

Oferta uzupełniająca:

Słodki bufet piwonia

Pięknie zaaranżowany bufet z deserami, a wśród nich oryginalna Panna Cotta, Deser Czekoladowy z belgijskiej czekolady Callebaut, Deser Cytrynowy z tarta skórka cytrynową, Cream Brule, Deser „Chrupiące marcepanki”, Tiramisu, Mini babeczki z mascarpone i owocami, Mini bezy z owocami, Eklerki z kremem Patissiere, Serniczki na zimno

Cena od 20 zł/osoba

/od 50 osób/

Słodki bufet różany

Podany na porcelanie Rosenthal oraz w kryształach:

Eklerki z kremem Patissiere, Śliwka w belgijskiej czekoladzie Callebaut, Beza Pavlowa z kremem chałwowym, Praliny, Trufla orzechowa, Makaroniki, Cupcake, Kieliszek czekoladowy, Pop kubik, Pop lizak, Pysie z kremem z pistacji z Piemontu, Włoskie oryginalne tiramisu z likierem Khalua, Serniczki na zimno, Deser „Chrupiące marcepanki”, Panna Cotta z musem owocowym, Deser z marakui, Tarta z mascarpone i owocami sezonowymi, Babeczki z kremem mascarpone i owocami

Cena 40 zł/osoba

/od 50 osób/

Stacja z lemoniadą

Lemoniada cytrusowa oraz z owoców czarnego bzu, rokitnika

Cena 1000 zł

/od 100 osób/

Stacja lodów:

*Lody naszej produkcji w czterech smakach,
sos czekoladowy, musy owocowe,
bakalie, różki wafłowe oraz owoce filetowane*

cena 1500 zł

/od 100 osób/

Proponujemy również deser lodowy z konfiturą z owoców

Cena 12 zł/osoba

Live cooking

Krewetki w emulsji maślanej z pomidorkami con case,
steaki z polędwicy wieprzowej flambirowane żubrówką,
płatki polędwicy wołowej,
grzyby sezonowe (boczniki, rydze) smażone na maśle czosnkowym,
a wszystko to przygotowywane przez naszych kucharzy na oczach Państwa gości.

Czas trwania 1,5 h

Cena od 40 zł/osoba

Dodatkowo polecamy steaki z sezonowanej, dojrzewającej wołowiny 10 zł/osoba

Bardzo wytworne danie Szefa kuchni z oryginalną mocną muzyką podczas której Nasi kucharze wyjeżdżają z płonącymi daniami:

Szynki wieprzowe z pieca podane w sosie grzybowym

Golonki pieczone po bawarsku

Kaczki faszerowane po staropolsku

Jesiotr lub sum faszerowany z sosem z białego wina

Ziemniaki z patelni, kapusta zasmażana, warzywa z pieca

Cena 38 zł/osoba

Wiejska biesiada:

Kruchy udziec wieprzowy podany na desce, kabanosy z dzika,
rydze marynowane z Tatr, smalec z majerankiem i jabłkiem doprawiony miodem,
ogórki, żurawina, chleb wiejski

Cena 1600 zł/100os

Stacja Sushi

Stacja obsługiwana przez profesjonalnych Itamae.

Sushi tworzone z najwyższej jakości ryb wędzonych, świeżych lub wegańskie

Nigiri, Sashimi, Hosomaki, Uramaki, Futomaki, Kotonaru Maki

Cena 30 zł/osoba

/od 100 osób/

Drink Bar

Profesjonalna obsługa barmańska wraz z alkoholem, owocami do garniowania, dekoracją baru.

Drinki np.: mojito, sex on the beach, tequila sunrise,

B52, kamikadze, puszyste malibu.

Wszystkie drinki uzgadniane są z parą młodą

Cena od 35 zł/osoba

Oferujemy również możliwość wprowadzenia własnej obsługi barmańskiej
opłata 500 zł

Gościna w Werandzie – stół Wiejski

Szynka z tuszczykiem oraz szynka tradycyjna krucha
Połudwice schabowe oraz balerony i boczki
Kielbasa krakowska sucha
Kielbasy cienkie podsuszane oraz świeże, kabanosy
Salceson wiejski ozorkowy
Kaszanka czarna
Wyroby z naszej wędzarni
Marynaty, smalec, masło, twaróg wiejski

Wszystko podane na chłodniczym stole w ogrodowej dekoracji – mięty, oregano, rozmarynu, tymianku, bakłażanu, cukinii, pomidorkach koktajlowych oraz innych ziół i warzyw

Cena 25 zł/osoba – 1 dzień

/od 60 osób/

Dodatkowo proponujemy udziec z kością – 350 zł

Stół rybny:

Całe ryby faszerowane: łosoś, sum, pstrąg

Ryby w marynacie: pstrąg, miętus

Ryby wędzone prosto z naszej wędzarni

Łosoś w plastrach oraz w kawałkach na salatach, wędzony na zimno oraz na ciepło

Tuńczyk grillowany, marynowany w oleju czosnkowym

Włoskie sałaty z krewetką w oliwie dokwaszoną octem z winogron

Różne sałatki rybne podane w szklanych naczyniach

Stół rybny podajemy na chłodniczym stole.

