



WESELE MARZEŃ W ZIELENI

BOTANIKA

RESTAURACJA



TUTAJ ZACZYNA SIĘ WASZA HISTORIA!

BOTANIKA

RESTAURACJA

Drodzy Narzeczeni,

Dziękujemy za zainteresowanie naszym lokalem!

Restauracja Botanika w EuroHotelu Swarzędz to **idealne miejsce na organizację Państwa uroczystości** - najważniejszego dnia w Waszym życiu!

Przez ostatnie 16 lat **zorganizowaliśmy setki wspaniałych wesel** towarzysząc tym samym Nowożeńcom na początku ich wspólnej drogi. Goście doceniają **pyszne dania wychodzące z naszej kuchni**, co potwierdzają liczne opinie!

Oferujemy i do Państwa dyspozycji oddajemy:

- Możliwość organizacji **Ceremonii Zaślubin w ogrodzie**
- **Restaurację Botanika** - elegancką salę dla 200 osób z mnóstwem roślinności i widokiem na ogród
- **Salę Bankietową** - nowoczesną, jasną salę weselną z wyjściem na taras przeznaczoną dla 130 Gości
- **Salę są klimatyzowane i wentylowane** gwarantując świeże i chłodne powietrze w upalne dni
- **Posiadamy własne źródło energii**, dzięki czemu nic nie zakłóci Waszego wesela!
- **Duży ogród** z tarasami i mnóstwem zieleni
- **90 miejsc noclegowych** w pokojach 1-, 2- i 3-osobowych w atrakcyjnych cenach dla Gości weselnych
- **Atrakcje dla dzieci** - plac zabaw, mini zoo, akwaria i terraria z mnóstwem ciekawych zwierząt

Pyszne potrawy, eleganckie wnętrza, a przede wszystkim dobra atmosfera są gwarancją udanego wesela, które na zawsze pozostanie w Państwa pamięci!

Serdecznie zapraszamy na **niezobowiązujące spotkanie** do naszej Restauracji celem szczegółowego przedstawienia oferty, którą zamieszczamy poniżej. Celem umówienia spotkania prosimy o kontakt z Managerem: 608 468 941, 795 467 984.



EuroHotel Swarzędz
ul. Cieszkowskiego 33
62-020 Swarzędz
tel. 61 647 47 47

Znajdź nas w Internecie:



@EurohotelSwarzedz



@restauracja_botanika

www.eurohotel.swarzedz.pl

Wersja I w cenie 199 zł/os

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Zupy - 1 pozycja do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion po królewsku z kluseczkami i kurczakiem
- Krem Nelusco z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowy z gęstą śmietaną i bazylią
- Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem szparagowy z świeżymi ziołami

Danie główne 3 porcje / os - 6 pozycji do wyboru

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, papryką i żółtym serem
- Filet drobiowy w chrupiącym panco nadziewany fetą, natką pietruszki, miętą i szpinakiem
- Filet drobiowy owinięty w szynkę szwarcwaldzką z sosem tymiankowym
- Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym
- Kacze udko z konfiturą żurawinową
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Wolno pieczony karczek w sosie własnym
- Zawijaniec drobiowy z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Filet z dorsza z koprem i cytryną

Dodatki skrobiowe - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
- Frytki
- Pyzy drożdżowe
- Kopytka

Dodatki warzywne

- Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka paryska)
- Modra kapusta zasmażana

Surówki - 3 pozycje do wyboru

- Surówka z pora z jabłkiem
- Buraczki z chrzanem
- Surówka Colesław
- Tarta marchewka z jabłkiem i ananasem
- Surówka z kapusty kiszanej
- Sałaty z sosem vinaigret

DESER - 1 pozycja do wyboru

- Lody cassate z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta z musem mango i bezami domowego wypieku
- Sorbety owocowe
- Mus czekoladowy z bakaliami i wiśniami
- Lody waniliowe z naturalnym sosem malinowym
- Ciasto cukiernicze 2 porcje / os (6-7 rodzajów)

Dodatkowo: Kawa, herbata serwowane przez kelnerów

ZIMNE PRZEKĄSKI - 5 pozycji do wyboru, 3,5 porcji/os

- Schab ze śliwką
- Filet drobiowy w tymianku z musem jabłkowo - chrzanowym
- Galantyna z kurczaka
- Filet z indyka z brzoskwinia
- Szparagi w szynce
- Schab faszerowany pieczarkami i suszonymi pomidorami
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur
- Galart drobiowy
- Ryba po grecku
- Ryba w galarecie
- Śledzik w śmietanie z jabłkiem
- Tatar wołowy z cebulką i kiszonym ogórkiem

