



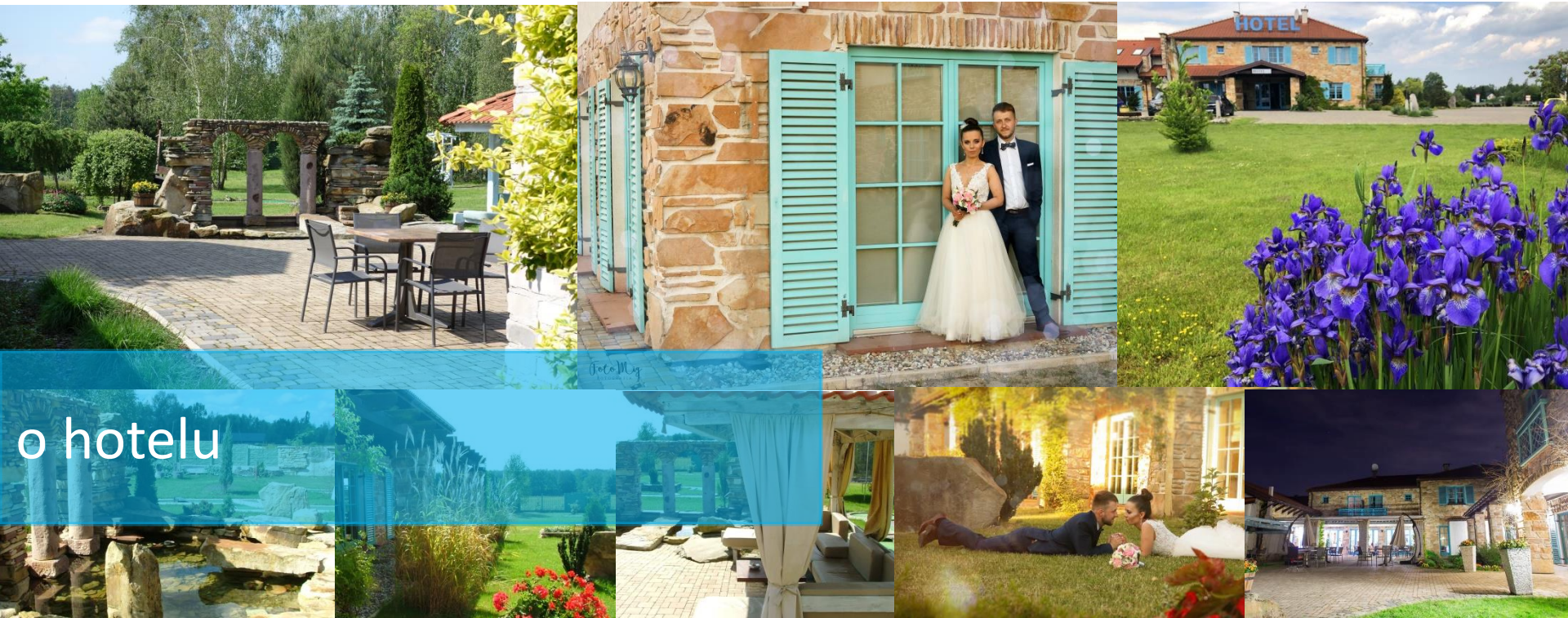
przyjęcie WESELNE w HOTELU CYPRUS



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, przepiękny kolorami i roślinnością śródziemnomorską.



o hotelu



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

270 zł/ os.

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)

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



zestawy weselne



ZESTAW II

290 zł/ os.

10 przekąsek zimnych (w tym sałatki)

2 zupy (serwowane)

1 danie główne (serwowane)

2 ciepłe przekąski (serwowane)

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

zestawy weselne



ZESTAW III

310 zł/ os.

