



WESELE W HOTELU 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 – idealny na wesele pod Warszawą

Znalezienie wymarzonej sali weselnej może być prawdziwym wyzwaniem. Hotel Splendor pod Warszawą oferuje przepiękną salę bankietową, której wystrój dopasujemy do tematyki przyjęcia i osobistych preferencji Młodej Pary. Posiadamy bogate doświadczenie w organizacji eleganckich przyjęć weselnych. Organizujemy zarówno kameralne wesela, jak i huczne przyjęcia. Każdorazowo dokładamy wszelkich starań, aby zorganizowana przez nas uroczystość spełniła oczekiwania Nowożeńców i zaproszonych Gości tak od strony kulinarnej, jak i organizacyjnej.



Wesele w Hotelu: Dlaczego warto?

Luksusowy hotel to wprost idealne miejsce do organizacji przyjęcia weselnego. Taki obiekt zazwyczaj oferuje liczne udogodnienia i atrakcje, dzięki którym przygotowana impreza na długo pozostaje w pamięci zaproszonych Gości. Hotel Splendor pod Warszawą to nie tylko eleganckie wnętrza, które podnoszą prestiż wydarzenia. To także doskonałe menu przygotowane z precyzyjnie wyselekcjonowanych świeżych składników oraz komfortowe zaplecze noclegowe, które zapewnia możliwość odświeżenia się po podróży, zmiany odzieży w dogodnych warunkach i wypoczynku przed powrotem do domu.

Wybierając hotel na wesele zyskujemy swobodę organizacji przyjęcia weekendowego i zapewnienia zaproszonym Gościom dodatkowych atrakcji w postaci wypoczynku na świeżym powietrzu czy skorzystania z infrastruktury rekreacyjnej hotelu. Zależy nam na tym, aby w naszym hotelu każdy czuł się wyjątkowo!

Hotel Splendor: Niezapomniane Wesele koło Warszawy

Przyszłych Nowożeńców poszukujących swojej wymarzonej sali weselnej zachęcamy do szczegółowego zapoznania się z propozycją Hotelu i Restauracji Splendor. Nasz obiekt powstał z myślą o organizacji uroczystych imprez i bankietów. To miejsce, które zachwyca ze względu na położenie oraz infrastrukturę.

Nasz hotel na wesele koło Warszawy mieści się w Nowych Babicach. Dogodna lokalizacja zapewnia szybki i bezproblemowy dojazd z Warszawy, jak i okolicznych miejscowości. Od warszawskiej dzielnicy Bemowo dzieli nas niecałe 6 kilometrów. Bardzo dobre skomunikowanie ze stolicą to atut, który z pewnością docenią Goście zamiejscowi.



PRZYJĘCIE WESELNE

315 PLN /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 3% a w niedzielę rabat 5% 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 sale 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

Dla Gości weselnych zapewniamy pokoje ze śniadaniem w promocyjnych cenach z możliwością późniejszego wymeldowania (do godz. 14.00)

- ✓ 280pln za Pokój Jednoosobowy
- ✓ 380pln za Pokój Dwuosobowy
- ✓ 480pln za Pokój Trzyosobowy



PRZYKŁADOWE MENU I SCENARIUSZ WESELA

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla wszystkich Gości

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 (7 przekąsek i 3 sałatki)

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 cesar z grillowaną pierś 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 PO OK 2-3H PRZYJĘCIA

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>

DANIE GORĄCE SERWOWANE <na zakończenie przyjęcia>

Autorskie flaki wołowe

lub

Tradycyjny żurek na zakwasie z jajkiem i pieczoną kiełbasą

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



Nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach przyjęcia

Soki owocowe <pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i porzeczkowy>
Woda mineralna <gazowana, niegazowana>
Kawa/ herbata

ALKOHOLE

OPEN BAR -nielimitowane spożycie w ramach przyjęcia- 60pln/osoba dorosła

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

lub

Alkohole - ceny za każdą otwartą butelkę

Wódka Stock Prestige/Wyborowa 0,7l – 60pln
Wino białe i czerwone- (Hiszpania) 0,75l – 50pln
Wino musujące (Włochy) 60pln
Piwo beczkowe –Zateckie 10pln/0,5l
Whisky Ballantine 's 0,7l – 140pln

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

POPRAWINY

Istnieje możliwość zorganizowania poprawin dnia następnego w różnych wariantach cenowych :

Menu serwowane

Zupa

Danie główne

Deser

Nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach przyjęcia

Soki owocowe <pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i porzeczkowy>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana>

Kawa/ herbata

Cena - od 80pln/osoba

Menu w formie bufetu/brunchu

Wybór przekąsek i sałatek

Zupa

Dania mięsne, rybne, wegetariańskie

Dodatki skrobiowe oraz warzywa i surówki

Wybór ciast i deserów z hotelowej cukierni

Nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach przyjęcia

Soki owocowe <pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i porzeczkowy>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana>

Kawa/ herbata

Cena od 110pln/osoba



Poniżej przedstawiamy dania z których 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
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

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 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” w cenie od 1600pln**
 - **Profesjonalnego barmana, który będzie przygotowywał drinki podczas wesela w cenie od 1000pln**
 - **Grill na tarasie hotelowym w cenie od 80pln/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 1400pln**
 - **Szynki w całości w cenie ok 800pln /szt**
 - **Prosiak w całości w cenie od 1500pln/szt**
 - **Łosoś pieczony w całości z sosem kawiorowym w cenie od 900pln/szt.**
 - **Stacja Lodowa z krojonymi owocami, sosami i bitą śmietaną w cenie od 1500pln**
 - **Francuskie pływające naleśniki Crapes Suzette w cenie od 1500pln**
- Oraz wiele, wiele innych ...**

Wyrażamy nadzieję, że nasza oferta okaże się oryginalna i atrakcyjna, a Państwo zdecydujecie się na organizację wesela właśnie w naszym hotelu.

Macie pytania lub wątpliwości?
Jesteśmy do Waszej dyspozycji!

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 z naszych realizacji



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