

*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](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**

**285PLN /osoba\***

\*Cena obowiązuje przy min 80 osobach dorosłych

\*Dzieci w wieku 0-3 lat – bezpłatnie

\*Dzieci w wieku 4-9 lat i obsługa techniczna wesela – 50%

\* W piątki rabat 4% a w niedzielę rabat 7 % 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](mailto:hotel@hotelsplendor.com.pl)

[www.hotelsplendor.com.pl](http://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- 50pln/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 – 60pln  
Wino białe i czerwone- Pluvium (Hiszpania) 0,75l – 45pln  
Wino musujące ( Włochy) 60pln  
Piwo beczkowe –Czeska Szyszka 10pln/0,5l  
Whisky Ballantine 's 0,7l – 140pln

**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 70pln/osoba
- Menu w formie bufetu/brunchu w cenie od 100pln/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 wykwinnym 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 od 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](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  
Tel. Kom. 575 35 47 70  
E-mail: [hotel@hotelsplendor.com.pl](mailto:hotel@hotelsplendor.com.pl)  
[www.hotelsplendor.com.pl](http://www.hotelsplendor.com.pl)