





## MENU WESELNE NR 1

**260 ZŁ/OS**

**Apartament Romantyczny dla Młodej Pary – GRATIS**

**Zaproszenie na romantyczną kolację w I rocznicę ślubu - PREZENT OD HOTELU**

**Dzieci w wieku 0-4 lat GRATIS**

**Dzieci w wieku 4-12 lat oraz obsługa przyjęcia weselnego (operator kamery, fotograf, członkowie zespołu muzycznego, DJ) korzystają z menu w cenie 50 % .**

- Owoce w bufecie
- Kawa i herbata w bufecie bez limitu
- Soki , woda w dzbankach 1l bez limitu
- Napoje gazowane PET 0,5 l (pepsi,7Up,Mirinda) bez limitu
- Wino musujące na powitanie
- Mix ciast (5 rodzaj) w bufecie
- Tort weselny tradycyjny (marcepanowy - dopłata)
- Powitanie chlebem i solą

### **ZUPA ( 1 DO WYBORU)**

- kremowa zupa pomidorowa z pierożkami tortellini z odrobiną śmietany i oliwą bazyliową
- pachnąca lasem zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową
- tradycyjny rosół domowy z makaronem

### **PATERA CZTERECH MIĘS (WIELOPORCJOWO W STOLE ) :**

- sakiewka z polędwiczki wieprzowej nadziewana farszem grzybowo-serowym
- rolada śląska
- rolowany mostek cielęcy nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami
- panierowane w sezamie pałeczki z nóżek kurczaka lub nuggetsy

### **DODATKI WIELOPORCJOWE:**

- kluski śląskie
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- księżyce ziemniaczane ze skórką
- frytki
- kapusta czerwona z boczkiem i śliwkami
- warzywa na parze sezonowe z masłem i płatkami migdałowymi
- zestaw trzech surówek
- sos pieczeniowy
- sos grzybowy

### **DESER (1 DO WYBORU)**

- gruszki lub brzoskwinie w sosie waniliowo-czekoladowym i bitą śmietaną
- puszyste włoskie tiramisu na kawowym biszkopcie pod bitą śmietaną z nutką likieru amaretto
- kolorowy puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem toffi
- lody waniliowe na gorących malinach

### **ZIMNA PŁYTA:**

- patera mięs pieczonych, wędlin i pasztetów
- patera serów wykwinnych
- zestaw warzyw świeżych i marynowanych
- miks grzybków zaprawianych na kwaśno
- galantyna drobiowa z wątróbką i pieczarkami
- śledzik serwowany na trzy sposoby
- róża z łososia wędzonego na plastrach limonki okraszone dipem miodowo –musztardowym
- boczek pieczony na ostro
- schab w galarecie
- dekoracyjne jajeczka z oliwkami i pastami serowymi
- sałatka grecka z serem feta
- sałatka gyros
- sałatka jarzynowa
- sosy: tatarski, czosnkowy, pomidorowy
- pieczywo i masło

### **KOLACJA NR 1:**

- płonący udziec wieprzowy szpikowany czosnkiem, słoninką i goździkami podawany z prażoną kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną z podgrzybkami / **udziec serwowany w całości na sali przez szefów kuchni**

### **KOLACJA NR 2 (1 DO WYBORU ):**

- boef stroganow
- barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim (z mięsem lub kapustą)
- leczo na drobiu

### **KOLACJA NR 3 W BUFECIE : (1 DO WYBORU )**

- żurek staropolski z jajkiem i kiełbaską
- bogracz z kluseczkami

**MENU WESELNE NR 2**

---

**300 ZŁ/OS.**

---

**Apartament Romantyczny dla Młodej Pary – GRATIS**

**Zaproszenie na romantyczną kolację w I rocznicę ślubu - PREZENT OD HOTELU**

**Dzieci w wieku 0-4 lat GRATIS**

**Dzieci w wieku 4-12 lat oraz obsługa przyjęcia weselnego (operator kamery, fotograf, członkowie zespołu muzycznego, DJ) korzystają z menu w cenie 50 % .**

