

Wesela i przyjęcia ślubne





Niezwykłe wnętrza Hotelu Monopol to doskonały wybór na organizację przyjęcia weselnego lub ceremonii zaślubin. Wybierając nasz hotel możecie być Państwo pewni, iż profesjonalizm i doświadczenie naszego zespołu zaspokoją Państwa oczekiwania. Zadbamy o to, by czuli się Państwo wyjątkowo nie tylko w dniu ślubu, ale i podczas całego okresu jego przygotowań. W ramach organizacji przyjęć oddajemy do Państwa dyspozycji ekskluzywną powierzchnię restauracji Monopol.

Wyjątkowy wystrój wnętrz i indywidualnie przygotowane na tę okazję menu sprawia, że te szczególne dla Państwa chwile na długo pozostaną w pamięci wszystkich gości.

SALE BANKIETOWE

RESTAURACJA MONOPOL

ustawienie przy okrągłych stołach do 100 osób

Możliwość połączenia restauracji z przylegającą do niej Salą Klubową.

SALA KLUBOWA

Ustawienie przy okrągłych stołach do 60 osób



MENU

Menu przygotowywane jest indywidualnie, zgodnie z preferencjami naszych gości. Menu weselne składa się z serwowanego 4 daniowego obiadu oraz dań w bufecie.

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW I ZAKWATEROWANIE DLA GOŚCI

W prezencie od hotelu, Nowożeńcy otrzymują nocleg w jednym z apartamentów w dniu wesela*. Centrum Wellnes dostępne jest bezpłatnie dla wszystkich gości hotelowych. Uczestnicy wesela otrzymują preferencyjne stawki na noclegi w pokojach.

USŁUGI DODATKOWE

Nasz personel dąży do wszelkich starań, by spełnić Państwa wszystkie oczekiwania. Oferujemy naszą pomoc w organizacji usług dodatkowych, jak fotograf, sesje ślubne (z przyjemnością udostępnimy na ten cel wnętrza Hotelu Monopol), florysta, fryzjer, zespoły muzyczne i wiele innych.

W celu uzyskania dodatkowych informacji, prosimy o kontakt:

Małgorzata Gryczyńska – Manager Konferencji
event@hotel.com.pl
+48 71 77 23 772

Michał Jagoda – F&B Manager
email: ristorante.wroclaw@hotel.com.pl
+48 71 77 23 780
+48 600 909 566

www.monopolwroclaw.hotel.com.pl
www.likusrestauracje.pl

* Oferta dotyczy wesela min. 60 osób

MENU



OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

Menu w cenie 170 zł/ osoba

PRZYSTAWKA (wybór jednej propozycji)

Caprese a la Monopol
Burrata z tartą pomidorową i bakłażanem
Sałatka z kolorowych buraków z serem kozim i pistacjami
Łosoś marynowany w kolendrze podany z kwaśną śmietaną i blinami
Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem
Paszтет wieprzowo-kaczy z pistacjami i sałatką z kiełków
Mus z foie gras i wątróbek drobiowych z chutney morelowym
Grillowane szparagi z szynką parmeńską i sosem holenderskim (sezon – maj/ czerwiec)
Cielęcina z sosem tuńczykowym i kaparami
Tatar z łososia z zielonym ogórkiem i rzodkiewką
Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
Tatar z jelenia, buraki marynowane, pachnotka, cebulka (sezon – jesień / zima)

DANIE PIERWSZE (wybór jednej propozycji)

Consomme z kaczki z domowym makaronem
Rosół z perliczki z domowym makaronem
Rosół z perliczki z kotłunami z wołowiną
Gaspacho z bazyliową oliwą
Krem z buraka z botwinką
Krem grzybowy z oliwą truflową i parmezanem (sezon – jesień/ zima)
Krem z dyni z olejem z pestek (sezon – jesień / zima)
Krem z pieczonych pomidorów z bazylią
Krem z zielonego groszku z ricottą i szynką parmeńską
Krem ziemniaczano-porowy z wędzonym halibutem
Ravioli z dynią i masłem szalwiowym (sezon – jesień / zima)
Pierozki z gruszką, gorgonzolą i szpinakiem

