

Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 350 zł brutto/osoba

OPCJA SERWOWANA

Zupa serwowana:

Krem z gruszki i pietruszki, grzanki korzenne ze szczyptą pudru z pietruszki

Danie główne serwowane:

Pieczone żebro wieprzowe w sosie własnym w towarzystwie wędzonej śliwki, papryczki chili, podane z koperkowymi kluchami i maślanym burakiem

Deser serwowany:

Brownie czekoladowe, lody śmietankowe i sos wiśniowy

Bufet ciepły:

Szczawiowa na wędzonych żeberkach z jajkiem

Udko drobiowe w sosie BBQ

Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym

Filet rybny otulony pesto koperkowym

Farfalle w sosie paprykowo-pomidorowym

Królewski bukiet warzyw

Kopytka na maśle koperkowym

Bufet zimny:

Surówka Waldorf

Sałatka śledziowa

Sałatka z brokuła i jajka

Sałatka grecka

Terriny i pasztety własnej produkcji z piklami i sosami

Sałatka Caprese

Pieczony rostbef z musem musztardowym

Kosz pieczywa

Bufet słodkości:

Krem czekoladowy z karmelizowaną wiśnią

Pucharki owocowe z galaretką

Mini beziki z kremem mascarpone

Ptysie

Owoce krojone

Ciasta: ciasto makowe, kokosowe, sernik na zimno z owocami.

Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub gulasz wieprzowy z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 380 zł brutto / osoba

OPCJA SERWOWANA

Przystawka:

Pierś z kaczki z nutą rozmarynu, z musem chrzanowym, karmelizowanym burakiem i blanszowaną marchewką na maśle tymiankowym

Zupa serwowana:

Krem cebulowy z serem fetą, chrustem z dojrzewającego boczku i oliwą truflową

lub (do wyboru wcześniej)

Królewski rosół z domowym makaronem i pulpecikami drobiowymi

Danie główne serwowane:

Podwędzana polędwiczka wieprzowa otulona pieprzem cytrynowym, babką au gratin, zapiekaną marchewką czosnkową i sosem szalotkowym

Deser serwowany:

Krem kataloński z ciastkiem owsianym i sezonowym owocem

Bufet ciepły:

Aromatyczna zupa pieczarkowa
Staropolskie medaliony wołowe w sosie własnym
Orientalny filet z kurczaka w warzywach
Filet z pstrągą tęczowego na sosie winno - koperkowym

Bukiet sezonowych warzyw z oliwą
Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

Bufet zimny:

Śledź w trzech odsłonach: po kaszubsku, z jabłkiem i burakiem

Wiejskie przysmaki (pasztet, pieczone mięsa, regionalne sery)

Carpaccio z buraka z fetą i octem balsamicznym, podane na rukoli

Salatka nicejska

Pieczeń rzymska z sosem żurawinowym

Balotyna z kurczaka

Bukiet sałat i warzyw z sosami

Pikle

Kosz pieczywa

Wędzone ryby

Bufet słodkości:

Panna cotta z sosem malinowym

Crepe brulee

Galaretka z owocami

Selekcja muffinek

Owoce filetowane

Domowe ciasta: szarlotka, sernik na spodzie czekoladowym, ciasto czekoladowe

Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub gulasz wieprzowy z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 410 zł brutto/osoba

OPCJA SERWOWANA

Przystawka serwowana:

Vol-au-vent, czyli puszyste ciastko francuskie wypełnione rostbefem, musem szalotkowym i nutą chrzanu

Zupa serwowana:

Aromatyczny rosół z indyka z pulpecikami i lanymi kluskami pietruszkowymi

Danie główne:

Kurczak supreme otulony dojrzewającym boczkiem, puree ziemniaczane, kalafior romanesco i sos winno - truflowy

Deser serwowany:

Pieczone jabłko z cynamonem na czekoladowej kruszonce z dodatkiem sosu zabajonem podane z lodami śmietankowymi

lub (do wyboru wcześniej)

Przystawka serwowana:

Marynowany łosoś w buraku i cytrynie, zapiekany ziemniak, kompresowany ogórek w białym winie z kwaśną śmietaną i kawiozem owocowym

