

Menu weselne 2017/2018

Nasza oferta zawiera

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Profesjonalna obsługa przyjęcia
- Wybór jednej z trzech sal bankietowych (Casablanca, Dubaj, Kair)
- Standardowa dekoracja stołów
- Dekorację z żywych kwiatów
- Świece na stołach
- Pokrowce na krzesła
- Indywidualnie dopasowane menu
- Apartament dla nowożeńców GRATIS!
- Dzień w Centrum Rekreacji dla nowożeńców GRATIS!
- Specjalnie przygotowane śniadanie dla nowożeńców serwowane w pokoju lub restauracji
- Możliwość rezerwacji „weekendu poślubnego” w obiektach Geovity w specjalnych cenach
- Atrakcyjne rabaty dla Gości Młodej Pary
- Możliwość przeprowadzenia sesji zdjęciowej na terenie obiektu

Zapewniamy

- Opiekę koordynatora przyjęcia
- Pomoc przy wyborze dodatkowych usług m.in. oprawy muzycznej, dekoracji kwiatowych, wynajęcia bryczek, powozów, animatora itp*
- Wykwintne menu opracowane przez Szefa Kuchni
- Ciasta i owoce
- Napoje - kawa, herbata, woda mineralna i soki owocowe bez ograniczeń
- Dzieci do lat 5 - gratis, od 6 do 10 - 50% ceny
- Ogród i park hotelowy do dyspozycji gości
- Atrakcyjne rabaty na noclegi
- Miejsca parkingowe dla wszystkich Gości

OFERTA DODATKOWA*

- Stół wędlin i mięs pieczonych
- Pieczone prosię
- Pieczony udziec wieprzowy

* dodatkowo płatne

NOCLEGI

Gościom oferujemy 3 sale konferencyjne oraz restaurację. W miarę potrzeby 55 pokoi hotelowych i 3 apartamentów o łącznej liczbie 118 miejsc noclegowych w Hotelu Orient. Obiekt cechuje indywidualny i niepowtarzalny charakter.



Zakąska zimna (wybór 1 pozycji)

- Pasztet staropolski z sosem żurawinowym, pieczywo masełko
- Tortilla z meksykańskim nadzieniem
- Szparagi w szynce i auszpiku, pieczywo, masełko
- Rożki z szynki z musem chrzanowym, pieczywo masełko

Zupa (wybór 1 pozycji)

- Rosół Krakowski z makaronem
- Zupa marchewkowa z nutą imbiru
- Zupa cebulowa z grzanką serową
- Zupa grzybowa z makaronem łazankowym
- Krem z brokułów z grzankami

Danie główne (wybór 1 pozycji)

- Rolada drobiowa faszerowana Sekretem Orientu (duszone warzywa w przyprawie tandori) podawane z kluseczkami śląskimi bukietem warzyw
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym z ziemniakami purée w towarzystwie cukinii
- Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Kotlet de volaille z opiekаныmi ziemniaczkami w ziołach mix fasolek szparagowych

Danie wegetariańskie (wybór 1 pozycji)

- Grillowany filec z pstręga (dodatki takie jak w daniu głównym)
- Makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Surówki (wybór 1 pozycji)

- Surówka z kapusty pekińskiej
- Sałata mieszana
- Surówka z marchewki i chrzanu

Desery (wybór 1 pozycji)

- Fantazyjny pucharek lodowy
- Szarlotka podawana z gałką lodów
- Malinowe Semifreddo
- Sernik na lustrze czekoladowym



I danie gorące serwowane (wybór 1 pozycji)

- Szaszłyk drobiowy serwowany z ryżem i surówką z selera
- Faszerowane udko z kurczaka z ziemniakami i surówką wielowarzywną
- Medaliony drobiowe na sosie musztardowym z kaszą i i sałatka z buraków
- Karczek duszony w warzywach podawany na grzance

II danie gorące (wybór 1 pozycji)

- Żurek Krakowski z jajkiem i kiełbasą
- Schab po cygańsku, pieczywo
- Zupa gulaszowa, pieczywo

III danie gorące (wybór 1 pozycji)


- Barszcz czerwony z kapuśniaczką
- Kwaśnica na wędzonych zeberkach

Zimny bufet w stołach lub w bufecie szwedzkim (zestaw)

- Galantyna z kurczaka w trzech odsłonach
- Szyunki wędzone mix
- Kiełbasa wiejska
- Kabanosy
- Schab faszerowany śliwką
- Tymbaliki drobiowe
- Duet śledziowy (w śmietanie, sosie śliwkowym)
- Sałatka cyros
- Sałatka z porów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sosy do wędlin (wybór 1 pozycji) - tatarski, chrzanowy, andaluzyjski
- Warzywa konserwowe, pieczark, ogórki, papryka
- Pieczywo masełko

Napoje

- Wino musujące - kieliszek na przywitanie
- Kawa, wybór herbata
- Woda mineralna w dzbanku z cytryną
- Soki owocowe 0,5 l/os.
- Cola, fanta, sprite 2szt. /os.
- Keg 20l piwa Żywiec - 350 zł
- Wódka w promocyjnej cenie - 60zł/0,5l
- Butelka wina w cenie - 40 zł/0,75l



Cena przyjęcia 190zł brutto za osobę.
Organizacja przyjęcia w niedzielę i święta oraz
w miesiącach od 01.11 do 31.03 w roku 2016/2017
i 2017/2018 cena 175zł brutto za osobę.