MENU



OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

DANIE GŁÓWNE (wybór jednej propozycji)

Filet z perliczki z szatwią, fondantem ziemniaczanym i cukinią
Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i sosem holenderskim
Dorsz atlantycki z risotto cytrynowym, parmezanem i sałatką z fenkuła
Okoń morski z zielonymi warzywami, makaronem gorgonelli i sosem pistou
Smażony sandacz z dzikim ryżem, szparagami i sosem sauthern
Kotlet wieprzowy z kostką sauté z ziemniakami i duszoną kapustą
Kotlet cielęcy z puree ziemniaczanym, szpinakiem i karmelizowaną cebulą perłową
Polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym, puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
Policzek wołowy z puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
Udko z kaczki confit z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
Befsztyk Chateaubriand z ziemniakiem fondant, foie gras i plastrem z trufl
Gic z jagnięcia z gremolatą, kaszą cous cous i kolorowymi marchewkami
Risotto z zielonymi szparagami i truflą (sezon – maj/ czerwiec)
Ratatouille ze smażonym tofu

DESER (wybór jednej propozycji)

Panna Cotta z sosem malinowym
Mus z białej czekolady z malinami
Cremoso czekoladowe z galaretką figową i armaniakiem
Terrina z owoców leśnych
Pieczona gruszka z miodem, orzechami i czekoladą
Brownie z orzechami
Sernik z orzechami i karmelem
Sernik jagodowy
Fraisier
Tort – dowolny smak



BUFET

OPCJA 1 – 120 zł/ osoba
dania zimne – 6 dań + pieczywo, masło
sałatki – 4 dania,
dania ciepłe – 3 dania,
dodatki ciepłe – 1 danie,
desery – 4 dania

OPCJA 2 – 140 zł/ osoba
dania zimne – 7 dań + pieczywo, masło
sałatki – 4 dania
dania ciepłe – 4 dania
dodatki ciepłe – 2 dania
desery – 4 dania

OPCJA 3 – 160 zł/ osoba
dania zimne – 9 dań + pieczywo, masło
sałatki – 4 dania
dania ciepłe – 4 dania
dodatki ciepłe – 3 dania
desery – 5 dań

DANIA ZIMNE

Schab pieczony z rozmarynem
Schab pieczony ze śliwką
Pieczony boczek z wędzonymi śliwkami
Galaretką wieprzowa
Paszтет wieprzowy
Paszтет wieprzowo-kaczy z pistacjami
Rostbef z musztardą francuską
Ozór wołowy z remuladą z selera i roszponką
Pieczona szynka w miodzie
Wołowina z serem ricotta i orzechami
Cielęcina z sosem tuńczykowym
Śledzie w śmietanie
Śledzie w oleju lnianym
Wędzony łosoś z kwaśną śmietaną
Tarta serowa ze szpinakiem
Tarta z serem i boczkiem
Wybór polskich wędlin
Warzywa marynowane



BUFET

SALATKI

Mix sałat z pomidorami i ogórkiem
Mix sałat z pomidorkami cherry, kurczakiem i octem balsamicznym
Mix sałat z łososiem i kaparami
Mix sałat z pomidorkami cherry, ogórkiem i owczym serem
Sałatka Cezar z krewetkami, parmezanem i grzankami
Sałata Cezar z bekonem, grzankami, parmezanem i szczypiorkiem
Sałatka z kuskusem, ośmiornicą i miętą
Sałatka Grecka z fetą, pomidorami, papryką, oliwkami i bazylią
Sałatka Caprese (pomidory, mozzarella, bazylia, oliwa)
Sałatka z selerem korzennym, roszponką i orzechami laskowymi
Sałatka z wędzonym łososiem, roszponką, kaparami i oliwkami

