



HOTEL FALKO



Business & Leisure

Twoje wymarzone wesele

Hotel Falko*** to obiekt idealny na przyjęcie weselne, położony w okolicy pięknego parku. Elegancki wystrój, miła i wykwalifikowana obsługa oraz wyśmienite dania naszego Szefa Kuchni tworzą niepowtarzalną atmosferę tego miejsca.

Pragniemy uczynić jeden z najpiękniejszych dni w Państwa życiu wyjątkowym i pełnym pięknych wspomnień.

Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych.

Zadbamy o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół przyjęcia. Współpracujemy z profesjonalnymi dekoratorami i florystami, którzy z sali weselnej potrafią stworzyć estetyczne dzieło sztuki.

Zatroszczymy się o ceremonię powitalną i to, co odgrywa bardzo ważną rolę w dniu wesela - wykwalifikowane menu, a nad całą oprawą wydarzenia od początku do końca czuwać będzie koordynator przyjęcia.

Do Państwa dyspozycji oddajemy salę rubinową, która komfortowo ugości do 150 osób przy wspólnych lub okrągłych stołach.

Układ sali przygotowujemy według Państwa sugestii.

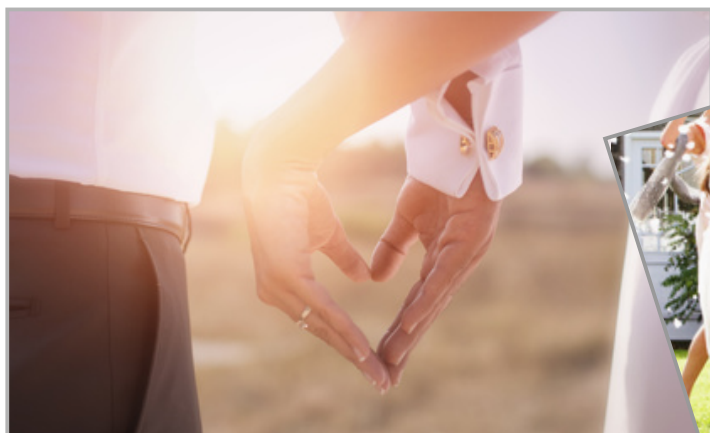
Hotel Falko *** to także 30 wyjątkowych, pokoi, w których Goście weselni poczują atmosferę komfortowego pobytu.

Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalną ofertę noclegów na czas wesela.

Na wszelkie pytania z przyjemnością odpowie Nasz kierownik ds. gastronomii. Wystarczy zadzwonić pod nr tel. 58 671 04 54 lub wysłać zapytanie - mail: gastronomia@hotelfalko.pl

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty i zapoznania się z trzema rodzajami menu weselnego,

Na Państwa życzenie, jesteśmy otwarci na wszelkie modyfikacje naszych propozycji.



Propozycja Menu weselnego „Lux”

Powitanie chlebem i solą

Kieliszek wina musującego

Zupa : Rosół z makaronem lub zupa krem

Danie główne (2 sztuki mięsa na osobę, 4 rodzaje do wyboru)

Kurczak w potrawce na białym ryżu

Tradycyjny Kotlet De Volaille

Łódeczki nadziewane farszem węgierskim

Zraz staropolski

Schab nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta

Pieczeń z karkówki na sosie z grzybów leśnych

Stek ziołowy przepleciony boczkiem

Dodatki :

Ziemniaki gotowane

Frytki

Buraczki zasmażane

Kapusta biała zasmażana

Warzywa blanszowane (kalafior, brokuły, marchewka)

Surówka wiosenna z białej kapusty

surówka z selera

Surówka z marchewki

Zakąski zimne (6 rodzajów do wyboru)

Mozaika drobiowa

Roladki z indyka ze szpinakiem i marchewką

Karkówka przekładana chrzanem

Tymbaliki drobiowe

Pstrąg w galarecie

Łosoś z warzywami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka meksykańska z tuńczykiem i czerwoną fasolą

