

Szanowni Państwo,

na ten dla Państwa wyjątkowy dzień przygotowaliśmy specjalną propozycję. Mamy nadzieję, że ten wspaniały moment zechcą Państwo świętować w naszym Hotelu. My ze swojej strony obiecujemy, że dołożymy wszelkich starań, aby po latach oglądając ślubny album przypomnieli sobie Państwo smak wyśmienitych potraw, szampańską zabawę, profesjonalną obsługę i perfekcyjną organizację. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą menu.

Warunki rezerwacji:

- Liczba osób: maksymalnie 100, powyżej 60 osób możliwość wykorzystania lobby Hotelu jako Sali tanecznej.
- Rezerwacja Sali po wpłaceniu zaliczki w kwocie 2 tys. zł w dniu podpisania umowy.
- Płatność: na dwa tygodnie przed imprezą: 80 % zamówienia.
- Pozostała płatność po wykonaniu usługi, w terminie 7 dni, zgodnie z przedstawionymi rachunkami.
- Płatność za zamówione pokoje hotelowe; 100% przedpłaty na dwa tygodnie przed terminem imprezy.
- Czas trwania imprezy: max. do godz. 3.00.
- Parking: 4 zł/ h/ auto.

Dodatkowe korzyści, dotyczą rezerwacji powyżej 40 osób

- Pokój, śniadanie, parking dla Pary Młodej: gratis.
- 10 % rabatu na drugą imprezę rodzinną.
- 15 % rabatu na trzecią imprezę rodzinną.
- Obiad poprawinowy już od 80 zł/ os.
- Pokoje dla Gości w cenach specjalnych; 10% rabatu od ceny dnia.
- Dodatkowe napoje i alkohole zamówione w restauracji podczas przyjęcia 20 % rabatu.

Kontakt:

dserwatka@hotelepark.pl

mrogalska@hotelepark.pl

restauracja_wroclaw@hotelepark.pl

- +48 502 427 186
- +48 509 041 362
- 71 32 08 555



**HP PARK
PLAZA**
HOTEL

Menu w cenie 260 PLN /osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Mus z wędzonego pstrąga, kawior z łososia, mus avocado

Zupa

Bulion z filetem drobiowym i makaronem

Dania główne, podane na półmiskach

Schab pieczony z jabłkami i trawa żubrową

Rolada z indyka faszerowana pomidorami suszonymi i bazylią, sos porowo-estragonowy

Bitki wołowe w sosie pieczeniowym

Krokiety ziemniaczane, ziemniaki gotowane, kluski śląskie

Zestaw surówek, warzywa gotowane

Deser

Patera ciast, patera owoców

Tort okolicznościowy - smak i forma do ustalenia

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Rostbef z kremem chrzanowym

Schab aromatyzowany rozmarynem i grzybami

Półmisek wędlin: szynka wędzona, kabanosy, indyk wędzony, salami

Łosoś sous vide podawany na sałatce z kopru włoskiego

Śledź w kremie jabłkowo - cebulowym

Omlet szpinakowy z musem cielęcym

Roladka z serem i warzywami

Sałatka makaronowa z kurczakiem i suszonymi pomidorami

Sałatka z tuńczykiem i jajkiem

Warzywa świeże i konserwowe

Pieczyno, masło smakowe

Gorąca kolacja

Mix mięs dolnośląskich z pieczonego warchlaka serwowanych przez kucharza na sali restauracyjnej: szynka, łopatką, boczek, karczek, sos pieczeniowy, ziemniaki w ziołach.

Barszcz z kulebiakiem

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok - bez ograniczeń



Menu w cenie 300 PLN /osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Polędwica wieprzowa aromatyzowana trawą żubrową na sałacie, szparagi

Zupa

Consommé z indyka z kluseczkami

Dania główne, podane na półmiskach

Kotlety schabowe z grilla z salsą pomidorową

Zrazy wołowe zawijane w sosie pieczeniowym

Łosoś ze szpinakiem w ziołowym sosie

Kluski śląskie, krokiety ziemniaczane, ziemniaki z koperkiem

Warzywa gotowane, sałata z ziołowym vinegrette

Deser

Patera ciast weselnych

(sernik wiedeński, ciasto czekoladowe, babeczki z owocami, szarlotka)

Patera owoców

Tort okolicznościowy - forma i smak do ustalenia

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Terrina z sandacza i krewetek

Parfait z łososia w glonach nori

Koreczki śledziowe

Pieczony rostbef z karczochami i chrzanem

Pierś z indyka faszerowana koprem włoskim i estragonem

Pieczeń wieprzowa aromatyzowana gorczyczą

Półmisek wędlin

Pasztet z dzika z orzechami

Patera serów z owocami

Sałatka z serem feta i pestkami słonecznika

Sałatka z indyka wędzonego i ananasa

Warzywa świeże i konserwowe, pickle

Gorąca kolacja

Szynka pieczona w pomarańczach, sos grzybowy, ziemniaki pieczone
(serwowana przez kucharza)