Sałatki - 2 pozycje do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałaty z grillowanym kurczakiem z sosem koktajlowym
- Sałatka grecka
- Sałatka ryżowa z indykiem i owocami
- Sałaty z tuńczykiem, czerwoną cebulą i pomidorami
- Sałatka Szefa Kuchni- przekładaniec z szynką, porem, jajkiem i kukurydzą

Dodatkowo: Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE

- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą

DRUGIE DANIE GORĄCE, 3 pozycje do wyboru, 1 porcja/os

- Golonka gotowana z kapustą kiszoną
- Golonka po bawarsku z kapustą kiszoną
- Szaszłyk wieprzowy podany na czerwonym ryżu
- Pieczone udko z kurczaka
- Bigos i grzana kiełbasa

Dodatkowo: Barszcz dla wszystkich Gości

W cenie oferujemy

- Pokój dla Młodej Pary
- 2 pokoje dla Rodziców Pary Młodej (dot. wesel powyżej 60 osób)
- **Dekoracje stołów świecami, kompozycjami kwiatów ciętych** w wybranym kolorze oraz serwetami
- **Stół kawowo - herbaciany** dostępny przez cały czas trwania uroczystości
- Depozyt na alkohole
- Parking monitorowany na 100 samochodów
- **Pokrowce na krzesła Pary Młodej i Rodziców**
- Dekoracja wejścia do sali
- Nie pobieramy opłat za wniesienie własnego alkoholu
- Nieograniczony dostęp do ogrodu hotelowego, tarasu, placu zabaw, mini zoo, kącika dla dzieci, stołu bilardowego i innych atrakcji znajdujących się na terenie Hotelu i Restauracji.

We własnym zakresie

- Napoje alkoholowe
- Napoje bezalkoholowe
- Tort weselny

Dodatkowe informacje

- Nie pobieramy opłaty „korkowej”
- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci w wieku 3 - 7 - 50% ceny podstawowej.
- Obsługa wesela, tj. orkiestra, fotograf, itp. - 150 zł / os.
- Poprawiny dnia następnego (6h max do godz. 22:00) w cenie 70 zł / os.
- Nocleg ze śniadaniem dla Gości weselnych w specjalnej cenie: pokój 1-os – 130zł, pokój 2-os – 200zł, pokój 3-os – 270zł.

Propozycje dodatkowe

- Szynka pieczona serwowana na sali przez kucharza, podana z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Udziec z dzika serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 550 zł
- Indyk pieczony serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Tort weselny podawany na suchym lodzie – 300 zł
- Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń przez okres trwania imprezy - 20 zł/os
- Oferujemy możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach
- Okrągłe stoły - 9 zł/os
- Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami naturalnymi dla ok. 40 osób - 600 zł
- Profesjonalna obsługa barmańska - cena ustalana indywidualnie
- Animator dla dzieci - cena ustalana indywidualnie
- Piwo beczkowe 30l - 400 zł
- Oświetlenie sali profesjonalnymi lampami LED - 400 zł
- Białe pokrowce na krzesła - 7 zł /szt
- Występ artystów Teatru Muzycznego w Poznaniu- cena ustalana indywidualnie
- Show muzyczne zespołu jazzowego – cena ustalana indywidualnie

Wersja II w cenie 239 zł/os

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Zupy - 1 pozycja do wyboru

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Bulion po królewsku z kluseczkami i kurczakiem
- Krem Nelsco z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowy z gęstą śmietaną i bazylią
- Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem szparagowy z świeżymi ziołami
- Krem z grzybów leśnych

Danie główne 3 porcje/os - 6 pozycji do wyboru

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, papryką i żółtym serem
- Filet drobiowy nadziewany fetą, natką pietruszki, miętą i szpinakiem
- Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym
- Zraz wołowy z sosem pieczeniowym
- Filet z kaczki z konfiturą żurawinową
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
- Zawijaniec drobiowy z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Wolno pieczony karczek w sosie własnym
- Filet z dorsza z cytryną i koprem
- Łosoś smażony podany z sosem porowym

Dodatki skrobiowe - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki z koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
- Frytki
- Pyzy drożdżowe
- Kopytka

Dodatki warzywne

- Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka paryska)
- Modra kapusta zasmażana

Surówki - 3 pozycje do wyboru

- Surówka z pora z jabłkiem
- Buraczki z chrzanem
- Surówka Colesław
- Tarta marchewka z jabłkiem i ananasem
- Surówka z kapusty kiszanej
- Sałaty z sosem vinaigret

