przyjęcie

WESELNE

w HOTELU CYPRUS

Oferta na rok 2021/2022

ZESTAW I - 240 zł/os.

Przystawka serwowana
8 przekąsek zimnych (w tym sałatki)
2 zupy (1 serwowana, 1 w bufecie)
1 danie główne (serwowane)
2 ciepłe przekąski (1 serwowana, 1 w bufecie)

ZESTAW II - 250 zł/os.

Przystawka serwowana
10 przekąsek zimnych (w tym sałatki)
2 zupy (serwowane)
2 ciepłe przekąski (serwowane)

ZESTAW III - 260 zł/os.

Przystawka serwowana
12 przekąsek zimnych (w tym sałatki)
2 zupy (serwowane)
2 danie główne (serwowane)
1 ciepła przekąska (serwowana)
1 deser (serwowany)

DESERY SERWOWANE W ZESTAWIE III

Szarlotka na ciepło z lodami
Lody z owocami
Pannacotta z musem truskawkowym
Tiramisu

W CENIE KAŻDEGO ZESTAWU

Dodatki: pieczywo, masło, warzywa świeże, pikle

Bufet słodki: sernik, szarlotka, rafaello, blok czekoladowy, kruche babeczki, musy owocowe, owoce sezonowe, drobne słodkości

Napoje: kawa, herbata - 5 rodzajów, woda niegazowana z miętą i cytryną, soki owocowe, napoje gazowane - bez ograniczeń

Lampka wina musującego i powitalny chlebek

Opłata serwisowa za alkohol

Wynajęcie sali bankietowej z tarasem wraz z obsługą kelnerską i koordynatorem

Dekoracyjne sukienki na krzesła - do wyboru białe lub écru

Ścianka pikowana z podświetleniem LED

Parking niestrzeżony, dozorowany dla 90 samochodów

Apartament dla Pary Młodej do godz.: 16:00 wraz z upominkiem od hotelu oraz dodatkowy pokój dwuosobowy

PRZYSTAWKI

Roladki z cukinii z musem serowym z marynowaną rzodkiewką i czerwoną cebulą
Łosoś w cieście szpinakowym
Melon miodowy z szynką parmeńską
Tartinki z łososiem i twarogiem
Tartinki z pasztetem i winogronem
Babeczki wykwintne z nadzieniem, musem paprykowym oraz bazylią
Pomidory suszone faszerowane serem feta

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mięsa pieczone i wędliny
Sery
Pasztet z żurawiną
Różyczki z rostbefu z sosem musztardowym
Roladki z szynki szwarcwaldzkiej z jajkiem i rucolą
Szynka szwarcwaldzka z melonem
Paluszki drobiowe w sezamie z 2 sosami
Jaja faszerowane - 3 rodzaje
Tatar wołowy - serwowany
Śledź w oleju z cebulką
Roladki z łososia z białym serkiem
Roladki z cukinii z musem serowym
Wraps z pastą serową i warzywami
Schab z musem chrzanowym
Mięso z golonki podane w galarecie
Tymbaliki z kurczaka
Pomidory z mozzarellą

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Strogonow
Dorsz na warzywach w pomidorach podany z sosem paprykowym
Eskalopki z kurczaka podane z grillowanymi warzywami
(cukinia, bakłażan, papryka, ziemniak) i sosem miodowo- musztardowym
Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
podana z tagliatelle warzywnym i sosem serowym
Eskalopki ze schabu w sosie chrzanowym podane z fasolką szparagową
Roladka z polędwiczki wieprzowej (bekon, ogórek konserwowy)
podana z kuskusem i warzywami oraz sosem pomidorowym

SAŁATKI

Gyros
Sałatka z owoców morza
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 oscypkiem, bekonem i sosem żurawinowym
Mix sałat z serem feta i oliwkami
Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i rukolą
Sałatka staropolska klasyczna z gotowanych jarzyn

ZUPY
(na początek)

Rosół królewski ze szparagami i pierożkami z mięsem

Tradycyjny rosół z makaronem

Flaki

Kurkowa z łazankami

Krem z brokułów z płatkami migdałów

Krem z pomidorów z grzankami

Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

Chłodnik (sezonowy)

ZUPY
(na koniec)

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem lub kapustą)
Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i szpinakiem,
z opiekanymi ziemniakami, warzywami z pary i sosem z suszonych pomidorów

Roladki z indyka faszerowane serem feta i suszonymi pomidorami
podane z puree ziemniaczanym, szpinakiem smażonym i sosem serowym

Schab panierowany podany z ziemniakami z koprem i kapustą zasmażaną

Devolay podany z ziemniakami z masłem i koprem oraz surówką z kapusty pekińskiej

Tradycyjna pieczeń wieprzowa podana z kluskami śląskimi,
buraczkami i sosem grzybowym

Polędwiczki wieprzowe podane z ziemniakami z wody, brokułem i sosem kurkowym

Cordon bleu (szynka, ser) podany z gratiną ziemniaczaną i fasolką szparagową

Kaczka pieczona podana z ziemniakami opiekanymi,
buraczkami i sosem z czerwonej porzeczki - dopłata 10 zł/os.

