



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.



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 zachwyca 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. Doskonałe skomunikowanie to udogodnienie, które z pewnością docenią zaproszeni Goście – zwłaszcza ci przyjezdni.



PRZYJĘCIE WESELNE

355pln netto/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
pietruski

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

Uroczyście 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 zielonym
 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.

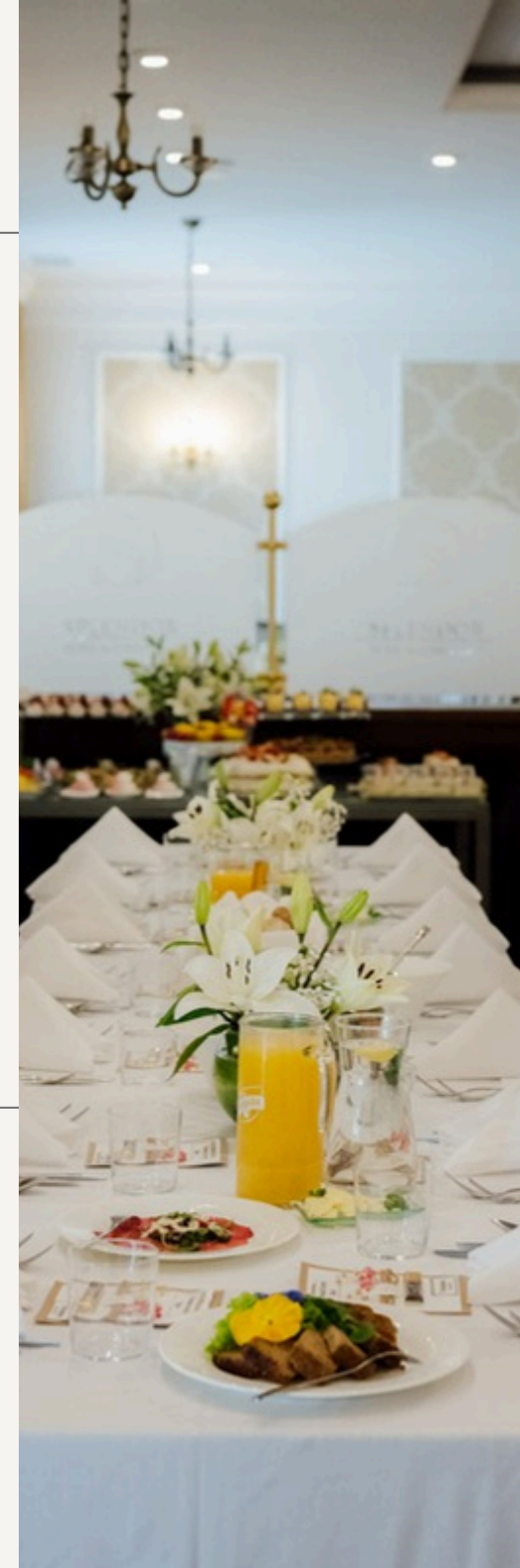
Bufet z owocami morza – od 100 PLN/os.

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

DZIAŁ REZERWACJI



+48 666 677 022

+48 666 677 162

+48 501 491 112



REZERWACJE@HOTELSPLENDOR.COM.PL



WWW.HOTELSPLENDOR.COM.PL



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