



H O T E L
G A R D E N

2024



Oferta Weselna





HOTEL GARDEN



W życiu człowieka jest wiele pięknych i niezapomnianych dni,
a ślub z całą pewnością jest jednym z nich.

Wyczekany, wymarzony, zaplanowany
w najdrobniejszym szczególe:
piękna suknia, wspaniałe bukiety kwiatów, majestatyczna
sala weselna i niesamowite otoczenie,
w którym odbywają się wesela.

Jedną z tajemnic udanego przyjęcia ślubnego jest wybór
właściwego miejsca, które nie tylko zachwyci, ale i sprawi,
że poczujecie się w nim wyjątkowo.

Takim miejscem są Nasze sale weselne.

W niepowtarzalnym otoczeniu i stylowych XIX-wiecznych
wnętrzach spędzicie Państwo miłe i niezapomniane chwile.





HOTEL GARDEN

WE WSZYSTKICH PROPOZYCJACH W CENIE MENU ZAWARTE SĄ:

- Apartament dla nowożeńców
- Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
- Powitanie pary młodej chlebem i solą
- Wino musujące na powitanie gości
- Świeżo wypieczone pieczywo
- Czerwony dywan
- Obsługa kelnerska
- Bezpłatny parking

DODATKOWO:

- Dzieci w wieku 0 - 3 lat, są nie liczone w cenie menu
 - Dzieci w wieku od 3 do 10 lat - 50% ceny menu
 - Obsługa muzyczna
- (fotograf, DJ lub zespół muzyczny, kamerzysta) - 50% ceny menu



720 808 494
75 732 67 00

hotel-garden.pl

Zaślubiny w Ogrodzie

800 zł

Pragniemy zachęcić Państwa do organizacji ceremonii zaślubin w naszym pięknym ogrodzie.

Romantyczne alejki, przepiękna zieleń i okazałe drzewa tworzą niesamowitą atmosferę zarówno dla gości, jak i pary młodej. Ogród stanowi doskonałą scenerię do fotografii ślubnych.

W OFERCIE ZNAJDUJE SIĘ:

- przygotowanie miejsca w ogrodzie
 - stół dla urzędnika
- krzesła dla Pary Młodej ubrane na biało
- 20 ubranych na biało krzeseł dla gości



Sale Weselne

SALA KRYSZTAŁOWA:

- Klimatyzowana
- Z efektownym wejściem przez zabytkowy portal
- Z dużym tarasem z widokiem na ogród
- Z pięknymi żyrandolami
- Min. Liczba osób: 100 | Max liczba osób: 200
- Powierzchnia: 300 m²



SALA KOMINKOWA:

- Klimatyzowana
- Klimatyczna z parkietem i barem
- Z nastrojowym kominkiem
- Z odrębnym tarasem
- Ze światłami stereoskopowymi
- Max liczba osób: 100
- Powierzchnia: 180 m²



SALA LUSTRZANA:

- Klimatyzowana
- Pałacowe wnętrza z lustrami i ornamentami
- Z zabytkowym kominkiem
- Z odrębnym tarasem
- Max liczba osób: 40
- Powierzchnia: 80 m²



Menu 1

280 zł

OBIAD:

Złocisty rosół domowy z makaronem przepiórczym
Kotlet de volaille
Sztuka mięsa w sosie własnym
Tradycyjny kotlet schabowy
Udko z kurczaka w aromatycznych przyprawach
Kluski śląskie ze szczypiorkiem i klarowanym masłem
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Sos pieczarkowy
Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)

PRZYSTAWKI ZIMNE (11 POZYCJI):

Domowy pasztet z żurawiną
Galaretki drobiowe z warzywami
Jajka w sosie tatarskim
Matiasy w oleju i occie z cebulką
Mix sałat z oliwkami i serem „feta”
Pikle
Pomidory z mozzarellą z pesto bazyliowym
Sałatka jarzynowa
Pieczywo mieszane
Półmisek mięs pieczonych
(schab z morelą, rolada z boczku, karkówka pieczona, pieczeń z kurczaka)

DANIA GORĄCE:

Tradycyjne gołąbki z sosem z pomidorów pelati
Węgierski specjał
Pieczone skrzydełka z kurczaka w ziołach prowansalskich
Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i pieczarkami

BUFET KAWOWY:

Kawa, herbata
Woda niegazowana z miętą i cytryną

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Alkohol, napoje, ciasta, tort, owoce, soki

Menu 2

305 zł

OBIAD:

Złocisty rosół domowy z makaronem przepiórczym
Cordon blue (kotlet drobiowy z szynką i żółtym serem)

Karminadle śląskie

Roladki drobiowe nadziewane pieczarkami w złocistej panierce

Tradycyjny kotlet schabowy

Kluski śląskie ze szczypiorkiem i klarowanym masłem

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Sos pieczarkowy

Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)

