

P A K I E T

# A M B E R



W C E N I E P A K I E T U

- Powitanie chlebem i solą • Nieodpłatny niestrzeżony parking dla gości • Kawa i herbata w formie bufetu •
- Pokrowce na krzesła Pary Młodej •
- Przy weselu powyżej 70 osób Apartament dla Młodej Pary gratis •

169 P L N

/ O S O B A



W E S E L A  
*Delicjusz* • OD 1999 •

## MENU

## ZUPA

*do wyboru jedna z propozycji*

- Rosół / makaron lub kluski / marchewka
- Krem pieczarkowy / śmietana / grzanka
- Krem pomidorowy / bazylia mozzarella

## DANIE GŁÓWNE

*do wyboru 6 propozycji (2,5 porcji na osobę)*

- De volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet drobiowy / ser / papryka / pieczarki / masło / pietruszka
- Filet drobiowy / suszony pomidor / ser feta
- Filet drobiowy / ser wędzony / grillowany pomidor
- Roladka wołowa / ogórek kiszony / boczek/cebula
- Szynka wieprzowa pieczona / sos własny
- Schab wieprzowy / szparagi/ser żółty
- Eskalopki wieprzowe / sos grzybowy
- Schab wieprzowy / suszona żurawina / ser pleśniowy / oliwki / jabłko / ciasto francuskie
- Miruna pieczona / sos salsa
- Pstrąg/pieczarki

## DODATKI

*do wyboru 6 propozycji*

- Pyzy
- Frytki
- Ziemniaki gotowane / koperek
- Ziemniaki pieczone / zioła
- Ryż
- Kasza gryczana
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane
- Kapusta zasmażana
- Kapusta modra
- Zestaw surówek
- Buraki na ciepło lub zimno
- Szparagi białe (sezonowo)

## DESER

*do wyboru jedna z propozycji*

- Deser lodowy / owoce
- Panna cotta / sos malinowy
- Szarlotka / kulka lodów / śmietana



## ZIMNY BUFET

do wyboru 6 propozycji (3 porcje na osobę)

- Pstrąg / galareta
- Tatar ze śledzia na grzance
- Kurze jajko / szynka / sałatka jarzynowa
- Pieczeń ze schabu wieprzowego
- Drobiowy filec / galareta
- Karkówka wieprzowa / sos tatarski
- Galart wieprzowy
- Galantyna drobiowa
- Pasztecik wieprzowy / ciasto francuskie

## SAŁATKI\*

do wyboru 2 propozycje

- Grecka oliwki / ser feta / pomidor / ogórek / sałata lodowa
- Kapusta pekińska / grillowany kurczak / papryka / ogórki konserwowe / kukurydza / sos czosnkowy / pomidor
- Makaron / szynka / ser żółty / pietruszka / pomidor
- Brokuł / jajko / majonez / kalafior / ziemniaki
- Ziemniaki / boczek grillowany / ogórek

\* Standardowo podajemy pieczywo i masło

## NOCNY POSIŁEK\*

do wyboru 3 propozycje (1,5 porcji na osobę)

- Szaszłyk drobiowy
- Kielbasy własnej produkcji (wiejska, śląska, biała)
- Pałki z kurczaka panierowane
- Strogonoff wołowy / kluski
- Bigos / kapusta kwaszona zasmażana

\* Standardowo podajemy pieczywo i masło

## ZUPA

- Barszcz z pasztecikiem

## NAPoje

- Woda — 5,00zł / l
- Sok — 10,00zł / l
- Pakiet napojów niegazowanych bezalkoholowych — 20,00 zł / osoba
- Napoje gazowane — 12,00 zł / l
- Pakiet napojów alkoholowych obejmujący jedno wino i wódkę — 90,00 zł
- Wino — 45,00 zł / 0,7 l
- Wódka — 50,00 zł / 0,5 l
- Korkowe — 10zł / osoba
- Beczka piwa — 350,00 zł / pojemność: 30 l;  
580,00 zł / pojemność: 50 l
- Piwo — 9,00 zł / 0,5 l

