

*ŚLUB – Najpiękniejsza chwila
i najważniejsze wydarzenie
w życiu Młodej Pary.*



... aby ten dzień był wyjątkowy

*Oferujemy kompleksową organizację kameralnego,
jak i dużego Przyjęcia Weselnego w Restauracji Metropolia Hotelu Katowice.*

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl

*Państwo Młodzi, Szanowni Rodzice i mili Goście
przeżyją niezapomniane chwile wzruszeń, emocji,
które pozostaną w sercach i umysłach na całe życie.*

*Uroczyste przywitanie Młodej Pary
chlebem i solą oraz wzniesienie toastu.*

PREZENT - apartament dla Nowożeńców,
- na życzenie śniadanie podane do pokoju.

DLA GOŚCI WESEŁNYCH pokoje po cenach specjalnych.

*Bogata oferta gastronomiczna przygotowana przez Szefa Kuchni
zachwyci swoją różnorodnością tradycyjnych
polskich potraw i delikatnością smaku.*

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl

PROPOZYCJE MENU

MENU 1 * wersja 8-godzinna

Koszt: 130 zł/os.

ZUPA:

- Rosół z makaronem.

DANIE GŁÓWNE:

- Tradycyjna rolada wołowa,
- Filety drobiowe faszerowane pieczarkami,
- Schab zapiekany z szynką i serem,
- Kluski śląskie polskie,
- Ziemniaki pieczone,
- Sałatka z czerwonej kapusty ze śliwką,
- Sałatka pekińska z sosem jogurtowo – czosnkowym,
- Kapusta zasmażana.

DESER:

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną,
- Kawa, herbata (bez ograniczeń).

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Półmiski wędlin (szynka, baleron, polędwica, boczek),
- Tymbaliki z drobiu,
- Wykwintna galantyna w galarecie,
- Śledzie w trzech smakach,
- Ryba po grecku,
- Jajo mollet,
- Sałatka grecka z serem feta,
- Sałatka meksykańska z fasolą i kukurydzą,
- Sery twarde i pleśniowe podane na deskach,
- Marynowane i świeże warzywa (pomidory, ogórki, pieczarki, papryka),
- Masło i pieczywo.

GORĄCA KOLACJA I:

- Szaszłyk z drobiu,
- Ryż czerwony,
- Sałatka z papryki.

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl

ZUPA:

- Rosół z makaronem.

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wołowa,
- Schab pieczony ze śliwką,
- Eskalopki z indyka zapiekane z mozzarella,
- Kluski śląskie i polskie,
- Ziemniaki drażone,
- Kapusta czerwona ze śliwkami,
- Zestaw surówek.

DESER:

- Lody wielosmakowe z owocami i bitą śmietaną,
- Kawa, herbata , woda mineralna (bez ograniczeń).
- Owoce.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Półmiski szlachetnych wędlin (szynka wędzona, polędwica, salami, kabanosy),
- Półmiski mięs pieczonych (schab ze śliwką, boczek faszerowany, karczek),
- Roladki z szynki w galarecie,
- Filet z mintaja w sosie greckim,
- Łosoś wędzony z kremem chrzanowym,
- Deska serów z suszonymi owocami,
- Sałatka grecka,
- Sałatka meksykańska z grillowanym kurczakiem,
- Jajo faszerowane z sosem tatarskim,
- Pasztet domowy pieczony z żurawiną,
- Warzywa świeże, marynaty,
- Masło, pieczywo.

GORĄCA KOLACJA I:

- Filet wieprzowy z warzywami ratatouille, frytki.

GORĄCA KOLACJA II:

- Strogonow z drobiu,
- Pieczywo.

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl

ZUPA:

- Kołduny w bulionie lub rosół z makaronem.

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada śląska /dla każdego/ do wyboru: schab po sztygarsku, kotlet de volaille,
- Kluseczki śląskie, ziemniaczki drażone, części ziemniaczane,
- Kapusta czerwona ze śliwką, seler z orzechami, surówka z marchwi i z ananasem.

