



Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB



***Przyjęcia weselne
w Sobieniach Królewskich***



Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Szanowni Państwo, drodzy Goście,

Jesteśmy zaszczytzeni, że zechcieli Państwo wziąć pod uwagę organizację tak ważnego dla Państwa wydarzenia, właśnie w Hotelu Sobienie Królewskie Golf & Country Club.

Czujemy się wyróżnieni i pragniemy zapewnić, że dołożymy wszelkich starań, aby sprostać Państwa oczekiwaniom i aby to przyjęcie pozostało w pamięci na wiele lat.

Nasz koordynator specjalnie dedykowany Państwu, pomoże dokonać właściwych wyborów, doradzi i wesprze na każdym etapie planowania i realizacji przyjęcia.

Polecamy Państwa uwadze także możliwość dokonania zamówienia dodatkowych usług:

- dekoracji sali i stołów,*
 - usługi profesjonalnej florystki,*
 - przygotowania zaproszeń, winietek na stoły,*
 - druku planu rozmieszczenia gości,*
 - serwisu fotograficznego i video,*
 - opieki i zajęć animatorek,*
 - organizacji dodatkowych atrakcji,*
 - wynajęcia zespołu muzycznego lub DJa,*
 - transferu gości,*
- oraz innych specjalnych Państwa zleceń.*

*Poniżej, przedstawiamy propozycję trzech pakietów menu.
Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa zainteresowaniem.*

Pozostajemy do Państwa dyspozycji,



Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Pakiet Kryształowy
220,- zł

Pakiet Perłowy
250,- zł

Pakiet Diamentowy
280,- zł

**Apartament dla
Młodej Pary**



**50% zniżki na dwa
pokoje dla Rodziców**



**Powitanie
Chlebem i Solą**



Welcome drink



**Menu serwowane
2 daniowe**



**Menu serwowane
3 daniowe**



**Menu serwowane
4 daniowe**



Bufet zimny



Bufet ciepły



Bufet deserowy



**Napoje
bezalkoholowe**



Pokrowce na krzesła



Parkiet



Scena dla zespołu





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Pakiet Kryształowy

Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary

Powitanie Chlebem i Solą

Welcome drink

Menu serwowane 2 daniowe

Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 6 przystawek

Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 1 zupa, 4 dania główne, 3 dodatki

Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 4 desery

Napoje bezalkoholowe

Pokrowce na krzesła

Parkiet

Scena dla zespołu / DJ

Prezent od hotelu:

Degustacja serwowanych dań ciepłych z wybranego menu (dla Młodej Pary oraz Rodziców)

Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowo:

Promocyjna cena pokoi dla Gości Weselnych

Specjalna oferta na organizację poprawin

10% zniżki na organizację imienin, urodzin, chrzcin

Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości

Cena:

220,- zł brutto/os.

Dzieci do 3 lat gratis

Dzieci od 4 do 12 lat 50% rabatu





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Pakiet Perłowy

Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary

Powitanie Chlebem i Solą

Welcome drink

Menu serwowane 3 daniowe

Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek

Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 1 zupa, 6 dań głównych, 4 dodatki

Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 5 deserów

Napoje bezalkoholowe

Pokrowce na krzesła

Parkiet

Scena dla zespołu/DJ

Czerwony dywan

Prezent od hotelu:

Degustacja serwowanych dań ciepłych z wybranego menu (dla Młodej Pary oraz Rodziców)

Nocleg wraz z romantyczną kolacją dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowo:

Promocyjna cena pokoi dla Gości Weselnych

Specjalna oferta na organizację poprawin

10% zniżki na organizację imienin, urodzin, chrzcin

Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości

Cena:

250,- zł brutto/os.

