



COLOSEUM

Hotel & Restauracja



OFERTA WESELNA



KRÓTKO O NAS



Coloseum to nowoczesny hotel, który powstał z myślą o najbardziej wymagających Klientach. Obiekt usytuowany jest na trasie łączącej Jarosław z Leżajskiem, zaledwie 4 km od centrum Jarosławia. Bliskość natury pozwala na spokojny wypoczynek i zarazem uniknięcie miejskiego zgiełku.

Nasza oferta przygotowywana jest ze szczególną troską oraz rozpatrywana w sposób indywidualny w zależności od Państwa oczekiwań. Wesela organizujemy z wyjątkową pasją, dbając o najdrobniejsze detale. Na tle konkurencji wyróżniają nas bogato zastawione stoły oraz wyborny smak serwowanych przez nas potraw.

Jeżeli zależy Państwu na wyszukanym jadłospisie, niepowtarzalnej atmosferze i niezapomnianych wspomnieniach oraz pełnym zadowoleniu przybyłych na uroczystość bliskich osób, to Coloseum jest idealnym wyborem. Poparta długim doświadczeniem, wiedza naszego szefa kuchni w połączeniu z idealnie skomponowanym menu z pewnością zaspokoi gust nawet najbardziej wymagających, a profesjonalny oraz indywidualnie podchodzący do gości personel dołoży wszelkich starań, by maksymalnie sprostać Państwa oczekiwaniom, zwłaszcza podczas tak wyjątkowej uroczystości.

Zadbamy o to, aby ten dzień był dla Państwa jednym z najpiękniejszych wydarzeń w życiu.



OFERUJEMY



- 01 Pełne wsparcie specjalisty ds. organizacji przyjęć weselnych
- 02 Indywidualnie ustalone menu
- 03 Luksusowy apartament dla nowożeńców
- 04 Kącik zabaw dla dzieci
- 05 Plac zabaw dla dzieci w ogrodzie Hotelu Colosseum
- 06 Trzy pokoje dwuosobowe w cenie wesela
- 07 Promocyjne ceny na pokoje i pozostałe usługi hotelowe dla gości
- 08 Poczęstunek dla dzieci do lat 5 bezpłatnie od 5-10 lat – 50% zniżki
- 09 Wykrojenie oraz przygotowanie szyszek weselnych
- 10 Upust w wysokości 10 zł na przyjęcia organizowane w niedziele i święta



DEKORACJA ORAZ DODATKI



Eleganckie i stylowe wnętrza, które zostaną wzbogacone subtelną dekoracją oraz oryginalną aranżacją stołów, bez wątpienia zachwycą i oczarują przybyłych do nas Gości.

Profesjonalne i bezpłatne porady naszego specjalisty pomogą dokonać najlepszego wyboru z szerokiej gamy rozmaitych ozdób, bukietów, kwiatów oraz dodatków weselnych.

Nie narzucamy własnych idei. Przedstawiamy rozległą paletę dostępnych możliwości, a konkretnego wyboru dokonują Państwo sami. W każdej chwili służymy swą radą oraz cennym doświadczeniem. Dołożymy wszelkich starań, aby wystrój pomieszczeń oraz klimat całego przyjęcia na długi czas zapadł w pamięci gości weselnych.

Współpracujemy z najlepszymi firmami dekoracyjnymi w regionie. Dzięki temu mają Państwo możliwość dostosowania wyglądu sali tak aby razem z dekoracją kościoła tworzyły jedną spójną klimatycznie całość.



HOTEL COLOSEUM



Hotel Coloseum oddaje do dyspozycji Gości ponad 140 miejsc hotelowych. W ofercie znaleźć można pokoje dwu – trzy - oraz czteroosobowe wraz z łazienką i bezpłatnym Internetem. Profesjonalny oraz przyjazny personel recepcji pomoże Państwu w jak najlepszym rozplanowaniu gości w pomieszczeniach hotelowych.

W prezencie od Hotelu Coloseum otrzymują Państwo trzy pokoje plus apartament dla państwa młodych na czas trwania wesela, a gościom weselnym zapewniamy specjalne rabaty na wszystkie usługi hotelowe.



OGRÓD HOTELU COLOSEUM



W roku 2015 oddaliśmy do dyspozycji naszych Gości wyjątkowy ogród, który zachwyca architekturą ogrodową oraz bogatą i kojącą nerwy roślinnością. Cisza oraz sielski spokój są w stanie zapewnić maksymalną dawkę komfortu. Najmłodszy uczestnicy skorzystać mogą z posiadającego certyfikat bezpieczeństwa placu zabaw. Plac posiada wiele atrakcji, które z pewnością umilą pobyt Państwa pociech w naszym Hotelu.

