

Wasze wesele w miejscu pełnym Splendoru



SPLENDOR
HOTEL & RESTAURACJA



Oferta weselna

Hotel Splendor

Nowe Babice ul. Warszawska 197 E
Tel. 22 350 47 70
Tel. Kom. 575 35 47 70
E-mail: hotel@hotelsplendor.com.pl
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

265PLN /osoba*

*Cena obowiązuje przy min 80 osobach dorosłych

*Dzieci w wieku 0-4 lat – bezpłatnie

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

* W piątki rabat 5% a w niedzielę rabat 10% od powyższej ceny

W cenie przyjęcia otrzymują Państwo

- Apartament dla nowożeńców
- Powitanie chlebem i solą
- Wino musujące na powitanie dla wszystkich Gości
- Bezpłatny parking
- Bezpłatne WI-FI
- Klimatyzowaną salę dla maksymalnie 180 osób
- Opiekę Kierownika Sali przez cały czas trwania przyjęcia
- 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. 14.00)

✓ 180pln za Pokój Jednoosobowy

✓ 220pln za Pokój Dwuosobowy

✓ 260pln za Pokój Trzyosobowy

Nowe Babice ul. Warszawska 197 E

Tel. 22 350 47 70

Tel. Kom. 575 35 47 70

E-mail: hotel@hotelsplendor.com.pl

www.hotelsplendor.com.pl

PRZYKŁADOWE MENU I SCENARIUSZ WESELA

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
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

Pieczony okoń nilowy z sosem szafranowym, podany z pieczonymi ziemniakami i maślanymi warzywami

Uroczyście serwowany tort okolicznościowy – koszt dodatkowy 100-120pln/kg
<smak i kształt według indywidualnych ustaleń>

BUFET DESEROWY

<dostępny od początku przyjęcia>

Beza z serkiem mascarpone, likierem Cointreau i owocami
Mini tiramisu i Panna Cotta z sosem malinowym
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 żurek na zakwasie z jajkiem 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- 45pln/osoba
dorosła**

Wódka Stock Prestige/Wyborowa
Wino białe i czerwone- Pluvium (Hiszpania)
Piwo beczkowe –Czeska Szyszka
lub

Alkohole - ceny za każdą otwartą butelkę

Wódka Stock Prestige 0,7l – 50pln
Wino białe i czerwone- Pluvium (Hiszpania) 0,75l – 35pln
Wino musujące (Włochy) 60pln
Piwo beczkowe –Czeska Szyszka 6pln/0,5l
Whisky Ballantine 's 0,7l – 120pln

**Dostarczenie własnego alkoholu – warunki i szczegóły do
ustalenia podczas spotkania w naszym hotelu.**

**Istnieje możliwość zorganizowania poprawin dnia następnego
w różnych wariantach cenowych :**

- Menu serwowane –zupa, danie główne, deser w cenie 60pln/osoba
- Menu w formie bufetu/brunchu w cenie od 85pln/osoba

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 siekaną 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
- Polędwiczka 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

SALATKI

<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 ceszar z grillowaną pierśią kurczaka
- Sałatka szwajcarska z serem
- Sałatka tajska z makaronem sojowym i krewetkami

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 ziołowymi grzankami
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 uszkami

DANIA GŁÓWNE:

Okoń nilowy z sosem limonowo – kaparowym, ziemniaki z wody oprószone koprem i ratatują
warzywna
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 i
chrupiącą brukselką
Zraz staropolski podawany z kopytkami ziemniaczanymi i buraczkami glazurowanymi w
miodzie
Filet z kurczaka nadziewany grzybami, podany z gotowanymi warzywami, knedlem
szpinakowym i sosem grzybowym
Pieczona miruna z ziołową kruszonką 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.
Kaczka pieczona z jabłkami z sosem żurawinowym, opiekane ziemniaki i modra kapusta z
rodzynkami

DESERY SERWOWANE- koszt dodatkowy 15pln/porcja

Klasyczny strudel wiedeński podawany na ciepło, z sosem waniliowym i lodami
Chrupiąca beza Pavłowa z musem mascarpone i puree z mango
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 owocowym
Sernik wiedeński z brzoskwinią, 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” w cenie 1200-1500pln**
 - **Profesjonalnego barmana, który będzie przygotowywał drinki podczas wesela w cenie od 600pln**
 - **Pokaz fajerwerków w cenie od 1200pln**
 - **Grill na tarasie hotelowym w cenie od 40pln/osoba**
 - **Pokaz barmański w wykonaniu wielokrotnych Mistrzów Świata**
 - **Pokaz robienia sushi przez Sushi Mastera wraz z degustacją**
 - **STACJA LIVE COOKING z daniami przygotowywanymi przy Gościach :**
 - **Włoska z makaronami i różnorodnymi sosami - cena od 800pln**
 - **Szynki w całości w cenie ok 500pln /szt**
 - **Prosiak w całości w cenie od 1200pln/szt**
 - **Łosoś pieczony w całości z sosem kawiorowym w cenie od 600pln/szt.**
 - **Stacja Lodowa z krojonymi owocami, sosami i bitą śmietaną w cenie od 800pln**
 - Francuskie pływające naleśniki Crapes Suzette w cenie od 800pln**
- 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

www.hotelsplendor.com.pl

Zdjęcia naszego hotelu i restauracji



Serdecznie zapraszamy !!!!

Nowe Babice ul. Warszawska 197 E
Tel. 22 350 47 70
Tel. Kom. 575 35 47 70
E-mail: hotel@hotelsplendor.com.pl
www.hotelsplendor.com.pl