DESER - 2 pozycje do wyboru

- Lody cassate z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta z musem mango i bezami domowego wypieku
- Sorbety owocowe
- Mus czekoladowy z bakaliami i wiśniami
- Lody waniliowe z naturalnym sosem malinowym
- Ciasto cukiernicze 2 porcje / os (6-7 rodzajów)

Dodatkowo: kawa i herbata serwowana przez kelnerów

ZIMNE PRZEKĄSKI - 5 pozycji do wyboru, 3.5 porcji/os

- Schab ze śliwką
- Filet drobiowy w tymianku z musem jabłkowo - chrzanowym
- Galantyna z kurczaka
- Filet z indyka z brzoskwinia
- Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem kiszonym
- Szparagi w szynce
- Schab faszerowany pieczarkami i suszonymi pomidorami
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur
- Śledzik w śmietanie z jabłkiem
- Galart drobiowy
- Łosoś w galarecie
- Dorsz w galarecie
- Rolada z pstrąga
- Ryba po grecku

Sałatki - 2 pozycje do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałaty z grillowanym kurczakiem z sosem koktajlowym
- Sałatka grecka
- Sałatka ryżowa z indykiem i owocami
- Sałaty z tuńczykiem, czerwoną cebulą i pomidorami
- Sałatka Szefa Kuchni- przekładaniec z szynką, porem, jajkiem i kukurydzą

Dodatkowo: Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło.

PIERWSZE DANIE GORĄCE - 1 pozycja do wyboru

- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą
- Flaczki wołowe

DRUGIE DANIE GORĄCE - 3 pozycje do wyboru, 1 porcja/os

- Golonka gotowana z kapustą kiszoną
- Golonka po bawarsku z kapustą kiszoną
- Gicz cielęca z ziemniakami opiekany w ziołach i czosnku
- Szaszłyk wieprzowy podany na czerwonym ryżu
- Pieczone udko z kurczaka

Dodatkowo: Barszcz dla wszystkich Gości

W cenie oferujemy

- Pokój dla Młodej Pary
- 2 pokoje dla Rodziców Pary Młodej (dot. wesel powyżej 60 osób)
- **Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń**
- **Białe, eleganckie pokrowce** na wszystkie krzesła
- **Patery świeżych owoców** w bufecie kawowym
- **Dekoracje stołów świecami, kompozycjami kwiatów ciętych** w wybranym kolorze oraz serwetami
- **Stół kawowo - herbaciany** dostępny przez cały czas trwania uroczystości
- Depozyt na alkohole
- Parking monitorowany na 100 samochodów
- Dekoracja wejścia do Sali
- **Nie pobieramy opłat** za wnoszenie własnego alkoholu
- **Profesjonalne oświetlenie sali** lampami LED
- Nieograniczony dostęp do ogrodu hotelowego, tarasu, placu zabaw, mini zoo, kącika dla dzieci, stołu bilardowego i innych atrakcji znajdujących się na terenie Hotelu i Restauracji.

We własnym zakresie

- Napoje alkoholowe
- Tort

Dodatkowe informacje

- Nie pobieramy opłaty „korkowej”
- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci w wieku 3 - 7 - 50% ceny.
- Obsługa wesela, tj. orkiestra, fotograf, itp. - 150 zł / os.
- Poprawiny dnia następnego (do 6h, max do godz. 22) w cenie 70 zł / os.
- Nocleg dla Gości weselnych w specjalnej cenie: pokój 1-os - 130zł, pokój 2-os - 200zł, pokój 3-os - 270zł.

Propozycje dodatkowe

- Szyńka pieczona serwowana na sali przez kucharza, podana z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Udziec z dzika serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 550 zł
- Indyk pieczony serwowany na sali przez kucharza, podany z sałatką, gorącym pieczywem i sosem czosnkowym dla ok. 30 osób - 450 zł
- Tort weselny podawany na suchym lodzie - 300 zł
- Napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń przez okres trwania imprezy - 20 zł/os
- Oferujemy możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach
- Okrągłe stoły - 9 zł/os
- Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami naturalnymi dla ok. 40 osób - 600 zł
- Profesjonalna obsługa barmańska - cena ustalana indywidualnie
- Animator dla dzieci - cena ustalana indywidualnie
- Piwo beczkowe 30l - 400 zł
- Występ artystów Teatru Muzycznego w Poznaniu - cena ustalana indywidualnie.
- Show muzyczne zespołu jazzowego - cena ustalana indywidualnie.