Altana w kształcie Coloseum zapewnia wyjątkowe tło do zdjęć oraz spełnia się idealnie jako miejsce odpoczynku dla gości weselnych.

Specjalnie zaprojektowane oświetlenie naszego ogrodu stwarza niespotykany klimat i sprzyja wieczornym spacerom po naszym ogrodzie.





Powitanie Pary Młodej

- ♦ Chlebem i solą oraz wodą i wódką
- ♦ Kieliszek wina musującego dla wszystkich gości



Obiad serwowany Zupa: Do wyboru jedna z propozycji

- ♦ Rosół z makaronem serwowany w talerzu
- ♦ Consome z fittelkami drobiowymi i warzywami
- ♦ Zupa borowikowa z łazankami
- ♦ Bulion z kołodunami
- ♦ Krem brokułowy z prażonymi migdałami
- ♦ Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym



Danie główne: Do wyboru jedna z propozycji

- 01** Karkówka szpikowana czosnkiem, polędwiczka dziana musem z kurczaka, podawana z sosem pieczeniowym i kalafiolem romanesco
- 02** Rolada ze schabu, rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, serwowana z ziemniaczkami puree z dodatkiem mini marchewczek i sosu kurkowego
- 03** Schab faszerowany warzywami, polędwiczka pieczona serwowana z ziemniakami puree z dodatkiem bukietu warzyw na parze oraz sosu myśliwskiego
- 04** Schab pieczony, polędwiczka owinięta boczkiem serwowana z ziemniakami puree z dodatkiem zielonej szparagówki oraz sosu pieprzowego
- 05** Filet z kostką faszerowany musem grzybowym na białym sosie z dodatkiem brokuła z pary. Całość serwowana z ziemniakami puree



Surówki do Obiadu: Dwie propozycje do wyboru

- ♦ Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy
- ♦ Surówka z selera z dodatkiem rodzynek
- ♦ Surówka z kapusty pekińskiej
- ♦ Surówka z białej kapusty
- ♦ Surówka z czerwonej kapusty
- ♦ Surówka z buraczków: ćwikła
- ♦ Mizeria





Deser: Do wyboru jedna z propozycji

- ♦ Szarlotka na ciepło serwowana z lodami waniliowymi oraz polewą czekoladową
- ♦ Puchary lodowe z owocami oraz bitą śmietaną
- ♦ Panacotta serwowana z sosem malinowym i gałką sorbetu
- ♦ Krem brulle serwowany z opalonym brązowym cukrem
- ♦ Delikatne Tiramisu serwowane w pucharkach
- ♦ Mus czekoladowy z fużeliną wiśniową i sorbetem cytrynowym



Surówki do Obiadu: Dwie propozycje do wyboru

- | | |
|--|--|
| ♦ Wędliny, mięsa pieczone | ♦ Sałatka z selerem, ananasem i szynką |
| ♦ Karkówka pieczona z wędzoną śliwką | ♦ Sałatka z paluszków krabowych |
| ♦ Tymbaliki drobiowe | ♦ Sałatka z kurczakiem i ananasem |
| ♦ Roladki z szynki z serkiem chrzanowym | ♦ Sałatka capresse |
| ♦ Indyk w otulinie kokosowej z sosem cumberland | ♦ Śledź po japońsku |
| ♦ Jajka faszerowane | ♦ Śledź po węgiersku |
| ♦ Pstrąg faszerowany | ♦ Śledź z podsmażonym borowikiem |
| ♦ Roladka ze szpinakiem, serkiem almette i łososiem wędzonym | ♦ Śledź w śmietanie |
| ♦ Filet z morelą, śliwką, żurawiną z sosem jogurtowym | ♦ Śledź w musztardzie |
| ♦ Galantyna z kurczaka i omletem szpinakowym | ♦ Śledź z rodzynkami |
| ♦ Schab faszerowany polędwiczka | |
| ♦ Galaretka z łososiem | |
| ♦ Filet z kurczaka w otulinie boczku z dodatkiem cukinii | |
| ♦ Schab zalewany galaretką | |
| ♦ Mix serów pleśniowych z dodatkiem musu żurawinowego | |
| ♦ Pasztet z królika | |
| ♦ Mix terin drobiowo-wieprzowych | |
| ♦ Dramstik z dipem czosnkowym | |
| ♦ Kawałki kurczaka na ciepło z sosem tysiąca wysp | |
| ♦ Boczek faszerowany pieczoną papryką | |
| ♦ Półmiski z przekąskami | |
| ♦ Sałatka grecka | |
| ♦ Sałatka jarzynowa | |
| ♦ Sałatka pieczarkowa | |
| ♦ Sałatka z wędzonym kurczakiem | |
| ♦ Sałatka warzywna | |