Dzieci do 3 lat gratis

Dzieci od 4 do 12 lat 50% rabatu





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Pakiet Diamentowy

Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary

50% zniżki na dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych

Powitanie Chlebem i Solą

Welcome drink

Menu serwowane 4 daniowe

Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek

Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 2 zupa, 7 dań głównych, 5 dodatków

Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 5 deserów

Napoje bezalkoholowe

Pokrowce na krzesła

Parkiet

Scena dla zespołu / DJ

Czerwony dywan

Prezent od hotelu:

Degustacja serwowanych dań ciepłych z wybranego menu (dla Młodej Pary oraz Rodziców)

Nocleg wraz z romantyczną kolacją dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowo:

Promocyjna cena pokoi dla Gości Weselnych

Specjalna oferta na organizację poprawin

10% zniżki na organizację imienin, urodzin, chrzcin

Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości

Cena:

280,- zł brutto/os.

Dzieci do 3 lat gratis

Dzieci od 4 do 12 lat 50% rabatu





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Menu Weselne na rok 2016/2017

(dania do wyboru)

MENU SERWOWANE

Przystawki zimne:

Tatar z wędzonego łososia z kaparami, czarnym kawiozem i ziołową bruschettą
Sałatka z kozim serem, w czerwonym winie i kardamonie, podawana z grzanką czosnkową
Mus z wątróbek drobiowych na sosie malinowym, z tostami z chałki
Wędzona pierś z kaczki z sosem pomarańczowo-imbirowym, z kompozycją sałat i świeżymi ziołami
Pieczony filet indyka z sosem tuńczykowo - kaparowym oraz płatkami parmezanu
Grzybowy „krème brûlée” z kwaśną śmietaną i kompozycją sałat oraz oliwką truflową

Zupa:

Zupa rakowa z diablotką ziołową
Rosół z wiejskiej kury z mięsem, warzywami i domowym makaronem
Krem z białych szparagów z ciastkiem parmezanowym
Mus z prawdziwków zabieleny śmietaną z serową bruschettą
Aromatyczne consommé z leśnych grzybów i szpinakowymi pierożkami
Krem z pomidorów z czerwonym curry i świeżą miętą

Danie główne:

Bałtycki dorsz pieczony w cieście francuskim i kremowym szpinakiem
w stylu „Wellington” z sosem śmietanowym
Pieczony filet tilapii na pieczonych warzywach, aromatyzowanymi ziołami prowansalskimi i sosem cytrynowym
Pieczony kurczak z sosem pomarańczowo-kardamonowym, puree z zielonego groszku i sałatką z kiełków
Involtini z wieprzowiny z pieczarkami, risotto z kaszy gryczanej i carpaccio z pieczonych buraków
Marynowany w mleku kokosowym i estragonie filet z indyka, wraz z warzywami i kluskami kładzionymi
Pieczona szynka wieprzowa z pieczonymi ziemniakami, pieczonymi warzywami i sosem rozmarynowym
Szczupak duszony w pomidorach z grillowaną polentą i kolorowymi warzywami
Pieczone „Juki Ułańskie” z wieprzowiny, nadziewane grzybami z kluseczkami śląskimi, duszoną z kminkiem
kapustą i sosem pieczeniowym doprawionym słodką musztardą.
Pieczony filet z kurczaka z masłem ziołowym, truflowym puree ziemniaczanym i glazurowanymi warzywami.
Pieczona wieprzowina w panierce musztardowo - tymiankowej oraz risotto z koziego sera i grillowaną papryką
Filet z suma oraz fasolka szparagowa, bekon i sos z pieczonych pomidorów
Grillowany filet z kurczaka polany salsą z owoców sezonowych na risotto z pęczaku i oscypka
Involtini z indyka z suszonymi pomidorami na carpaccio z cukini i maślanym sosem
Szpinakowe cannelloni z szafranowym kremem na płatkach pieczonych buraków zroszone oliwą balsamiczną
Strudel warzywny z serem halloumi na puree z czerwonej papryki
Grillowany bakłażan zapiekany z pomidorami concasse, oliwą ziołową i z pestek dyni





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Deser:

Sorbet Cytrynowy (dwie gałki) z likierem pomarańczowym i malinami
Mus karmelowo - pomarańczowy, polany sosem koniakowym
Mini tort malinowy z czekoladowym ganache i sosem kardamonowym
Deser kajmakowy z musem z białej czekolady i marakują
Mus truskawkowy z galaretką kawową z sosem czekoladowym
Lody pistacjowe (dwie gałki) z kiwi, malinami i sosem szampańskim
Torcik waniliowo - czekoladowy ze świeżymi owocami i sosem różano - herbacianym

