



WITYNG
HOTEL ★★★

Oferta Przyjęcia Weselnego



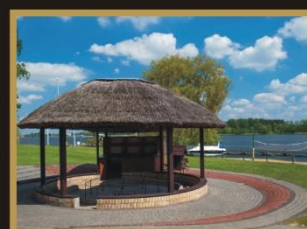
HOTEL



IMPREZY



BIZNES



PLENER

Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy Wityng Sp.z o.o.

Mikorzyn 1A, 62-561 Ślesin

tel: (63) 270 70 21, wityng@wityng.pl, www.wityng.pl

Informacje ogólne:

- doba hotelowa: 15:00-11:00,
- parking dozorowany – bezpłatny,
- w hotelu i pokojach bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu,
- obowiązuje zakaz wprowadzania psów na teren ośrodka,
- na terenie Ośrodka mamy do dyspozycji gości bezpłatnie:
 - „piłkarzyki”, darta, tenis stołowy, bilard
 - boisko do piłki nożnej,
 - boisko do piłki siatkowej plażowej,
 - piaszczysta plaża.

PRZYJĘCIE WESELNE W HOTELE „ WITYNG „



Informacje o ofercie

cena wynosi 305 zł/ osoba, skalkulowana jest na osobę i obejmuje :

- wynajem sali wraz z profesjonalną obsługą kelnerską
- tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- apartament dla Pary Młodej – przy weselach powyżej 60 osób
- owoce / ciasto / nielimitowana kawa i herbata
- całonocne menu – **wg propozycji**

- dzieci do 3 lat – bezpłatne
- dzieci 4-7 lat – 50 % ceny
- zespół muzyczny / fotograf – 50 % ceny (opłata za posiłki)

DODATKOWE PROPOZYCJE

- Zimne napoje / alkohol – dodatkowo płatne lub we własnym zakresie (bez opłaty korkowej)
- Napoje gazowane 850 ml typu Coca – Cola , Fanta , Sprite – 8 zł / szt.
- Soki owocowe różne smaki – 8 zł / litr
- Woda mineralna – 4 zł / litr
- Wódka 0,5 l – typu Sobieski, Ogiński, Bols, Stock – 45 zł / szt.
- Tort – dodatkowa dopłata we własnym zakresie
- Poprawiny 6 godzin – od 3500 zł
- Stół wiejski z pełną gamą produktów staropolskich - od 1000 zł
- Pieczony dzik (podawany z kaszą i sosem) – 1700 zł
- Indyk faszerowany (podawany z risotto i sosem) – 950 zł / 1 szt.
- Udziec pieczony (podawany z kasza i sosem) - 950 zł / 1 szt.
- Jesiotr wędzony – ok. 150 zł / kg
- Barman – od 1200 zł (cena bez alkoholu, napojów i owoców)
- Rollbar z piwem – 30 l – 550 zł, 50 l – 850 zł
- Rejs statkiem – 1200 zł / 1 godzina

*** CENY DODATKOWYCH PROPOZYCJI MOGĄ ULEC ZMIANIE.**

Noclegi dla gości weselnych w pokojach hotelowych oraz całonocnych sześciuosobowych domkach, łączna liczba miejsc noclegowych to 178 .

Podane ceny są cenami brutto.

W przypadku dodatkowych pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji.

PROPONOWANE MENU – może ulec zmianie według życzenia gości.

