

*Wasze wesele w miejscu pełnym Splendoru*



**SPLENDOR**

HOTEL & RESTAURACJA



Hotel i Restauracja Splendor\*\*\*\* powstał właśnie z myślą o niezapomnianych chwilach. Najlepsza kuchnia, eleganckie wnętrza, bogata baza noclegowa oraz bliskie sąsiedztwo do Warszawy zaspokoją oczekiwania najbardziej wymagającej Pary Młodej oraz Ich Gości.

HOTEL SPLENDOR\*\*\*\* - IDEALNE MIEJSCE NA DOBRY POCZĄTEK NOWEJ DROGI ŻYCIA!

Babice Nowe 05-082, ul. Warszawska 197 e, tel. (22) 350 47 70, [www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)

## Oferta weselna

# Hotel Splendor

Nowe Babice ul. Warszawska 197 E

Tel. 22 350 47 70

E-mail: [hotel@hotelsplendor.com.pl](mailto:hotel@hotelsplendor.com.pl)

[www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)



HOTEL SPLENDOR w Starych Babicach koło Warszawy to nowoczesny czterogwiazdkowy obiekt wyróżniający się stylowymi wnętrzami, przestronną salą restauracyjną oraz obszernym tarasem przyległym bezpośrednio do budynku.

Stylowe wnętrza, przyjazna atmosfera, doświadczony i zaangażowany personel oraz tradycyjna kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu czyni nasz obiekt idealnym miejscem na Państwa przyjęcie weselne. Dołożymy wszelkich starań, aby ten dzień był zapamiętany przez Państwa oraz zaproszonych Gości jeszcze przez długi czas po zakończeniu imprezy.

## **PRZYJĘCIE WESELNE**

**od 200PLN /osoba\***

\*Dzieci w wieku 0-4 lat – bezpłatnie

\*Dzieci w wieku 5-12 lat i Obsługa techniczna wesela – 50%

\* Cena uzależniona jest od terminu oraz ilości Gości

### **W cenie przyjęcia otrzymują Państwo**

- Apartament dla nowożeńców gratis
  - Powitanie chlebem i solą
  - Wino musujące na powitanie dla wszystkich Gości
  - Bezpłatny parking
  - Bezpłatne WI-FI
  - Nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych oraz kawy i herbaty
  - Możliwość samodzielnego skomponowania menu weselnego
  - Dekoracje kwiatowe stołów- małe kompozycje kwiatowe lub kwiaty w wysokich szklanych tubach
  - Pokoje hotelowe dla Gości weselnych w promocyjnych cenach z możliwością późniejszego wymeldowania (do godz. 16.00)
- ✓ 150pln za Pokój Jednoosobowy  
✓ 180pln za Pokój Dwuosobowy  
✓ 220pln za Pokój Trzyosobowy

## **PRZYKŁADOWE MENU I SCENARIUSZ WESELA**

### **Powitanie Pary Młodej chlebem i solą <w lobby hotelowym lub na tarasie hotelowym>**

Kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości

## **MENU**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW NA POCZĄTKU PRZYJĘCIA**

Aromatyczny krem z grzybów leśnych z oliwą truflową i świeżo tartym parmezanem

\*\*\*

Pieczone polędwiczki wieprzowe zawijane w bekon podane na aksamitnym sosie grzybowym, puree ziemniaczane z bazylią i glazurowane buraczki

### **PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE LUB W BUFECIE**

Tatar wołowy z siekana cebulą, korniszonami podany na pumperniku  
Caprese - dojrzałe pomidory z mozzarellą i emulsją z bazylii  
Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravalax  
Jajka faszerowane pastą ziołową, łososiową i pieczarkową  
Domowy pasztet z dziczyzny z konfiturą z żurawiny aromatyzowanej żubrówką  
Kompozycja mięs pieczonych z własnej wędzarni  
Schab faszerowany pikantnym musem chrzanowym  
Sałatka cezar z grillowaną pierśią kurczaka  
Sałatka jarzynowa na styl włoski  
Sałatka grecka z oliwkami serem Feta  
Masło śmietankowe, ziołowe i czosnkowe  
Wybór chrupiącego pieczywa  
Sosy: tatarski, puszysty chrzanowy, żurawinowy

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki

\*\*\*

Grillowany łosoś norweski z sosem szafranowym, podany z pieczonymi ziemniakami i maślanymi warzywami

\*\*\*

Uroczyste serwowany tort okolicznościowy – koszt dodatkowy 80-100pln/kg  
<smak i kształt według indywidualnych ustaleń>