Tradycyjny barszcz czerwony z kulebiakiem

Napoje-bez ograniczeń

Kawa, herbata, sok, woda



**HP PARK
PLAZA**
HOTEL

Menu w cenie 350 PLN/osoba

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

Zakąska zimna

Górka cielęca sous vide na sałatce z rukoli i suszonych pomidorów

Zupa

Zupa krem z borowików

Dania główne, podane na półmiskach

Comber jagnięcy sous-vide na warzywach

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym

Filet z sandacza zapiekany z pomidorem i mozzarellą

Warzywa gotowane, knedle z bułki, ziemniaki z koperkiem, komosa ryżowa
Warzywa gotowane, sałatka z sosem vinegrette, szparagi w sosie cytrynowym,
mini marchewki z sezamem

Deser

Patera ciast bankietowych

(mini finezja, panna cotta z owocami, rolada makowa, babeczki z owocami)

Patera owoców

Tort okolicznościowy - forma i smak do ustalenia

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Sum wędzony na sałacie z selera naciowego

Sandacz faszerowany krewetkami

Mus z łososia w glonach nori

Filet z kaczki sous vide na pikantnej sałatce z gruszki

Roladki z polędwiczki wieprzowej z musem drobiowo- truflowym

Pieczony rostbef z kremem chrzanowym i szparagami

Mus z dzika w omlecie szpinakowym z żurawiną

Mini babeczki faszerowane pastą jajeczną i serową z warzywami

Mini tortille z pastą serową- warzywna

Sałatka z krewetkami i koprem włoskim

Mix sałat z serem kozim i pestkami dyni

Gorąca kolacja

Pieczony udziec cielęcy aromatyzowany rozmarynem, czosnkiem i suszonymi
pomidorami

(serwowany przez kucharza)

Barszcz z pasztecikiem

Napoje w trakcie przyjęcia są serwowane bez ograniczeń :

Kawa, Herbata, Soki,

Napoje gazowane (coca-cola, sprite itp.)

Woda



Menu w cenie 470 PLN/osoba

Powitanie truskawkami w czekoladzie z winem musującym

Zakąska zimna

Comber z jelenia na sałatce z marynowanymi kurkami i żurawiną

Zupa

Krem z krewetek

Dania główne, podane na półmiskach

Polędwica wołowa w sosie truflowym

Pierś z kaczki sous vide w sosie pomarańczowa imbirowym

Jesiotr sous vide w kremie z kopru włoskiego i raków

Kluski francuskie, tymbaliki z sera, kasza gryczana z grzybami, ryż z warzywami, szparagi w sosie, mini marchewki z sezamem

Deser

Bufet ciast bankietowych

(tiramisu, babeczki z owocami, musy czekoladowe i owocowe)

Owoce filetowane + fontanna czekoladowa

Tort okolicznościowy - forma i smak do ustalenia

Zakąski zimne, podane w bufecie lub do stołu

Sushi mix (łosoś, tuńczyk, warzywa) przygotowany przez kucharza na sali

Rolada z sandacza i krewetek

Parafait z łososia i kwaśną śmietaną

Pierś z gęsi na sałatce z pomidorów i awokado

Górka cielęca z kremem jabłkowym

Comber z królika na sałatce z selera naciowego i jabłka

Polędwiczka wieprzowa pieczona w omlecie szpinakowym

Rukola z kozim serem i pistacjami

Sałatka Cezar

Oliwki, karczochy, papryki faszerowane

Gorąca kolacja

Jagnięcina pieczona z rozmarynem podana z warzywami grillowanymi

Barszcz czerwony z borowikami w cieście serowym

Napoje w trakcie przyjęcia są serwowane bez ograniczeń:

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane (coca-cola, sprite itp.) woda

Alkohol w trakcie przyjęcia jest serwowany bez

ograniczeń w następującym asortymencie:

✓ Wódka czysta

✓ Wino wytrawne stołowe: białe lub czerwone

HOTEL HP PARK PLAZA****

ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław



HP PARK
PLAZA
HOTEL

tel. + 48 71 3208400
hpwroclaw@hotelepark.pl
www.hotelepark.pl

Menu w cenie 260 PLN/osoba

Obiad po ślubie w formie menu degustacyjnego

Aperitif

Kieliszek wytrawnego wina musującego, truskawka w gorzkiej czekoladzie

Zakąska zimna

Mus z wędzonego jesiotra, kawior z łososia, szparagi

Zakąska gorąca

Pierozki z cielęciną i borowikami, sos z pędów sosny

Zupa

Krem z groszku zielnego i młodych pokrzyw, orzechy nerkowca

Danie główne

Comber jagnięcy, mus z selera i jabłek, tymbalik z ciecierzycą i suszonym pomidorem

Deser

Tort okolicznościowy - smak i forma do ustalenia

Napoje- bez ograniczeń

Kawa, wybór herbat, soki, woda mineralna

Wino

Wino białe lub czerwone wytrawne (St. Carolina Premio) , 200 ml/ os.