Na przywitanie – lampka szampana (wina musującego) – szampana dostarcza organizator

OBIAD

Zupa do wyboru jedna zupa: tradycyjny rosół z makaronem,
kremy: pieczarkowy, pomidorowy, brokułowy, z białych warzyw

Główne danie: (5 porcji na osobę, do 8 rodz. do wyboru)

- schab soute w sosie z zielonym pieprzem / lub z pieczonym jabłkiem
- schab tradycyjny z pieczarkami
- sakiewka ze schabu z pieczarkami
- zrazy mielone wieprzowe w boczku
- pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- roladka z karkówki z warzywami / lub ze śliwką i kapustą / lub z ogórkiem
- polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- rolada wołowa z ogórkiem w ciemny sosie / lub bitki wołowe w sosie
- filet z kaczki w pomarańczach i rozmarynie / udo kaczki w sosie balsamicznym
- filet z kurczaka zapiekany z warzywami / lub szpinakiem / lub pieczarką / lub ananasem
- filet z kurczaka w migdałach
- roladka drobiowa ze słonecznikiem i porem / roladka drobiowa w boczku z serem lazur
- kotlet devolay tradycyjny / lub ze szpinakiem / lub z szynką i serem / lub pieczarkami
- roladka z kurczaka z sosem ala beszamel ze szpinakiem / lub suszonym pomidorem
- kurczak w potrawce
- sandacz panierowany w migdałach / sandacz w sosie cytrynowym
- dorsz na grillowanych warzywach / dorsz panierowany w migdałach

DODATKI

- ziemniaki z koperkiem
- frytki / ziemniaki pieczone (do wyboru jeden rodzaj)
- kluski śląskie
- bukiet surówek – 3 rodz.
- warzywa gotowane na parze / risotto brokułowi / kapusta modra (do wyboru jeden rodzaj)

DESER – w bufecie:

- Ciasto 10 – 13 gatunków (250gr/os), owoce (200gr /os)

ZIMNE ZAKĄSKI (6porcji/osoba, do 8 rodz. do wyboru)

- tradycyjny galant wieprzowy
- terrina z kurczaka z orzechami laskowymi / lub ze szpinakiem / lub z warzywami
- mix mięs pieczonych (schab ze śliwką, polędwica trzy smaki, koreczki ze śliwki i boczku)
- roladka drobiowa ze szpinakiem w boczku
- roladka lazur
- szparag w szynce z serkiem chrzanowym
- tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

- roladki z tortilli
- zestaw śledzi 3 rodzaje
- ryba po grecku
- ryba marynowana
- ryba w galarecie (sandacz, pstrąg, dorsz)
- sałatka „ Grecka ”
- sałatka „ Gyros ”
- sałatka z pieczonym burakiem, serem typu feta, rukolą, prażonymi nasionami
- sałatka z granatem
- sałatka z gruszką i suszonym pomidorem
- sałatka z grillowanym boczkiem i serem lazur
- rożki z szynki z sałatką warzywną
- sałatka z grillowanym kurczakiem, papryką i parmezanem
- sałatka makaronowa z serem, szynką, ogórkiem, papryką

DODATKI :

- pieczywo mieszane, masło

GORĄCE DANIE OK. GODZ. 22.00

- zupa flaczki / zupa gulaszowa (do wyboru jedna zupa dla wszystkich)
- cepeliny na kapuście
- stek z karkówki / żeberka miodowe

GODZ. 23.30 TORT WESELNY

(dodatkowa dopłata lub we własnym zakresie)

GODZ.24.00 OCZEPINY

GORĄCE DANIE GODZ. 1.00 - (1,5 por. mięsa na osobę, do wyboru 2 rodzaje)

- golonka pieczona
- udko pieczone z kurczaka
- schab po zbójnicku

DODATKI

- bigos
- ketchup, musztarda, chrzan

ZUPA ok. godz. 02:30

- zupa żurek / barszcz czerwony z krokietem

OŚRODEK SZKOLENIOWO - WYPOCZYNKOWY

Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy Wityng Sp.z o.o.

Mikorzyn 1A

62-561 Ślesin

Tel: (63) 270 70 21

wityng@wityng.pl

www.wityng.pl

Dział marketingu i sprzedaży

Ewa Broniszewska

Tel: (63) 270 70 28

E-mail: ewa@wityng.pl

Akceptujemy płatności (również w walutach obcych):