12 przekąsek zimnych (w tym sałatki)

2 zupy (serwowane)

2 dania główne (serwowane)

1 ciepła przekąska (serwowana)

1 deser (serwowany)

do wyboru: szarlotka na ciepło z lodami, lody z owocami, panna cotta z musem truskawkowym, tiramisu

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



zestawy weselne



CENIE KAŻDEGO ZESTAWU

- Wynajęcie sali weselnej wraz z tarasem
 - Obsługa kelnerska
 - Koordynator sali
 - Apartament dla Pary Młodej do godz. 16.00 wraz z upominkiem od hotelu oraz dodatkowy pokój dwuosobowy
 - Parking na 90 miejsc, dozorowany, niestrzeżony
 - Serwowanie tortu weselnego
-
- * „korkowe,, - 3 zł. za butelkę alkoholu.
(przygotowanie lodu, schłodzenie alkoholu, ustawienie go, przygotowanie szkła)



informacje dodatkowe



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 (sezonowo)

ZUPY

(na koniec)

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem
lub kapustą)

Barszcz czerwony z uszkami

menu weselne



DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i szpinakiem z opiekany 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

DANIA GŁÓWNE

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 opiekany, buraczkami i sosem z czerwonej porzeczki – dopłata 10 zł/ os.

menu weselne



DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Kotleciki sojowe z ziemniakami opiekаныmi
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

Różyczki z rostbefu z sosem musztardowym

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

menu weselne



PRZEKĄSKI CIEPŁE

(ilość zależy od wybranego zestawu)

Strogonow

Dorsz na warzywach w pomidorach podany z sosem paprykowym

Eskalopki z kurczaka podane z grillowanymi warzywami 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 podana z kuskusem i warzywami oraz sosem pomidorowym

SALATKI

Salatka z owoców morza

Złocista салатка z wędzonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą

Mix салат z grillowanym kurczakiem i warzywami

Liście szpinaku z sosem jogurtowym, parmezanem i pestkami słonecznika

Mix салат z oscypkiem, bekonem i sosem żurawinowym

Mix салат z serem feta i oliwkami

Salata z pieczonym burakiem, fetą i rukolą

Salatka staropolska klasyczna z gotowanych warzyw

menu weselne



STÓŁ WIEJSKI

1700 zł

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

STÓŁ WŁOSKI

2800 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

opcje dodatkowe menu



PŁONĄCA ŚWIŃSKA NOGA Z KOPYTEM

650 zł/ szt. (ok. 60 porcji)

Dodatki: kasza, ziemniaki opiekane,
kapusta zasmażana, ogórki kiszone, sos

TORT WESELNY

140 zł/kg

W przypadku dostarczenia własnego
tortu (dostarczenie dowodu zakupu
wymagane) – opłata serwisowa 5 zł/ os.

SET GRILLOWY

39 zł/os.

Set grillowy: (po 1 porcji na osobę)
Karkówka, kaszanka z cebulką w papilotach,
kiełbasa, szaszłyki, warzywa grillowane,
sałatka grecka i ziemniaczana z boczkiem,
ziemniaki z masłem, sosy, pieczywo

opcje dodatkowe menu



OBSŁUGA BARMAŃSKA DRINK BAR + DODATKI

1700 zł – przy przyjęciach do 120 os.

2200 zł – przyjęcia powyżej 120 os.

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

Alkohol nie jest wliczony w cenę.

ROLBAR

370zł

Wynajem oraz 20l piwa beczkowego

opcje dodatkowe menu



ŚLUB W PLENERZE

2500 zł

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

ŚCIANKA MATERIAŁOWA Z PODŚWIECENIEM LED

500zł

ŚCIANKA PIKOWANA Z PODŚWIECENIEM LED

200zł.

POKROWCE NA KRZESŁA (białe / ecru)

2 zł / szt

ORGANIZACJA POPRAWIN

od 90 zł/ os.

