyjskim
Pieczywo, masło
Rosół z makaronem
Cielęcina z grilla w sosie z kurek
Ziemniak w folii, warzywa na gorąco
Sałatka ze świeżych owoców
Kawa / Herbata
Woda mineralna 25 cl.
Sok pomarańczowy 30 cl.
Sok grejpfrutowy 30 cl.

Menu – III

Tymbalik z szynką
Pieczywo, masło
Krem z pieczarek z groszkiem
ptysiowym
Polędwiczka wieprzowa z sosem
roquefort
Ziemniaki opiekane, warzywa na
gorąco
Lody bakaliowe z gorącą czekoladą i
prażonymi migdałami
Kawa /Herbata
Woda mineralna 25 cl.
Sok pomarańczowy 30 cl.
Sok jabłkowy 30 cl.

Dzieci do lat 10 – 50 % niżki