



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 ^{★★★★} – luksus podmiejskiego spokoju...

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.

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

Hotel Splendor 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 zachwyci 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

425pln netto/osoba*

*Dzieci w wieku 0-3 lat – bezpłatnie

*Dzieci w wieku 4-9 lat – 50%

*Obsługa techniczna wesela – 50%

*Do każdego przyjęcia weselnego doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% od kwoty całkowitej.

Maksymalny czas trwania przyjęcia wliczony w cenę podstawową to 8h

Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia - 500zł/każda następna rozpoczęta godzina (Czas zakończenia przyjęcia maksymalnie o godzinie 4:00)

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

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

300 PLN – pokój jednoosobowy

460 PLN – pokój dwuosobowy

560 PLN – pokój trzyosobowy

DODATKI SPECJALNE – PŁATNE DODATKOWO:

Bufet wiejski z wyrobami z własnej wędzarni – 50 osób – 1500 PLN; 100 osób – 2 500 PLN

Bufet sushi – mix 100 kawałków – 350 PLN

Bufet z owocami morza (małże, kalmary, ostrygi, krewetki) – 150 PLN/os.

Prosecco Bar – 35 PLN/os.

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

Drink Bar (barman do 8 godz. , dodatki do drinków, alkohol po stronie organizatora) – 2 500 PLN



PRZYKŁADOWE MENU I SCENARIUSZ WESELA

Powitanie chlebem i solą
Wino musujące na toast dla wszystkich Gości

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW NA
POCZĄTKU PRZYJĘCIA (wybór jednego dania)

Domowy rosół z omletem ziołowym
i świeżo siekaną natką pietruszki
lub
Autorskie flaki wołowe

Pieczone polędwiczki wieprzowe zawijane w bekon,
podane na aksamitnym sosie grzybowym, z puree
ziemniaczanym i glazurowanymi buraczkami
lub

Sandacz pieczony podany sosem porowym i kremowym
puree i warzywami maślanymi

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
Roladki z szynki parmeńskiej z gorgonzolą i rukolą
Wybór domowych pasztetów
Kompozycja mięs pieczonych z własnej wędzarni
Schab faszerowany pikantnym musem chrzanowym

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią 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
(wybór jednego dania)

Tradycyjny kotlet schabowy, podany z ziemniaki z
koperkiem i kapustą zasmażaną
lub
Klasyczny kotlet De Vollaile podany z ziemniakami
pieczonymi z rozmarynem i czosnkiem i marchewką
glazurowaną

Uroczyste serwowany tort okolicznościowy
– koszt dodatkowy: 180 PLN/kg
<smak i forma według indywidualnych ustaleń>

DANIE GORĄCE NA ZAKOŃCZENIE PRZYJĘCIA
(wybór jednej zupy)

Tradycyjny żurek na zakwasie z jajkiem i pieczoną kielbasą
lub
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

BUFET DESEROWY
<dostępny od początku przyjęcia>

Beza z mascarpone, likierem Cointreau i owocami
Musy (4 rodzaje)
Filetowe owoce sezonowe
Monoporcje
Makaroniki
Szarlotka z kruszonką
Sernik krakowski z bakaliami
Tarty owocowe

NIELIMITOWANE NAPOJE BEZALKOHOŁOWE
Soki: pomarańczowy, jabłkowy
Woda mineralna: gazowana i niegazowana
Kawa / herbata

DODATKOWE NAPOJE BEZALKOHOŁOWE
OPEN BAR – nielimitowane spożycie podczas przyjęcia –
45 PLN/osoba
(butelki szklane 0,25l)
Coca Cola 0,25l
Fanta 0,25l
Sprite 0,25l
Woda Cisowianka Perlage (gazowana i niegazowana) 0,25l

DODATKOWE NAPOJE BEZALKOHOŁOWE
OPEN BAR – nielimitowane spożycie podczas przyjęcia –
35 PLN/osoba
(butelki plastikowe 0,8l)
Coca Cola 0,8l
Fanta 0,8l
Sprite 0,8l
Woda Cisowianka Perlage (gazowana i niegazowana) 0,8l