BUFET PODSTAWOWY I ROZSZERZONY

Sałatki:

Pomidorki cherry z mini mozzarellą, bazyliowym pesto, orzechami pinii i listkami rukoli
Szparagi z suszonymi pomidorami, podwędzаныmi półgęskami, mieszane z oliwkami oraz pieczoną papryką
Świeże listki szpinaku posypane obficie truskawkami i serem gorgonzola skropione balsamicznym kremem
Świeżo krojone pomidory, ogórki, papryka
Marynaty: korniszonki, dynia, srebrne cebulki, grzybki, części cytryny
Dresingi i sosy: tatarski, żurawinowy, miodowo-musztardowy z koperkiem, chrzanowy
Sałatka jarzynowa włoska z pikantnym salami i zielonym groszkiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem, marynowaną śliwką i oscypkiem, aromatyzowana balsamiczno - miodowym winegretem
Sałatka z brokułów z wędzonym pstrągiem, pieczoną cukinią i bazyliowym Pesto
Sałatka ze świeżych warzyw sezonowych, marynowanych oliwek i sera feta, skropiona ziołowo - korzenną oliwką
Wybór pieczywa: bułeczki, chleb wileński, orkiszowy, pszenny
Masło w trzech smakach: ziołowe, paprykowe, naturalne

Zimne przystawki:

Cienkie plastry świeżej wołowiny, skropione cytrynową oliwką z kaparami i płatkami Grana Padano
Wędzony filet z indyka w rubinowym sosie malinowym z listkami rozszponki
Rolada z kaczki nadziewana kasztanami, z sosem jabłkowym aromatyzowanym Calvadosem
Udziec jagnięcy po Królewsku pieczony z filetem pomarańczy i sosem miętowym
Półmisek mięs pieczonych: schab z kminem pieczonym w miodzie, karkówka z ziołowej marynaty, rolada z boczku aromatyzowana czosnkiem i majerankiem
Wybór pasztetów: z dziczyzny z żurawiną, drobiowy w cieście francuskim z orzechami, tradycyjny wiejski z wędzoną słoniną
Półmisek świeżych ryb marynowanych w cytrusach w stylu orientálním: łosoś, sandacz, halibut
Węgorz pieczony nadziewany rakami w stylu mazurskim z korzenną galaretką
Pieczona w ziołach cielęcina z sosem tuńczykowo - kaparowym
Rolada z kaczki w stylu Szwarcwaldzkim nadziewana rodzynkami, słoniną i gęsią wątróbką
Tradycyjny tatar wołowy podawany z marynowanymi grzybkami, ogórkiem i cebulką
Pasztet z ciecierzycy z konfiturą rabarbarowo - porzeczkową i kielkami słonecznika
Półmisek ryb wędzonych: łosoś w trzech smakach (koperkowym, naturalnym i cytrynowym), węgorz, halibut
Śledź marynowany z sosami: śmietanowo - jabłkowym, korzennym z czerwonego wina, tradycyjną cebulką w oliwie





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Półmisek domowych mięs pieczonych: indyk na słodko - ostro z dodatkiem curry, rostbef w stylu angielskim
ze śmietanką chrzanową

Pieczone w miodzie Trójniak Szynka a'la Zagłoba

Schab pieczony z musem masłowo - chrzanowym, przepiórczym jajkiem i korzenną galaretą

Zupa:

Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi

Krem ziemniaczano - serowy

Krem z grzybów leśnych

Consome z białych szparagów i tortellini z serem

Domowy rosół z warzywami i makaronem

Krem z młodych porów z grzankami serowymi

Szczawiowa z jajkiem

Danie Główne:

Medaliony z piersi indyka z sosem z podgrzybków, zapiekane z serem

Zrazy wołowe po Staropolsku zawijane z korniszonem i wędzonką w sosie myśliwskim

Dorsz pieczony w sosie z młodych porów

Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym

Medaliony z polędwiczek wieprzowych nadziewane serem pleśniowym z sosem ze smardzy