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Kotleciki sojowe z ziemniakami opiekanymi i warzywami z pary

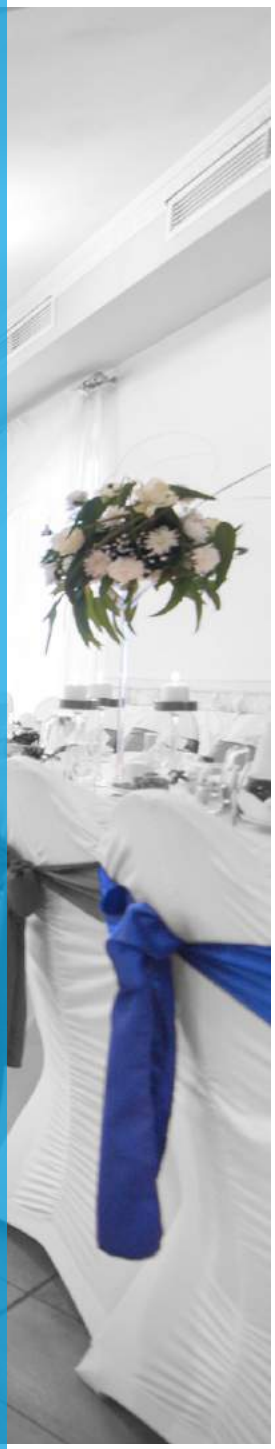
Papryka faszerowana warzywami i kuskusem podana z miksem sałat

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



DODATKOWO PROPONUJEMY:

· **Stół wiejski** – 1600 zł
(szynka z nogą, baleron, polędwica, kiełbasa, kaszanka, salceson, pasztet, słonina marynowana, czarny, pasztetowa, kapusta zasmażana, smalec, ogórki kiszone, pikle, chrzan, ćwikła)

· **Stół sushi:** 360 porcji sushi – 1500 zł / 520 porcji sushi – 2100 zł
(tuńczyk, łosoś, krewetki, ryba maślana, surimi, warzywa)

· **Stół włoski** – 2800 zł
(deska wędlin i serów włoskich, sałatka z grillowanym bakłażanem, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym. Pomidory z mozzarellą, mozzarella z oliwką 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)

· **Grill** – 35 zł/os.
na set grillowy, bufetowy składają się:
kaszanka z cebulką w papilotach, karkówka, kiełbasa, szaszłyki, warzywa grillowane, sałatka grecka i ziemniaczana z boczkiem, ziemniaki z masłem, sosy, pieczywo.

· **Płonąca świńska noga z kopytem** – 600 zł/szt. (ok. 60 porcji)
z dodatkiem kaszy / ziemniaków opiekanych, kapusty zasmażanej, ogórków kiszonych i sosu

· **Obsługa barmańska – drink bar + dodatki do drinków**
1500 zł - przy przyjęciach do 120 os.
2000 zł - przyjęcia powyżej 120 os.
Profesjonalny barman przez cały wieczór serwuje dla Państwa drinki wg wcześniej ustalonego menu
Alkohol nie jest wliczony w cenę

· **Wynajem rolbaru** + 20l. piwa beczkowego - 250 zł

· **Ścianka materiałowa LED** – 500 zł

·Litery LOVE – 350 zł

·**Ślub w plenerze** (pergola z żywymi kwiatami, krzesła w białych pokrowcach, czerwony dywan) – 1500 zł

· **Organizacja poprawin** od 70 zł/os.

· **W przypadku przyjęć trwających dłużej niż 10 godz.** – 1000 zł/ każda kolejna godz.

· **Pokój jednoosobowy** 155 zł, **pokój dwuosobowy** 195 zł (ze śniadaniem)
Hotel posiada 39 pokoi, w których może zakwaterować 80 osób

·**Tort weselny** 120 zł/kg
W przypadku dostarczenia własnego tortu (dostarczenie dowodu zakupu) opłata serwisowa – 5 zł/os.

Dysponujemy również pokaźną listą sprawdzonych podwykonawców, których usługi możemy Państwu zaoferować, m. in.: DJ, wokaliści, muzycy, floryści, fotografowie, videokamerzyści, firmy transportowe, firmy dekoratorskie

DODATKOWE ATRAKCJE:

Fotobudka, animatorki dla dzieci i kącik malucha, produkcję prezentacji wyświetlanej w podziękowaniu dla rodziców, balony z helem, kąciki tematyczne degustacyjne (cygara, alkohole, prossecco van) i wiele innych

NOTATKI

15% RABATU NA WESELA W PIĄTKI
(maksymalnie do godziny 04:00)

10% RABATU NA WESELA W SOBOTY
OD PAŹDZIERNIKA DO MARCA
(z wyłączeniem Świąt Wielkiej Nocy i Bożego Narodzenia)

Dział sprzedaży:

Agnieszka Skrzeczyńska
604-250-792
marketing@hotel-cyprus.pl

Dorota Zawłocka
532-889-070
dorota@hotel-cyprus.pl

Magdalena Jasińska-Kędzierska
668-063-427
dyrektor@hotel-cyprus.pl

Recepcja
22 734-34-53
rezerwacje@hotel-cyprus.pl
www.hotel-cyprus.pl