PONIŻEJ PRZEDSTAWIAMY DANIA Z KTÓRYCH MOGĄ PAŃSTWO SAMODZIELNIE SKOMPONOWAĆ MENU NA SWOJĄ IMPREZĘ

Zupy:

Rosół domowy z makaronem i świeżo siekaną natką pietruszki

Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi

Tradycyjny żur na zakwasie z jajkiem i pieczona kielbasa

Krem ziemniaczano-porowy z chipsami z batata

Krem z pomidorowy z ziołowym Pesto

Krem z grzybów leśnych z płatkami parmezanu i oliwą truflowa

Aromatyczne flaki po warszawsku

Przekąski gorące :

Kremowy Boeuf Stroganow

Smażony ser camembert z sosem żurawinowym

Wołowina po burgundzku

Kurczak w mleku kokosowym z warzywami

Quasadilla z kurczakiem, serem i warzywami

Dzwonki z kurczaka w sosie BBQ

Zapiekane bruschetty z pomidorami i parmezanem

Pikantny gulasz węgierski

Falafele z sosem tzatziki

Dania główne:

Okoń nilowy z sosem limonowo – kaparowym, ziemniaki z wody

oprószone koprem i grillowane warzywna

Pieczone polędwiczki wieprzowe zawijane w bekon, puree bazyliowe i
glazurowane buraczki

Klasyczny kotlet De Volaille z pieczonymi ziemniakami po polsku z
czosnkiem i rozmarynem, miodowa marchewka

Kaczka pieczona z jabłkami, opiekane ziemniaki, kapusta modra lub
buraczki

Pieczona miruna na sosie porowym podana z kremowym puree i
maślanymi warzywami

Klasyczny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i ziemniakami w koprze

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem pleśniowym podany na
groszkowym puree w asyście grillowanych warzyw

Zraz staropolski z sosem myśliwskim podany z kopytkami i zasmażaną
kapustą z koprem

Cordon Bleu ze schabu podane z pieczonymi ziemniakami i domowym
Colesławem.

Schab pieczony z sosem śliwkowym, kluski śląskie i buraczki

Menu wege:

Quasadilla z warzywami i sosem lutenica

Kotlety z kalafiora i kaszy jaglanej z sosem neapolitana

Canneloni z serem i szpinakiem na ragout pomidorowym

Pierogi ze szpinakiem i serem Feta ze złocistą cebulką

Bakłażan lub cukinia faszerowana kaszotto jaglanym

Lasagne ze szpinakiem i sosem napoli

Menu dziecięce :

Fileciki z kurczaka z frytkami i gotowana marchewka

Filet drobiowy z gotowanymi ziemniakami i surówka z tartej marchewki

Spaghetti Bolognese/Neapolitana

Paluszki rybne z ziemniakami opiekany i mizerią

Naleśniki z owocami lub serem polane gorącą czekoladą

Desery serwowane :

Domowy strudel wiedeński podawany na ciepło, z lodami waniliowymi

Chrupiąca beza Pavlova przekładana maślanym kremem waniliowym z
powidłami żurawinowymi

Pieczona gruszka z sercem z czarnej porzeczki podawana z lodami
waniliowymi i bitą śmietaną

Fondant z płynącym środkiem z gorzkiej czekolady podawane z musem
mascarpone i sosem malinowym