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka Caprese

Sałatka gyros

Deska wędlin

Marynaty

Pieczywo mieszane / masło

Specjał szefa kuchni :

Szynka płonąca serwowana z ziemniakami zapiekаныmi, sosem, kaszą i ogórkiem kiszonym

Lub

Indyk płonący podany z ryżem z warzywami i żurawinowym sosem

Ok. 1.00

Barszcz czysty

Kawa / herbata bez ograniczeń

Koszt menu 169 pln / /osoba



HOTEL FALCKO



Business & Leisure

Propozycja Menu weselnego „De Lux”

Powitanie chlebem i solą

Kieliszek wina musującego

Zupa :

Rosół z makaronem lub zupa krem

Danie główne (2,5 sztuki mięsa na osobę, 5 rodzajów do wyboru)

Kurczak w potrawce podany na białym ryżu

Tradycyjny Kotlet De Volaille

Kaczka pieczona z jabłkami

Pierś z kurczaka nadziewana serem pleśniowym i szparagami

Grillowany schab „Royal”

Schab na sposób szwajcarski

Pieczeń z szynki w sosie borowikowym

Zraz staropolski

Roladki z pstrągą na kaparowym sosie

Dodatki :

Ziemniaki gotowane

Frytki

Buraczki zasmażane

Kapusta biała zasmażana

Warzywa blanszowane (kalafior, brokuły, marchewka)

Surówka wiosenna z białej kapusty

surówka z selera

Surówka z marchewki

Deser :

Ciasta mieszane (7 rodzajów do wyboru)

Kawa / herbata



HOTEL FALCKO



Business & Leisure

Zakąski zimne (6 rodzajów do wyboru)

Łosoś z warzywami

Łosoś z paluszkiem krabowym

Pstrąg w galarecie

Śledzik w sosie śmietanowym z jabłkiem i cebulką

Tymbaliki drobiowe

Rolada z kaczki

Schab nadziewany suszonymi pomidorami

Schab nadziewany (do wyboru : śliwką, morelą, warzywami i serem)

Roladki z indyka ze szpinakiem i marchewką

Mozaika drobiowa

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka z wędzonym kurczakiem i winogronami

Sałatka „Przysmak Prezesa”

Sałatka Caprese

Deska wędlin

Pieczywo mieszane / masło

Danie na gorąco (jedno do wyboru)

Szaszłyk drobiowy

Łódeczki z farszem węgierskim

Pieczone udka z kurczaka

Specjał szefa kuchni :

Szynka płonąca serwowana z ziemniakami zapiekanymi, sosem, kaszą i ogórkiem kiszonym

lub

Indyk płonący podany z ryżem z warzywami i żurawinowym sosem

Godzina 1.00

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Kawa / herbata bez ograniczeń

Cena menu 220 pln / osoba



HOTEL FALCKO



Business & Leisure

Propozycja menu weselnego „Exclusive”

Powitanie chlebem i solą

kieliszek wina musującego

Przystawka :

Marynowany łosoś z musem chrzanowym

lub

Carpaccio z jelenia z żurawinowym sosem i tartym parmezanem

Zupa :

Rosół z makaronem lub zupa krem

Danie główne (3 sztuki mięsa na osobę, 5 rodzajów do wyboru)

Pierś z kaczki na sosie żurawinowym

Łosoś po królewsku w sosie miodowo- pomidorowym

Roladki z kurczaka nadziewane serem pleśniowym i szparagami

Kurczak w szynce parmeńskiej na sosie z gorgonzoli

Tradycyjny De Volaille

Pieczeń z szynki w sosie borowikowym

Zraz staropolski

Schab nadziewany suszonymi pomidorami i fetą

Polędwiczka wieprzowa na konfiturze z czerwonej cebuli i malin

Stek ziołowy przepleciony boczkiem

Schab zapiekany na sposób szwajcarski

Dodatki :