## ATRAKCJE KULINARNE

dodatki

- Udziec wieprzowy pieczony w całości / kapusta / kasza — 15,00 zł / porcja
- Prosiak pieczony w całości faszerowany kaszą, mięsem i grzybami / ogórek kiszony / pieczywo / smalec — 120,00 zł
- Dzik pieczony w całości / pieczone ziemniaki / modra kapusta / dipy — 150,00 zł
- Płonący rostbef wołowy pieczony / wino / rozmaryn / ziemniaki pieczone / warzywa grillowane — 20,00 zł / porcja
- Tatar wołowy serwowany przy gościach — 15,00 zł / porcja
- Ryby słodko i słonowodne, dekorowane owocami morza — 12,00 zł / porcja
- Krewetki Tiger flambrowane przy gościach — 21,00 zł / porcja
- Mix mięs (karkówka peklowana, gotowana, łopatka, schab, żeberka pieczone, kielbasa) 110 g/osoba — 15,00 zł / porcja
- Smalec, ogórki kiszone, pieczywo — 4,00 zł / porcja
- Stół staropolski z wyrobami własnej produkcji — 12,00 zł / osoba
- Dodatkowa porcja mięsa z propozycji pakietu I — 15,00 zł / porcja
- Flaki wołowe/pieczywo — 10,00 zł / porcja
- Żurek / pieczywo — 8,00 zł / porcja
- Gulaszowa / pieczywo — 8,00 zł / porcja



## INFORMACJE DODATKOWE

- Opłata za dostarczone własne ciasto  
*usługa możliwa tylko za okazaniem rachunku z cukierni*  
— **2,00zł / osoba**
- Dzieci w wieku 4–8 lat  
— **płatne 50% ceny**
- Osoby techniczne  
— **płatne 50% ceny**
- Opłata serwisowego  
w wysokości 1% naliczana od kwoty końcowej

W hotelu oprócz apartamentu dla Młodej Pary znajduje się 80 pokoi 2 osobowych, 15 pokoi jednoosobowych, 2 apartamenty oraz 9 pokoi 3 osobowych. Łącznie 200 miejsc noclegowych.

- Koszt noclegu w pokoju 2 osobowym (ze śniadaniem)  
— **199,00 zł**
- Koszt noclegu w pokoju 1 osobowym (ze śniadaniem)  
— **159,00 zł**
- Koszt noclegu w apartamencie (ze śniadaniem)  
— **439,00 zł**
- Koszt noclegu w pokoju 3 osobowym (ze śniadaniem)  
— **259,00zł**
- Koszt noclegu w pokoju 4 osobowym (ze śniadaniem)  
— **289,00zł**
- Doba hotelowa od 14:00 do 12:00
- Śniadanie dla gości weselnych od 9:00 do 12:00

## MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA

- Tort — **70,00 zł / kg**
- Ciasta — **4,00 zł / porcja**
- Kompozycja owocowa — **8,00 zł / osoba**
- Fontanna czekoladowa 15 kg (w cenie owoce, wafelki, rurki, pianki) — **1 500,00 zł**
- Candy bar — **12,00 zł / os.**
- Dekoracje kwiatowe — **150,00 zł / jedna kompozycja**
- Powitanie gości lampką wina musującego  
— **4,00 zł / osoba**
- Fotobudki — **1 100,00 zł / 2h**
- Balon niespodzianka — **od 350,00 zł do 850,00 zł**
- Czerwony dywan — **150,00 zł**
- Wypożyczenie podtalerza — **4 zł / szt.**
- Wypożyczenie rzutnika z ekranem — **150,00 zł**
- Organizacja ceremonii zaślubin w ogrodzie z dekoracją  
— **od 1 500,00 zł**
- Wynajem ścianki za Parą Młodą — **od 800,00 zł**
- Wynajem pokrowca na krzesło — **8,00 zł / szt.**
- Możliwość zorganizowania poprawin w formie lunchu lub grilla
- Wynajem barmana z dodatkami do drinków  
— **1 500,00zł**
- Szablowanie szampana — **250,00 zł**
- Drink bar / słój 5 l z wybranym drinkiem — **350,00 zł**
- Lemoniada / słój 5 l — **50,00 zł**
- Napis LOVE — **400,00 zł**
- Kręgle / tor — **50,00 zł / 1 h**
- Wstęp do Deli Parku — **20,00 zł / osoba**
- Możliwość zorganizowania pokazów iluminacji świetlnej

OFERTA OBOWIĄZUJE DO 31.12.2020 R.

Oferta stanowi załącznik nr 1 O świadczenie usług organizacji przyjęcia weselnego



ADRIANNA GORZKOWSKA  
tel.: 509 929 039 • mail: wesela@delicjusz.pl

HOTEL RESTAURACJA DELICJUSZ  
Trzebaw-Rosnówko, ul. Poznańska 1  
tel.: + 48 61 6 108 108 • +48 618 195 260 • Delicjusz.pl

