

# Bądźcie Wyjątkowi zorganizujcie Wesele w Tygodniu 2016/2017

Propozycja I - 270 zł/osoba



## UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

### APERITIF: Wino musujące

### ZUPA

Do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem borowikowy z orzechami
- Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w sosie jabłkowym
- Kurczak z camembertem i żurawiną
- Wieprzowina z nadzieniem grzybowym z papryką

### DODATKI:

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Risotto jarzynowe
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Mix sałat z vinegert
- Buraczki na zimno

### DESER:

- Puchar lodowy z sosem i owocami
- Kawa, herbata serwowana bez ograniczeń

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Pater mięs pieczonych z dipami
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pater suszonych Polskich wędlin
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronem i orzechami
- Terrina z kurczaka
- Terrina z kaczki wątrobianki z galaretką jabłkową
- Ozory wołowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Kulki rybne
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka z tuńczykiem, anchois i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem, bekonem, borowikiem i cykorią
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Caprese z sosem balsamicco i bazylią
- Pieczywo, gorące bułeczki
- Masło - smakowe, ziołowe

## KOLACJA I SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

### Do wyboru:

- Schab pieczony w stoninie faszerowany muszem ziołowym i pomidorkami suszonymi z ziemniakami puree z musztardą i serem i sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Górka cielęca
- Pieczysty filet z kurczaka podany z selerowym gratin i sałatka ze szparagami i sosem aovar paprykowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałata z fetą

## KOLACJA II

### BUFET GORĄCY Podane w kociołku

### Do wyboru:

- Żur na maślanie z białą kietbasą / Zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Żur na maślanie z białą kietbasą / Strogonow z wołowiną i pieczarkami

### DODATKOWA KOLACJA - Pokaz Szefa Kuchni 40 zł / osobę

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą
- Dzik z kaszą i kapusta z grzybami

### TORT WESELNY Mistrza Cukiernictwa 18 zł / osobę

### FONTANNA CZEKOLADOWA

- Do 50 osób - 1500 zł
- Od 50 - 100 osób - 2000 zł
- Powyżej 100 osób - 20 zł od osoby

### NAPOJE:

#### Pakiet napoi bezalkoholowych 35 zł/osobę:

Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)  
Soki owocowe, woda mineralna

#### Pakiet napoi gazowanych 25 zł / osobę

Coca-cola, Fanta, Sprite

#### Pakiet napoi niegazowanych 20 zł / osobę

Soki owoce, woda mineralna

#### Pakiet Alkoholi 50 zł / osobę

Wódka wyborowa: 0,5l/osobę,  
Wino stołowe białe/czerwone: 200 ml/osobę,  
Piwo lane: 0,5l/osobę.  
Opłata Korkowa 10 zł za każdą otwartą butelkę alkoholu  
Opłata nie obowiązuje w przypadku wynajęcia Barmana

#### Koszt wynajmu Barmana:

Wesele na Sali Balowej 2500 zł  
Wesele na Sali Kryształowej 1500 zł



## Rezydencja Luxury Hotel\*\*\*\*

Piekary Śląskie, ul. Stara 1

tel. (32) 450 25 88, kom. 515-167-168, fax: (32) 450 25 89

mail: recepcja@rezydencjahotel.pl, www.RezydencjaHotel.pl

NIP: 498-01-45-033, Regon: 277-51-00-77

# Bądźcie Wyjątkowi zorganizujcie Wesele w Tygodniu 2016/2017

Propozycja II - 290 zł/osoba



## UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

### APERITIF: Wino musujące

### ZUPA

Do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem borowikowy z orzechami
- Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w sosie jabłkowym
- Kurczak z camembertem i żurawiną
- Wieprzowina z nadzieniem grzybowym z papryką

### DODATKI:

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody
- Risotto jarzynowe
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Mix sałat z vingeret
- Buraczki na zimno

### DESER do wyboru:

- Puchar lodowy z sosem i owocami
- Creme brulee z karmelem i owocami
- Kawa, herbata serwowana bez ograniczeń

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Pater mięs pieczonych z dipami
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pater suszonych Polskich wędlin
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronem i orzechami
- Terrina z kurczaka
- Terrina z kaczki wątrobianki z galaretką jabłkową
- Ozory wołowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Kulki rybne
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka z tuńczykiem, anchois i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem, bekonem, borowikiem i cykorią
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Caprese z sosem balsamico i bazylią
- Pieczywo, gorące bułeczki
- Masło - smakowe, ziołowe

## KOLACJA I SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

### Do wyboru:

- Schab pieczony w stoninie faszerowany muszem ziołowym i pomidorkami suszonymi z ziemniakami puree z musztardą i serem i sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Górka cielęca
- Pieczysty Filet z kurczaka podany z selerowym gratin i sałatka ze szparagami i sosem aovar paprykowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałata z fetą

