

PAKIET EKSPRESJA

WESELE DO 12 GODZIN
369 ZŁ OD OSOBY

W cenie pakietu oferujemy:

Całonocne wykwitne menu weselne
Open bar na napoje bezalkoholowe i alkoholowe do 12 godzin
Tort weselny oraz słodkie wypieki wykonane przez naszych Cukierników
Powitanie Młodej Pary 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 Młoda Para 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 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:

pokój 1-osobowy ze śniadaniem 270 zł/doba
pokój 2-osobowy ze śniadaniem 310 zł/doba
Miejsce parkingowe - 55 zł/doba (wymagana imienna rezerwacja)

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

PAKIET EKSPRESJA

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

Przystawka

Grzanki z kozim serem i sosem figowym na bukietcie sałat

Zupa

Krem z borowików z kluseczkami kładzionymi

Danie główne

Kaczka marynowana w miodzie z pieczonym jabłkiem i
sosem z pomarańczy podana z purée z selera i ziemniaka

Tort weselny

Klasyczny tort śmietanowy dekorowany owocami sezonowymi
Mus do wyboru: truskawkowy, malinowy, czekolada z wiśnią, owoce leśne

Bufet słodkości

Sernik pieczony, szarlotka na kruchym cieście, tartaletki z musem i owocami sezonowymi,
babeczki bezowe z nadzieniem

Przekąski zimne

Tatar z polędwicy na grzance z sardelą
Terrina z drobiu zawinięta w plastry bekonu
Polędwiczki wieprzowe faszerowane szyszkami rakowymi
Płatki rostbefu na liściach rukoli
Rolada cielęca z grzybami
Paszтет z dziczyzny ze śliwką w occie
Roladki wieprzowe faszerowane musem warzywnym
Bocznik z cebulką à la śledź
Carpaccio z buraka żółtego z serem ze słonecznika i olejem z pestek z dyni
Ceviche z białych ryb z papryczkami jalapeño
Koreczki śledziowe z oliwką faszerowaną papryką

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

Salatki

Salatka z wędzonym kurczakiem
Salatka z serem Dor Blue i orzechami włoskimi
Salatka z rukoli z gruszką i serem słonecznikowym twardym

Dodatki

Pikle (pieczarki konserwowe, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, patisony)
Jajka z farszem (mięśny, wegetariański)
Pieczywo mieszane

Dania ciepłe

Szynka pieczona z ciepłymi bułkami
Krem z pieczonych warzyw korzennych, chipsem z gruszki i serem feta

Napoje Open Bar do 12 godzin

kawa i herbata
woda niegazowana z cytryną
soki owocowe
napoje gazowane (cola, fanta, sprite)
wino białe/czerwone 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