

HOTEL Ambadorski ★★★★★

HOTEL Hubertus ★★★

Wyjątkowe miejsca, zabytkowa architektura, piękne wnętrza,
otoczenie Starego Rynku, sąsiedztwo trasy podziemnej
tworzą niepowtarzalny klimat.

Wyśmienite menu, doświadczony personel,
indywidualna pomoc w organizacji przyjęcia.

Pięć klimatyzowanych sal, które mogą pomieścić od 20 do 100 osób.
Naszym atutem jest jakość. **Oferty weselne już od 110 zł za osobę.**



Tradycyjne ciasta i torty

Zapraszamy do zapoznania się z bogatą ofertą
deserów lodowych, ciast i tortów własnej produkcji.



www.ambadorski.com

Rzeszów

Menu Weselne

Oto nasza propozycja:

Staropolskie przywitanie chlebem i solą
oraz toast winem musującym

Przystawki - jedna z propozycji do wyboru:

- Pasztet z sosem żurawinowym
- Rulony z szynki nadziewane szparagami
- Delikatna sałatka z pieczoną polędwicą
- Terrina z kurczaka z warzywami

Zupy - jedna z propozycji do wyboru:

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Zupa borowikowa z łazankami
- Włoska zupa z pomidorów pelati z kłoseczkami drobiowymi i parmezanem
- Krem ze szparag z grzankami ziołowymi
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami i łososiem

Dania główne - jedna z propozycji do wyboru:

- Pieczony schab marynowany w ziołach w sosie własnym
- Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
- Polędwiczka wieprzowa przekładana grillowanym boczkiem w sosie truflowym
- Rolada z indyka w sosie warzywno-serowym
- Roladki drobiowe nadziewane warzywami w sosie rokopowym
- Rolada z cielęciny z kurczakiem w sosie z zielonego pieprzu

Dodatki: ziemniaki opiekane, ziemniaki gotowane na parze z masłem i koperkiem, zapiekanka ziemniaczana, frytki, zestaw surówek, surówka wielowarzywna, zestaw świeżych warzyw z vinegrette (sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), warzywa gotowane.

Deser - jedna z propozycji do wyboru:

- Ciasto z galaretką i owocami
- Deser lodowy

Zimna płyta (sześć propozycji do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Ruloniki szynki z sałatką włoską i szparagami
- Galantyna z kurczaka z owocami
- Bałtycki śledź z beczki lekko marynowany na plasterach ziemniaka z kwaśną śmietaną
- Schab pieczony w galarecie
- Terrina z sandacza z łososiem i sosem cytrynowym
- Łosoś marynowany w cytrusach

- Plastry indyka marynowanego w ziołach z pieczoną papryką i vinegrette oliwkowo-kaparowym
- "La caprese"- plastry pomidorów i mozzarelli z emulsją z oliwy i bazylii
- Plastry marynowanego drobiu w zalewie balsamicznej z orzechami

Sosy - do wyboru:

- tatarski
- cytrynowy
- czosnkowy
- chrzanowy
- jogurtowo-ostry
- żurawinowy

Salatki - do wyboru:

- Grecka
- Nicejska
- Pollo
- Jarzynowa, tradycyjna
- Z kurczaka z ananase
- Brokułowa
- Kalafiorowa
- Ziemniaczana
- Śledziowa z majonezem
- Owocowa z sosem waniliowym

Pierwsza gorąca kolacja:

- Roladki drobiowe ze szpinakiem, ryż biały, surówka warzywna
- Kurczak zapiekany z mozzarellą i suszonymi pomidorami, ryż lub makaron
- Medalion z indyka zapiekany z szynką, serem i ananase podany z sosem serowym i makaronem tagiatelle
- Łosoś z rusztu z pieczonymi ziemniakami i fasolką szparagową

Druga gorąca kolacja:

- Filet z ryby z chrupiącą kruszonką, zapiekanka ziemniaczana, kremowy sos pieczarkowy
- Gulasz wieprzowy z papryką i pieczywem
- Podudzie z kurczaka w sosie słodko pikantnym, ryż z warzywami
- Ciepła tarta z dzikim łososiem irlandzkim i dressingiem bazyliowym

Trzecia gorąca kolacja:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem / paluszkami francuskimi
- Zupa gulaszowa z dzikiego zwierza
- Tradycyjny polski żurek z jajkiem i wiejską kielbasą

Napoje zimne i gorące:

- Kawa i herbata
- Soki
- Woda mineralna
- Coca cola, Fanta, Sprite

Owoce 25 dkg / osobę

Propozycje tortów:

- Tort Ambasador, Tort Staropolski
- Tort bananowo-czekoladowy
- Tort Tiramisu
- Tort Sacher
- Dekoracja tortów na indywidualne życzenie.

Propozycje ciast weselnych z Cukierni Wiedeńskiej:

- Sernik Wiedeński, Makowiec hiszpański, Wielki Luwr, Opium, Ajerkoniak, Ciasto migdałowe, Krówka, Ciasto jogurtowo-malinowe, Sernik ze śliwką, W-Z, Piernik w polewie, Rolada owocowa, Babeczki owocowe, Ciastka drobne dekoracyjne.

Zapewniamy również:

- Apartament dla Nowożeńców gratis
- Nocleg dla Gości weselnych z 30 % rabatem
- Bezpłatny parking dla Państwa gości
- Dekoracje stołów weselnych
- Pomoc w organizacji przyjęcia: zaproszenia, wizytówki, muzyka, dekoracje, kwiaty

Oferta Brązowa – 110 zł za osobę

Oferta Srebrna – 149 zł za osobę

Oferta Złota – 210 zł za osobę

UWAGA! Do 30 maja „Oferta Złota” 199 zł za osobę.
„Oferta Złota” bez ciasta i tortu 180 zł za osobę.

Propozycje dodatkowe:

- Ciasto weselne z Cukierni Wiedeńskiej
- Szyszki weselne
- Fontanna czekoladowa
- Możliwość zorganizowania bufetu alkoholowego lub open baru wraz z obsługą barmańską
- Możliwość zorganizowania stołu wiejskiego
- Możliwość przygotowania potraw bezglutenowych oraz wegetariańskich

Oferta specjalna: sushi i sashimi przygotowywane przez naszych sushi masterów

Wstępna rezerwacja może być dokonywana na okres nie dłuższy niż 30 dni.
Rezerwację uznajemy za potwierdzoną w przypadku podpisania umowy i wpłaty zaliczki.