## KOLACJA II BUFET GORĄCY Podane w kociółku

### Do wyboru:

- Zur na maślanie z białą kietbasą / Zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Zur na maślanie z białą kietbasą / Strogonow z wołowiną i pieczarkami

## NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

- Woda mineralna
- Soki owocowe

## DODATKOWA KOLACJA - Pokaz Szefa Kuchni 40 zł / osobę

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą
- Dzik z kaszą i kapusta z grzybami

## TORT WESELNY Mistrza Cukiernictwa 18 zł / osobę

## FONTANNA CZEKOLADOWA

- Do 50 osób - **1500 zł**
- Od 50 - 100 osób - **2000 zł**
- Powyżej 100 osób - **20 zł od osoby**

## NAPOJE:

### Pakiet napoi gazowanych 25 zł / osobę

Coca-cola, Fanta, Sprite

### Pakiet Alkoholi 50 zł / osobę:

Wódka wyborowa: 0,5l/osobę, Wino stołowe białe/czerwone: 200 ml/osobę, Piwo lane: 0,5l/osobę, Optata Korkowa **10 zł** za każdą otwartą butelkę alkoholu. Optata nie obowiązuje w przypadku wynajęcia Barmana

### Koszt wynajmu Barmana:

Wesele na Sali Balowej **2500 zł**  
Wesele na Sali Kryształowej **1500 zł**



## Rezydencja Luxury Hotel\*\*\*\*

Piekary Śląskie, ul. Stara 1,  
tel: (32) 450 25 88, Kom: 515-167-168, fax:(32) 450 25 89  
mail: recepcja@rezydencjahotel.pl, www.RezydencjaHotel.pl,  
NIP: 498-01-45-033, Regon: 277-51-00-77

# Bądźcie Wyjątkowi zorganizujcie Wesele w Tygodniu 2016/2017



## Propozycja III – 350 zł/osoba

### UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

#### APERITIF: Wino musujące

#### ZUPA

Do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem borowikowy z orzechami
- Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

#### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w sosie jabłkowym
- Kurczak z camembertem i żurawiną
- Wieprzowina z nadzieniem grzybowym z papryką

#### DODATKI:

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody
- Risotto jarzynowe
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Mix sałat z vingeret
- Buraczki na zimno

#### DESER do wyboru:

- Puchar lodowy z sosem i owocami
- Creme brulee z karmelem i owocami
- Nugat lodowy z coulisem z czarnej porzeczki
- Kawa, herbata serwowana bez ograniczeń

#### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Pater mięs pieczonych z dipami
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pater suszonych Polskich wędlin
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronem i orzechami
- Terrina z kurczaka
- Terrina z kaczey wątróbki z galaretką jabłkową
- Ozory wołowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
- Dorsz w zalewie octowej z czerwoną cebulą
- Kulki rybne
- Pater ryb wędzonych
- Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka z tuńczykiem, anchois i jabłkiem
- Sałatka z kurczakiem, bekonem, borowikiem i cykorią
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Caprese z sosem balsamicum i bazylią
- Pieczywo, gorące bułeczki
- Masto – smakowe, ziołowe

#### KOLACJA I SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

##### Do wyboru:

- Schab pieczony w słoninie faszerowany musem ziołowym i pomidorkami suszonymi z ziemniakami puree z musztardą i serem i sałatka z fasolką szparagową i gruszkami
- Górka cielęca
- Pieczysty Filet z kurczaka podany z selerowym gratin i sałatka ze szparagami i sosem aovar paprykowym
- Połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałata z fetą

#### KOLACJA II – Pokaz Szefa Kuchni

##### Do wyboru:

- Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem chrzanowym
- Prosiak faszerowany kaszą i kapustą
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami

#### KOLACJA III

#### BUFET GORĄCY Podane w kociołku

##### Do wyboru:

- Żur na maślanie z białą kiełbasą / Zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Żur na maślanie z białą kiełbasą / Strogonow z wołowiną i pieczarkami

#### NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

#### TORT WESELNY Mistrza Cukiernictwa 18 zł / osobę

#### FONTANNA CZEKOLADOWA

- Do 50 osób - **1500 zł**
- Od 50 - 100 osób - **2000 zł**
- Powyżej 100 osób - **20 zł od osoby**

#### NAPOJE:

##### Pakiet Alkoholi 50 zł / osobę:

Wódka wyborowa: 0,5l/osobę. Wino stołowe białe/czerwone: 200 ml/osobę. Piwo lane: 0,5l/osobę. Opłata Korkowa **10 zł** za każdą otwartą butelkę alkoholu. Opłata nie obowiązuje w przypadku wynajęcia Barmana

##### Koszt wynajmu Barmana:

Wesele na Sali Balowej **2500 zł**  
Wesele na Sali Kryształowej **1500 zł**



## Rezydencja Luxury Hotel\*\*\*\*

Piekary Śląskie, ul. Stara 1

tel. (32) 450 25 88, kom. 515-167-168, fax: (32) 450 25 89

mail: [recepja@rezydencjahotel.pl](mailto:recepja@rezydencjahotel.pl), [www.RezydencjaHotel.pl](http://www.RezydencjaHotel.pl)

