



**Piękne, wyjątkowe, niezapomniane...**

**...takie właśnie będzie **WASZE** wesele w Hotelu Filmar!**

Hotel Filmar\*\*\*\* gwarantuje organizację imprez weselnych na najwyższym poziomie. Wyśmienita kuchnia, profesjonalna obsługa, eleganckie wnętrza, dobry dojazd, baza parkingowa i noclegowa oraz markowy styl – oto nasze atuty.

Organizowane przez nas wesela charakteryzują się wysoką kulturą, doбором muzyki według uznania i preferencji Młodej Pary oraz stosownym wyczuciem chwili.

Podczas wesela w Filmarze nic nie dzieje się przypadkowo, ani w nie swoim czasie. Tego wieczoru wyglądać pięknie będzie Panna Młoda, ale też sala, która dla niej zostanie przez nas przystrojona. Współpracujemy z profesjonalnym studium florystycznym, dbamy o każdy szczegół weselnego stołu od pokrowców na krzesła, po kolejność wystawiania potraw. Dokładamy wszelkich starań, aby Młoda Para, jej rodzice, a przede wszystkim goście, mieli poczucie, że znajdują się na najlepszym weselu w życiu.

W zależności od oczekiwań Młodej Pary, jesteśmy w stanie dostosować weselne menu do kulinarnych gustów gości.

# Dekoracje

Współpracujemy z profesjonalnym studio florystycznym, dlatego zgodnie z Waszym życzeniem przygotujemy elegancki wystrój sali bankietowej. Aby podkreślić charakter uroczystości oferujemy Wam przyozdobienie krzeseł jasnymi pokrowcami. Do dyspozycji gości weselnych oddajemy ogródek letni.



# Menu Weselne na 2017 rok

Specjalnie dla Nowożeńców Szef Kuchni przygotował propozycje wykwintnego menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyszukane gusta kulinarne.

## Menu I

**199 zł za osobę  
(min. 70 os.)**

Przywitanie Gości chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego

### Dania serwowane:

#### Zupa:

Rosół królewski z pulpecikami cielęcymi i julienne warzywnym  
lub

Zupa grzybowa z łazankami aromatyzowana żubrówką

#### Dania główne ( 4 dania do wyboru ):

(serwowane na półmiskach w stoły przez kelnerów)

Kotlety schabowe z majerankiem po polsku

Rolady drobiowe ze śliwką kalifornijską w sosie winnym

Udziec z młodego kurczaka w sosie Luizjana

Gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym

Dorsz smażony w złocistej panierce

Ziemniaczki opiekane z ziołami i papryką

Ryż z warzywami smażonymi i grzybami

Suróweczki zawsze zdrowe:

Z buraczków, marchewki, kapusty, coleslaw

#### Deser:

Ciasto ze śliwką z sosem miodowym i cukrem pudrem lub

Lody z owocami

#### Przekąski:

(uzupełniane przez całą noc **bez limitów**)

Łosoś norweski wędzony, marynowany w koprze i koniaku

Wędzone szynki z prosięcia podane z marynatami, chrzanem i ćwikłą

Rolady z kurcząt bogato faszzerowane

Matjasy podawane z olejem i cebulką, wiejską śmietanką i jabłkiem oraz sosem  
słodko-pomidorowym i kukurydzą

Musy rybne różnie doprawiane na plastrach cytryny i szlachetnych sałatach

Ser kozi w grillowanej cukinii na słono, doprawiony rzodkiewką

Wędzone piersi z kaczki i gęsi, owocami i orzechami zdobione

#### Sałatki:

Smaczna sałatka grecka z warzyw, oliwek i sera feta w asyście sosu z czerwonego wina

Sałatka chłopska z jaj, ziemniaków i groszku w sosie majonezowym

Kombinacja szlachetnych sałat z ziołowym vinegrette i świeżymi warzywami

#### Dodatki:

Masła smakowe (czosnkowe, ziołowe, paprykowe)

Wybór pieczywa (z oliwkami, papryczką, ziołami)

Sos czosnkowy, chrzan, ćwikła

Marynowane grzyby wszelkiego rodzaju

### **Dania serwowane po północy:**

Wołowina po burgundzku z ziemniakami i papryką

Zraziki faszerowane warzywami i ogórkiem podane z pęczakiem i miodowymi buraczkami

Barszcz czerwony ze smażonymi pierogami z kapustą i grzybami

### **Wybierając powyższe menu otrzymujecie Państwo w pakiecie:**

Napoje (kawa, herbata, woda niegazowana) – bez ograniczeń

Możliwość skomponowania specjalnego menu dla dzieci

50% rabat na menu dla dzieci w wieku 4-10 lat

30% rabat na pokoje od cen standardowych

### **Dodatkowo płatne:**

Dekoracja kwiatowa: 40 zł - stolik, 100 zł - ikebana dla Pary Młodej

Napoje niegazowane 7 zł/os.

Kulinarna atrakcja 10 zł/os.

Ciasta 10 zł/os.