Zupa serwowana:

Krem z pasternaku, chips z ziemniaka i oliwa z suszonych pomidorów

Danie główne:

Pstrąg łososiowy, puree z selera i salsą pomidorową, z dodatkiem czerwonej cebuli i oliwki

Deser serwowany:

Ciasto bananowe z dodatkiem karmelowego kremu, otulone śmietankowym musem i lodami czekoladowymi

Bufet ciepły:

Żurek po staropolsku z jajkiem
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiovym i akcentem trufl
Duszona rolada drobiowa z nadzieniem szpinakowo-serowym w sosie paprykowym
Karczek wieprzowy pieczony w ziołach i sosie własnym
Dorsz marynowany cytrusami otulony sosem koperkowym
Ziemniaki opruszone pudrem koperkowym
Makaron penne z sosem chorizo
Grillowane warzywa z ziołami i oliwą

Bufet zimny:

Swojski pasztet z sosem owocowym
Roladka z szynki w galarecie faszerowana musem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe
Śledź w śmietanie i czerwonej cebuli
Deska wędzonych ryb
Pieczone mięsa
Sałatka grecka
Sałatka hawajska
Bukiet sałat i warzyw w towarzystwie sosów
Kosz pieczywa

Bufet słodkości:

Patera owoców
Fontanna czekoladowa
Patera ciast (sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe)
Panna cotta
Krem czekoladowy
Tiramisu włoskie
Galaretka owocowa

Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub strogonow z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 450 zł brutto/osoba

OPCJA SERWOWANA Przystawka

serwowana:

Rillettes z kaczki nagrzanca czosnkowej, konfitura z czerwonej cebuli, liść rukoli z ziarnem granatu

Zupa serwowana:

Flaczkidomowe

Danie główne:

Duszone policki wieprzowe w czerwonym winie i rozmarynie, pieczone ziemniaczki, brokuł, sos pieczeniowy

Deser:

Miętowa panna cotta z sosem wiśniowym

lub (do wyboru wcześniej)

Przystawka serwowana:

Panierowany serbrie namłodych liściach w towarzystwie wiśni i prażonych orzechów włoskich

Zupa serwowana:

Lazurowy krem, chips z salami i pudrem z pietruszki

Danie główne:

Pieczony udziec kaczki podany z aromatycznym puree buraczanym z nutą cynamonu i chili, kalaflor romanesc, całość dopełniona sosem cydrowym

Deser:

Tarta malinowa z koroną bezową i musem śmietanowym

Bufet ciepły:

Tajska zupa z mlekiem kokosowym i kurczakiem
Krem szczawiowy z jajkiem

Curry z wołowiną i warzywami
Rolada z indyka faszerowana gryką i dynią w sosie gravy
Glazurowany łosoś w marynacie z syropu klonowego i gorczycy
Ryż jaśminowy z przyprawami
Grillowane warzywa
Babka au gratin
Gnocchi ziemniaczane z pesto bazyliowym

Bufet zimny:

Tarta z warzywami
Deska wędzonych ryb
Deska serów regionalnych
Caprese z pomidora i mozzarelli z dodatkiem redukcji octu balsamicznego
Sałatka nicejska
Bukiet sałat z warzywami i dipami
Sałatka wiosenna
Mięsa pieczone
Galantyna drobiowa
Plastry indyka w sosie kaparowym
Pikle
Kosz pieczywa
Przekąski koktajlowe

Bufet słodkości:

Panna cotta z sosem malinowym
Creme brulee
Owoce filetowane
Malinowa chmurka
Fontanna czekoladowa
Blok czekoladowy
Ciasta: tiramisu, sernik królewski, ciasto toffi

Po północy:

Staropolski żurek z jajkiem lub strogonow z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

OPCJE DODATKOWE

ALKOHOLE

Wódka Stumbrass - 54,00 zł / 0,5l
Wódka Wyborowa - 54,00 zł / 0,5l
Wódka Finlandia - 66,00 zł / 0,5l
Whisky Ballantine's - 120,00 zł brutto / 0,7l
Whisky Jack Daniel's - 170,00 zł brutto / 0,7l
Wino białe/czerwone Vittorino - 45,00 zł / 0,75l
Piwo Kasztelan - 9,00 zł / 0,5l

