

Wesele w Rezydencji 2016/2017

Oferta ważna od listopada do kwietnia

Propozycja I - 250 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 boczkim
- Mix sałat z vinegret
- 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
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronem i orzechami
- Terrina z kurczaka
- Terrina z kaczki wątroby 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 maślanec z białą kietbasą / Zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Zur na maślanec 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

Wesele w Rezydencji 2016/2017

Oferta ważna od listopada do kwietnia

Propozycja II - 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
- 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 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
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałata z fetą

KOLACJA II BUFET GORĄCY Podane w kociółku

Do wyboru:

- Żur na maślanie z białą kielbasą / Zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Żur na maślanie z białą kielbasą / 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. 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

Wesele w Rezydencji 2016/2017

Oferta ważna od listopada do kwietnia

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 boczkami
- 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
- 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
- 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 balsamico i bazylią
- Pieczywo, gorące bułeczki
- Masło – smakowe, ziółowe

KOLACJA I SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI

Do wyboru:

- Schab pieczony w stoninie faszerowany musem ziółowym 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 – 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 maślanec z białą kietbasą / Zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Żur na maślanec z białą kietbasą / 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. 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: recepca@rezydencjahotel.pl, www.RezydencjaHotel.pl

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

Wesele w Rezydencji 2016/2017

Oferta ważna od listopada do kwietnia

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 kiszone/ 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 oserżyny 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 Szardynka w tempurze/ Cykoria z gruszkami i kozim serem/ Szparagi z truflowym miodem, żurawiną i bekonem/ Ślimaki z polentą i orzechową pianą

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

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 świateł

SPECJALNE CENY POKOI DLA GOŚCI WESELNYCH



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, www.RezydencjaHotel.pl

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