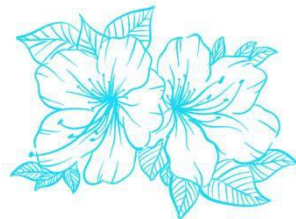




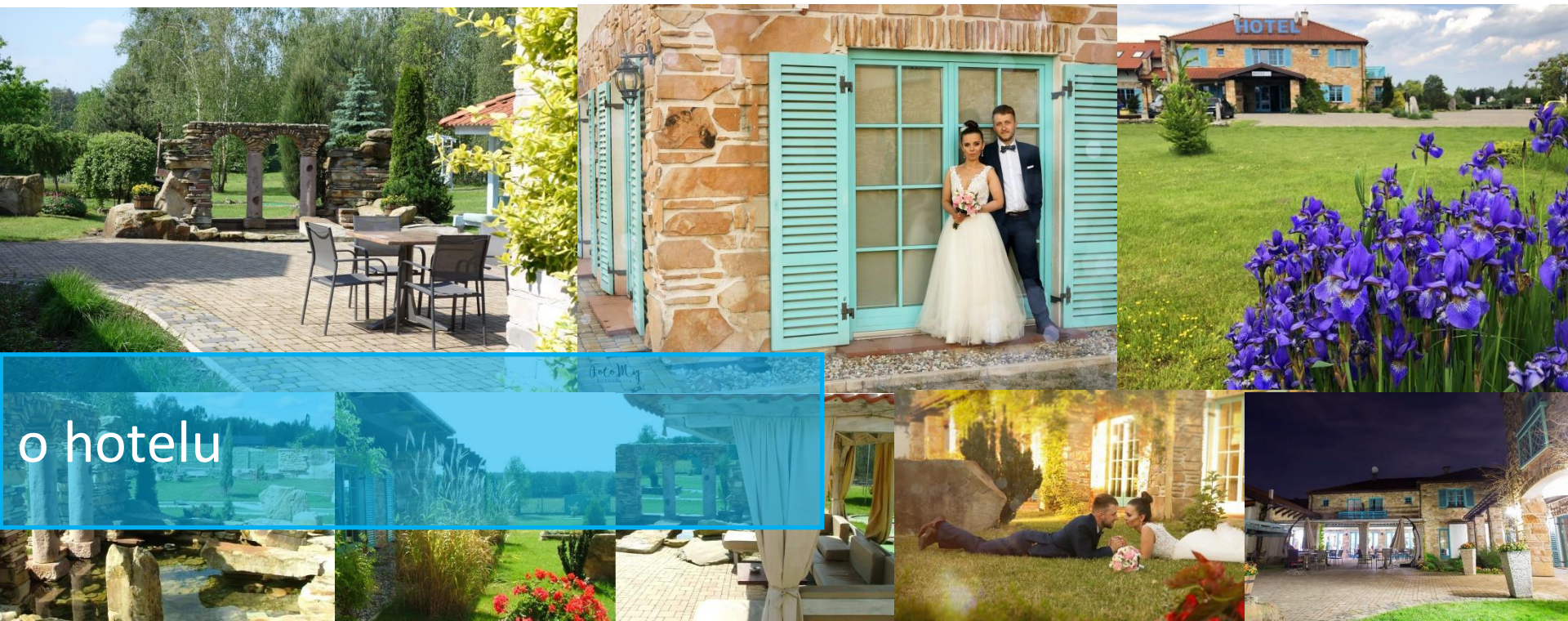
przyjęcie WESELNE w HOTELU CYPRUS



Tworząc hotel pragnęliśmy oddać w nim klimat cudownej wyspy Cypr - jej kolory, elementy architektury czy wnętrza.

Charakterystycznym motywem są lazurowe okiennice, kamienna elewacja z piaskowca oraz ceramiczny dach - to zapożyczenia rodem z cypryjskiego budownictwa przeniesione do centralnej Polski, jedyne 20 min od Warszawy.

Niewątpliwym atutem obiektu jest rozległy teren oraz ogród, utrzymany w klimacie greckiej wyspy, przepełniony kolorami i roślinnością śródziemnomorską.



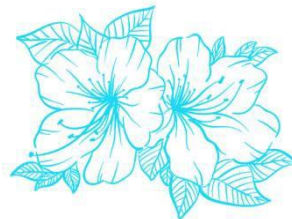


Sala, w której organizowane są przyjęcia weselne cechuje się neutralnością, co daje duży wachlarz możliwości wystroju.

Okraszona jest elementami nawiązującymi do klimatu śródziemnomorskiego. Niepowtarzalny kolor okien, dodaje również świeżości i przywraca wspomnienie lata i wymarzonych wakacji.

