



NIEZAPOMNIANE WESELE W CITY HOTELU





Udane wesele

Wyjątkowe i najważniejsze w życiu wydarzenia wymagają wyjątkowej oprawy. W City Hotelu znajdą Państwo wszystko, czego potrzeba, aby przyjęcie weselne stało się niezapomnianym wydarzeniem.

Nasz profesjonalny i doświadczony, a przede wszystkim elastyczny zespół zaaranżuje przyjęcie według Państwa scenariusza. Natomiast tym z Państwa, którzy jeszcze nie mają pomysłu na organizację uroczystości, służymy radą.

Z wielką przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa przyjęcia weselnego. Chcielibyśmy sprawić, aby wydarzenie to na długie lata pozostało w pamięci Państwa i gości.

Przygotowana przez nas oferta weselna, obejmuje:

- ▶ salę bankietową do 250 osób
- ▶ menu weselne
- ▶ dekorację kwiatową sali
- ▶ **apartament dla nowożeńców gratis**
- ▶ **parking strzeżony dla minimum trzech samochodów gratis**

Dodatkowo proponujemy:

- ▶ weselny drink bar (alkohole z całego świata)
- ▶ kącik staropolski 15 zł/os., bufet sushi -18zł/os. (min.30 osób)
- ▶ fontannę czekoladową 15 zł/os.
- ▶ pieczone prosię, szynka lub indyk
- ▶ ponadstandardową dekorację
- ▶ tort weselny na indywidualne zamówienie
- ▶ rekomendację zespołów i prezenterów muzycznych
- ▶ pomoc w wynajęciu limuzyny
- ▶ pokoje i parking dla gości w specjalnych cenach
- ▶ organizację poprawin już od 50 zł/os.
- ▶ obiad weselny od 100zł/os.

Procedura rezerwacji przyjęcia weselnego:

1. Rezerwacja terminu przyjęcia weselnego i jego formalne potwierdzenie przez podpisanie umowy (ustalenie orientacyjnej liczby uczestników).
2. Wpłata zadatku w wysokości 2000 zł w terminie 7 dni od daty podpisania umowy.
3. Wpłata 40% wartości zlecenia (ustalonego na podstawie wybranego menu i orientacyjnej liczby uczestników) do 20 dni przed terminem uroczystości.

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy kilka propozycji menu. Jesteśmy też otwarci na wszelkie propozycje kompozycji indywidualnego menu.

Przyjęcie weselne rozpoczynamy uroczystym toastem. Następnie serwujemy wykwintny obiad, a kolejne dania podajemy wg indywidualnych ustaleń (na stołach, forma bufetu lub serwowana).

Dzieci

- ▶ do lat 3 menu gratis
 - ▶ do 8 lat - 50 % ceny menu.
- Dla dzieci komponujemy specjalne menu dziecięce.

Specjalne ceny:

- ▶ **uroczystości w piątek lub niedzielę 5 % zniżki,**
- ▶ uroczystości w dni świąteczne +10 %.

W celu omówienia szczegółów prosimy o kontakt:

Organizacja uroczystości weselnych

Dział Gastronomii

tel. 52 325 25 17 lub 73

e-mail: gastromia@city-hotel.pl

4. Ostateczna liczba uczestników imprezy powinna być podana nie później niż na 7 dni przed jej terminem i będzie stanowić podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.

5. Pozostała kwota płatna w ciągu 7 dni od daty wykonania usług.

Wszelkie płatności powinny być dokonywane:

- ▶ gotówką lub kartą kredytową
- ▶ przelewem na konto:

PKO BP o/Koszalin 83 1020 2791 0000 7002 0095 7365



Menu weselne - wersja 1

Kieliszek wina musującego na powitanie

OBIAD

Zupa:

- ▶ bulion z lanymi kluseczkami

Dania główne:

- ▶ sznycelki z indyka
- ▶ roladki ze schabu z szynką i serem
- ▶ eskalopki wieprzowe w sosie myśliwskim
- ▶ fileciki z pstrągą na spaghetti warzywnym

Dodatki:

- ▶ ziemniaki gotowane
- ▶ kromki
- ▶ ziemniaki pieczone
- ▶ gotowana marchewka z migdałami
- ▶ czerwona kapusta zasmażana
- ▶ surówki

Deser:

- ▶ szarlotka z sosem toffi i lodami waniliowymi

KOLACJA - bufet:

Plater mięs:

- ▶ kurczak w galarecie
- ▶ rostbef z fetą i papryką
- ▶ polędwiczka wieprzowa z morelą

Plater ryb:

- ▶ roladka z pstrągą
- ▶ śledziki w zalewie korzennej

Sałatki:

- ▶ jarzynowa
- ▶ egzotyczna

Dania gorące:

- ▶ barszcz
- ▶ zupa gulaszowa

Desery:

- ▶ wybór ciast
- ▶ sałatka owocowa

Napoje:

- ▶ kawa, herbata
- ▶ soki, woda mineralna

180 zł
osoba

Menu weselne - wersja 2

Kieliszek wina musującego na powitanie

OBIAD

Zupa:

- ▶ zupa szparagowa

Dania główne:

- ▶ rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami
- ▶ piccata z indyka
- ▶ kotlet szwajcarski
- ▶ zrazy wołowe
- ▶ pieczony łosoś w sosie kurkowym

Dodatki:

- ▶ ziemniaki gotowane
- ▶ kromki
- ▶ ziemniaki pieczone
- ▶ warzywa gotowane
- ▶ buraczki
- ▶ surówki

Deser:

- ▶ jabłko w cieście z sosem makowym

KOLACJA- bufet:

Plater mięs:

- ▶ szynka po rusku
- ▶ roladka z kurczaka
- ▶ schab w galarecie

Plater ryb:

- ▶ pstrąg w galarecie
- ▶ łosoś marynowany

Sałatki:

- ▶ z indyka
- ▶ włoska

Dania gorące:

- ▶ żurek
- ▶ Stroganoff

Dodatki:

- ▶ warzywa
- ▶ kluseczki

Desery:

- ▶ wybór ciast
- ▶ sałatka z arbuza i melona

Napoje:

- ▶ kawa, herbata
- ▶ soki, woda mineralna

190 zł
osoba



Menu weselne - wersja 3

Kieliszek wina musującego na powitanie

OBIAD

Zupa:

- ▶ bulion po parysku

Dania główne:

- ▶ kotlet de volaille
- ▶ eskalopki cielęce w sosie koniakowym
- ▶ zrazy wołowe
- ▶ polędwiczka wieprzowa faszerowana cukinią i bakłażanem
- ▶ sandacz w sosie śmietanowym

Dodatki:

- ▶ ziemniaki gotowane
- ▶ krokiety
- ▶ ziemniaki pieczone
- ▶ warzywa gotowane
- ▶ fasolka szparagowa
- ▶ surówki

Deser:

- ▶ puchar lodów waniliowych z owocami i gorącą czekoladą

KOLACJA - bufet:

Plater mięs:

- ▶ rolada z indyka
- ▶ polędwica wieprzowa w ziołach
- ▶ szynka gotowana
- ▶ pasztet z grzybami

Plater ryb:

- ▶ łosoś w sosie koperkowym
- ▶ sandacz w ziołach

Sałatki:

- ▶ z rostbefu
- ▶ grecka

Dania gorące:

- ▶ barszcz z pasztecikiem
- ▶ indyk płonący

Dodatki:

- ▶ warzywa
- ▶ krokiety

Desery:

- ▶ wybór ciast
- ▶ owoce

Napoje:

- ▶ kawa, herbata
- ▶ soki, woda mineralna

200 zł
osoba

Menu weselne - wersja 4

Kieliszek wina musującego na powitanie

OBIAD

Zupa:

- ▶ zupa borowikowa z łazankami

Dania główne:

- ▶ cielęcina w sosie francuskim
- ▶ eskalopki z polędwiczki wieprzowej ze szparagami
- ▶ rostbef po zbójnicku w sosie pieprzowym
- ▶ rolada z indyka z grzybami
- ▶ roladki z soli z sosem szampańskim

Dodatki:

- ▶ ziemniaki gotowane
- ▶ krokiety
- ▶ ziemniaki pieczone
- ▶ warzywa gotowane
- ▶ fasolka szparagowa
- ▶ surówki

Deser:

- ▶ sorbet malinowy z Martini i świeżą miętą

KOLACJA - bufet:

Plater mięs:

- ▶ polędwiczka wieprzowa z fetą i suszonymi pomidorami
- ▶ kurczak z mozzarellą
- ▶ roladka z indyka z pistacjami
- ▶ polędwica marynowana po prowansalsku

Plater ryb:

- ▶ roladka z sandacza z musem łososiovym
- ▶ carpaccio z łosiosia

Sałatki:

- ▶ z rostbefu
- ▶ z pomidorków cherry i bekonu
- ▶ z krewetek w owocach egzotycznych

Dania gorące:

- ▶ bulion z cielęcymi pulpecikami
- ▶ ragout z kurczaka z kurkami w sosie śmietanowym

Dodatki:

- ▶ risotto z warzywami

Desery:

- ▶ wybór ciast
- ▶ owoce

Napoje:

- ▶ kawa, herbata
- ▶ soki, woda mineralna

220 zł
osoba

Czekoladowa fontanna GRATIS!