



Szanowni Państwo

Przyjęcie weselne to jedno z najważniejszych wydarzeń w naszym życiu, dlatego chcielibyśmy się przyczynić, aby Państwo zapamiętali ten dzień jako „wyjątkowy”. Jesteśmy przekonani, że spełnimy Państwa oczekiwania. Powierając nam organizację swojego wesela dokonają Państwo trafnego wyboru. Nasza wieloletnia praktyka oraz doświadczony personel pomoże w wyborze odpowiedniej aranżacji sali i doborze menu. Do każdego wesela podchodzimy indywidualnie dokładając wszelkich starań, aby Państwa oczekiwania zostały zaspokojone.

Hotel Przylesie dla każdej Młodej Pary oferuje w prezencie pokój na noc poślubną gratis, a dla Gości weselnych promocyjne ceny.

Poniżej przedstawiamy proponowane menu weselne. Oczywiście istnieje możliwość indywidualnego omawiania menu według Państwa propozycji.



***Menu weselne w cenie ok. 120zł/os 2019 rok
przyjęcie do godziny 24, max 6h.***

Lampka wina musującego.

Obiad:

Zupa: Rosół z makaronem.

II danie- 1,5 kawałki mięsa na osobę do wyboru:

Tradycyjny kotlet schabowy z duszonymi pieczarkami, Pieczony karczek w sosie własnym, Kotlet ze schabu z nadzieniem z sera i szynki, Kotlet de volaille.

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, zestaw surówek, warzywa gotowane.

Tort weselny – na bitej śmietenie.

Kolacja:

Zimny bufet- po 2 porcji na osobę:

Szynka z szparagami, Schab w galarecie, Rolada wieprzowa, Galantyna drobiowa, Indyk w maladze, Śledź w oleju.

Pieczywo, masło.



Menu weselne w cenie ok. 160zł-170zł/os 2019 rok

Powitanie Pary Młodej tradycyjnie Chlebem i solą.

Lampka wina musującego.

Obiad:

Zupa (jedna do wyboru): Rosół z makaronem, Krem pomidorowy, Krem z pieczarek.

II danie- 2 kawałki mięsa na osobę do wyboru:

Karczek pieczony w sosie własnym, Zapiekana pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami, Kotlet ze schabu z nadzieniem z sera i szynki, Kotlet de volaille, Żeberka pieczone w miodzie.

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, pyzy, ziemniaki opiekane, zestaw surówek, warzywa gotowane.

Ciasto koktajlowe- po 2 kawałki na osobę.

Kolacja:

Zimny bufet- po 2,5 porcji na osobę:

Szynka z szparagami, Schab w galarecie, Rolada wieprzowa, Galantyna drobiowa, Indyk w maładze, Śledź marynowany w wielkopolskim oleju rydzowym.

Pieczyno, masło.

TORT WESELNY- na bitej śmietanie.

Śniadanie:

Barszcz.

Po 1 porcji na osobę: Golonka gotowana, Szaszłyk drobiowy, Strogonow drobiowy.

Kapusta zasmażana, musztarda, chrzan, pieczywo.

Ceny obowiązują od 60 Gości weselnych.



Menu weselne w cenie ok. 180zł-190zł/os 2019 rok

Powitanie Pary Młodej tradycyjnie Chlebem i solą.

Lampka wina musującego.

Obiad:

Zupa (jedna do wyboru): Rosół z makaronem, Krem pomidorowy, Krem z pieczonej marchwi, Krem z białych warzyw.

II danie- 3 kawałki mięsa na osobę do wyboru:

Polędwiczka w sosie kurkowym, Tradycyjny wielkopolski Zraz wieprzowy, Kotlet de volaille, Zapiekany w boczku filet z kurczaka nadziany mozzarellą i suszonymi pomidorami, Mieszki wieprzowe z pieczarkami, Żeberka pieczone w miodzie, Delikatny medalion z indyka panierowany w migdałach.

Dodatki: ziemniaki gotowane, pyzy, frytki, krokieciki, zestaw surówek, warzywa gotowane, buraczki, szparagi (w sezonie).

Ciasto koktajlowe- po 2 kawałki na osobę.

Kolacja:

Zimny bufet- po 3 porcji na osobę:

Polędwiczka nadziewana suszonymi pomidorami lub szpinakiem, Schab z masłem chrzanowym, Schab z śliwką, Indyk w winie malaga, Galantyna drobiowa, Ozorki, Łosoś w galarecie, Dorsz po grecku.

Salatka – jedna porcja na osobę.

Pieczywo, masło.

TORT WESELNY- na bitej śmietanie.

Śniadanie:

Zupa (jedna do wyboru): Barszcz czysty, Staropolski żur, Flaki wołowe po warszawsku lub w rosole.

Po 1,5 porcji na osobę: Golonka gotowana lub pieczona w piwie, Szaszłyk drobiowy, Szaszłyk z karkówki, Udka z kurczaka, Strogonow .

Kapusta zasmażana, musztarda, chrzan, pieczywo.

Ceny obowiązują od 60 Gości weselnych.



Informacje dodatkowe:

1. Pokój dla Pary Młodej gratis /doba 14.00 do 14.00/.
2. Dla gości Weselnych przygotowaliśmy atrakcyjne zniżki na noclegi i im również przedłużamy dobę hotelową.
3. Orkiestra, kamerzysta, fotograf są liczeni 50%.
4. Dzieci do lat 3 gratis.
5. Dzieci 3 – 8lat liczone są 50%.
6. Cena zawiera:
 - Dekoracje / świeczki, bukiety z kwiatami, pokrowce na krzesła dla pary młodej/
 - Tort weselny wykończony bitą śmietaną /wykończenie masą cukrową za dodatkową opłatą/,
 - Owoce,
 - Napoje gorące przez całą uroczystość bez ograniczeń,
 - Napoje owocowe i wodę nie gazowaną bez ograniczeń przez całe wesele.
7. Alkohol może być własny dostarczony wcześniej z dowodem zakupu. Nie pobieramy „korkowego”.
8. Istnieje możliwość ubrania krzeseł wszystkich gości w białe pokrowce na krzesła w cenie 8zł/szt.
9. Ustawienia stołów: w literę U, literę E oraz 6-cio osobowy stół główny i dwa stoły po bokach sali. Istnieje możliwość organizacji wesela na stołach okrągłych co jest dodatkowo płatne 9zł/os.
10. Wesela do 80os. organizujemy na jednej sali. Istnieje możliwość zorganizowania wesela ponad 100os na dwóch salach.
11. Coca-cola, fanta, sprite, tonic dodatkowo płatne rozliczane osobno.
12. Powitanie organizujemy chlebem, solą oraz lampką wina musującego- jest to gratis od lokalu.
13. Istnieje możliwość organizacji dodatkowych atrakcji.