### **BUFET DESEROWY – dostępny od początku przyjęcia**

Beza z serkiem mascarpone, likierem Cointreau i owocami

Mini galaretki z owocami

Filetowane owoce sezonowe

Rolada śmietanowa z owocami sezonowymi

Szarlotka z kruszonką

Sernik krakowski z bakaliami

Tarty owocowe, mix ciastek koktajlowych

## **DANIE GORĄCE SERWOWANE na zakończenie przyjęcia**

Autorskie flaki wołowe  
lub

Tradycyjny polski żurek na zakwasie z jajem i pieczoną kiełbasą

### **Nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach przyjęcia**

Soki owocowe <pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i porzeczkowy>

Napoje gazowane <Pepsi, Mirinda, 7UP>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana>

Kawa/ herbata

## **ALKOHOLE**

### **OPEN BAR -nielimitowane spożycie w ramach przyjęcia- 50pln/osoba dorosła**

Wódka Stock Prestige/Wyborowa

Wino białe i czerwone- Nominum Blanco i Tinto (Hiszpania)

Piwo beczkowe -Tyskie Klasyczne

lub

### **Alkohole - ceny za każdą otwartą butelkę**

Wódka Stock Prestige 0,7l – 50pln

Wino białe i czerwone- Nominum Blanco i Tinto (Hiszpania) 0,75l – 35pln

Wino musujące Pro Scic ( Włochy) 60pln

Piwo beczkowe -Tyskie Klasyczne 6pln/0,5l

Whisky Ballantine 's 0,7l – 120pln

**Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu – warunki i szczegóły do ustalenia podczas spotkania w naszym hotelu.**

**Poniżej przedstawiamy dania z których mogą Państwo samodzielnie skomponować menu na swoje przyjęcie**

### **PRZEKĄSKI – 7szt do wyboru**

Caprese - pomidory z mozzarellą i emulsją z bazylii  
Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravalax  
Tatar wołowy z siekana cebulą i korniszonami  
Carpaccio z łososia norweskiego z olejem sezamowym , owocami granatu i kielkami lucerny.  
Domowy pasztet z dziczyzny z konfiturą z tarniny aromatyzowanej żubrówką  
Kompozycja mięs pieczonych z własnej wędzarni  
Roladki z szynki parmeńskiej z serem Gorgonzola i rukolą  
Karp królewski faszerowany z rodzynkami sułtańskimi  
Sandacz faszerowany łososiem podany w galarecie  
Faszerowany szczupak z wykwintnym sosem kawiorowym  
Śledziki przygotowane na 3 sposoby (śledzie w oleju, śmietanie , sosie musztardowo  
miodowym)  
Roladka z łososia wędzonego z musem ziołowym  
Terrina z białej ryby z paluszkami krabowymi na sosie chrzanowym  
Wykwintna rolada z białego ptactwa z morelą i śliwką kalifornijską w bursztynowej galarecie  
Półdewiczka wieprzowa faszerowana papryką i bakłażanem  
Półmisek staropolskich wędlin, pasztetów i mięs pieczonych na domowy sposób  
Rożek z szynki z musem galicyjskim  
Roladka drobiowa z tradycyjnym polskim nadzieniem  
Schab po warszawsku  
Terrina z kaczki z pistacjami i bakaliami  
Jajeczka faszerowane kolorowymi pastami z dodatkiem kawioru  
Deska polskich serów z owocami  
Pieczarki faszerowane  
Pomidory po żydowsku  
Roladki z bakłażana z fetą i tymiankiem

### **SALAŃKI – 3szt do wyboru**

Sałatka z szynką, wędzonym serem i świeżymi warzywami  
Sałatka grecka z oliwkami i serem feta  
Sałatka z indyka z selerem naciowym i curry  
Sałatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem  
Sałatka hawajska z szynką i ananasem  
Sałatka bawarska z ziemniaków i kiszzonego ogórka  
Sałatka węgierska z mięsem pieczonym i kolorową papryką  
Pomidory z mozzarellą i dressingiem bazyliowym  
Sałatka makaronowa z salami  
Sałatka jarzynowa w pomidorkach  
Sałatka cesar z grillowaną pierśią kurczaka  
Sałatka szwajcarska z serem  
Sałatka tajska z makaronem sojowym i krewetkami

### **DODATKI:**

Masło śmietankowe, ziołowe i czosnkowe, wybór świeżego pieczywa  
Sos tatarski, żurawinowy i puszysty chrzan