Puchar lodowy ze świeżo krojonymi owocami, bitą śmietaną i sosem
czekoladowym

Serniki z białej czekolady z fruzfeliną wiśniową

Ptyś z bitą śmietaną i pistacją

Mus z białej czekolady z owocami

Tradycyjny włoski torcik tiramisu

ALKOHOLE

OPEN BAR – nielimitowane spożycie podczas przyjęcia – 85

PLN/osoba dorosła

Wódka Stock Prestige 0,5 l / Wyborowa 0,5l

Wino białe i czerwone 0,75 l

Piwo beczkowe Cieszyn 0,5 l

lub

Płatność za każdą otwartą butelkę

Wódka Bocian biały 0,5l – 80 PLN

Wódka Bocian czarny 0,5l – 95 PLN

Wódka Stumbras 0,5l – 105 PLN

Wódka Ogiński biały 0,5l – 105 PLN

Wódka Ogiński czarny 0,5l – 115 PLN

Wódka Belvedere 0,5l – 320 PLN

Wino białe/czerwone 0,75l – 80 PLN

Wino bezalkoholowe 0,75l – 90 PLN

Wino musujące (Włochy) – 60 PLN

Piwo beczkowe – 22 PLN/0,5l

Whisky Ballantine's 0,7l – 140 PLN

Whisky Jack Daniels 0,7l – 190 PLN

Własny alkohol – opłata korkowa 50 osób – 800 zł

POPRAWINY - W FORMIE BUFETU

*Maksymalny czas trwania przyjęcia to 6h

*Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia - 500zł/każda następna rozpoczęta godzina

*Poniższe warianty menu nie zawierają alkoholu ani napoi gazowanych

*Istnieje możliwość zorganizowania poprawin w formie brunchu (opcja dostępna tylko jeśli poprawiny są w niedzielę)

*Do każdego przyjęcia doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% od kwoty całkowitej.

WARIANT I

Wszystkie dania serwowane przez kelnerów

195 PLN NETTO/OSOBA

Marynowany w soli morskiej łosoś norweski podawany na
kolorowych sałatach z sosem musztardowo-miodowym

lub

Roladki z kurczaka z morelą i rodzynkami w złocistej
galaretce

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką
pietruszki

lub

Aromatyczny krem z pomidorów z ziołowym Pesto

Polędwiczki wieprzowe marynowane w sosie sojowym
podane z sosem grzybowym, puree bazyliowym i

karmelizowanymi buraczkami

lub

Dorsz pieczony z sosem kaparowo-limonowym ,
opiekany ziemniakami i grillowanymi warzywami

Domowa tarta jabłkowa serwowana na gorąco z lodami i
sosem waniliowo-cynamonowym lub

Chrupiąca beza z musem mascarpone i owocami
(możliwość zamiany deseru serwowanego na patery z
ciastami wstawiane w stół)

W ramach menu zapewniamy nielimitowane spożycie
napoi bezalkoholowych w ramach 4h

<każda dodatkowa godzina jest płatna 10pln/osoba>

Soki owocowe <pomarańczowy, jabłkowy>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana>

Kawa/ herbata

WARIANT II

wszystkie dania serwowane przez kelnerów

249 PLN NETTO/OSOBA

Domowy rosół z omletem ziołowym i świeżo siekaną natką pietruszki

Polędwiczki wieprzowe w bekonie z sosem grzybowym, podane z puree truflowym i
karmelizowanymi buraczkami

PRZEKĄSKI ZIMNE OCZEKUJĄCE W STOLE

Caprese- dojrzałe pomidory z mozzarellą i emulcją z bazylii

Marynowany w koprze i soli morskiej łosoś gravlax

Trio filetów z Matiasa w oleju, śmietanie i salsie pomidorowej .

Domowe pasztety z dziczyzną i sosem cumberland

Kompozycja mięs pieczonych i wędlin

Roladki z szynki dojrzewającej z gorgonzolą i rukolą

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cesar z grillowaną pierśią kurczaka, Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

Dodatki:

Masło śmietankowe i ziołowe , wybór świeżego pieczywa Sos tatarski, żurawinowy i
puszysty chrzan

Domowa tarta jabłkowa serwowana na gorąco z lodami i sosem cynamonowym lub

Patery z ciastami wstawiane w stół:

Domowa szarlotka z rodzynkami kruszonką

Sernik wiedeński z brzoskwinia

Rolada śmietanowa z owocami Babeczki z owocami

W ramach menu zapewniamy nielimitowane spożycie napoi bezalkoholowych w ramach
5h

<każda dodatkowa godzina jest płatna 10pln/osoba>

Soki owocowe <pomarańczowy, jabłkowy>

Woda mineralna <gazowana, niegazowana>

Kawa/ herbata





Kontakt



SPLENDOR
HOTEL & RESTAURACJA

DZIAŁ REZERWACJI



+48 666 677 022

+48 666 677 162



REZERWACJE@HOTELSPLENDOR.COM.PL



WWW.HOTELSPLENDOR.COM.PL



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