DESER:

- Puchar lodowy z owocami i adwokatem,
- Kawa, herbata, woda mineralna (bez ograniczeń),
- Owoce.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Roladki szynkowe i szparagowe,
- Tymbaliki z drobiu,
- Kurczak w maladze,
- Galantyna w galarecie,
- Karczek pieczony,
- Pasztet domowy, szynka, kabanosy,
- Półmisek serów,
- Rulony łososia z Almette,
- Ryba w sosie greckim,
- Śledź w oleju, śledź w sosie curry,
- Sałatka meksykańska, sałatka z kurczakiem, sałatka bałkańska,
- Marynaty, dipy,
- Pieczywo, masło.

GORĄCA KOLACJA I /do wyboru/:

- Kita wieprzowa pieczona w całości prosto z pieca, ziemniaki obsmażane, kapusta z grzybami – serwuje Szef Kuchni,
- Kotlet po staropolsku, frytki, surówka z kapusty pekińskiej.

GORĄCA KOLACJA II

- Filet na warzywach ratatouille, ryż.

GORĄCA KOLACJA III /dla wytrwałych/

- Żurek śląski.

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl

ZUPA:

- Krem z kurek z groszkiem ptysiowym.

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wołowa /dla każdego/,
- Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym,
- Eskalopki z indyka z konfiturą żurawinową,
- Kluseczki śląskie, ziemniaczki drażone, frytki,
- Kapusta czerwona ze śliwką, seler z orzechami, surówka z marchwi i z ananasem.

DESER:

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów, bitą śmietana na brzoskwińowym sosie,
- Kawa, herbata z dodatkami i napoje zimne (bez ograniczeń),
- Patero owoców.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Roladki szparagowe pod auszpikiem,
- Roladki szynkowe,
- Tymbaliki z drobiu,
- Filet z kurczaka w maladze,
- Wykwintna galantyna z drobiu,
- Półmisek wybranych serów z orzechami i suszonymi owocami,
- Karczek pieczony,
- Pasztet domowy, szynka, kabanosy,
- Rulony łososia z Almette,
- Ryba w sosie greckim,
- Śledź w oleju, śledź po japońsku,
- Sałatka meksykańska, sałatka z kurczakiem, sałatka bałkańska,
- Marynaty, dipy,
- Pieczywo, masło.

GORĄCA KOLACJA I :

- Marynowana karkówka wieprzowa podana z sezonowymi warzywami i częścią ziemniaczane.

GORĄCA KOLACJA II

- Sakiewka ze schabu faszerowana pieczarkami,
Ziemniaki purée, bukiet sałat.

GORĄCA KOLACJA III /dla wytrwałych/

- Strogonow z drobiu z pieczywem.

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl

** Istnieje możliwość dostosowania menu do własnych upodobań.*

Oferujemy także:

★ *Stół wyrobów regionalnych:*

Wędliny mocno wędzone, szynka w całości, kiełbasy w pętach, salceson, pasztetowa, krupniok, mięsa pieczone, smalec ze śliwkami, pasta z bekonu, ogórki kiszone, marynaty, bochen chleba, chrzan, musztarda, żurawina.

w cenie 20 zł/na osobę



*Serdecznie zapraszamy do organizacji przyjęcia weselnego
w Restauracji Metropolia Hotelu Katowice !*

HOTEL KATOWICE

Al. Korfantego 9, 40-951 Katowice, tel.: +48 32/258-82-81
www.hotel-katowice.com.pl, e-mail: hotel@hotel-katowice.com.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 35 lub 549
e-mail: marketing@kultowe-hotele.com.pl

RESTAURACJA METROPOLIA

tel.: +48 32/259 80 21 wew. 587 lub 589
restauracja@restauracjametropolia.pl