Grillowany filec kurczaka marynowany w pieprzu Cayenne, z aksamitnym sosem paprykowym

Medaliony z pieczonego karmazyna w kremowym sosie szpinakowym

Pieczona szynka wieprzowa w sosie miodowym z cynamonem i goździkami

Medaliony z indyka w płatkach kukurydzyanych zapiekane pod owczym serem

Zrazy wołowe na sposób łowiecki w myśliwskim sosie

Filet troci bałtyckiej pieczony w paskach grillowanej cukini, na sosie z białego wina

Domowe pierogi nadziewane szpinakiem i twarożkiem polane masłem szałwiowym

Musaka z kolorowych, grillowanych warzyw

Warzywa Ratatui ze świeżymi pomidorami i aromatyczną bazylią

Dodatki:

Gotowane na parze warzywa sezonowe skropione tymiankowym masłem

Grillowana polenta

Warzywa orientalne z imbirem

Zielone warzywa z sosem czosnkowo - pieprzowym

Wybór grillowanych warzyw

Gotowany na parze ryż jaśminowy

Ryż jaśminowy gotowany w mleku kokosowym

Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym oraz ziołami

Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulą w śmietanie

Domowe kopytka z masłem szałwiowym

Kluski śląskie





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

Bufet deserowy:

Owoce filetowane: pomarańcze, grapefruity, kiwi, ananasy i melony
Sernik wiedeński
Jabłecznik pieczony pod kruszonką
Mini pączki w polewie lukrowej z owocowym nadzieniem
Torcik z makiem aromatyzowany rumem i miodem pitnym
Wybór mini ciasteczek bankietowych
Krem waniliowy z leśnymi owocami
Duet musów truskawkowego i jagodowego ze świeżą miętą
Torcik „Opera” - na kruchym biszkopcie z konfiturą owocową i musem czekoladowym
Owocowe kruche tarty z: jagodami, ananasem, brzoskwinia i gruszką
Mus czekoladowy z pomarańczą i sosem malinowym
Ciasto bananowe z kremem karmelowym
Mini fontanna czekoladowa

STACJE TEMATYCZNE (dodatkowo płatne)

Grill - Zestaw nr 1

65,- zł/os.

Sałatki i surówki:

Sałatka z opiekanych ziemniaków, korniszonów i pieczonych plastrów bekonu w prowansalskim sosie
Sałatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i czerwonej cebuli skropionych oliwą
Marchew z chrzanem i jabłkiem
Kwaszona kapusta z ziołami i szczypiorkiem
Buraki w sosie jogurtowym
Świeże sałaty rwane z dresingami, oliwami oraz domowymi marynatami (dynia, pieczarki, cebulki, śliwki marynowane)
Wiejskie chleby: pszenne, orkiszowy, razowy, wileński, domowy smalec, ogórki

Grill:

Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach
Pikantne szaszłyki z kurczęcia, papryką i czerwoną cebulą
Pstrąg z masłem cytrynowym
Kiszka ziemniaczana z cebulą
Pieczone ziemniaki z masłem i świeżym koprem

Sosy:

Ketchup, musztarda, chrzan, ćwikła





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

STACJE TEMATYCZNE (dodatkowo płatne)

Grill - Zestaw nr 2

80,- zł/os.

Sałatki i surówki:

Buraki z jabłkiem, naciowym selerem i orzechami, polane winnym syropem

Pieczona w ziołach cukinia z ziarnami kukurydzy i kawałkami indyka, polane ogrodowym dresingiem

Sałatka z gryczaną kaszą, pieczonymi kiełbaskami, porem i marynowanymi cebulkami

Grillowana papryka z marynowanym śledziem i pieczonym pomidorem

Kapusta pekińska ze świeżymi ziołami i sosem jogurtowym

Marynowana w winie i miodzie kapusta czerwona z winogronami

Świeże ogórki z ziołami i kwaśna śmietaną

Marchew z ananasem i migdałami

Świeże sałaty rwane z dresingiem, oliwami oraz domowymi marynatami (dynia w occie, pieczarki, cebulki, śliwki marynowane)