- Owoce w bufecie
- Kawa i herbata w bufecie bez limitu
- Soki , woda w dzbankach 1l bez limitu
- Napoje gazowane PET 0,5l (pepsi,7Up,Mirinda) bez limitu
- Wino musujące na powitanie
- Mix ciast (5 rodzaj) w bufecie
- Tort weselny tradycyjny (marcepanowy -dopłata)
- Powitanie chlebem i solą

**PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)**

- melon w szynce parmeńskiej na miksie sałat z sosem cytrynowo-miodowym
- plastry duszonej polędwiczki wieprzowej podawane na rukoli i roszponce pod sosem tuńczykowym z kaparami, oliwkami i cytryną
- carpaccio z polędwicy wołowej na sosie pesto genovese z parmezanem i kaparami
- grillowany oscypek na miksie sałat z sosem żurawinowym podprawianym czerwonym winem

**ZUPA (1 DO WYBORU):**

- kremowa zupa pomidorowa z pierożkami tortellini pod śmietankową chmurką i oliwą bazyliową
- pachnąca lasem zupa borowikowa aromatyzowana oliwą truflową
- tradycyjny rosół domowy z makaronem

**PATERA MIĘS WYKWINTNYCH (WIEŁOPORCJOWO W STOLE) :**

- kacze piersi
- pieczeń wieprzowa z borowikiem i suszonymi pomidorami
- panierowane w parmezanie polędwiczki drobiowe
- łosoś grillowany
- sos koperkowy
- sos pieczeniowy
- sos żurawinowy

### **DODATKI WIELOPORCJOWE:**

- kluseczki śląskie
- ziemniaczane puree z koperkiem
- księżyce ziemniaczane ze skórką
- ryż z warzywami
- kapusta biała zasmażana
- zestaw trzech surówek

### **DESER (1 DO WYBORU) :**

- gruszki lub brzoskwinie w sosie waniliowo-czekoladowym i bitą śmietaną
- puszyste włoskie tiramisu na kawowym biszkopcie pod bitą śmietaną z nutką likieru amaretto
- kolorowy puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem toffi
- lody waniliowe na gorących malinach

### **ZIMNA PŁYTA:**

- patera mięs pieczonych, pasztetów i wędlin
- patera serów wykwinnych
- galantyny: mięsna i rybna
- schab faszerowany śliwkami w galarecie
- rolada cielęca
- tatar z łososia marynowanego
- tatar z polędwicy wołowej
- rożki z łososia wędzonego nadziewane serkiem ziołowym
- galareta wieprzowa
- warzywa świeże i marynowane
- miks grzybków zaprawianych na kwaśno
- sałatka nicejska z tuńczykiem
- sałatka serowa z szynką i ananasem
- sałatka grecka z serem feta
- sosy: ognisty sambal, tzatzyki, tatarski
- pieczywo , masło

### **KOLACJA NR 1:**

- płonący udziec wieprzowy szpikowany czosnkiem, słoninką i goździkami, podawany z prażoną kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną z podgrzybkami /udziec serwowany w całości na sali przez szefów kuchni

### **KOLACJA NR 2 (1 DO WYBORU):**

- grillowany filec drobiowy zapiekany z ananasec i serem mozzarella podawany z talarkami ziemniaczanymi, sałatką wiosenną i sosem z zielonego pieprzu
- pieczeń z karkówki wieprzowej serwowana z kluskami śląskimi, kapustą czerwoną z boczkiem na sosie pieczeniowym
- kotlet schabowy panierowany zapiekany z pieczarkami i serem podawany z ziemniaczkami z wody i surówką z kapusty białej
- filec drobiowy paryski z owocami podawany z ryżem warzywnym, sałatką z kapusty pekińskiej i sosem serowym
- pieczona szynka wieprzowa duszona w warzywach podawana z kopytkami marmurkowymi i kapustą z grochem
- zraz wołowy zawijany z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- zraz wieprzowy kasztelański z łódeczkami ziemniaczanymi i surówką z pora
- panierowana wieprzowina „Cordon Blue” podawana z frytkami i warzywami z patelni
- grillowany pstrąg błękitny z frytkami i surówką z kiszanej kapusty

