



SPLENDOR
HOTEL&RESTAURACJA

Hotel Splendor

STARE BABICE



Witamy w Hotelu Splendor

Zapewniamy najwyższy standard usług i komfortowe warunki pobytu – zarówno na czas wypoczynku, jak i rodzinnych spotkań.

Jeśli szukają Państwo miejsca z klasą, spokojem i wyjątkową atmosferą – z przyjemnością powitamy Państwa w Hotelu Splendor.

Poniżej prezentujemy zbiór naszych ofert okolicznościowych – od kameralnych uroczystości rodzinnych, przez eleganckie przyjęcia, po pełne energii urodziny i imprezy firmowe. Każde wydarzenie przygotowujemy z dbałością o szczegóły, indywidualne potrzeby i wyjątkowy klimat.

OŚWIADCZENIE STRON:

Strony oświadczają, że korespondencja wymieniana przez strony za pomocą Internetu, traktowana jest jako dokument w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Nie dotyczy to umów zawieranych przez strony.



WESELA



Hotel Splendor – idealne miejsce na wesele pod Warszawą
Zorganizowanie wymarzonego przyjęcia weselnego to wyzwanie – my wiemy, jak sprawić, by ten dzień był naprawdę wyjątkowy.

Hotel Splendor to elegancka przestrzeń położona tuż pod Warszawą, z piękną salą bankietową, której aranżację dopasowujemy do charakteru uroczystości oraz indywidualnych oczekiwań Młodej Pary.

Organizujemy zarówno kameralne przyjęcia, jak i większe, huczne wesela. Nasze doświadczenie, staranność i dbałość o każdy detal sprawiają, że możemy zagwarantować najwyższy poziom usług – zarówno kulinarnych, jak i organizacyjnych. Z radością pomożemy stworzyć niezapomniane chwile – dokładnie takie, o jakich marzycie.



SPLENDOR
HOTEL&RESTAURACJA

WESELE W HOTELU:

DLACZEGO WARTO?

Luksusowy hotel to idealne miejsce do organizacji przyjęcia weselnego.

Taki obiekt zazwyczaj oferuje liczne udogodnienia i atrakcje, dzięki którym zorganizowana uroczystość na długo zapada w pamięć zaproszonych Gości.

Hotel Splendor pod Warszawą to nie tylko eleganckie wnętrza, które podkreślają rangę wydarzenia. To również wyborne menu przygotowane z precyzyjnie wyselekcjonowanych, świeżych składników oraz komfortowe zaplecze noclegowe, pozwalające na odświeżenie się po podróży, zmianę stroju w dogodnych warunkach i wypoczynek przed powrotem do domu.

Decydując się na hotel jako miejsce wesela, zyskujemy swobodę organizacji przyjęcia weekendowego oraz możliwość zaoferowania Gościom dodatkowych atrakcji – takich jak relaks na świeżym powietrzu czy korzystanie z hotelowej infrastruktury rekreacyjnej. Zależy nam na tym, by każdy Gość w naszym hotelu czuł się naprawdę wyjątkowo.

HOTEL SPLENDOR:

NIEZAPOMNIANE WESELE KOŁO WARSZAWY

Przyszłych Nowożeńców poszukujących wymarzonej sali weselnej zapraszamy do zapoznania się z ofertą Hotelu i Restauracji Splendor. Nasz obiekt został stworzony z myślą o organizacji eleganckich przyjęć i uroczystych bankietów. To miejsce, które zachwycą zarówno położeniem, jak i zapleczem technicznym.

Hotel Splendor znajduje się w Nowych Babicach, tuż pod Warszawą. Dogodna lokalizacja pozwala na szybki i wygodny dojazd z centrum stolicy oraz okolicznych miejscowości. Od warszawskiego Bemowa dzieli nas zaledwie 6 kilometrów. Doskonale skomunikowanie to udogodnienie, które z pewnością docenią zaproszeni Goście – zwłaszcza ci przyjezdni.



