



WITYNG
H O T E L ★★

Oferta Przyjęcia Weselnego



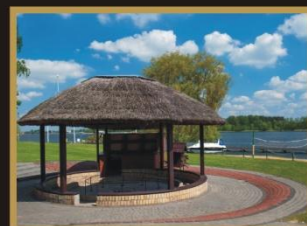
HOTEL



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, w cenie noclegu śniadanie
- parking dozorowany – bezpłatny,
- w hotelu i pokojach bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu,
- obowiązuje zakaz wprowadzania zwierząt na teren ośrodka,
- możliwość zorganizowania zaślubin w plenerze,

PRZYJĘCIE WESELNE W HOTELU „ WITYNG „**Informacje o ofercie**

cena wynosi 360 zł/ osoba, skalkulowana jest na osobę i obejmuje :

- wynajem sali wraz z profesjonalną obsługą kelnerską - do 10 godzin
- 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)

ODATKOWE PROPOZYCJE

- Zimne napoje / alkohol – dodatkowo płatne lub we własnym zakresie
- Napoje gazowane 850 ml typu Coca – Cola , Fanta , Sprite – 10 zł / szt.
- Soki owocowe różne smaki – 8 zł / litr
- Woda mineralna – 4 zł / litr
- Wódka 0,5 l – typu Bocian, Ogiński, Bols, Stock – 60 zł / szt.
- Tort – we własnym zakresie
- Poprawiny w formie bufetu szwedzkiego - do 5 godzin – od 4000 zł
- Stół wiejski z pełną gamą produktów staropolskich - od 1200 zł
- Pieczony dzik (podawany z kaszą i sosem) – 2700 zł / sztuka
- Indyk faszerowany (podawany z risotto i sosem) – 1200 zł / 1 szt.
- Udziec pieczony (podawany z kaszą i sosem) - 1200 zł / 1 szt.
- Jesiotr wędzony – ok. 150 zł / kg
- Barman – od 1500 zł (cena bez alkoholu, napojów i owoców)
- Rollbar z piwem – 30 l – 600 zł, / 50 l – 900 zł
- Rejs statkiem – 1400 zł / 1 godzina

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

Noclegi dla gości weselnych w pokojach hotelowych oraz całorocznych 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)

- bitki wieprzowe w sosie
- 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
- filet z kaczki w pomarańczach i rozmarynie / udo kaczki pieczone
- filet z kurczaka zapiekany z warzywami / lub szpinakiem / lub pieczarką / lub ananasem
- grillowany filet drobiowy w sosie pieprzowym
- 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
- 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 brokułowe / kapusta modra (do wyboru jeden rodzaj)

DESER – w bufecie:

- Ciasto (250gr/os) , owoce (200gr /os)

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

- tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
- tradycyjne zimne nóżki wieprzowe
- szparagi w szynce z serkiem chrzanowym / sałatka jarzynowa w szynce
- mix mięs pieczonych wieprzowych
- mix mięs pieczonych drobiowych
- schab wolno gotowany z sosem tatarskim
- roladki z tortilli

- zestaw śledzi
- ryba po grecku
- mix ryb w galarecie
- sałatka grecka: sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, oliwki, ser typu feta
- sałatka gyros: kapusta pekińska, kurczak, ogórek konserwowy, cebula
- sałatka z pieczonym burakiem: rukola, pieczony burak, ser typu feta, nasiona dyni
- sałatka z granatem: mix sałat, ser camembert, szynka westwalska, granat
- sałatka z gruszką: rukola, gruszka, suszony pomidor, ser typ feta, orzechy włoskie
- sałatka z grillowanym boczkiem: sałata lodowa, boczek, pomidor, ogórek, ser lazur, nasiona słonecznika
- sałatka z grillowanym kurczakiem: sałata lodowa, kurczak, papryka, parmezan
- 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 (pyzy ziemniaczane z mięsem)
- stek z karkówki / żeberka wieprzowe / (do wyboru jeden rodzaj)
- kapusta zasmażana

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 bez kości
- schab po zbójnicku
- gołąbki mięsno – ryżowe w sosie pomidorowym
- filet drobiowy panierowany

DODATKI

- bigos
- musztarda, chrzan

ZUPA ok. godz. 02:30

- zupa żurek / barszcz czerwony z krokietem (do wyboru jedna zupa dla wszystkich)

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):