Powierzchnia sali to 320 m². Znajduje się na niej scena oraz piękny kryształowy żyrandol umieszczony tuż nad parkietem.

sala weselna



ZESTAW I

320 zł/ os. dorosła, 215 zł/ dzieci 3-12 lat

8 przekąsek zimnych (w tym sałatki)- w bufecie

2 zupy (1 serwowana, 1 w bufecie)

1 danie główne (serwowane)

2 ciepłe przekąski (1 serwowana, 1 w bufecie)

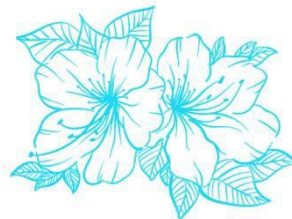
Dodatki: pieczywo, masło, pikle

Bufet słodki: ciasta- 4 rodzaje, muffinki, kruche babeczki, musy owocowe, owoce sezonowe, drobne słodkości

Napoje: kawa, wybór herbata, woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, napoje gazowane – bez ograniczeń

Lampka wina musującego i powitalny chlebek

zestawy weselne



ZESTAW II

340 zł/ os. dorosła, 230 zł/ dzieci 3-12 lat

10 przekąsek zimnych (w tym sałatki)

2 zupy (serwowane)

1 danie główne (serwowane)

2 ciepłe przekąski (serwowane)

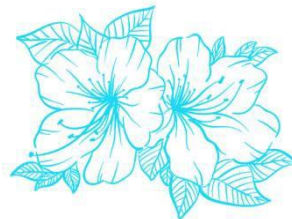
Dodatki: pieczywo, masło, pikle

Bufet słodki: ciasta- 4 rodzaje, muffinki, kruche babeczki, musy owocowe, owoce sezonowe, drobne słodkości

Napoje: kawa, wybór herbata, woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, napoje gazowane – bez ograniczeń

Lampka wina musującego i powitalny chlebek

zestawy weselne



ZESTAW III

370 zł/ os. dorosła, 250 zł/ dzieci 3-12 lat

10 przekąsek zimnych (w tym sałatki)

2 zupy (serwowane)

2 dania główne (serwowane)

1 ciepła przekąska (serwowana)

1 deser (serwowany po obiedzie)

do wyboru: szarlotka na ciepło z lodami, lody z owocami, pannacotta z musem truskawkowym

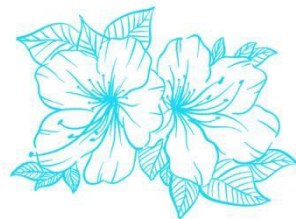
Dodatki: pieczywo, masło, pikle

Bufet słodki: ciasta- 4 rodzaje, muffinki, kruche babeczki, musy owocowe, owoce sezonowe, drobne słodkości

Napoje: kawa, wybór herbata, woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, napoje gazowane – bez ograniczeń

Lampka wina musującego i powitalny chlebek

zestawy weselne

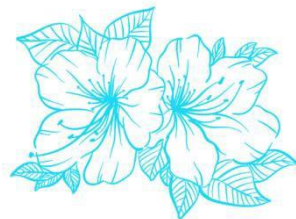


W CENIE KAŻDEGO ZESTAWU

- Wynajęcie sali weselnej wraz z dostępem do patio i ogrodu
- Obsługa kelnerska
- Koordynator sali
- Apartament dla Pary Młodej wraz z upominkiem od hotelu
- Parking na 90 miejsc, dozorowany, niestrzeżony
- Serwowanie tortu weselnego
- Opłata serwisowa za alkohol



informacje dodatkowe



ZUPY

(na początek)

Rosół królewski ze szparagami
i pierożkami z mięsem

Tradycyjny rosół z makaronem

Flaki

Grzybowa z lanymi kluseczkami

Krem z pieczonego buraka

Krem z pomidorów z grzankami

Francuska zupa cebulowa z grzanką
serową

Serowa z mięsnymi pulpecikami

ZUPY

(na koniec)

Żurek na maślanie

Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem
lub kapustą)

Barszcz czerwony z uszkami

menu weselne



DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i szpinakiem z sosem z suszonych pomidorów

Schab panierowany

Devolay

Tradycyjna pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym

Indyk w sosie brzoskwiniowo-miętowym

Roladki wieprzowe faszerowane pieczarkami i serem w sosie tymiankowym

Udko z kaczki confit w sosie żurawinowo-śliwkowym

DODATKI DO WYBORU

Gratin ziemniaczane

Puree ziemniaczane

Kluski śląskie

Kopytka

Surówka z buraczków

Buraczki zasmażane

Surówka colesław

Mizeria

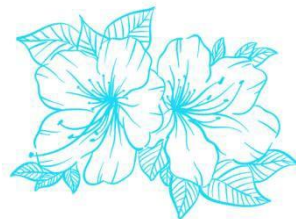
Kapusta zasmażana

Warzywa z pary

Różowa surówka z białej kapusty

Surówka z cukinii

menu weselne



DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Kotleciki sojowe z ziemniakami opiekany
i warzywami z pary