DANIA GŁÓWNE

Czerwony barszcz z krokietem z kapustą i grzybami
Żurek z białą kielbasą
Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
Szaszłyki z kurczaka w mleku kokosowym (2 sztuki/ osoba)
Golonka glazurowana ciemnym piwem
Beef Strogonow
Żeberka na zasmażanej kapuście z boczkiem
Pieczona szynka wieprzowa z żurawiną
Udziec jagnięcy z rozmarynem
Łosoś pieczony z szalotkami
Dorsz z sosem ziołowym
Indyk w sosie pesto
Uda z kaczki confit z jabłkami i majerankiem
Krewetki w curry
Pierogi z cielęciną
Pierogi ruskie
Gołąbki



BUFET

DODATKI CIEPŁE

Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki
Gnocchi ziemniaczane
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kasza gryczana z tymiankiem
Ryż z warzywami
Czerwona Kapusta z jeżynami
Kapusta zasmażana
Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Sezonowe warzywa z klarowanym masłem
Glazurowana marchew z estragonem

DESERY

Szarlotka z waniliowym chantilly
Sernik klasyczny
Ciasto serowe na miodowym spodzie
Brownie z orzechami
Ciasto jogurtowo-malinowe na pistacjowym biszkopcie
Ciasto bananowo-czekoladowe
Tarta cytrynowa
Tarta czekoladowo-karmelowa
Panna cotta z sosem malinowym
Mus jogurtowy z owocami leśnymi
Tiramisu
Krem cytrynowy
Krem orzechowy
Krem kawowy
Krem waniliowy
Pianka truskawkowa
Owoce sezonowe

TORTY WESELNE

w ramach deseru lub jako dodatkowa płatna opcja – 150 zł/ kg

Czekolada / kawa / whisky

Biskopt czekoladowy / mus czekolada-whisky / mus kawowy

Kokos / marakuja / limonka

Biskopt biały / mus kokos-limonka / krem marakuja

Truskawka/ wanilia / śmietana

Biskopt waniliowy / mus truskawkowy / mus śmietankowo-waniliowy

Banan / karmel / orzech arachidowy

Biskopt orzechowy / mus bananowy / krówka z orzechami

Malina / biała czekolada / mięta

Biskopt biały / mus malinowy / mus biała czekolada z mięta

Limonka / marakuja

Biskopt biały / mus limonka z białą czekoladą / krem marakuja

Pomarańcza / czekolada / wanilia

Biskopt czekoladowy / mus czekoladowy z wanilią / mus pomarańczowy

Pistacja / gruszka / czekolada

Biskopt pistacja / krem pistacja / mus gruszka/ mus czekolada

Mango / mandarynka

Biskopt biały / mus mango / mus mandarynka

Czekolada mleczna / jagoda / śmietana

Biskopt biały / mus czekolada / mus jagodowo-śmietankowy

Jabłko / karmel / orzech laskowy

Biskopt czekoladowy / krówka z orzechami/ mus jabłkowy



ALKOHOL

OPCJA 1:

Open bar (do 6 godzin trwania) – 140 zł brutto/ osoba
Każda dodatkowa godzina płatna 25 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya

OPCJA 2:

Open bar (do 6 godzin trwania) – 175 zł brutto/ osoba
Każda dodatkowa godzina płatna 30 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater

OPCJA 3:

Open bar (do 6 godzin trwania) – 205 zł brutto/ osoba
Każda dodatkowa godzina płatna 30 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater
Whisky Chivas 12YO

OPCJA 4:

Open bar (do 6 godzin trwania) – 240 zł brutto/ osoba
Każda dodatkowa godzina płatna 35 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater
Whisky Chivas 12YO
Rum Havana Club 3 Años

ALKOHOL

OPCJA 5:

Rozliczenie zgodnie z konsumpcją.