Ziemniaki gotowane

Frytki

Kasza gryczana / kasza pęczak

Buraczki zasmażane

Kapusta biała zasmażana

Kapusta czerwona zasmażana

Warzywa blanszowane (kalafior, brokuły, marchewka)

Surówka wiosenna z białej kapusty

Surówka z selera

Surówka z marchewki



HOTEL FALKO



Business & Leisure

Deser :

Tort weselny (smak do wyboru)
Ciasta mieszane (smaki do wyboru)
Owoce filetowane

Zakąski zimne (7 rodzajów do wyboru)

Łosoś z paluszkami krabowymi
Pstrąg w galarecie
Roladka z łososia w cieście naleśnikowym
Śledzik w sosie śmietanowym z cebulką i jabłkiem
Polędwica faszerowana mussem drobiowym i winogronami
Schab po królewsku przekładany chrzanem
Rolada z kaczki
Tradycyjny Befszyk tatarski
Roladka drobiowa nadziewana warzywami
Roladki z indyka ze szpinakiem i marchewką
Tymbaliki drobiowe
Roladki schabowe po węgiersku
Deska wędlin
Sałatka „Przysmak Prezesa”
Sałatka Cezar
Sałatka z wędzonym kurczakiem i winogronami

Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka z owocami morza

Pieczywo mieszane / masło

Danie na gorąco (jedna porcja na osobę) :

Mini żeberka w marynacie miodowo – musztardowej
Szaszłyk drobiowym
Łódeczki z farszem węgierskim

Specjał szefa kuchni :

Szynka płonąca serwowana z ziemniakami zapiekаныmi, sosem, kaszą i ogórkiem kiszonym

lub

Indyk płonący podany z ryżem z warzywami i żurawinowym sosem

Godzina 1.00

Bogracz węgierski

Napoje Zimne (Coca-Cola, Fata, Sprite, Woda mineralna, soki) **bez ograniczeń**

Kawa / herbata **bez ograniczeń**

Cena menu 279 pln / osoba



HOTEL FALKO



Business & Leisure

Nasze wszystkie pakiety weselne, poza bogatym menu zawierają:

Pokój dla Nowożeńców (na życzenie śniadanie serwowane do pokoju)

Wystój sali (białe pokrowce, żywe kwiaty w stole, świece)

Parkiet taneczny

Parking monitorowany dla gości

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie

Dzieci do lat 12 i oprawa weselna – 50 % ceny

Dodatkowo istnieje możliwość domówienia :

Mix ciast (smaki do wyboru) - 40 pln / kg

Tort weselny - 85 pln / kg

Pakiet napojów bez ograniczeń - 25 pln / osoba

(Coca, Cola, Fanta, Sprite, Woda mineralna, Soki owocowe,)

Gwarancją rezerwacji terminu jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w kwocie 2000 pln.



Aby ten dzień był jeszcze bardziej wyjątkowy proponujemy Państwu dodatkowo :

Wiejski stół : 1200 pln

Swojskie wędliny
Mięsa pieczone
Pasztety
Smalec, ogórek kiszony, chleb
kaszubski
Danie na ciepło w kociołku

Stół rybny : 1600 pln

Ryby wędzone
Ryby w galarecie
Sushi
Owoce morza
Sałatki z ryb i owoców morza
Śledzie w różnych smakach

Fontanna czekoladowa : 800 pln

Czekolada
Świeże owoce
Rurki
Pianki marshmallow

* cena dotyczy wesela do 80 osób



Poprawiny (przykładowe menu, może ulec modyfikacji)

Zupa

Żurek staropolski z jajkiem

Danie główne :

Zraz bawarski z polędwiczki wieprzowej serwowany z ziemniakami
i zasmażanymi buraczkami

Kawa / herbata bez ograniczeń

Koszt poprawin - 60 pln / osoba

Organizacja poprawin z oprawa muzyczną Dj - 1200 pln