PRZYJĘCIE WESELNE

355PLN /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 salę dla maksymalnie 180 osób

Opiekę Kierownika Sali przez cały czas trwania przyjęcia

Nielimitowane napoje bezalkoholowe oraz kawa i herbata

Możliwość samodzielnego skomponowania menu weselnego

Dekoracje kwiatowe stołów – małe kompozycje kwiatowe lub kwiaty w wysokich szklanych tubach

Dla Gości weselnych oferujemy pokoje ze śniadaniem w promocyjnych cenach oraz możliwością późniejszego wymeldowania (do godz. 14:00):

280 PLN – pokój jednoosobowy

380 PLN – pokój dwuosobowy

480 PLN – 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, z puree ziemniaczanym z bazylią i glazurowanymi buraczkami PRZEKĄSKI ZIMNE – OCZEKUJĄCE NA STOŁACH LUB W BUFECIE (7 przekąsek i 3 sałatki) Tatar wołowy z siekaną cebulą i korniszonami Caprese – dojrzałe pomidory z mozzarellą i emulsją z bazylii Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravlax Jajka faszerowane pastą ziołową, łososiową i pieczarkową Domowy pasztet z dziczyzny z konfiturą żurawinową aromatyzowaną żubrówką Kompozycja mięs pieczonych z własnej wędzarni Schab faszerowany pikantnym musem chrzanowym Sałatka Cezar z grillowaną piersią kurczaka Sałatka jarzynowa w stylu włoskim Sałatka grecka z oliwkami i serem feta Masło śmietankowe, ziołowe i czosnkowe Wybór chrupiącego pieczywa Sosy: tatarski, puszysty chrzanowy, żurawinowy	DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW OK. 2–3H OD ROZPOCZĘCIA PRZYJĘCIA Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki Pieczony okoń nilowy z sosem szafranowym, podany z pieczonymi ziemniakami i maślanymi warzywami Uroczyste serwowany tort okolicznościowy – koszt dodatkowy: 100–120 PLN/kg <smak i forma według indywidualnych ustaleń> DANIE GORĄCE NA ZAKOŃCZENIE PRZYJĘCIA Autorskie flaki wołowe lub Tradycyjny żurek na zakwasie z jajkiem i pieczoną kiełbasą BUFET DESEROWY <dostępny od początku przyjęcia> Beza z 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 NAPOJE BEZALKOHOLOWE Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, porzeczkowy Woda mineralna: gazowana i niegazowana Kawa / herbata	ALKOHOLE OPEN BAR – nielimitowane spożycie podczas przyjęcia – 60 PLN/osoba dorosła Wódka Stock Prestige / Wyborowa Wino białe i czerwone Pluvium (Hiszpania) Piwo beczkowe – Żateckie lub Płatność za każdą otwartą butelkę Wódka Stock Prestige / Wyborowa 0,7l – 60 PLN Wino białe/czerwone 0,75l (Hiszpania) – 50 PLN Wino musujące (Włochy) – 60 PLN Piwo beczkowe Żateckie – 10 PLN/0,5l Whisky Ballantine's 0,7l – 140 PLN Własny alkohol – warunki do ustalenia podczas spotkania w hotelu
--	--	---

POPRAWINY - W FORMIE BUFETU

Zimne przekąski (4-5 propozycji).

Śledź w oleju lnianym z cebulką
 Schab pieczony z chrzanem i sliwką
 Tatar z łososia z awokado
 Jajka faszerowane pastą z suszonych pomidorów
 Mini kanapeczki z pastami warzywnymi

Dania gorące (2 dania główne + zupa).

Zupa gulaszowa / rosół z makaronem
 Zrazy wołowe z kaszą gryczaną i buraczkami
 Kurczak pieczony w ziołach z ziemniakami i surówką coleslaw

Desery.

Ciasto marchewkowe
 Sernik pieczony
 Owoce sezonowe
 Napoje bezalkoholowe (nielimitowane)
 Kawa, herbata
 Woda, soki

MENU DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

<Zestaw 3 dań serwowanych + bufet zimny lub bufet słodki – w zależności
 od wybranej opcji>

ZUPY (do wyboru):

Aromatyczny krem z grzybów leśnych z oliwą truflową
 Rosół z makaronem lub omletem ziołowym
 Krem z pomidorów z nutą pomarańczy i mascarpone
 Tradycyjny żurek z kielbasą i jajkiem
 Bulion z kaczki z domowymi kluseczkami

DANIA GŁÓWNE (do wyboru):

