



HOTEL SOLAR PALACE

SPA & WELLNESS

OFERTA WESELNA





Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Hotelu**** Solar Palace SPA & Wellness. Ślub to jedno z najważniejszych i najpiękniejszych wydarzeń w życiu, a wyjątkowe wesele stanowi idealny początek nowej wspólnej drogi. Z tego powodu organizację tego niezwykłego dnia warto powierzyć zespołowi, który od lat specjalizuje się w kompleksowym przygotowaniu niezapomnianych przyjęć weselnych.

Aby sprostać wszystkim Państwa oczekiwaniom, przygotowaliśmy różnorodne pakiety menu, które można dopasować według indywidualnych potrzeb. Zachęcamy również do umówienia się na spotkanie z naszą specjalistką, która z przyjemnością odpowie na każde pytanie oraz oprowadzi po wnętrzach hotelu, abyście mogli Państwo poczuć wyjątkową atmosferę tego miejsca.

Serdecznie zapraszamy!



Oferta zawiera

Organizację przyjęcia weselnego do 70 osób w eleganckiej, przestronnej i klimatyzowanej Restauracji Tremo.

Chleb i sól do tradycyjnego powitania Państwa Młodych.

Powitalny kieliszek wina musującego dla Państwa Młodych i Gości weselnych.

Preferencyjną cenę Apartamentu dla Nowożeńców ze śniadaniem i butelką wina musującego

Preferencyjne ceny pokoi dla Gości weselnych.

Dzieci do lat 4 pobyt w cenie pobytu Rodziców.

Dzieci od 5 do 10 lat rabat 50% od ustalonej ceny menu.

Stół dla obsługi technicznej 50% zniżki od ustalonej ceny menu.

Bezpłatny, monitorowany parking.

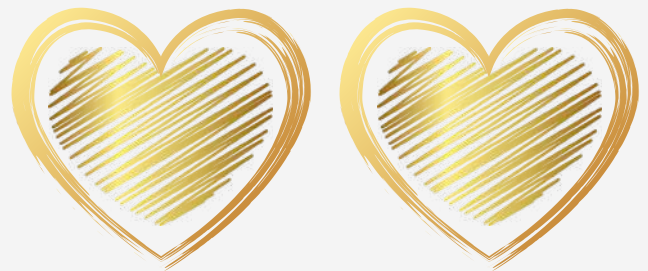


Oferta weselna

PAKIET CLASSIC



PAKIET PRESTIGE



PAKIET DELUXE





PAKIET CLASSIC



Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana



10 zimnych przekąsek w bufecie



2 gorące dania w bufecie



Serwowany deser



Pakiet napojów bezalkoholowych-0,5 l na osobę



460ZŁ BRUTTO/OSOBA*

*oferta obowiązuje przy minimum 40 osobach

UROCZYSTA 3-DANIOWA KOLACJA

Przystawka serwowana*

-PASZTET Z DZIKA

-MINI TATAR

Zupa serwowana*

-KREM Z POMIDORÓW Z NUTĄ BAZYLI

-KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z CHIPSEM Z BATATÓW

-ROSÓŁ DROBIOWY Z MAKARONEM

-ZUPA Z MAZURSKICH GRZYBÓW LEŚNYCH

Danie Główne serwowane*

-POLĘDWICA WIEPRZOWA Z SOSEM Z MAZURSKICH GRZYBÓW LEŚNYCH
PODAWANA Z PUREE I MIXEM SAŁAT

-DUSZONA PIERŚ Z KURCZAKA Z SOSEM MUSZTARDOWYM,
PODAWANA Z RISOTTO Z CURRY I ŚWIEŻYM SZPINAKIEM

-FILET Z KACZKI Z ŻURAWINĄ I GRUSZKA,
PODAWANY Z KASZĄ GRYCZANĄ I BUKIETEM WARZYW.

Deser serwowany*

-LODY WANILIOWE Z GORĄCYMI MALINAMI

-KRUSZONE Z JOGURTEM

Bufet zimny (na półmiskach na stole)

-PATERA WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH

-SAŁATKA GRECKA

-SAŁATKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

-SAŁATKA ZIELONA Z SANDACZEM (SAŁATA LODOWA, KIWI, OGÓREK, AWOKADO, WINEGRET,
PESTKI DYNI)

-TYMBALIKI DROBIOWE ŁÓDECZKI Z CYKORII Z PIKANTNĄ MASĄ SEROWĄ I POMARAŃCZĄ

-PTYSIE Z SERKIEM CHRZANOWYM I ŁOSOSIEM

-CARPACCIO Z BURAKA Z FETA I SOSEM CZOSNKOWYM

-PIECZYWO, BUŁECZKI, MASŁO



Dania ciepłe*

- BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYMI KĄSKAMI Z MIĘSEM
- SANDACZ Z PIECA Z KRUSZONKĄ, PUREE Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ
- BOEUF STROGANOW

Napoje

- AROMATYCZNA KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
 - SOKI OWOCOWE - 0,5L NA OSOBĘ
 - PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH (FANTA, SPRITE, COCA-COLA): 20ZŁ OD OSOBY
-



PAKIET PRESTIGE



Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana



Serwowany deser



4 gorące dania w bufecie



13 zimnych przekąsek w bufecie



Bufet deserowy



Pakiet napojów bezalkoholowych - 1 liter na osobę



499ZŁ BRUTTO/OSOBA*

*oferta obowiązuje przy minimum 50 osobach

UROCZYSTA 3-DANIOWA KOLACJA

Przystawka serwowana*

-EKLER Z ŁOSOSIEM

-MINI TATAR

Zupa serwowana*

-KREM BOROWIKOWY Z GRZANKAMI

-BULION RYBNY Z PULPECIKAMI

-KREM Z BROKUŁA Z NUTĄ MIĘTY I PESTKAMI DYNI Z SOLANKI

-ROSÓŁ Z 3 MIĘS Z MAKARONEM

Danie Główne serwowane*

-PIECZONY DORSZ W ZIOŁACH Z WARZYWAMI Z PARY I PUREE MAŚLANE

-ESKALOPKI Z INDYKA MARYNOWANE W ROZMARYNIE, CZĄSTKI ZIEMNIAKA,
ZIELONA FASOLKA Z SUSZONYM POMIDOREM

-FILET Z KACZKI Z ŻURAWINĄ I BLANSZOWANYM JABŁKIEM PODAWANY
Z PUREE ZIEMNIACZANYM, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I BURAKIEM NA CIEPŁO

-POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE Z MAZURSKICH GRZYBÓW LEŚNYCH
Z DUSZONĄ MARCHEWKĄ I GNOCHI ZIEMNIACZANYM

Deser serwowany*

-BROWNIE MALINOWE

-PANNA COTA Z MUSEM OWOCOWYM

Bufet zimny (na półmiskach na stole)

-FASZEROWANY PSTRAĞ

-PASZTET Z DZIKA

-DESKA SERÓW Z KONFITURĄ Z CEBULI NA CZERWONYM WINIE

-CAPRESE DI BUFALA

-PATERA WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH

-CARPACCIO Z BURAKA

-SAŁATKA GRECKA

-SAŁATKA CEZAR

-SAŁATKA Z BROKUŁEM, FETĄ I PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI TYMBALIKI DROBIOWE

-ŁÓDECZKI Z CYKORII Z PIKANTNĄ MASĄ SEROWĄ I POMARAŃCZĄ

-MARYNATY (GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA)

-ŚLEDZIE W 3 SMAKACH

-PIECZYWO, BUŁECZKI, MASŁO

Gorąca kolacja w bufecie*

- RYBA MIRUNA W CIEŚCIE PIWNYM Z WARZYWAMI NA PARZE, ZIEMNIAKI PIECZONE
 - SCHAB ZE ŚLIWKĄ W SOSIE WŁASNYM
- KARKÓWKA PIECZONA Z ZIOŁAMI W SOSIE PIECZENIOWYM Z ZIEMNIAKAMI PO STAROPOLSKU Z TYMIANKIEM
- ZAPIEKANA PIERŚ Z KURCZAKA Z SOSEM PAPRYKOWYM, CEBULĄ I MIODEM
 - BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
 - WARZYWA GRILLOWANE (PAPRYKA, CUKINIA, CZERWONA CEBULA, PIECZARKI)
 - ZUPA MEKSYKAŃSKA

Bufet deserowy

- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (SERNIK, SZARLOTKA, PIJANA WIŚNIA, CIASTO PISTACJOWE)
- KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI
- MINI PTYSIE Z KREMEM
- OWOCE FILETOWANE

Napoje

- AROMATYCZNA KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE - 0,5L NA OSOBĘ
- PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH (FANTA, SPRITE, COCA-COLA): 20ZŁ OD OSOBY



PAKIET PRESTIGE



Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana



Serwowany deser



5 gorących dań w bufecie



16 zimnych przekąsek w bufecie



Bufet deserowy



Pakiet alkoholi



Pakiet napojów bezalkoholowych - 1 liter na osobę



540ZŁ BRUTTO/OSOBA*

UROCZYSTA 3-DANIOWA KOLACJA

Przystawka serwowana*

- BABECZKA Z MUSEM CHRZANOWYM, WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KOPERKIEM
- CARPACCIO WOŁOWE Z PIKLAMI W SOSIE BALSAMICZNYM Z RUKOLĄ I PARMEZANEM

Zupa serwowana*

- MAZURSKA ZUPA RYBNA
- KREM Z BROKUŁÓW Z NUTĄ MIĘTY
- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z 3 MIĘS Z MAKARONEM
- KREM Z KISZONEGO OGÓRKA

Danie Główne serwowane*

- FILET Z KACZKI SOUS VIDE, GNOCCHI, BURAKI Z MIODEM, SOS ŻURAWINOWY
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE BOROWIKOWYM Z KASZĄ GRYCZANĄ I CHRUPIĄCĄ SAŁATĄ Z WARZYWAMI
- SANDACZ PIECZONY PODAWANY Z DUSZONYMI WARZYWAMI I GNOCCHI SZPINAKOWYM

Deser serwowany*

- BEZA PAVLOVA
- PRELIBATEZZE

Bufet zimny (na półmiskach na stole)

- FASZEROWANY PSTRAĞ
- DESKA SERÓW Z KONFITURĄ Z CEBULI NA CZERWONYM WINIE
- POMIDORKI W SOSIE BAZYLIOWYM
- PATERA WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH
- ŚLEDZIE W 3 SMAKACH
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ
- SAŁATKA CEZAR
- TYMBALIKI DROBIOWE
- ŁÓDECZKI Z CYKORII Z PIKANTNĄ MASĄ SEROWĄ I POMARAŃCZĄ
- PTYSIE FASZEROWANE SERKIEM Z ŁOSOSIA
- RYBA PO GRECKU
- SAŁATKA JARZYNOWA PODANA W EKLERACH

- SAŁATKA ZIELONA Z SANDACZEM
- CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM FETA I SOSEM CZOSNKOWYM
- MARYNATY (GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA)
- PIECZYWO, BUŁECZKI, MASŁO

Gorąca kolacja w bufecie*

- SANDACZ PIECZONY W PIECU UŁOŻONY NA RISOTTO Z WARZYWAMI
- DUSZONY SCHAB W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU Z PUREE CHRZANOWYM I BURACZKAMI NA CIEPŁO
- POLĘDWICZKA W CIEŚCIE FRANCUSKIM W SZYNCE DOJRZEWAJĄCEJ Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I GOTOWANYMI WARZYWAMI
- GULASZ WOŁOWY Z KASZĄ BULGUR I WARZYWAMI
- PAPRYKA FASZEROWANA RYŻEM I MIĘSEM Z KURCZAKA
- SZASZŁYK DROBIOWY Z PAPRYKĄ, CUKINIĄ I CEBULĄ, CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW, FASOLKA SZPARAGOWA, SOS TZATZIKI
- RAVIOLI Z GĘSINĄ I GRZYBAMI
- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
- BULION WOŁOWY Z PULPETEM MIĘSNYM
- WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA
- KWAŚNICA Z GĘSINY
- FLAKI WOŁOWE

Bufet deserowy

- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (SERNIK, SZARLOTKA, PIJANA WIŚNIA, CIASTO PISTACJOWE)
- KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI
- MINI PTYSIE Z KREMEM
- OWOCE FILETOWANE

Napoje

- AROMATYCZNA KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE - 1L NA OSOBĘ
- PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH (FANTA, SPRITE, COCA-COLA): 20ZŁ OD OSOBY



PAKIET ALKOHOLOWY

-WINO BIAŁE I CZERWONE (200 ML/OSOBA)

-WÓDKA KRAJOWA (0,5 L/OSOBA)

-PIWO Z BECZKI (0,5 L/OSOBA)

W pakiecie alkoholowym zawarte są:
piwo beczkowe Tyskie, piwo beczkowe Książęce Złote Pszeniczne,
wino Levorato Vino, Broken Back .

80ZŁ BRUTTO/OSOBA*

*cena za dodatkowy pakiet (poza ofertą Prestige)

Bufety tematyczne

BUFET SŁODKI

-KOMPOZYCJA CIAST

-SŁODKIE DESERKI

-KRUCHE CIASTECZKA MAŚLANE

-KOLOROWE BEZY

-BABECZKI Z NADZIENIEM

-MAKARONIKI

-KOKOSANKI

-OWOCE FILETOWANE

900 ZŁ BRUTTO



Bufety tematyczne

BUFET WIEJSKI

-RYBY WĘDZONE (JESIOTR, PSTRĄG, SUM): 100 G/OS.

-WĘDLINY I MIĘSA PIECZONE, SZYNKI, POLĘDWICE, BOCZKI,
BALERON, KABANOSY, KIEŁBASY SWOJSKIE (3 RODZAJE)

-ROLADY BOCZKOWE

-PIEROGI Z KAPUSTĄ I Z GRZYBAMI

-SAŁATKA ZIEMNIACZANA ZE ŚLEDZIEM I JABŁKIEM

-SMALEC ZE SKWARKAMI

-PASZTET PIECZONY

-OGÓRKI MAŁOSOLNE LUB KISZONE

-CHLEB STAROPOLSKI Z PIECA

2000 ZŁ BRUTTO



Sala Tremo



Kopuła i Tajemniczy Ogród





Animator dla najmłodszych


Martwisz się, że Twoi goście weselni będą zaabsorbowani opieką swoich najmłodszych pociech? Mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie - urozmaicone animacje. Nasi animatorzy, dzięki doświadczeniu i wiedzy oraz oryginalnemu podejściu do najmłodszych, potrafią utrzymać ich uwagę, wysłuchać i dać im wiele zabawy. Animatorzy to idealne rozwiązanie dla wesel, w których sporą częścią zaproszonych Gości są dzieci poniżej 12 roku życia. Wygląd, strój i charakterystyka naszych animatorów sprawiają, że najmłodszy bardzo chętnie biorą udział we wszystkich organizowanych przez nich zabawach.

Pokaz barmański

Pokaz barmański niewątpliwie wyróżni Waszą uroczystość i nada wyjątkowego charakteru dla Waszego wesela. Doświadczony barman przygotuje niesamowite show przy użyciu sprzętu barmańskiego oraz pirotechniki, skomponuje drinki w spektakularny sposób w rytm efektownej muzyki.

Fotograf

Uwiecznienie tego najpiękniejszego dnia w życiu jest bardzo ważną sprawą. Sesja zdjęciowa w naszych klimatycznych wnętrzach nada charakter tej niezapomnianej chwili. Profesjonalny fotograf sprawi, że będziecie mieć wspaniałą pamiątkę na całe życie.



Jeśli zainteresowała Państwa
nasza oferta, zapraszamy do
Hotelu **** Solar Palace Spa &
Wellness na spotkanie z naszym
ekspertem, by poznać obiekt i
spróbować naszej kuchni

Hotel**** Solar Palace Spa & Wellness
11-700 Mrągowo, ul. Jaszczurcza Góra 22, 24

Tel. +48 888 884 536

E-mail: marketing@hotelsolar.com.pl

www.hotelsolar.com.pl