Kolacja I: Jedna z propozycji do wyboru

- 01 Zupa Bogracz (mięso wołowe, ogórek kiszony, papryka, pieczarka)
- 02 Zupa Strogonow (pieczarka, papryka, cebula, mięso wieprzowe)
- 03 Pikantna zupa Węgierska (mięso wołowe, seler, marchewka, pieczarka, papryka, fasola czerwona)
- 04 Frikase z kurczaka (mięso drobiowe, papryka, pieczarka, ogórek)
- 05 Zupa grzybowa z makaronem



Kolacja II: Jedna z propozycji do wyboru

- 01 Goloneczki piszczelowe z sosem chrzanowym, ziemniaczkami z pieca oraz surówka z czerwonej kapusty
- 02 Sakiewka wieprzowa faszerowana farszem mięsnym oraz warzywami, serwowana z sosem pomidorowym, kapustą zasmażaną oraz talarkami ziemniaczanymi
- 03 Schab po myśliwsku serwowany z kluskami śląskimi
- 04 Szaszłycki wieprzowe serwowane z sosem czosnkowym, ziemniaczkami opiekanyymi oraz surówką z białej kapusty
- 05 Zawijaniec drobiowy faszerowany pieczarką szynką i serem, serwowany z białym sosem i ryżem z dodatkiem miksów sałat na sosie winegret
- 06 Pieczona nóżka z kurczaka podana z rozetkami ziemniaczanymi i surówką



Kolacja III: Jedna z propozycji do wyboru

- 01 Filet z kaczki serwowany z sosem żurawinowym z karmelizowanymi jabłkami z dodatkiem kopytek ziemniaczanych
- 02 Chrupiące podudzie drobiowe serwowane na pikantnej kapuście włoskiej z dodatkiem talarków ziemniaczanych
- 03 Filet z dorsza serwowany na sosie koperkowym z dodatkiem ryżu dzikiego i surówki z białej kapusty
- 04 Sandacz pieczony serwowany z dodatkiem podsmażanych grzybów serwowany z ryżem
- 05 Sakiewka drobiowa faszerowana pieczarkami i serem żółtym, serwowana z sosem serowym i opiekanyymi ziemniaczkami
- 06 Sakiewka drobiowa w cieście filo na sosie z suszonych pomidorów





Kolacja IV: Jedna z propozycji do wyboru

01 Barszcz czerwony z krokietem warzywnym lub mięsnym, bułeczki z kapustą i grzybami lub pasztecik

02 Flaczki

03 Żur po staropolsku



Napoje zimne wliczone w cenę:

- ♦ Pepsi Cola
 - ♦ Mirinda
 - ♦ 7 up
 - ♦ Tymbark
 - ♦ Oranżady owocowe
 - ♦ Soki Toma w dzbankach
 - ♦ Woda niegazowana w dzbankach
-



Napoje gorące wliczone w cenę:

- ♦ Herbaty lipton (smakowe, czarne, zielone)
 - ♦ Kawa parzona Lavazza
 - ♦ Kawa z ekspresu Nestle (kawa biała, czarna, latte, espresso, cappuccino, kawa z czekoladą)
 - ♦ Czekolady gorące: czekolada z mlekiem lub zwykła
-

Napoje gorące, zimne oraz owoce podawane są w naszej restauracji bez ograniczeń.





Stół Wiejski:

Udziec pieczony, mięsa pieczone, kaszanka, pasztety, golonki, szaszłyki wieprzowe, boczek pieczony z czosnkiem, karkówka pieczona, policzki wieprzowe, mieszanka mięs z dziczyzny, łosoś pieczony w całości, pstrągi pieczone, krewetki w panierce, teriny rybne, smalec staropolski, ogórki kiszane, papryka marynowana w zalewie, kiełbasy swojskie, studzinina wieprzowa, sosy i dodatki.



Stół Słodkości:

Fontanna czekoladowa, owoce do fontanny, szaszłyczki owocowe, cukierki, żelki, lizaki owocowe, czekoladki.