Danie Główne:

Medaliony z piersi indyka z sosem z podgrzybków, zapiekane z serem

Zrazy wołowe po Staropolsku zawijane z korniszonem i wędzonką w sosie myśliwskim

Dorsz pieczony w sosie z młodych porów

Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym

Medaliony z polędwiczek wieprzowych nadziewane serem pleśniowym z sosem ze smardzy

Grillowany filec kurczaka marynowany w pieprzu Cayenne, z aksamitnym sosem paprykowym

Medaliony z pieczonego karmazyna w kremowym sosie szpinakowym

Pieczona szynka wieprzowa w sosie miodowym z cynamonem i goździkami

Medaliony z indyka w płatkach kukurydzianych zapiekane pod owczym serem

Zrazy wołowe na sposób łowiecki w myśliwskim sosie

Filet troci bałtyckiej pieczony w paskach grillowanej cukini, w sosie z białego wina

Domowe pierogi nadziewane szpinakiem i twarożkiem polane masłem szałwiowym

Musaka z kolorowych, grillowanych warzyw

Warzywa Ratatui ze świeżymi pomidorami i aromatyczną bazylią

Wiejskie chleby: pszenny, orkiszowy, razowy, wileński, domowy smalec, ogórki

Grill:

Szaszłyk z wieprzowiny z boczkiem i pieczarkami w panierce w słodkiej papryce

Tiftele nadziewane serem pleśniowym z pikantną salsą pomidorową

Filet z kurczaka marynowany w jogurcie z curry

Biała kiełbasa z listkiem zawijana w plastry bekonu

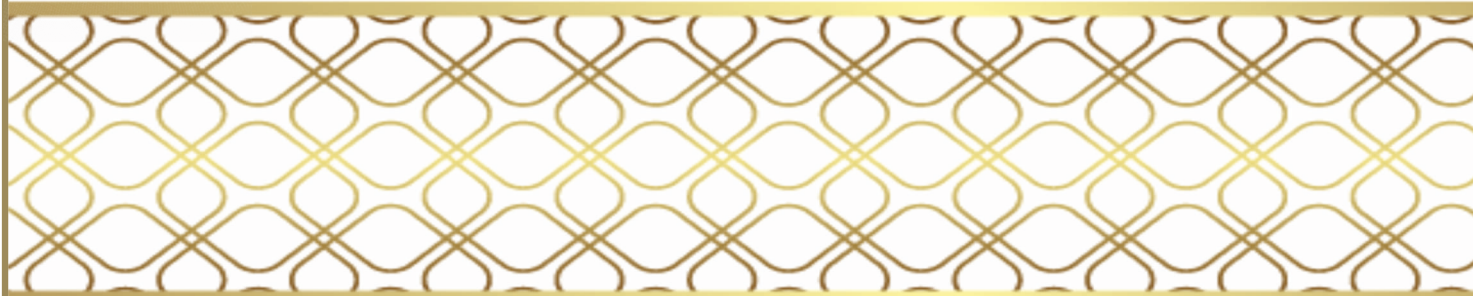
Filet z sandacza marynowany w pikantnych pomidorach

Grillowane warzywa

Pieczone ziemniaki z ziołowym twarożkiem

Sosy:

Ketchup, musztarda, chrzan, ćwikła





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

STACJE LIVE COOKING Z KUCHARZAMI:

Szynka Podkomorzeego pieczona w miodzie i goździkach polewana białym winem i sosem winogronowo - miodowym 33,-zł/os.

Pieczony antrykot wołowy w kruszonym pieprzu i ziołach z sosem Bernaise 49,-zł/os.

Pieczony udziec sarny marynowany w jałowcu z sosem z leśnych grzybów i żubrowej trawy lub żurawinowym z gruszką 49,-zł/os.

Prosię pieczone w całości, polewane piwem, nadziewane kaszą gryczaną i wątróbką z sosem piwnym z winogronami i goździkami 2.160,-zł/20 kg

Makarony i sosy do wyboru 27,-zł/os.