Papryka faszerowana warzywami
i kuskusem podana z miksem sałat

Camembert panierowany z sosem
żurawinowym podany na bukiecie sałat

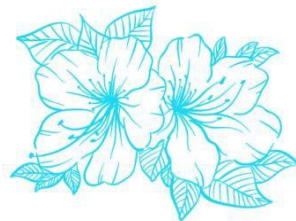
DANIA DLA DZIECI

Filet z kurczaka podany z frytkami i mizerią

Kotlecik mielony z puree ziemniaczanym i
surówką z marchewki

Naleśniki z nadzieniem serowym i owocami

menu weselne



PRZYSTAWKI ZIMNE

(ilość zależy od wybranego pakietu)

Mięsa pieczone i wędliny

Sery

Pasztet z żurawiną

Śliwki / wątróbka w boczku

Szynka szwarcwaldzka z melonem

Paluszki drobiowe w sezamie z 2 sosami

Jaja faszerowane – 3 rodzaje

Tatar wołowy/ z łososia – serwowany

Śledź w oleju z cebulką

Śledź po kaszubsku

Szpinakowe roladki z łososia

Roladki z cukinii z twarogiem kozim

Schab z musem chrzanowym

Mięso z golonki podane w galarecie

Tymbaliki z kurczaka

menu weselne



PRZEKĄSKI CIEPŁE

(ilość zależy od wybranego zestawu)

Strogonow

Dorsz saute ze szpinakiem i mozzarellą w sosie cytrynowym

Eskalopki z kurczaka podane z grillowanymi warzywami i sosem miodowo – musztardowym

Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem w sosie serowym podana z fasolką szparagową

Eskalopki ze schabu w sosie chrzanowym podane z fasolką szparagową

Roladka z polędwiczki wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu podana z panierowanym kalafiejem

SAŁATKI

Pomidory z mozzarellą

Złocista sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą

Mix sałat z grillowanym kurczakiem i warzywami

Liście szpinaku z sosem jogurtowym, parmezanem i pestkami słonecznika

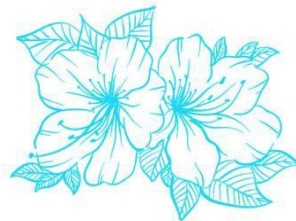
Mix sałat z bekonem i sosem żurawinowym

Sałatka grecka

Sałata z pieczonym burakiem, fetą i rukolą

Sałatka staropolska klasyczna z gotowanych warzyw

menu weselne



STÓŁ WIEJSKI

3500 zł

Szynka pieczona, baleron, polędwica,
kiełbasa, kaszanka, salceson, pasztet,
słonina marynowana, czarny,
pasztetowa, kapusta zasmażana,
smalec, ogórki kiszane, pikle, chrzan,
ćwikła, pieczywo

PŁONĄCA ŚWIŃSKA NOGA Z KOPYTEM

1200 zł/ szt. (ok. 60 porcji)

Dodatki: kasza, kapusta zasmażana,
ogórki kiszane, sos

STÓŁ WŁOSKI

4500 zł

Deska wędlin i serów włoskich, sałatka
z grillowanym bakłażanem, suszonymi
pomidorami i serem pleśniowym, pomidory
z mozzarellą, mozzarella z oliwą i rukolą,
sałatka z uszkami tortellini, farfale
z suszonymi pomidorami i koprem włoskim,
papryka grillowana z kozim serem, vitello
tonnato, bruschetta z suszonymi
pomidorami i szynką parmeńską, marynaty



OBSŁUGA BARMAŃSKA DRINK BAR + DODATKI

2500 zł – przy przyjęciach do 100 os.

3500 zł – przyjęcia powyżej 100 os.

Profesjonalny barman przez cały wieczór serwuje dla Państwa drinki wg wcześniej ustalonego menu.

Alkohol nie jest wliczony w cenę.

ROLBAR

700 zł

Wynajem oraz 30l piwa beczkowego

opcje dodatkowe menu



ŚLUB W PLENERZE 3000 zł

Pergola z żywymi kwiatami, krzesła w białych pokrowcach, czerwony dywan

ŚCIANKA MATERIAŁOWA Z PODŚWIECZENIEM LED 800zł

POKROWCE NA KRZESŁA (białe / ecru)
5 zł / szt

ORGANIZACJA POPRAWIN
od 100 zł/ os.

PRZYJĘCIA POWYŻEJ 10h
1500 Zł/ każda kolejna godzina

POKÓJE DLA GOŚCI WESELNYCH
Rabat od 5% do 10 %

Hotel posiada 39 pokoi, w których może zakwaterować 90 osób

opcje dodatkowe

HOTEL CYPRUS

Przy weselach sobotnich poniżej 90 osób + 10% kosztu
wybranego pakietu

Przy weselach piątkowych - 10 % rabatu na wybrany pakiet



Mazowiecka 121a
05- 825 Książenice

+48 22 734 34 53
+48604250792

rezerwacje@hotel-cyprus.pl
sprzedaz@hotel-cyprus.pl
www.HOTEL-CYPRUS.PL