Cena 40 zł/osoba

/od 100 osób/

Grillowanie w dzień poprawin (w sezonie letnim)

Steki z karkówki marynowane w czosnku niedźwiedzim

Soczysty filet z kurczaka

Żeberka w pikantnej marynacie

Pstrąg marynowany w ziołach z cytryną

Cienka kielbasa wiejska

Warzywa: cukinia, bakłażan, pomidory, papryka, ziemniaki pieczone z ziołami

Salatka grecka, z pomidorów i fasoli oraz bawarska

Sosy oraz dipy

(Grillowanie odbywa się na tarasie)

Cena od 35 zł/osoba

Wybór ciast pieczonych w naszej cukierni według tradycyjnych receptur już od 1986 roku. Nasze wspaniałe wypieki mogą Państwo zakupić w „Delikatesach” w Wieluniu przy Placu Legionów. Chętnie zorganizujemy również dla Państwa słodką degustację naszych wyrobów.

Tort śmietanowy z mascarpone i owocami – 10 zł/osoba

Ciasto na paterach podane w stoły 8 zł/osoba – 1 dzień,

10 zł/osoba – 2 dni

Obsługa ciast, tortów i paczek z zewnątrz – 10 zł/osoba

Paczki z ciastem dla Gości (0,7 kg) – 19 zł/sztuka

Torcik w podziękowaniu dla Gości z napisem „Dziękujemy” – 24 zł/sztuka

Sezonowe owoce filetowane 10 zł/osoba – 1 dzień

Fontanna czekoladowa z owocami 10 zł/osoba – 1 dzień

Tatar wołowy serwowany przez kelnerów – 19 zł/porcja

Carpaccio z wołowiny serwowane przez kelnerów – 17 zł/porcja

Soki owocowe – 8 zł/1 litr

Napoje owocowe – 6 zł/1 litr

Napoje gazowane – 7 zł/1 litr

Wódki:

Wyborowa 0,5l – 30 zł

Wyborowa 0,7l – 45 zł

Khortyska 0.5l (6 wódka w rankingu na świecie) – 35zł

Stumbras 0,5l – 38 zł

Stumbras 0,7l – 55 zł

Finlandia 0,5l – 43 zł

Finlandia 0,7l – 59 zł

Baczewski 0,5l – 52 zł

Baczewski 0,7l – 66 zł

Whisky i Koniaki:

Johnny Walker Black 0,7l – 126 zł

Johnny Walker Red 0,7l – 64 zł

Ballantines 0,7l – 64 zł

Ballantines 1l – 85 zł

Jack Daniel's 0,7l – 98 zł

Jack Daniel's 1l – 140 zł

Chivas Regal 0,7l – 120 zł

Metaxa 5 0,7l – 75 zł*

Hennesy V.S. 0,7l – 145 zł

Hennesy Fine 0,7l – 200 zł

Wino białe i czerwone od 30 zł/0,75l

Obsługa Państwa alkoholi i napoi – 9 zł/osoba

Piwo lane Żywiec – 6 zł/0,5 l

Nocleg w pokoju dwuosobowym – 150 zł

Nocleg w pokoju jednoosobowym – 100 zł

(Ceny pokoi hotelowych ustalamy indywidualnie w zależności od ilości wynajmowanych pokoi)

*Uroczyste otwarcie wina musującego dla Pary Młodej metodą Sabrage
oraz
widowiskowe podanie tortu weselnego ze specjalnym podkładem muzycznym
w prezencie od Hotelu Zielona Weranda*

*Śniadanie dla Gości hotelowych
Kontynentalne:
Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego który zawiera:
wybór serów, wędliny, warzywa sezonowe,
jajka, twaróg, rybę, jajecznicę oraz kielbaski na ciepło,
domowe dżemy, musli
Cena 23 zł/osoba*

*Proponujemy również Państwu śniadanie w formie rozszerzonej o:
- żurek z jajkiem i kielbasą
- kaszankę na ciepło z cebulką
- naleśniki z serem
Cena 30 zł/osoba*

Usługa pralnicza pokrowca na krzesło – 8 zł/osoba

*Proponujemy Państwu przyjęcia przy stołach okrągłych lub biesiadnych.
Posiadamy w ofercie obrusy białe oraz czarne w stylu glamour.*

*DJ ustalamy indywidualnie
Zespół Muzyczny ustalamy indywidualnie
Dekoracja światłem ustalamy indywidualnie
Dekoracja Sali świeżymi kwiatami, świecami – cena ustalana indywidualnie*

Przedłużenie przyjęcia poza ustalony czas – 300 zł/h lub ustalane indywidualnie.