Ceny przykładowych alkoholi:

WINA

Wino musujące Prosecco – 120 zł brutto/ butelka

Szampan Billecart Salmon, Brut Réserve – 300 zł brutto/ butelka

Szampan G.H. Mumm, Cordon Rouge, Brut – 320 zł brutto/ butelka

Szampan, Perrier-Jouët, Grand Brut – 400 zł brutto/ butelka

Wino białe – 80 zł brutto/ butelka

Wino czerwone – 80 zł brutto/ butelka

WÓDKA

Wyborowa – 100 zł brutto/ butelka 0,7l

Ostoya – 140 zł brutto/ butelka 0,7l

Wyborowa Exquisite – 280 zł brutto/ butelka 0,7l

Belvedere – 300 zł brutto/ butelka 0,7l

GIN

Beefeater London Dry Gin – 190 zł brutto/ butelka 0,7l

Bombay Sapphire – 220 zł brutto/ butelka 0,7l

Hendrick's – 320 zł brutto/ butelka 0,7l

RUM

Havana Club 3 Años – 190 zł brutto/ butelka 0,7l

Havana Club 7 Años – 240 zł brutto/ butelka 0,7l

Dictador 12 YO – 390 zł brutto/ butelka 0,7l

TEQUILA

Olmecca Altos Plata – 320 zł brutto/ butelka 0,7l

WHISKY

Jameson – 220 zł brutto/ butelka 0,7l

Jack Daniel's – 240 zł brutto/ butelka 0,7l

Chivas Regal 12YO – 260 zł brutto/ butelka 0,7l

Four Roses – 340 zł brutto/ butelka 0,7l

Glenlivet 15YO – 400 zł brutto/ butelka 0,7l

Ardbeg 10YO – 450 zł brutto/ butelka 0,7l

COGNAC

Martell VS – 330 zł brutto/ butelka 0,7l

Martell VSOP – 490 zł brutto/ butelka 0,7l

Martell XO – 1100 zł brutto/ butelka 0,7l

PIWO

Piwo butelkowe Grolsch – 15 zł brutto/ butelka 0,33l

Piwo butelkowe regionalne (Browar Stu Mostów) – 25 zł brutto/ butelka 0,5l

Piwo bezalkoholowe – 20 zł brutto/ butelka 0,5l

ALKOHOL



KOKTAJLE (3 do wyboru)

cena 35 zł brutto/ koktajl – rozliczenie zgodnie z konsumpcją

Whisky Sour

Chivas 12YO, sok z cytryny, cukier, białko jajka opcjonalnie

Elderflower Collins

Wyborowa, kordial z dzikiego bzu, cytryna, cukier, woda gazowana

Cosmopolitan

Wyborowa, Cointerau, limona, cukier, żurawina

Mojito

Havana 3*, mięta, cukier, limonka, woda gazowana

Caipirinha

Cachaca, cukier, limonka

Tom Collins

Beefeater, cytryna, cukier, woda gazowana

Mint Julep

Chivas 12yo, cukier, mięta, angostura

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana

Hotel wyraża zgodę na przyniesienie własnego alkoholu (jeden rodzaj)

w butelkach nie większych niż 0,7l – opłata serwisowa 40 zł za każdą otwartą butelkę.



NAPOJE

OPCJA 1 – 25 zł/ osoba

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA 2 – 35 zł/ osoba

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

OPCJA 3 – 45 zł/ osoba

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe,
napoje gazowane (pepsi, 7up, Schweppes)





HOTEL MONOPOL

ul. H. Modrzejewskiej 2, 50-071 Wrocław,
tel: +48 71 77 23 777, fax: +48 71 77 23 778
monopol.wroclaw@hotel.com.pl,
www.monopolwroclaw.hotel.com.pl
www.likusrestauracje.pl
BOOK ONLINE: www.hotel.com.pl



Zdjęcia wykorzystane w ofercie pochodzą ze zbiorów Hotelu Monopol oraz sesji:
Sesja _ Projekt Ślub z dnia 25.04.2019 przy współpracy: Organizacja, pomysł: @weddingwishes.love,
Miejsce: @hotelmonopol,
Fotograf: @jamstudiopl,
Suknie ślubne: @madonnasuknieslubne,
Modelka: @olabodora