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, z puree z bazylią i buraczkami
 Pierś z kaczki sous-vide na sosie wiśniowym, z kopytkami i modrą kapustą
 Dorsz atlantycki pieczony z warzywami i sosem cytrynowym
 Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej na sosie śmietanowo-ziołowym, z
 ziemniakami gratin
 Polędwica wołowa z sosem demi-glace, z gratin ziemniaczanym i szparagami

DESERY SERWOWANE (do wyboru):

Beza z kremem mascarpone i owocami sezonowymi
 Sernik z białą czekoladą i malinami
 Tarta cytrynowa z bezą włoską
 Mus czekoladowy z chrupiącą praliną

DODATKI SPECJALNE – PŁATNE DODATKOWO:

Bufet wiejski z wyrobami z własnej wędzarni – 60 PLN/os.

Bufet sushi – od 80 PLN/os.

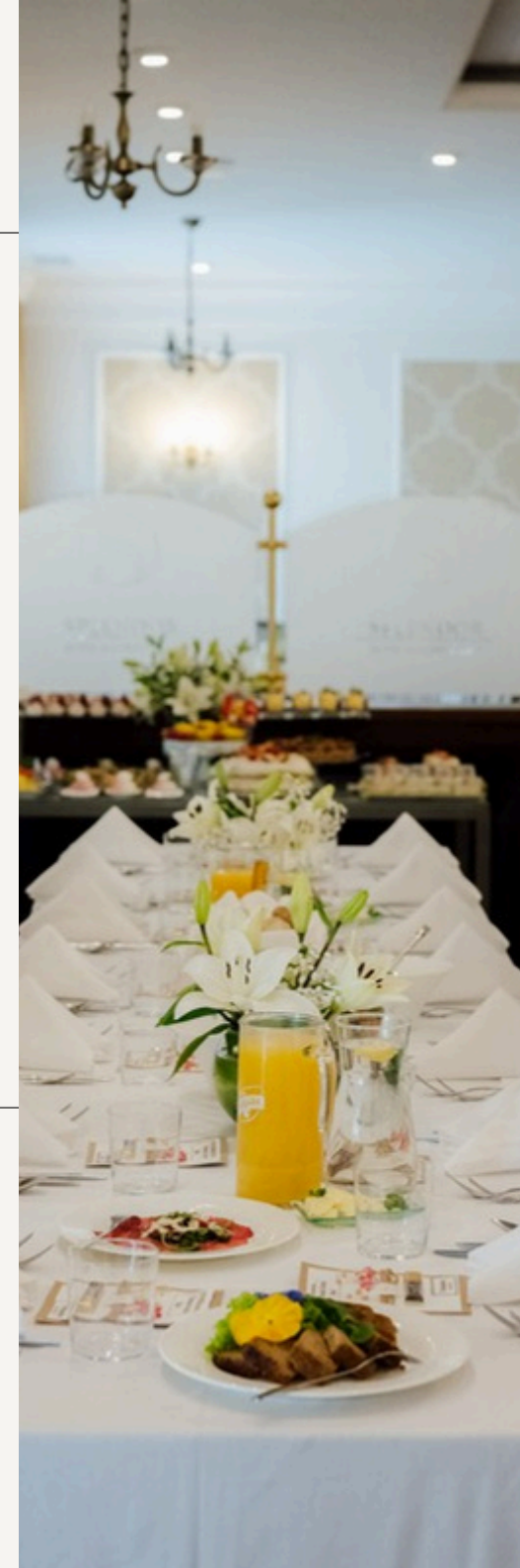
Bufet z owocami morza – od 100 PLN/os.

Bufet prosecco z owocami i lemoniadą – 30 PLN/os.

Stacja live cooking – do uzgodnienia (np. makarony, steki, krewetki)

Food truck na zakończenie przyjęcia – opcje do wyboru: burgery, pizza, zapiekanki

Pokaz barmański z drinkami molekularnymi – od 2 000 PLN





Kontakt



SPLENDOR
HOTEL&RESTAURACJA



WWW.HOTELSPLENDOR.COM.PL



WIOLETTA DZIKOWSKA

+48 575 354 770



WDZIKOWSKA@HOTELSPLENDOR.COM.PL



[@HOTELSPLENDORBABICE](https://www.instagram.com/HOTELSPLENDORBABICE)