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca-Cola, Fanta, Sprite - 12,00 zł / 850ml
Soki owocowe - 12,00 zł / 1l
Kawa, herbata no limit - 20,00 zł / osoba

USŁUGA BARMANA - 1000,00zł (1 barman na 50 osób)

MENU DRINKI

1. Finlandia Caipiroska

Wódka Finlandia, limonka, cukier trzcinowy, kruszony lód

- Wódka Finlandia - 66,00zł brutto / 0,5l
- Limonka, cukier trzcinowy, kruszony lód - w cenie

2. Sex on the beach

Wódka Wyborowa, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, grenadyna, likier brzoskwiniowy

- Wódka Wyborowa - 54,00zł brutto / 0,5l
- Sok pomarańczowy - 12,00zł brutto / 1l
- Grenadyna - 84,00zł brutto / 0,7l
- Sok żurawinowy, likier brzoskwiniowy - w cenie

3. Finlandia Copa

Wódka Finlandia smakowa, Coca-Cola, Limonka, lód

- Wódka Finlandia smakowa - 66,00zł brutto / 0,5l
- Coca-Cola - 12,00zł brutto / 1l
- Limonka, lód - w cenie

Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

4. Whiskey Sour

Whisky Jack Daniel's, sok z cytryny, syrop cukrowy, lód

- Whisky Jack Daniel's – 170,00zł brutto / 0,7l
- Sok z cytryny, syrop cukrowy, lód – w cenie

5. Tequila Sunrise

Tequila Olmeca Srebrna, sok pomarańczowy, sok z cytryny, grenadyna

- Tequila Olmeca Srebrna – 120,00zł brutto / 0,7l
- Grenadyna – 84,00zł brutto / 0,7l
- Sok pomarańczowy – 12,00zł brutto / 1l
- Sok z cytryny – w cenie

6. Mojito

Rum Bacardi biały, woda gazowana, limonka, brązowy cukier, mięta

- Rum Bacardi biały – 96,00zł brutto / 0,7l
- Woda gazowana – 12,00zł brutto / 1l
- Limonka, cukier brązowy, mięta – w cenie

7. Gin & Tonic

Gin Seagrams, tonic, lód, cytryna

- Gin Seagrams – 89,00zł brutto / 0,7l
- Tonic – 12,00zł brutto / 1l
- Lód, cytryna – w cenie

8. Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, woda gazowana

- Prosecco – 66,00zł brutto / 0,7l
- Aperol – 96,00zł brutto / 0,7l
- Woda gazowana – 12,00zł brutto / 1l

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

BAZA NOCLEGOWA**

Apartament dla Państwa Młodych - GRATIS (w miarę dostępności)

Apartament de lux:

- do wykorzystania pojedynczego - 500,00zł
- do wykorzystania dla dwóch osób - 300,00zł / osoba
- do wykorzystania dla więcej niż dwóch osób (max 4) - 250,00zł / osoba.

Pokój jednoosobowy - 324,00zł brutto / osoba

Pokój dwuosobowy - 378,00zł brutto / cały pokój

Pokój trzyosobowy - 486,00zł brutto / cały pokój

W cenie noclegu znajduje się dostęp do Strefy Wellness.

Śniadanie dla Gości przyjęcia weselnego – 50,00zł brutto / osoba.

Doba hotelowa od godz. 15.00 w dniu przyjazdu.

Zwolnienie pokoi hotelowych do godz. 11.00 w dniu wyjazdu.

Korzystanie z parkingu hotelowego płatne. Parking niestrzeżony, monitorowany. Cennik opłat za wjazd na parking 1h – bezpłatnie, każda kolejna rozpoczęta godzina – 2 zł, postój powyżej 10 h – 20 zł/doba.

***Zaproponowane ceny na w/w towary będą podlegały waloryzacji w oparciu o wskaźnik inflacji.**

****Ceny obowiązują z pominięciem terminów pakietowych**