### **ZUPY:**

Rosół domowy z makaronem i świeżo siekanym koprem  
Pikantny krem pieczarkowy z pieczoną papryką  
Tradycyjny żur na zakwasie z jajkiem i pieczona kielbasą  
Flaki po warszawsku  
Krem z soczewicy z ziołowym crostini  
Chłodnik litewski z jajkiem i pieczoną cielęciną  
Zupa borowikowa z wiejską śmietaną i grzankami  
Cebulowa z grzankami  
Krem z pomidorowy z ziołowym Pesto  
Krem ziemniaczano - jabłkowy z chipsami z bekonu  
Pikantna zupa rybna  
Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami  
Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kołdunami

### **DANIA GŁÓWNE:**

Okoń nilowy z sosem limonowo – kaparowym, ziemniaki z wody oprószone koprem i ratatują  
warzywną  
Pieczone polędwiczki wieprzowe zawijane w bekon, puree ziemniaczane z bazylią i  
glazurowane buraczki  
Klasyczny De Vollaile z pieczonymi ziemniakami po polsku z czosnkiem i rozmarynem,  
miodowa marchewka  
Schab a'la Piccata z podane z pieczonym ziemniakiem faszerowanym kwaśną śmietaną  
Zraz staropolski podawany z kopytkami ziemniaczanymi i buraczkami glazurowanymi w  
miodzie  
Filet z kurczaka nadziewany kurkami, podany z gotowanymi warzywami, knedlem  
szpinakowym i sosem maślanym  
Pieczona miruna na sosie kurkowym z puree selerowym i brokułem  
Klasyczny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i gotowanymi ziemniakami  
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem pleśniowym podany na groszkowym puree i  
maślanymi warzywami  
Rolada wołowa z sosem myśliwskim podana z kaszą gryczaną i zasmażaną modrą kapustą  
Cordon Blue ze schabu podane z pieczonymi ziemniakami i domowym Colesławem.

### **DESERY SERWOWANE- koszt dodatkowy 12pln/porcja**

Domowy strudel wiedeński podawany na ciepło, z lodami waniliowymi i sosem z gorzkiej  
czekolady  
Chrupiąca beza Pavłowa przekładana maślanym kremem waniliowym z powidłami  
żurawinowymi  
Pieczona gruszka z sercem z czarnej porzeczki podawana z lodami waniliowymi i bitą  
śmietaną  
Fondant z płynącym środkiem z gorzkiej czekolady podawany z musem mascarpone i sosem  
malinowym  
Torcik tiramisu  
Puchar lodowy ze świeżo krojonymi owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym  
Sernik wiedeński z brzoskwinia, lodami i sosem malinowym  
Domowa szarlotka podawana na ciepło z lodami i sosem waniliowym

**DODATKOWO MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ I ZAPEWNIĆ DLA PAŃSTWA :**

- Tzw. „Stół wiejski z szerokim wyborem dań regionalnych, szynek i mięs pieczonych z różnorodnymi dodatkami”
  - Profesjonalnego DJ-a i/lub konferansjera
  - Profesjonalnego barmana, który będzie przygotowywał drinki podczas wesela
  - Pokaz fajerwerków
  - Grill na tarasie
  - Pokaz barmański w wykonaniu wielokrotnych Mistrzów Świata
  - Pokaz i degustacja kuchni molekularnej
  - Pokaz robienia sushi przez Sushi Mastera wraz z degustacją
  - STACJA LIVE COOKING z daniami przygotowywanymi przy Gościach :
    - Włoska z makaronami i różnorodnymi sosami
    - Szynki w całości
    - Prosiak w całości
    - Łosoś pieczony w całości z sosem kawiorowym
    - Stacja Lodowa z krojonymi owocami, sosami i bitą śmietaną
    - Francuskie płonące naleśniki Crapes Suzette
- Oraz wiele, wiele innych ...

**Z poważaniem,**

---

**Marcin Rudzki**

**Tel. +48 22 350 47 70**

**Tel. +48 504 601 954**

**e-mail: [mrudzki@hotelsplendor.com.pl](mailto:mrudzki@hotelsplendor.com.pl)**

**[www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)**

## *Zdjęcia naszego hotelu i restauracji*



*Serdecznie zapraszamy !!!!*

Nowe Babice ul. Warszawska 197 E  
Tel. 22 350 47 70  
E-mail: [hotel@hotelsplendor.com.pl](mailto:hotel@hotelsplendor.com.pl)  
[www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)