### **KOLACJA NR 3 (1 DO WYBORU):**

- boef stroganow
- wołowina po burgundzku
- bogracz z kluseczkami
- leczo na drobiu
- żurek staropolski z jajkiem i kiełbaską
- barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim (z mięsem lub kapustą )

#### **KONTAKT:**

tel.: 884 877 300

e-mail : [marketing@hotelfajkier.pl](mailto:marketing@hotelfajkier.pl)



## 1. NOCLEGI

POKÓJ	ILOŚĆ	**CENA
Pokój 1 os.	15	<b>170 zł</b>
Pokój 2 os.	19	<b>260 zł</b>
Pokój 3 os.	3	<b>350 zł</b>
Apartament 2 os. „Muzyczny” (sypialnia, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*mogą spać 4 os.	<b>400 zł</b>
Apartament 2 os. „Zimowy” (sypialnia, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*może spać 5 os.	<b>400 zł</b>
Apartament 2 os. „Wiosenny” (sypialnia, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*może spać 5 os.	<b>400 zł</b>
Apartament 2 os. „Leśny” (sypialnia, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*może spać 5 os.	<b>400 zł</b>
Apartament 2 os. „Jurajski” (sypialnia, salon z rozkładanymi , sofami, 1 łazienka, klimatyzacja)	*może spać 5 os.	<b>400 zł</b>
Apartament 2 os. „Jesienny” (sypialnia, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*może spać 5 os.	<b>400 zł</b>
Apartament 4 os. „Zamkowy” ( 2 sypialnie, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*może spać 6 os.	<b>600 zł</b>
Apartament 4 os. „Ogrodowy” ( 2 sypialnie, salon z rozkładanymi , sofami, 2 łazienki, klimatyzacja)	*może spać 7 os.	<b>700 zł</b>
Dostawka	15	<b>100zł</b>
*Do każdej dodatkowej osoby w apartamencie śpiącej na sofie doliczany jest koszt śniadania 35 zł/os.		
**W cenie : śniadanie, korzystanie z kompleksu basenowego (basen, jacuzzi, sauna fińska, łaźnia parowa, sala fitness)		
Doba hotelowa dla Gości weselnych rozpoczyna się o godz. 14.00, a kończy o godz. 14.00 dnia następnego. Śniadanie wydawane jest do godziny 12.30.		



## 2. ALKOHOL

- Finlandia 0,5l – 60 zł
- Pan Tadeusz/Bols/Wyborowa 0,5l – 45 zł
- Żubrówka/ Żołądkowa/ Krupnik 0,5l – 40 zł
- Wino białe i czerwone – 40 zł
- Korkowe 15 zł/os. w przypadku swojego alkoholu

## 3. USŁUGI DODATKOWE

### 1. STÓŁ WIEJSKI – 1 700 zł

- Salceson biały
- Salceson czarny
- Kiełbasy ( myśliwska, wiejska, kabanos)
- Wędliny (szynka gotowana, wędzonka chłopska pasztet pieczony)
- Udziec wieprzowy wędzony
- Mięsa pieczone (karkówka, szynka wieprzowa, boczek wieprzowy)
- Smalec wieprzowy z cebulką
- Ogórek kiszony
- Pieczywo mieszane
- musztarda, chrzan



