

PAKIET ALL INCLUSIVE

WESELE DO 12 GODZIN

445 ZŁ OD OSOBY

W cenie pakietu oferujemy:

Całonocne menu weselne zawierające tradycyjne potrawy
Open bar na napoje bezalkoholowe i alkoholowe do 12 godzin
Słodkie wypieki wykonane przez naszych Cukierników
Powitanie Pary Młodej i Gości weselnych kieliszkiem wina musującego oraz chlebem i solą
Bezpłatne menu dla dzieci do 2 lat
Profesjonalną i doświadczoną obsługę

Stylową aranżację, która zawiera:

Białe pokrowce na krzesła dla Pary Młodej, świece, obrusy, serwetki,
jedną wiązankę kwiatową

Dodatkowo przy wyborze tej oferty Para Młoda otrzymuje GRATIS!!!

Pokój ze śniadaniem w noc poślubną
Degustację menu weselnego dla 2 osób
Miejsce parkingowe w dniu bankietu
Monitor 60 cali do wyświetlania zdjęć rodzinnych
Zniżkę 10% na organizację przyszłych przyjęć okolicznościowych
w Art Hotelu (bociankowe, rocznice, chrzciny, komunie)

Pakiet przeznaczony jest na uroczystości dla minimum 40 pełnopłatnych osób

Wynajem Sali do godziny 04:00 GRATIS

Specjalne ceny pokoi w dniu bankietu weselnego dla rodziny i przyjaciół.

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

PAKIET ALL INCLUSIVE

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

Starter sezonowy Szefa Kuchni

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół z domowym makaronem i świeżym liściem lubczyku
Zupa pomidorowa z kładzionymi kluskami
Krem brokułowy z płatkami migdałów

Danie główne – podane na półmiskach/dwie porcje na osobę
(do wyboru trzy mięsa i jedna ryba)

Tradycyjne zrazy wołowe
Udko z kurczaka à la bażant
Kotlet de volaille
Karczek duszony w sosie własnym
Tradycyjny schabowy smażony na smalcu
Miruna w płatkach kukurydzianych
Filet z dorsza na parze w sosie cytrynowym
Filet z limandy panierowany z migdałami

Dodatki

(dwa do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Purée ziemniaczane
Kluski śląskie

Bukiet surówek sezonowych

Bufet słodkości

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

Przekąski zimne

Pasztet staropolski z żurawiną
Boczek po cygańsku
Rolada z drobiu z brokułami
Karczek nadziewany
Rostbef z musem paprykowym
Galaretki drobiowe
Śledź tradycyjny w oleju
Carpaccio z buraka z serem feta i olejem z pestek dyni
Pasztesy wegańskie (z pieczonej marchewki z imbirem, z białej fasoli z dodatkiem pieczarek)
Jajka faszerowane
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka śledziowa z ziemniakami
Sałatka chłopska z boczkiem i kiszonym ogórkiem
Pikle (pieczarki konserwowe, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, patisony)
Pieczywo

Bufet ciepły (dwie porcje na osobę)

Naleśniki ze szpinakiem i pieczarkami pod beszamelem
Lekko pikantna zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z krokietem warzywnym

Napoje Open Bar do 12 godzin

Kawa i herbata
Woda niegazowana z cytryną
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
Wino białe/czerwone (wytrwane) w karafkach
Wódka Wyborowa

Istnieje możliwość wprowadzania zmian do menu, co może wiązać się z koniecznością indywidualnej wyceny pakietu.

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU