



HOTEL BOROWIECKI

OFERTA WESELNA



Jesteśmy świadomi, że zaślubiny to dla każdej Pary Młodej jeden z najważniejszych dni w życiu. Chcielibyśmy sprawić, aby był on jeszcze bardziej wyjątkowy i przebiegł we wspaniałej atmosferze. Oferujemy Państwu profesjonalną usługę organizacji wesela w Hotelu Borowiecki. Piękna sala, wyśmienita kuchnia oraz doskonała obsługa sprawiają, że to będzie dla Państwa niezapomniane wydarzenie.



Specjalnie dla Państwa proponujemy w cenie każdego pakietu:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Przywitanie Gości weselnych lampką wina musującego
- Uroczyste przystrojenie sali
- Wybrane MENU
- Specjalne MENU dla najmłodszych oraz wegetarianów i wegan
- Profesjonalną obsługą kelnerską
- Atrakcyjne ceny wybranych typów alkoholi Apartament dla Nowożeńców GRATIS!
- Preferencyjne ceny komfortowych pokoi hotelowych
- Obniżone stawki organizacji poprawin w formie lunchu dnia następnego
- Monitorowany parking dla wszystkich Gości

DODATKOWO na życzenie na preferencyjnych warunkach :

- Niezapomniane aranżacje bukietów kwiatowych
- Swojski stół
- Wyszukane torty ślubne
- Fontanny alkoholowe i czekoladowe
- Profesjonalni barmani – finezyjne drinki i pokazy flair show
- Oprawa muzyczna (*znakomite zespoły, nietuzinkowi DJ*)
- Indywidualne projekty ślubnej poligrafii

Zapraszamy do kontaktu – z przyjemnością odpowiemy na wszelkie pytania związane z uroczystością. Wspólnie zbudujemy wizję wesela, ustalimy harmonogram, MENU oraz wszelkie szczegóły: e-mail: restauracja@hotelborowiecki.pl; tel.: 42.288.01.20

Polub nas na:



<https://www.facebook.com/HotelBorowiecki>

PAKIET 1. - 195 zł/os.

Zupa – do wyboru

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Krem z pomidorów z grzanką ziołową
- ✓ Aksamitny krem z buraków
- ✓ Krem z borowików

Danie główne – do wyboru / 3 rodzaje mięsa/

- ✓ Pierś kurczęcia faszerowana fetą i szpinakiem na sosie jogurtowo-ziołowym
- ✓ Poliki wołowe w sosie winnym
- ✓ Schab nadziewany żółtym serem, ogórkiem kiszonym i szynką
- ✓ Polędwica wieprzowa z pieczarkami
- ✓ Karczek pieczony z musztardą gorczycową
- ✓ Zrazy wołowe w sosie własnym
- ✓ Łosoś grillowany w sosie cytrynowym

Dodatki skrobiowe/ 2 rodzaje/

- ✓ Ziemniaki gotowane
- ✓ Ziemniaki pieczone w ziołach
- ✓ Kluski gnocchi
- ✓ Szpinakowe kopytka
- ✓ Kasza jaglana

Dodatki warzywne/2 rodzaje/

- ✓ Mix sałat z sosem vinegre
- ✓ Bukiet surówek
- ✓ Warzywa blanszowane
- ✓ Kapusta zasmażana z pomidorem i koperkiem
- ✓ Glazurowane buraczki

Deser-serwowany

- ✓ Mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych
- ✓ Panna cotta waniliowa z sosem malinowym
- ✓ Puchar lodowy z sosem fiołkowym

Przystawki zimne/10 rodzajów/-podane na półmiskach

- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka z brokułem i fetą
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Sałatka z wędzonym łososiem
- ✓ Półmisek mięs pieczystych
- ✓ Półmisek wędlin
- ✓ Pasztet z żurawiną
- ✓ Śledź w oleju
- ✓ Śledź pod pierzynką
- ✓ Indyk w ziołach
- ✓ Tymbaliki z kurczakiem i warzywami
- ✓ Mini tortilla z warzywami
- ✓ Panierowane jalapenos z cheddarem
- ✓ Kaczka rolowana z rodzynkami
- ✓ Rolada drobiowa z brokułem
- ✓ Schab po warszawsku z kremem chrzanowym
- ✓ Roladki z soli w kołderce z boczku
- ✓ Pstrąg w bakłażanie
- ✓ Szynka dojrzewająca
- ✓ Vitello Tonato- cięlecina w sosie z tuńczyka

Drugie, trzecie, czwarte danie ciepłe-do wyboru

- ✓ Strogonow
- ✓ Żurek z boczkiem i białą kiełbasą
- ✓ Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- ✓ Szaszłyki wieprzowe z warzywami
- ✓ Bitki wieprzowe z sosem myśliwskim
- ✓ Karczek w sosie własnym

Bufet słodki/3 rodzaje/

- ✓ Sernik
- ✓ Szarlotka
- ✓ Ciasto biszkoptowe z owocami
- ✓ Ciasto czekoladowe z wiśniami
- ✓ Patera owoców x2

Soki,woda

Kawa,herbata

Pieczyno,masło

GRATIS