PRZYSTAWKI ZIMNE (12 POZYCJI):

Galert z nóżek wieprzowych

Jajka w sosie tatarskim

Matiasy w oleju z suszonymi pomidorami

Pikle

Półmisek mięs pieczonych

(schab z morelą, rolada z boczku, karkówka pieczona, pieczeń z kurczaka)

Półmisek serów

Salatka jarzynowa

Salatka z pieczonego buraka z pomarańczami i serem „feta”

Szampański mus z łososia w vol-au-vent'ach

Wrapy z kurczakiem gyros z warzywami i serkiem śmietankowym

Pieczyno mieszane

DANIA GORĄCE:

Tradycyjne gołąbki z sosem z pomidorów pelati

Pieczone udko na blanszowanych warzywach

Bigos myśliwski z wędzonymi śliwkami, suszonymi grzybami i jałowcem

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem

BUFET KAWOWY:

Kawa, herbata

Woda niegazowana z miętą i cytryną

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Alkohol, napoje, ciasta, tort, owoce, soki

Menu 3

330 zł

OBIAD:

Złocisty rosół domowy z makaronem przepiórczym
Kotlet de volaille
Rolada z kurczaka ze szpinakiem
Sztuka mięsa w sosie własnym
Tradycyjny kotlet schabowy
Zraz wołowy
Kluski śląskie ze szczypiorkiem i klarowanym masłem
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Sos pieczarkowy
Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)

PRZYSTAWKI ZIMNE (14 POZYCJI):

Domowy pasztet z żurawiną
Galert z nóżek wieprzowych
Marynowane szparagi owinięte szynką szwarcwaldzką
na sosie ogórkowo-miętowym
Matiasy w oleju z suszonymi pomidorami
Mix sałat z wędzonym kurczakiem i mozzarellą
Panierowane jajka w sezamie nadziewane sosem tatarskim
Pieczarki faszerowane mięsem mielonym
Pikle
Półmisek mięs pieczonych
(schab z morelą, rolada z boczku, karkówka pieczona, pieczeń z kurczaka)
Półmisek serów
Sałatka gyros
Sałatka jarzynowa
Szampański mus z łososia w vol-au-vent'ach
Pieczywo mieszane

DANIA GORĄCE:

Tradycyjne gołąbki z sosem z pomidorów pelati
Pieczone pałki z kurczaka w jogurtowej marynacie na fasolce szparagowej
Węgierski specjał
Schab na zasmażanej kapuście
Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem

BUFET KAWOWY:

Kawa, herbata
Woda niegazowana z miętą i cytryną

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

Alkohol, napoje, ciasta, tort, owoce, soki

Poprawiny

Czas trwania – 14:00 – 19:00

MENU - 65 zł

Żurek na wędzonce z jajkiem i swojskimi kielbasami lub flaczki po góralsku
Pieczona noga z kurczaka w słodko-kwaśnej glazurze z sezamem
Sos śmietanowo-koperkowy
Surówki (z białej kapusty, buraczków oraz marchewki)
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Pieczone ziemniaki z rozmarynem

DODATKOWO PŁATNE:

Bigos - 8 zł / osoba
Frytki - 4 zł / osoba
Morszczuk kapski z pieca - 9 zł / osoba
Ryba po grecku - 7 zł / osoba
Sałatka jarzynowa - 6 zł / osoba
Surówka z czerwonej kapusty - 3 zł / osoba
Tatar z wołowiny - 9 zł / osoba
Tortilla z wędzonym łososiem na zimno - 8 zł / osoba

Krojenie i układanie stołu słodkiego - 250 zł
Krojenie świni/dzika - 150 zł
Opłata za roznoszenie alkoholu - 200 zł
Wypożyczenie białych pokrowców na krzesła - 6 zł / szt.
(powyżej 100 osób gratis)
Wypożyczenie stołu wiejskiego - 100 zł
Wypożyczenie stołu wiejskiego + krojenie i uzupełnianie wędlin - 250 zł

Pieczony świniak 50kg - 2500 zł
Stół polski - 25 zł / osoba

Piwo keg 30L - 500 zł
Piwo keg 50L - 700 zł
Pakiet napoi gazowanych (bez ograniczeń) - 30 zł / osoba

POKOJE, W OFERCIE POSIADAMY:

2 pokoje trzyosobowe
2 pokoje jednoosobowe
21 pokoi dwuosobowych

Cena dla gości weselnych w dniu wesela wynosi 120 zł/os.
W cenie wliczone jest śniadanie
w formie stołu szwedzkiego w godz.: 8:00 - 11:00.
Doba hotelowa w godz.: 14:00 - 12:00.







*Dziękujemy za
skorzystanie z naszej oferty!*

