

P A K I E T

P E A R L



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

Powitanie chlebem i solą • Toast powitalny winem musującym • Brak opłaty korkowego • Nieodpłatny niestrzeżony parking dla gości • Kawa i herbata w formie bufetu • Pokrowce na krzesła • Apartament dla Młodej Pary gratis • Woda niegazowana •
• Możliwość dostarczenia własnych soków •

229 P L N

/ O S O B A



W E S E L A
Delicjusz • OD 1999 •

MENU

PRZYSTAWKA

do wyboru jedna z propozycji

- Polędwiczka wieprzowa / ziola / rukola / pomidorki coctailowe
- Caprese/ mozzarella / pomidor/bazylija
- Terinna drobiowa / mus z pietruszki
- Pasztet / żurawina

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

- Rosół / makaron lub kluski / marchewka
- Krem szparagowy / groszek ptysiowy / koperek / śmietana
- Krem pieczarkowy / śmietana / grzanka
- Krem pomidorowy / bazylija mozzarella

DESER

do wyboru jedna z propozycji

- Mus czekoladowy / truskawki
- Sorbet truskawkowy / mięta / mrożona cytryna
- Deser lodowy / owoce
- Panna cotta / sos malinowy
- Szarlotka / kulka lodów / śmietana

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 6 propozycji (3 porcje na osobę)

- De volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Udo z kaczki pieczone / jabłko / cebula / sos żurawinowy
- Stek z polędwiczki wieprzowej / szpinak / czosnek / boczek
- 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
- Szyńka 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
- Łosoś z grilla / masło / czosnek / ziola

DODATKI

do wyboru 6 propozycji

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



ZIMNY BUFET

do wyboru 6 propozycji (3 porcje na osobę)

- Tatar ze śledzia / grzanka
- Pstrąg łososiowy gotowany / cytryna
- Schab z marynowanymi pomidorami
- Pstrąg / galareta
- Dorsz / galareta
- Kurze jajko / szynka / sałatka jarzynowa
- Pieczeń ze schabu wieprzowego
- Drobiowy filet / galareta
- Karkówka wieprzowa / sos tatarski
- Galart drobiowo-wieprzowy
- Roladka wieprzowa / szpinak
- Galantyna drobiowa
- Pasztet wieprzowy / ciasto francuskie

SAŁATKI*

do wyboru 2 propozycje

- Sałata lodowa / rukola / suszone pomidory / ogórek / pestki słonecznika / vinegrette
- 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)

- Pałki z kurczaka panierowane
- Strogonoff wołowy / kluski
- Bigos / kapusta kwaszona zasmażana
- Golonka gotowana lub pieczona faszerowana
- Karkówka peklowana / kiszona kapusta

LUB

- Udziec wieprzowy w całości / kapusta / pieczone ziemniaki
- Kielbasy własnej produkcji (wiejska, śląska, biała)

* Standardowo podajemy pieczywo i masło

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

- Barszcz z pasztecikiem • Tradycyjny żurek • Węgierska

NAPoje

- Sok — 10,00zł / 1 lub we własnym zakresie
- Napoje gazowane — 12,00 zł / osoba lub we własnym zakresie
- Pakiet soków — 20,00 zł / osoba lub we własnym zakresie
- Wino — 45,00 zł / 0,7 l lub we własnym zakresie
- Wódka — 50,00 zł / 0,5 lub we własnym zakresie
- Pakiet napojów alkoholowych obejmujący jedno wino i jedną wódkę — 90,00 zł lub we własnym zakresie
- Beczka piwa — 350,00 zł / pojemność: 30 l; 580,00 zł / pojemność: 50 l
- Piwo — 9,00 zł / 0,5 l lub we własnym zakresie

ATRAKCJE KULINARNE

dodatkowe

- Prosiak pieczony w całości faszerowany kaszą, mięsem i grzybami / ogórek kiszony / pieczywo / smalec — 1 200,00 zł
- Dzik pieczony w całości / pieczone ziemniaki / modra kapusta / dipy — 1 500,00 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 — 15,00 zł / porcja
- Krewetki Tiger flambirowane 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 / porcja
- 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
- Fotobudki — 1 100,00 zł / 2h
- Balon niespodzianka — od 350,00 zł do 850,00 zł
- Czerwony dywan — 150,00 zł
- 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
- Możliwość zorganizowania poprawinw formie lunchu lub grilla
- Wynajem barmana z dodatkami do drinków
— 1 500,00zł
- Szablownianie 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
- Wypożyczenie podtalerza — 4 zł / szt.
- Możliwość zorganizowania pokazu 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