# Menu II

**229 zł za osobę (min. 70 os.)**

Przywitanie Gości chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego

## Dania serwowane:

### Przekąska:

Łosoś wędzony z serem ricotta na sałacie karbowanej z sosem musztardowo-pieprzowym  
lub

Raki z boczniakami w różowym sosie podane w kielichach z ciasta francuskiego

### Zupa:

Borowikowa z kluseczkami, świeżymi ziołami i jarzębiakiem  
lub

Flaczki toruńskie z wołu lub cielęciny dobrze doprawione kminem i tartym majerankiem

### Dania główne (6 dań do wyboru):

(serwowane na półmiskach w stoły przez kelnerów)

Zraziki staropolskie

Karczek pieczony z sosem rozmarynowym

Kotlety drobiowe z panierką kukurydzianą

Cielęcina duszona z prawdziwkami

Schabik marynowany w sosie śliwowym

Filet z pstrąga w sosie maślanym

Żeberka w miodzie spadziowym pieczone

Placuszki rosti

Ziemniaczki z wody z koperkiem

Ryż z curry

Warzywa gotowane na parze

Suróweczki zawsze zdrowe:

Czerwona kapusta, kapusta pekińska, kapusta biała, z selera i rodzynek oraz marchewki

### Deser:

Tiramisu z włoskiego mascarpone i biszkoptu „Filmar” lub

Tradycyjne lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną

### Przekąski:

**(uzupełniane przez całą noc bez limitów)**

Cielęcina gotowana w bulionie z sosem z wędzonego łososia i sałatą Frisa

Zestaw musów, rolad i terrin warzywnych z sosami

Tatar z duetu matjasów z kaparami, cytryną na sałacie

Schab faszerowany musem sardelowym z auszpikiem i brzoskwiniami

Galantyna z kaczki z żurawiną i bakaliami

Kąski z pstrąga z musem koperkowym na liściu sałaty z cytryną

Paszтет z ryb słodkowodnych z koprem ogrodowym i dipem cytrynowym

Suszone kiełbasy z chrzanem i świeżym majerankiem podawane

Pieczony na różowo rostbef z serkiem i szczypiorkiem na ziołowej glazurze

### Sałatki:

Sałata rzymska z bekonowymi chipsami ziołowymi grzankami i vinegrette

Sałatka azjatycka z warzyw, kurczaka i grzybów mun

Sałatka szefa z kukurydzy, warzyw gotowanych, szynki, sera z pieprzem ziołowym

Świeże warzywa doskonałe o każdej porze z dipami

### **Dodatki:**

Masełko smakowe (czosnkowe, ziołowe, paprykowe)

Wybór pieczywa (z oliwkami, papryczką, ziołami)

Musztarda, chrzan, ćwikła

Marynowane grzyby wszelkiego rodzaju

### **Dania serwowane po północy ( 3 dania do wyboru):**

Boeuf strogonoff według Cara z jałowcem i kiszonym ogórkiem oraz świeżym

chrupiącym pieczywem serwowany

Marynowana w oregano pierś z kurczęcia zapiekana z serem i ananasem i kluseczkami ręcznie wyrabianymi

Barszcz czerwony ze smażonymi pierogami z kapustą i grzybami

Lekki barszcz biały z tartym chrzanem i śmietanką z jajkiem i białą kiełbasą

### **Wybierając powyższe menu otrzymujecie Państwo w pakiecie:**

Napoje (kawa, herbata, woda niegazowana) – bez ograniczeń

Możliwość skomponowania specjalnego menu dla dzieci

50 % rabat na menu dla dzieci w wieku 4-10 lat

30% rabat na pokoje od cen standardowych

Bukiet ślubny (do 200 zł)

Parking dla gości weselnych gratis

### **Dodatkowo płatne:**

Dekoracja kwiatowa: 40 zł - stolik, 100 zł - ikebana dla Pary Młodej

Napoje niegazowane 7 zł/os.

Kulinarna atrakcja 10 zł/os.

Ciasta 10 zł/os.

## **TORT WESELNY**

Proponujemy zamówienie tortu własnoręcznie wykonanego przez Szefa Cukierni w specjalnej cenie 6,50 zł/os.

## **NAPOJE GAZOWANE**

Proponujemy zamówienie specjalnie skomponowanego pakietu napoi, w ilościach nieograniczonych

**Pakiet w cenie 20 zł/os. lub 3,50 zł/0,2l**

coca-cola, fanta, sprite, tonic, coca-cola light, woda mineralna gazowana



# NOCLEGI

Para Młoda otrzymuje w prezencie noc w eleganckim Apartamencie, z możliwością zaserwowania śniadania do pokoju oraz późniejszego wymeldowania. Natomiast gościom weselnym proponujemy specjalne ceny na pobyt w komfortowych pokojach, wyposażonych między innymi w: klimatyzację, suszarkę, telewizor LCD oraz szybkie łącze internetowe.

W trosce o Wasz cenny czas zapewniamy kompleksową organizację uroczystości weselnej. Oferujemy pomoc w wyborze, obsłudze oraz zapewnieniu oprawy muzycznej (orkiestra/DJ), dodatkowej dekoracji oraz oprawy świetlnej i wynajęciu samochodu dla Pary Młodej.



Para Młoda  
otrzymuje  
**GRATIS**  
noc w  
Apartamencie



Wioletta Haffer  
tel. +48 56 66 94 875  
e-mail: [marketing@hotelfilmar.pl](mailto:marketing@hotelfilmar.pl)

*Pozostaję do dyspozycji  
i zapraszam do kontaktu*

„FILMAR” Filipiak i Marchlewski Sp. J. ul. Grudziądzka 45, 87-100 Toruń