PRZYJĘCIA POWYŻEJ 10h

1500 Zł/ każda kolejna godzina

POKÓJ JEDNOOSOBOWY

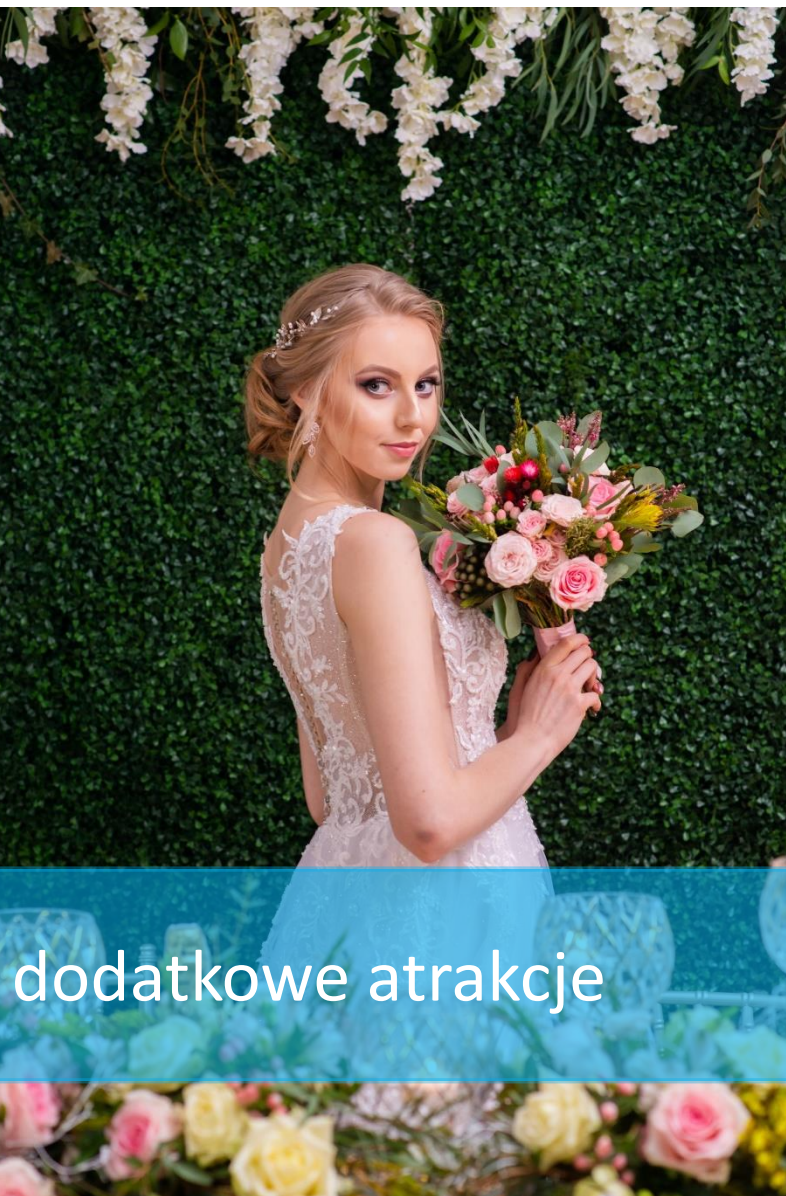
180 zł (ze śniadaniem)

POKÓJ DWUOSOBOWY

230 zł (ze śniadaniem)

Hotel posiada 39 pokoi, w których może zakwaterować 80 osób

opcje dodatkowe



- Fotobudka
- Animatorki dla dzieci i kącik malucha
- Produkcja prezentacji wyświetlanej w podziękowaniu dla rodziców
- Balony z helem
- Kącki tematyczne degustacyjne (cygara, alkohole, prosecco van)
- I wiele innych

Dysponujemy również pokazną listą sprawdzonych podwykonawców, których usługi możemy zaoferować:

DJ

Wokaliści

Muzycy

Floryści

Fotografowie

Videokamerzyści

Firmy transportowe

Firmy dekoracyjne

HOTEL CYPRUS

Przy weselach poniżej 100 osób + 10% kosztu wybranego pakietu

Przy weselach poniżej 70 osób + 15 % kosztu wybranego pakietu



Mazowiecka 121a
05- 825 Książenice

+48 22 734 34 53
+48604250792 Dorota Zawłocka

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