### 2. PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI – 28 zł/szt.

### 3. CANDY BAR – od 2 500 zł

- makaroniki francuskie
- ptysie
- cupcakes duże i małe
- babeczki kruche
- cake pops
- bezy
- marshmallow
- kule ze słodyczami
- ciasteczka ręcznie robione
- kulki kokosowe
- kulki orzechowe
- deserki bankietówki w pojemniczkach 200ml z łyżeczką
- korpusiki czekoladowe z musem i kremem
- ręcznie robione ciastka czekoladowe i maślane w polewie Candy Melts;
- gniazda bezowe z lemon curdem
- „ciepłe lody” - rożki wysokocukrowe z kremem, polewą i dekoracją
- ręcznie wyrabiane słodycze:
  - lizak mały okrągły
  - lizak świderk
  - cukierki poduszeczki





SMAKI: tutti- frutti, jagoda, cytryna, landrynkowy ice, truskawka, jabłko, czarna porzeczka, poziomka, limonka, malina, wiśnia, pomarańcza mango, cola, brzoskwinia

Wszystkie wyroby cukiernicze utrzymane są w zamawianej przez klienta kolorystyce i temacie przewodnim

#### 4. **BARMAN**

- 1 300 zł (barman + soki + dodatki po stronie hotelu, alkohol do drinków po stronie pary młodej)
- 600 zł (barman + drinki wg cen z naszej ujednoliconej karty 25 zł/szt. )
- 400 zł (udostępnienie baru)

#### 5. **DEKORACJA SALI** – wycena indywidualna

- kompozycja kwiatowa na stół prezydencki
- kompozycje kwiatowe na stoły dla gości
- dekoracja przestrzeni za Parą Młodą
- Świeczniki
- oświetlenie LED Sali