NIP: 498-01-45-033, Regon: 277-51-00-77

# Bądźcie Wyjątkowi Zorganizujcie Wesele w Tygodniu

## Oferta dodatkowa



### ATRAKcje KULINARNE

#### BUFET WIEJSKI – 35 zł za osobę / min. 50 osób

Swojskie wyroby: salceson, krupnioki, żymłoki, kietbasa/  
Welowany karczek/ Śląski galert/ Sałatka jarzynowa/ Ogórki  
kiszzone/ Pomidor z czerwoną cebulką/ Ogórki po chłopsku/  
Chleb wiejski/ Chrzan, musztarda

#### BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI – 55 zł za osobę / min. 50 osób

Szynka parmeńska z melonem/ Grillowane oherzyny z  
mozzarellą i kaparami oraz suszonymi pomidorami/ Pepperoni  
faszerowane serem feta/ Smażone krewetki z dipami/ Sałatka  
z krewetkami i makaronem/ Plater ryb wędzonych/ Kolorowe  
sałaty/ Pomidory z mozzarellą/ Grzanki i posypki/ Dipy  
i dressingi/ Pieczywo smakowe, gorące bułeczki, focaccia

#### BUFET PORTOFINO - 65 zł za osobę / min. 50 osób

Ostrygi z Chili i kolendrą/ Carpaccio z Wołowiny "Black Angus"  
z oliwkami iberyjskimi/ Tatar z tuńczyka z avocado/ Szynka  
Parmeńska/ Breasola/ Salami Włoskie/ Salami Francuskie/  
Pieczona Sardynka w tempurze/ Cykorja z gruszkami i kozim  
serem/ Szparagi z truflowym miodem, żurawiną i bekonem/  
Ślimaki z polentą i orzechową pianą/ Sery zagrodowe

### BUFETY SŁODKIE MISTRZA CUKIERNICTWA:

#### KLASYCZNY - 30 zł osoba

Kompozycja ciast Rezydencji, słodkie deserki, owoce  
filetowane, kruche ciasteczka

#### STYLIZOWANY - 40 zł osoba / min. 40 osób

Kompozycja ciast Rezydencji, słodkie deserki, owoce  
filetowane, rozmaitych kształtów i smaków praliny, babeczki  
z nadzieniem, cup cakes, makaroniki francuskie, rocher na  
patyku

#### CARTIERA - 65 zł osoba / min. 40 osób

Brylanty, Szafiry, Szmaragdy, Rubiny w Pralinach/  
Perty w Rocherach / Turkusy, Granaty, Malachity Opale  
w Deserach / Bursztyny w Crème brûlée/ Carter w Ciastach/  
Owoce czterech stron świata

#### ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

warzywno-owocowe – 300 zł / 5 l

### ZAŚLUBINY W OGRODZIE – 5,500 zł

Jeżeli zaślubiny w ogrodzie są Państwa marzeniem,  
zapraszamy do zorganizowania ich w Rezydencja Luxury  
Hotel \*\*\*\*.

Nie tylko pod dachem, ale i wśród pięknej zieleni  
Urządnik Stanu Cywilnego udzieli Państwu ślubu.  
Zapewniamy prywatność, której najczęściej brakuje w  
Urzędach, gdzie ceremonia trwa zazwyczaj kwadrans, a  
inni czekają na rozpoczęcie kolejnej. W zależności od  
Państwa wizji przygotujemy niezwykle miejsce zaślubin  
zapewniając niezbędne wyposażenie oraz dekoracje, takie  
jak min:

- namiot
- krzesła, stoły
- pokrowce i bielizna stołowa
- dywany
- nagłośnienie
- insygnia
- dekoracje kwiatowe
- świece

Na Państwa życzenie, oczekiwanie na ceremonie,  
uświetnią eleganckie przystawki oraz szampan.  
Wszystko to gwarantuje niezapomniane wrażenia  
zarówno dla Państwa jak i dla Państwa Gości.

### USŁUGI DODATKOWE:

- Barman i barista
- Keg piwa 400 zł
- Oprawa florystyczna
- Oprawa muzyczna
- Oprawa pirotechniczna
- Fotografia i film
- Wypożyczenie samochodu
- Konsultant ślubny
- Druki personalizowane (numery stołów, plan stołów)
- Wesele w blasku świec

### SPECJALNE CENY POKOI DLA GOŚCI WESELNICH



## Rezydencja Luxury Hotel\*\*\*\*

Piekary Śląskie, ul. Stara 1

tel. (32) 450 25 88, kom. 515-167-168, fax: (32) 450 25 89

mail: recepcja@rezydencjahotel.pl, www.RezydencjaHotel.pl

NIP: 498-01-45-033, Regon: 277-51-00-77