



OFERTA WESELNA

Z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa przyjęcie, które zapadnie w pamięć wszystkim Gościom i pozostawi miłe wspomnienia na długie lata! Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Dysponujemy dwiema salami: Restauracją Hotelu Amaryllis, idealną na kameralne przyjęcia i Salą Perłową, której powierzchnia 480 m kw. umożliwia organizację przyjęć okolicznościowych nawet dla 250 Gości! Dzięki zastosowaniu ścian modułowych istnieje możliwość podzielenia Sali Perłowej na dwie mniejsze. Sale są w pełni klimatyzowane.

Profesjonalna obsługa z wieloletnim doświadczeniem w organizacji przyjęć i przepyszne menu to gwarancja Państwa satysfakcji!

Nasza oferta kulinarna sprostą najbardziej indywidualnym wymaganiom. Nasi kucharze nieustannie urozmaicają menu, podążając za zmieniającymi się trendami i poszukiwaniem nowych smaków. Ponadto nasi kucharze zapewniają możliwość modyfikacji dań na Państwa indywidualne życzenie.



Menu Weselne

Tradycyjne

210 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

ZUPA

(1 do wyboru)

- Tradycyjny bulion z lanymi kluseczkami aromatyzowany lubczykiem z marchewką i natką pietruszki
- Wyśmienity krem szparagowy z groszkiem ptysiowym (sezonowo)
- Toskański krem pomidorowy z serkiem mascarpone i oliwą bazyliową
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Aksamitny krem nelusco z prażonymi płatkami migdałów oraz kawłkami soczystego kurczaka

DANIE GŁÓWNE

3 porcje mięsa na osobę

- Tradycyjny zraz wołowy z ogórkiem, boczkiem oraz cebulką
- De volaille z masłem i pietruszką
- Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w panierce panko
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Karkówka pieczona
- Medalion z polędwicy wieprzowej w sosie pełnym kurek i rozmarynem

DODATKI SKROBIOWE

- Ziemniaki pachnące koperkiem
- Frytki
- Domowe pyzy własnego wyrobu

WARZYWA NA CIEPŁO

- Buraczki zasmażane
- Modra kapusta z rodzynkami i nutą borówki
- Mix warzyw (marchewka, brokuł, kalafior) z masełkiem

BUKIET SURÓWEK

- z kapusty białej a'la Colesław
- z selera z orzechami
- z kapusty pekińskiej

SOSY

DESER

(1 do wyboru)

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową
- Ciasto: dwie porcje na osobę, sześć rodzajów

ZIMNY BUFET

3 porcje na osobę

- Galantyna z kurczaka
- Rożki z pstrąga
- Schab po ullańsku z farszem pieczarkowym
- Gotowany w niskiej temperaturze filet z indyka w ziołach w maladze
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym i zielonym pieprzem
- Roladka z kaczki z borowikami
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka

Wybór pieczywa, świeżo wypiekane bułeczki, masło, sosy zimne:
tatarski i poznański

TORT WESELNY

We własnym zakresie

ŚNIADANIE

Zupa

(1 do wyboru)

- Barszcz czysty
- Aksamitny żurek z kielbasą z własnego wyrobu i jajkiem

Dania mięsne

1,5 porcji na osobę

- Golonka po bawarsku z kapustą zasmażaną
- Szaszłyk drobiowy w towarzystwie boczku, cebulki i papryki
- Pieczone udko z kurczaka z rozmarynem

Pieczywo, masło, chrzan, musztarda

W CENIE OFERUJEMY:

- Apartament, korzystanie z basenu oraz sauny a także śniadanie dla Pary Młodej
- W cenie menu podstawowa dekoracja stołów: dekoracyjnie ułożone serwetki, świece, elegancka zastawa stołowa
- Napoje: kawa i herbata w formie szwedzkiego bufetu
- Dekoracja krzeseł Młodej Pary oraz pokrowce na krzesła gości
- Parking
- Depozyt gości gratis
- Dysponujemy nowo powstałymi salami, które posiadają profesjonalną wentylację oraz klimatyzację
- Stoły okrągłe – bez dodatkowej opłaty

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

- Tort weselny
- Ciasta
- Alkohol
- Napoje bezalkoholowe
- Zespół muzyczny

INFORMACJE:

- Brak tzw. "korkowego", nie pobieramy dodatkowych opłat za wódkę i inne napoje wysokoprocentowe
- Opłata za wynajem kieliszków do wina przy dostarczaniu wina własnego 4 zł/os. za komplet dwóch kieliszków
- Dzieci do 3. roku życia - bezpłatnie, dzieci pow. 3 roku życia - 100% ceny menu
- Dj, zespół, kamerzysta, fotograf - 50% ceny menu
- Dekoracja krzeseł Młodej Pary oraz pokrowce na krzesła gości
- Apartament

DODATKOWE PROPOZYCJE:

- Pieczone prosię serwowane przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowo – tymiankowym i opiekany ziemniaczkami w ziołach dla około 40 osób – **800zł**
- Szynka wieprzowa serwowana przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowym i opiekany ziemniaczkami dla około 40 osób – **800zł**
- Pieczony udziec z dzika tradycyjnie bejcowany, sos z grzybami dla około 40 osób – **1000 zł**
- Polędwica wołowa Wellington, sos borowikowy – 1 porcja **25 zł**
- Ryby faszerowane podane w całości – 1 sztuka sandacz , szczupak, łosoś

400 zł

- Plater frutti di mare: homary, kraby i krewetki, małże, ośmiorniczki, ostrygi – cena do ustalenia
- Plater z świeżych owoców - 1 porcja **8 zł**
- Stół pełen smacznych tradycyjnych wiejskich wyrobów, ok. 10kg - **900zł**
- Profesjonalna obsługa barmańska (alkohol oraz dodatki we własnym zakresie) - **1400zł**
- Candy bar – **kącik pełen** słodkości (mini deserki, mini eklerki, ciasteczka bezowe itp) - cena do uzgodnienia uzależniona od asortymentu i ilości



HOTEL AMARYLLIS

adres: ul. Poznańska 39, 62-020 Swarzędz – Jasin
tel.: 61 89 75 400 e-mail: info@hotel-amaryllis.com.pl
www.hotel-amaryllis.pl