HP PARK PLAZA

HOTEL

Menu w cenie 360 PLN/osoba

Obiad po ślubie w formie menu degustacyjnego

Aperitif

Kieliszek wytrawnego wina musującego, truskawka w gorzkiej czekoladzie

Zakąska zimna

Comber z jelenia na sałacie, marynowane borowiki, żurawina

Zakąska gorąca

Jesiotr w kremie z kopru włoskiego i raków, komosa ryżowa

Zupa

Krem z dyni z krewetkami

Danie główne

Polędwica wołowa, sos truflowy, mus z bobu, pieczone warzywa

Deser

Tort okolicznościowy - smak i forma do ustalenia

Pólmisek zakąsek zimnych, podany oddzielnie dla każdego Gościa

- ✓ Parfait z łososia i kwaśnej śmietany
- ✓ Filet z kaczki na carpaccio z buraka
- ✓ Cielęcina, mus z jabłka i chrzanu
 - ✓ Rukola z kozim serem
 - ✓ Bułeczki, masło ziołowe

Napoje- bez ograniczeń

Kawa, wybór herbat, soki, woda mineralna

Alkohol

Wino białe lub czerwone wytrawne (St. Carolina Premio) , 200 ml/ os.



HP PARK PLAZA

HOTEL

Menu w cenie 160 PLN/osoba

Obiad po ślubie w formie
menu degustacyjnego - wersja wegańska

Powitanie kieliszkiem wytrawnego wina musującego z truskawką

Zakąska

Carpaccio z pieczonego buraka z komosą ryżową, rukolą,
orzechami, musem z awokado

Zupa

Krem z topinambura i kalarepki, olej z pestek dyni, młoda pokrzywa

Dania gorące, serwowane w kolejności:

Gołąbki z ciecierzycą i warzywami w sosie paprykowo- pomarańczowym

Szparagi w sosie z rokitnikiem

Puree z bobu, faszerowane pieczarki, komosa ryżowa, orzechy

Desery

Tort wegański (forma i smaki do ustalenia)

Biszkopty z mąką kasztanowo –kokosową podane ze śmietaną roślinną i owocami

Jaglana szarlotka z musem malinowym

Patery owoców filetowanych

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Kawa, wybór herbat czarnych, zielonych i owocowych, soki 100%, woda mineralna

Opcjonalnie, bufet zakąsek zimnych, cena 80 zł/ os.

Sałatki:

✓ grecka

✓ z dzikiego ryżu

✓ z szpinakiem i awokado z musztardowym vinegrette

Mus szparagowy z pomidorami koktajlowymi

Mini szaszłyki z pomidorów koktajlowych i mozzarelli

Grillowane karczochy

Roladki biszkoptowe z fetą i warzywami

Mus pomidorowy z bazylią i pistacjami

Brokułowe tymbaliki z glonami nori

Smalec z fasoli

Wybór pieczywa, masło roślinne, sosy do zakąsek



HP PARK PLAZA

HOTEL

DODATKOWE PROPOZYCJE

Grill na tarasie hotelowym z widokiem Odrę

Menu grillowe nr 1; koszt 90 zł/ os.

Kotlet z karczku, aromatyzowany ziołami i gorczycą
Filet drobiowy faszerowany fetą, papryką, oliwkami
Żeberka glazurowane miodem
Kiełbasa i kaszanka regionalna
Sałatka grecka, mix sałat
Warzywa świeże i konserwowe
Ziemniaki pieczone
Warzywa grillowane
Sosy do mięs
Chleb wiejski, smalec domowy

Menu grillowe nr 2; koszt 190 zł/ os.

Pieczona polędwica wołowa aromatyzowana rozmarynem, sos śliwkowy
Krewetki z warzywami po tajsku
Polędwica z dorsza z warzywami
Comber jagnięcy na musie z selera i jabłka
Bufet sałat z malinowym vinegrette
Sałatka grecka
Warzywa świeże i konserwowe
Ziemniaki pieczone
Warzywa grillowane
Sosy do mięs
Pieczywo, masło ziołowe

Regionalny stół wiejski, koszt 90 zł/ os.

Deska mięs pieczonych:
karczek, schab, rolada z indyka, rostbef po angielsku, rolada z boczku
Deska regionalnych wędlin:
Salceson, kiełbasa „nożem krojona”, kabanosy, szynka, polędwica wieprzowa
Deska serów regionalnych i owoców
Bufet sałat i pikli
Ogórki kiszane
Chleb wiejski, sosy do mięs, smalec domowy