#### 6. **ANIMACJE DLA DZIECI** - 200 zł / h animacji (min. 3 h)

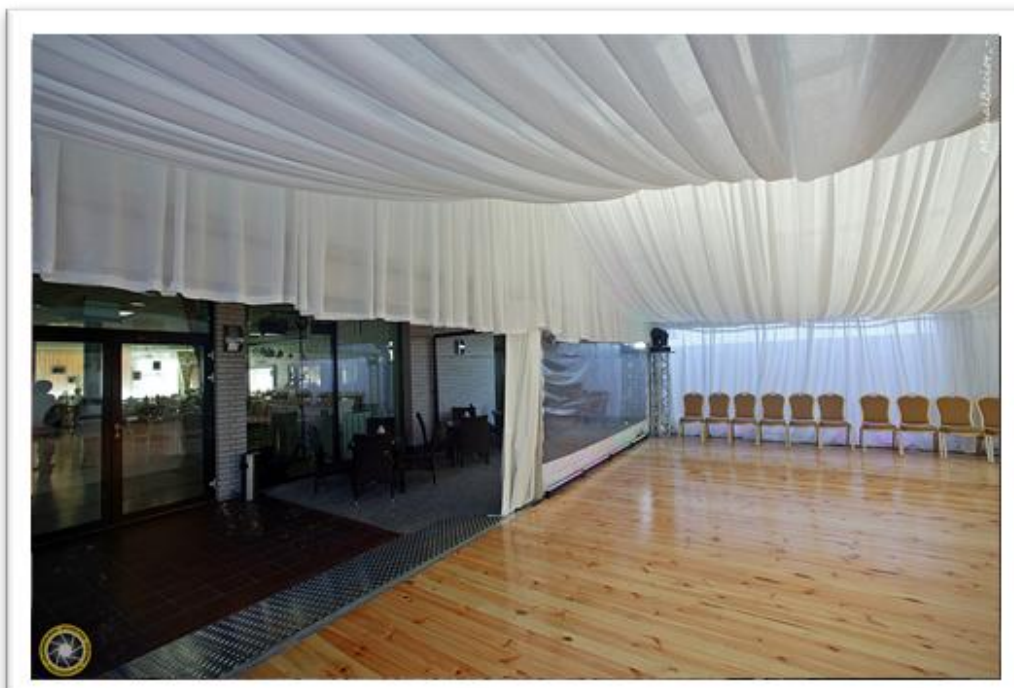


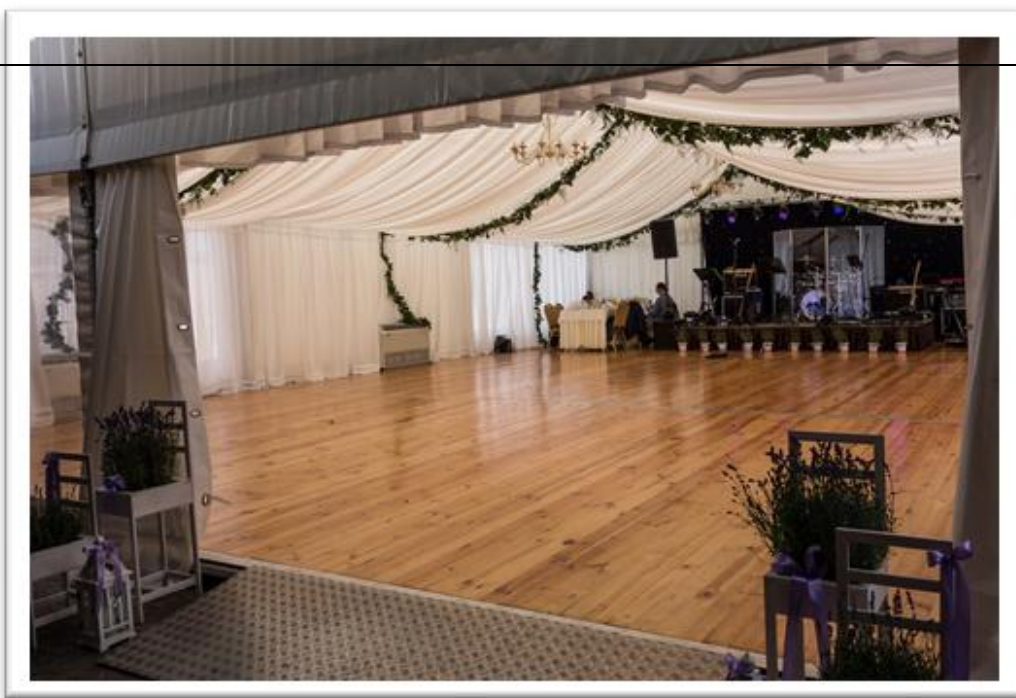
**Oferta obejmuje** : pracę animatorów w przebraniu, malowanie buziek, balonowe kreacje, zabawa z chustą animacyjną, taniec mini disco, indywidualny scenariusz gier i zabaw , zabawy integracyjne i plastyczne

## 7. ŚLUB W PLENERZE – od 2 000 zł



- Namiot z woalem,
  - Stół, obrus, godło, krzesła,
  - Dekoracja kwiatowa: dwie duże kompozycje na namiot, mniejsza kompozycja na stole urzędnika,
  - Dywan (biały lub czerwony, rozłożenie możliwe tylko i wyłącznie przy dogodnych warunkach atmosferycznych)
  - Lampiony
8. NAMIOT Z KLIMATYZACJĄ (ściany transparentne lub białe, drewniana podłoga, woale, oświetlenie, scena):
- 10 m x 15 m – 7 000 zł





9. **INNE:** fotobudka, fontanna czekoladowa, fontanna alkoholowa, candy bary dla dzieci, loty balonem, bryczki, samochody do ślubu, usługi foto-video, usługi zespołów muzycznych , DJ i wiele , wiele innych .....

\* **Ceny usług dodatkowych (pkt: 2-9) uzależnione są od aktualnych ofert podwykonawców na dany rok w którym realizowane jest przyjęcie**

\***Organizator zastrzega sobie prawo do drobnych zmian w ofercie.**