Fontanna alkoholowa:

Alkohol serwowany w fontanie na bazie drinków:

- Blue Lagon (wódka czysta, blue curacao, sok z cytryny)
- Huba Buba (wódka gruszkowa, sok jabłkowy, grenadina)
- Tequila Sunrise (Tequila, sok pomarańczowy, grenadina)
- Elektryczna pomarańcza (Finlandia Cranbery, Passoa, sok pomarańczowy, sprite).



Stół z winem:

Wina wytrawne, półsłodkie, półwytrawne oraz słodkie przygotowane na bufecie z całym zapleczem potrzebnego szkła. Dobierzemy odpowiedni rodzaj oraz markę wina.





Prosiak pieczony w całości serwowany z środka sali przez kucharzy:

Cena prosiaka ustalana jest indywidualnie w zależności od liczby gości.



Piwo na weselu:

- ♦ Piwo Leżajsk beczka 30 litrów piwa, sok do piwa, kufle szklane - cena 270zł
- ♦ Piwo Żywiec beczka 30 litrów piwa, sok do piwa, kufle szklane - cena 280zł
- ♦ Piwo Kasztelan 30 litrów piwa, sok do piwa, kufle szklane - cena 300zł



Dodatkowe Atrakcje Weselne:

- ♦ Drink Bar weselny przygotowany przez profesjonalnych barmanów
- ♦ Pokaz barmański flair przygotowany na środku sali tanecznej
- ♦ Fotobudka (szalone zdjęcia prosto z imprezy wraz z bezpośrednim drukowaniem)
- ♦ Pokazy taneczne: Burlesqua, rewie taneczne, pokazy artystyczne
- ♦ Pokazy pirotechniczne: Pokazy fajerwerków lub pokazy weselne



OFERTA POPRAWIN



Zapraszamy do skorzystania z atrakcyjnej oferty poprawin w Hotelu Coloseum. Jeśli poprawiny, to tylko w naszym hotelu. Aby przedłużyć czas radosnego weselnego świętowania, dzień po przyjęciu zapraszamy do organizacji bankietu dla najbliższych. Zapewniamy atrakcyjne ceny z wyjątkowo bogatą ofertą menu poprawinowego.



Oferta dostępna jest w trzech wariantach:

- ♦ Jeśli planują Państwo poprawiny na ponad 140 osób, to do Państwa dyspozycji zostaje główna sala weselna. Zostanie ona przygotowana w innej tonacji kolorystycznej
- ♦ Druga propozycja przygotowana jest w oryginalnej sali na pierwszym piętrze. Oryginalny styl oraz wyjątkowe wykończenie naszych sal zapewniają niesamowity klimat Państwa przyjęcia. Przyjęcie do 100 osób
- ♦ Propozycja w klimacie górskim. Przygotowana jest w klimatycznej chacie górskiej, znajdującej się na dziedzińcu hotelowym. Zimne piwo nalewane przez naszą profesjonalną i zawsze uśmiechniętą obsługę, a grillowe menu połączone jest z klimatyczną muzyką, która dodatkowo umili czas

Więcej informacji na temat poprawin uzyskają Państwo u managera Hotelu Coloseum.



CATERING WESELNY



Catering Coloseum specjalizuje się w kompleksowej organizacji przyjęć weselnych na terenie całego województwa. Wszelkie wyprawione przez nas uroczystości przygotowujemy z wyjątkową pasją oraz dbając o najdrobniejsze detale. Bogato zastawione stoły oraz wyjątkowe smaki serwowanych dań stanowią nasz znak rozpoznawczy.



Nasza oferta uwzględnia:

- ♦ Pięć gorących posiłków, dziewięć zimnych zakąsek, napoje oraz soki bez ograniczeń, owoce, pieczywo, kawa, herbata, wino musujące na toast, chleb powitalny
- ♦ Główną dekorację sali
- ♦ Przygotowanie zaplecza technicznego
- ♦ Obsługę kelnerską
- ♦ Obsługę logistyczną

Menu na przyjęcia cateringowe ustalamy indywidualnie w oparciu o Państwa preferencje i wymagania.

Chętnie uczestniczymy w nietypowych przedsięwzięciach. Każdy organizowany przez nas catering to dla nas indywidualne wyzwanie, którego podejmujemy się z radością, gdyż wyprawianie przyjęć to nasza pasja.

W celu uzyskania dodatkowych informacji zapraszamy do kontaktu telefonicznego lub spotkania osobistego.









SERDECZNIE
ZAPRASZAMY!





Hotel
COLOSEUM

Dawid Michalik
Manager Hotelu & Restauracji Colosseum

telefon

609 540 540

e-mail

dmichalik@hotelcolosseum.pl