



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.



Lokal polecany
przez serwis

Chęć i Komu.pl



Menu Weselne

354 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast lampką wina musującego

ZUPA

(1 do wyboru)

- Tradycyjny bulion z lanymi kluseczkami aromatyzowany lubczykiem z marchewką i natką pietruszki
- Aksamitny krem Nelusco z prażonymi płatkami migdałów oraz kawałkami soczystego kurczaka
- Wyśmienity krem szparagowy z groszkiem ptysiowym (sezonowo)
- Aromatyczny krem borowikowy podawany z makaronem farfalle
- Toskański krem pomidorowy z serkiem mascarpone i oliwą bazyliową
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

3 porcje mięsa na osobę (6 rodzajów do wyboru)

- Tradycyjny zraz wołowy z ogórkiem, boczkiem oraz cebulką
- De volaille z masłem i pietruszką
- Soczysty filet z kurczaka faszerowany serem pleśniowym w otoczce ziołowej
- Zawijanec drobiowy ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w panierce panko
- Medalion z polędwicy wieprzowej w sosie pełnym kurek i rozmarynem
- Sakiewki schabowe z farszem grzybowym
- Pieczone udka kaczki w towarzystwie jabłek i cebulki
- Soczysta cielęcina podawana na sosie pełnym borowików z nutą białego wina
- Marynowana pierś gęsi z tymiankiem i nutą borowików
- Duszona polędwiczka wieprzowa w bejcy miodowo-cytrynowej
- Grilowany filet z łososia podany na szpinaku z sosem cytrynowym
- Polędwica z dorsza sous-vide
- Grilowana karkówka
- Policzki wieprzowe
- Klasyczny schabowy
- Potrawka z kurczaka w sosie potrawkowym

DODATKI SKROBIOWE

(3 rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki pachnące koperkiem
- Frytki
- Domowe pyzy własnego wyrobu
- Częstki ziemniaka ze skórką
- Krokiety ziemniaczane

WARZYWA NA CIEPŁO

(3 rodzaje do wyboru)

- Buraczki zasmażane
- Różyczki kalafiora polane maselkiem z bułką tartą
- Marchewka paryska
- Modra kapusta z rodzynkami i nutą borówki
- Brokuł z maselkiem i ziołową nutą
- Fasolka szparagowa
- Mix warzyw (marchewka, brokuł, kalafior) z maselkiem

BUKIET SURÓWEK

(3 rodzaje do wyboru)

- z kapusty białej a'la Colesław
- z selera z orzechami
- z marchewki z nutą chrzanu
- z buraczków z cebulką, korniszonem i jabłuszkiem
- z kapusty pekińskiej
- mix sałat z sosem vinegrette

SOS PIECZENIOWY

DESER

(1 do wyboru)

- Puchar Princessa z lodami orzechowymi z syropem klonowym i bitą śmietaną
- Klasyczna Melba - lody waniliowe z brzoskwiniami, sosem truskawkowym i bitą śmietaną
- Selekcja sorbetów z bitą śmietaną i musem malinowym
- Gorące maliny z lodami i bitą śmietaną
- Suflet czekoladowy z lodami kaktusowymi i bitą śmietaną
- Ciasto: dwie porcje na osobę, sześć rodzajów

ZIMNY BUFET

3 porcji na osobę (6 rodzajów do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym i zielonym pieprzem
- Polędwica po angielsku z kaparami
- Schab po ułańsku z farszem pieczarkowym
- Rolada z kaczki z jabłkiem i borowikami
- Rolada schabowo - drobiowa z oliwkami i kaparami
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Galantyna z kurczaka
- Gotowany w niskiej temperaturze filet z indyka w ziołach w maladze
- Polędwica wołowa z musem drobiowym i kurkami
- Klasyczny schab ze śliwką kalifornijską
- Befszyk tatarski
- Rożki z pstrąga
- Sandacz w galarecie
- Gotowany stek z łososia norweskiego
- Roladka z pstrąga z łososiem
- Różyczki z łososia wędzonego z cytryną
- Koktajl z drobiu
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i brzoskwinia
- Sałatka z marynowaną polędwiczką i truflowym vinegrette

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

Atrakcja kulinarna

Szynka wieprzowa serwowana przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowym i opiekanymi ziemniakami

TORT WESELNY

We własnym zakresie

ŚNIADANIE

Zupa

(1 do wyboru)

- Domowy barszcz podany z pasztecikiem z ciasta francuskiego
- Aksamitny żurek podany z kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem
- Gulaszowa z dziczyzny

Dania mięsne

1 porcji na osobę (2 rodzaje do wyboru)

- Golonka po bawarsku z kapustą zasmażaną
- Golonka peklowana
- Bejcowane pieczone żeberka glazurowane miodem
- Szaszłyk drobiowy w towarzystwie boczku, cebulki i papryki
- Grillowana karkówka marynowana w ziołach
- Boeuf strogonow z drobiu

Pieczywo, masło, chrzan, musztarda

W CENIE OFERUJEMY:

- Wino musujące na powitanie Pary Młodej
- 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
- Wszystkie napoje bazalkoholowe - w tym kawa i herbata z dodatkami w formie szwedzkiego bufetu, niegazowana woda mineralna, soki owocowe serwowane w dzbankach bez ograniczeń przez cały czas trwania imprezy, napoje gazowane butelkowane (w szklanych butelkach 0,2 l) bez limitu
- (Napoje nie będą wydawane gościom po zakończeniu imprezy, pozostałe napoje są własnością firmy)
- 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
- Podświetlany napis LOVE- bezpłatnie

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

- Tort weselny
- Ciasta
- Alkohol
- Zespół muzyczny

INFORMACJE:

- Brak tzw. "korkowego", nie pobieramy dodatkowych opłat za wódkę i inne napoje wysokoprocentowe, oraz „talerzykowego” za wyserwowanie tortu
- 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

DODATKOWE PROPOZYCJE:

- Pieczone prosię serwowane przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowo – tymiankowym i opiekany ziemniaczkami w ziołach dla około 40 osób – **1200 zł**
- Pieczony udziec z dzika tradycyjnie bejcowany, sos z grzybami dla około 40 osób – **1400 zł**
- Polędwica wołowa Wellington, sos borowikowy – 1 porcja **25 zł**
- Ryby faszerowane podane w całości – 1 sztuka sandacz , szczupak, łosoś-cena uzależniona od rodzaju i wagi ryby
- Plater frutti di mare: homary, kraby i krewetki, małże, ośmiorniczki, ostrygi- cena do ustalenia
- Platerki ze świeżych owoców - 1 porcja **11 zł**
- Stół pełen smacznych tradycyjnych wiejskich wyrobów, ok. 10kg - **1250zł**
- Profesjonalna obsługa barmańska (alkohol oraz dodatki we własnym zakresie)
- 1 barman obsługa do 100 osób 8 godzin - **1500zł**
- Powyżej 100 osób zalecana obsługa 2 barmanów -**2900 zł**
- Candy bar – kącik pełen słodkości (mini deserki, mini eklerki, ciasteczka bezowe itp) - cena do uzgodnienia uzależniona od asortymentu i ilości zamówione w Hotelu Amaryllis. (jeśli dostarczone przez firmę zewnętrzną, pobieramy 8 zł talerzykowego)
- Fotobudka 4h z obsługą **1200zł**
- Możliwość przedłużenia wesela każda kolejna godzina **1000zł**



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