Pierogi domowe do wyboru: mięsne, z serem, z owocami 27,-zł/os.

Smażone naleśniki z dodatkiem: orzechów, wiórek kokosowych, opiekanych migdałów, owocowych dżemów i kompotów, słodkiej, puszystej śmietanki, białej i ciemnej czekolady oraz owocowych sosów 22,-zł/os.

Lody z dodatkami: owoce, orzechy, posypki czekoladowe, sosy smakowe 30,-zł/os.

WIEJSKI STÓŁ

2.160,- zł / 100 os

Deski pieczonych mięs i wędzonych kiełbas: polędwica na zimno wędzona, tradycyjny salceson, pasztet z gęsi i marynowanych w czerwonym winie kalifornijskich śliwek, boczek wędzony, szynka z prosięcia w całości pieczona, suszone kiełbasy smaczone czosnkiem, majerankiem i jałowcem, pęta kaszanki, wędzone szynki

Domowy smalec z jabłkiem i majerankiem w chlebie moszczony, skopek z solonym masłem

Kwaszona kapusta i ogórki z beki

Sosy: musztarda piekielna, chrzanowy łyż szczęścia wyciskający, ćwikła

Bochen chleba z wiejskiego pieca pszeniczną mąką oprószany





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

TORT:

Tort śmietanowy 7,-zł/os.

Tort w masie Ticino 10,-zł/os.

Smaki tortów do wyboru:

gorzka czekolada z czerwoną porzeczką

orzechowy z nutą pomarańczy

biała czekolada z malinami

trufla z mleczną czekoladą

kajmakowy z prażonymi migdałami

waniliowo - czekoladowy z owocami

śmietanowy z owocami

marakuja z nutą limonki

black forest

czekoladowo - orzechowy z imbirem

mleczna czekolada z morelami

Opłata za wniesienie tortu z firmy zewnętrznej 7,- zł/ os

DODATKOWE DANIA

10,- zł/ os

Tradycyjny żur staropolski z szynką i jajkiem podawanym w chlebie

Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą i grzybami

Flaki po warszawsku z bułką

Zupa gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem

Tom Yan Kung z kurczakiem i warzywami - tajska zupa z mleka kokosowego z trawą cytrynową i imbirem

Beef strogonoff z ciepłym pieczywem

Strogonoff sojowy z warzywami i ciepłym pieczywem

Wieprzowina z warzywami z woka w sosie ostrygowym z ryżem i świeżą kolendrą

Płatki indyka w kremowym sosie pieczarkowym

DODATKOWO PŁATNE

Namiet z ozdobną gałą oraz światłem

Od niedzieli do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) 5.400,-zł netto

Soboty oraz dni ustawowo wolne od pracy 7.200,-zł netto

Korkowe 10,-zł/os.

Dodatkowe Menu zimne na bufecie i w stole 30,-zł/os.

Napoje alkoholowe





Sobienie Królewskie

GOLF & COUNTRY CLUB

WESELNE PAKIETY NAPOI ALKOHOLOWYCH (do 8 godzin)

PAKIET I 45,- zł/os. + każda kolejna godzina 6,- zł/os.

Piwo z beczki
Wino białe i czerwone

PAKIET II 55,- zł/os. + każda kolejna godzina 8,- zł/os.

Piwo z beczki
Wódka Wyborowa/Stock/Sobieski

PAKIET III 65,- zł/os. + każda kolejna godzina 10,- zł/os.

Piwo z beczki
Wino białe i czerwone
Wódka Wyborowa

PAKIET IV 85,- zł/os. + każda kolejna godzina 12,- zł/os.

Piwo z beczki
Wino białe i czerwone
Wódka Wyborowa
Johnie Walker lub Ballantine's

PAKIET V 115,- zł/os. + każda kolejna godzina 14,- zł/os.

Piwo z beczki
Wino białe i czerwone
Wódka Wyborowa
Wódka Żubrówka
Rum Bacardi
Gin Seagram's
Johnie Walker Red Label
Ballantine's
Campari
Martini Blanco
Martini Rosso
Jack Daniels

