



Wesela w Hotelu Dal

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Restauracji Hotelu Dal, poniżej przedstawiamy naszą ogólną propozycję dotyczącą organizacji Uroczystości Weselnej na rok 2015.

1. Restauracja Hotelu Dal mieści na wszystkich swych salach łącznie do 120 osób.
2. Para Młoda otrzymuje w prezencie do dyspozycji pokój dla Nowożeńców w Hotelu Dal.
3. Czas trwania Wesela ustala się do godz. 04.00, każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 500pln/ brutto.
4. Warunkiem rezerwacji sali jest wpłata zadatku w wysokości 1000pln/brutto. Podpisanie umowy następuje na dwa tygodnie przed uroczystością, wówczas wpłacana zostaje kwota 50% wartości zamówienia (minus 1000pln zaliczki), reszta płatne w dniu wesela do godz.22.00.
5. Goście we własnym zakresie mogą dostarczyć dodatkowo: alkohol, napoje, wypieki cukiernicze, owoce.
6. Istnieje możliwość zabrania pozostałych dań po zakończeniu Wesela.
7. Oferujemy również możliwość zakwaterowania Gości Weselnych w Hotelu Dal w cenie 120pln/brutto/pokój dwuosobowy/doba/bez śniadania. Ceny wyłącznie w przypadku kompleksowego zamówienia.
8. Przykładowe menu weselne kształtują się w przedziale od 155pln/os. do 235pln/os.
9. Orkiestra, DJ oraz dekoracja sali pozostaje po stronie Nowożeńców.
10. Koszt zorganizowania poprawin:
3 – 4 godz. (obiad i deser) – od 50pln/os.
5 – 8 godz. (obiad, deser i kolacja) – od 100pln/os.
11. Proponujemy także dodatkowe specjały:
*Szynka płonąca / prosiak / indyk – 30pln/os.
*Dzik z bigosem myśliwskim – 40pln/os.

Ceny uroczystości weselnej każdorazowo są ustalane indywidualnie na spotkaniu po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów.

W celu umówienia się na spotkanie prosimy o kontakt od poniedziałku do piątku z Panią: Bogusława Michalik – boguslawamichalik@hoteldal.pl / Tel. 0585112319

Propozycje zestawów Weselnych na rok 2015

Każde menu można dowolnie zmieniać,
tak aby było dopasowane jak najbardziej do gustu naszych Gości.

Zestaw 1

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

PRZYSTAWKA

Babeczki z musem łososiowym

ZUPA

Rosół domowy z makaronem

DRUGIE DANIE

Polędwiczki w sosie kurkowym

Ziemniaki „rosti”

Zestaw surówek

DESER

Lody z sosem malinowym

PRZYSTAWKI ZIMNE

Pstrąg faszerowany

Śledź tradycyjny

Tymbaliki mięsne

Rolady drobiowe

Pasztet domowy z żurawiną

Plater wędlin

Jajko garnirowane szynką

Karkówka „Czarnolas”

Sałatka włoska

Sałatka meksykańska

DODATKI

Pieczyno, Masło, Marynaty

Sosy: koktajlowy, chrzanowy

DANIE NA CIEPŁO

Bogracz

Żurek po staropolsku

NAPOJE

Kawa z ekspresu, herbata bez ograniczeń

Woda mineralna b/ gazu bez ograniczeń

100 g wódki / osoba

Cena zestawu 155pln/os.

Zestaw 2

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

OBIAD

Rosół domowy z makaronem
Kotlet schabowy z pieczarkami
Antrykot z kurczaka
Pieczeń wieprzowa
Ziemniaki z wody
Frytki
Zestaw surówek

DESER

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

PRZEKASKI ZIMNE

Schab w maładze
Pstrąg faszerowany
Rolady drobiowe
Rolada starogdańska
Tymbaliki mięsne
Jajka faszerowane
Sałatka włoska
Śledź tradycyjny
Sałatka z kurczaka
Półmisek wędlin

DODATKI

Pieczywo , Masło , Marynaty
Sosy: koktajlowy, chrzanowy
Owoce

PRZEKĄSKI GORĄCE PO PÓŁNOCY

Udko po meksykańsku z ryżem
Barszcz czerwony z pasztecikiem

MINIMUM BAROWE

100g wódki czystej / osoba
Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
kawa z ekspresu oraz herbata bez ograniczeń

Cena zestawu 175pln/os.

Zestaw 3

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

OBIAD

Krem pieczarkowy
Zrazy z szynki w sosie
Schab po kapitańsku
Kotlet szwajcarski
Zestaw surówek
Ziemniaki z wody
Ziemniaki „mojo”

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną polane sosem czekoladowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

Karkówka pieczona ze śliwką
Schab po staropolsku
Kurczak po dalmatyńsku
Rolady drobiowe
Pasztet domowy z żurawiną
Szynka z musem chrzanowym
Śledź na dwa sposoby
Sałatka z kurczakiem
Sałatka włoska
Pstrąg faszerowany
Jajko garnirowane łososiem

DODATKI

Pieczyno , Masło , Marynaty
Sosy: koktajlowy, chrzanowy
Owoce

PRZEKĄSKI GORĄCE PO PÓŁNOCY

Żurek z kiełbasą i jajkiem
Szaszłyk drobiowy z ryżem

NAPOJE

100 g wódki czystej /osoba
Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
Kawa z ekspresu oraz herbata bez ograniczeń

Cena zestawu 185pln/os.

Zestaw 4

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

OBIAD

Krem borowikowy z kluseczkami
Polędwiczki w sosie kurkowym
Zrazy z szynki w sosie myśliwskim
Schab pieczony ze śliwką
Antrykot z kurczaka
Ziemniaki z wody
Ziemniaki „mojo”
Zestaw surówek

DESER

Kajmak waniliowy z sosem wiśniowym i lodem

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada z karkówki z pieczarkami
Łosoś faszerowany w galarecie
Rolady drobiowe
Rolada włoska
Pierś z kurczaka pod galaretą w owocowej szacie
Śledź na dwa sposoby
Sałatka z kurczakiem wędzonym
Sałatka szparagowa
Sałatka włoska
Schab po staropolsku
Płyta wędlin
Paszтет w cieście

DODATKI

Pieczyno , Masło , Marynaty
Sosy: koktajlowy, chrzanowy
Owoce

CIASTA

Ciasta - różne 5 smaków
Tort weselny

PRZEKĄSKI GORĄCE PO PÓŁNOCY

Szaszłyk drobiowy z ryżem smakowym
Prosiak pieczony

MINIMUM BAROWE

100g wódki czystej / os
Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
Kawa z ekspresu i herbata bez ograniczeń
Cena zestawu 235pln/os.

*Życzymy udanej imprezy weselnej
oraz wszystkiego dobrego na Nowej Drodze Życia.*

Hotel Dal **
Ul. Czarny Dwór 4
80-365 Gdańsk
Tel. 058 511 23 00
e-mail: marketing.gdansk@hoteldal.pl
www.hoteldal.pl