

OFERTA WESELNA 2027/2028



Motel Montana Karpicko

Witajcie!

Jest nam bardzo miło, że tu jesteście.

Wiemy, że każde wesele to wyjątkowy moment, dlatego chcemy sprawić, abyście mogli je celebrować w Waszym stylu.

Nasz obiekt wyróżnia się dużą ilością miejsc noclegowych oraz parkingowych. Posiadamy 40 pokoi hotelowych o standardzie 2* oraz domkami letniskowymi w pobliżu jeziora. Jesteśmy oddaleni od zgiełku miasta, co powoduje, że możecie cieszyć się u nas spokojem i prywatnością.

Jesteśmy małą, rodzinną firmą, która kieruje się wielkim sercem. Naszym celem jest, aby każde przyjęcie naszych gości było wypełnione radością i szczęściem. Pragniemy, aby każda chwila spędzona w naszym obiekcie była wyjątkowa i niezapomniana.

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia nas i przekonania się na własne oczy, jak wyjątkowe może być Wasze wesele.

Razem stworzymy niezapomniane wspomnienia!





W okresie letnim, goście mogą skorzystać z ogródka, a najmłodszy z placu zabaw. Zewnętrzne instalacje świetlne oraz dekoracje tworzą wyjątkową przestrzeń do uwieczniania wspólnych chwil poprzez zdjęcia, nagrania lub grupowe odpalanie rac i zimnych ogni.

Dzięki dużej przestrzeni, przed salą można dodatkowo postawić specjalne napisy świetlne, ściankę do zdjęć, fotobudkę, foto przyczepę lub mobilną pizzę (ogromnie polecamy Przenośną Pasję).



MENU 350-400 ZŁ

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą (opcjonalnie)

Toast szampanem

Zupa

1 pozycja do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z bazylią/grzankami
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą ziołową
- Krem pieczarkowy z grzankami
- Krem selerowy z groszkiem ptysiovym

Danie główne

3 porcje mięsa na osobę (6 pozycji do wyboru)

- Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką
- Kotlet panierowany w płatkach kukurydzianych
- Zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem
- Filet drobiowy obtoczony w migdałach
- Grillowana pierś z fileta z rozmarynem
- Pieczeń wieprzowa
- Filet drobiowy zapiekany z ananasem i żurawiną
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kieszonka drobiowa z serem
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami lub pieczarkami



Dodatki

- ziemniaki gotowane z koperkiem,
- kopytka,
- pyzy na parze,
- frytki,
- kulki ziemniaczane,
- sos pieczeniowy,
- bukiety surówek: z kapusty pekińskiej, z pory, z buraczków,
- warzywa na ciepło (brokuł, kalafior, marchewka) podane z sosem serowym lub bułką tartą



SŁODKI POCZĘSTUNEK

Ekspres kawowy i herbata różnego rodzaju dostępne są na stole szwedzkim przez cały czas trwania przyjęcia. Na życzenie możemy podać również kawę rozpuszczalną w porcelanowych dzbankach do stołu.

Ciasto możemy podać na stoły gości lub na specjalnie wyznaczony słodki stół.

Ciasto + tort + inne wyroby cukiernicze - we własnym zakresie

Podanie tortu zazwyczaj odbywa się po zimnych zakąskach. Jednakże, z naszego doświadczenia polecamy podać tort w trakcie słodkiego poczęstunku po obiedzie.





ZAKĄSKI

6-8 pozycji do wyboru

Patery mięsne

- roladki nadziewane (mięsne i wegetariańskie)
- szynki w galarecie z sosem chrzanowym i
- pomidorami suszonymi
- mini galarty drobiowe
- deska wędlin z koreczkami

Wegetariańskie

- talerz serów różnego rodzaju z owocami
- szpinakowe tartaletki z serkiem chrzanowym
- mini Wrapy z serem, warzywami i kurczakiem
- kruche jogurtowe mini babczki z serkiem
- śmietankowym, pomidorkiem i oliwką
- drożdżowe bułeczki z pieczarkami



Sałatki

- Sałatka Grecka
- Sałatka Cezar
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i pesto
- bazyliowym
- Sałatka Caprese - Pomidory z mozzarella
- Sałatka jarzynowa

Dodatki: chleb, bułki pieczone, masło

KOLACJA

Ilość pozycji do wyboru ustalana indywidualnie

Kolacja może być podzielona na dwie części - pierwsza kolacja przed oczepinami, a druga po godzinie 1:30.

- Pikantne udka z kurczaka w panko z talarkami i sosem BBQ
- Grillowana karkówka z pieczonymi ziemniakami i sosem czosnkowym
- Krążki z cukinii panierowane z sałatką
- Qurrito (tortilla z kurczakiem i serem zapiekana)
- Bułki z pieczarkami i serem
- Gyros z sosem czosnkowym
- Pizza
- Nuggetsy
- Frytki
- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Gulaszowa
- Krem z kurczaka
- Barszcz czerwony
- Krokiety
- Bigos
- Pierogi
- Pieczona szynka (udziec) - koszt uzależniony od wybranego dostawcy



Zapewnione w cenie

- Profesjonalna i życzliwa obsługa kelnerska,
- Apartament dla Młodej Pary,
- Pokrowce białe na wszystkie krzesła,
- Obrusy, serwetki materiałowe
- Pełna zastawa stołowa,
- Bezpłatne wifi na terenie obiektu,
- Napoje gazowane oraz niegazowane dostępne **bez limitu** i bez dodatkowych opłat przez cały czas trwania przyjęcia.
- Kącik dziecięcy z kolorowanymi i zabawkami



Usługi dodatkowo płatne / We własnym zakresie

- Zamówienie pieczonej szynki porcjowanej przez naszą obsługę, podaną z sosem i pieczonymi ziemniakami.
- Poprawiny w cenie 150 zł/osoby - wymiana obrusów, przygotowanie bufetu szwedzkiego z jedzeniem, kawa, ciasto, napoje
- Słodki poczęstunek, wyroby cukiernicze
- Alkohol wraz z szampanem
- Florystyka i dekoracje dodatkowe
- Atrakcje (fotobudka, barmix)
- Oprawa muzyczna
- Swojskie jadło



Wystrój i dekoracje

W zależności od Państwa decyzji samodzielnego dekorowania sali lub poprzez zewnętrznych usługodawców, dysponujemy możliwością wypożyczenia :

Obrusy w kolorze bieli, butelkowej zieleni, czerni, beżu i różu

Niskie oraz wysokie świeczniki

Złote i srebrne tace

Lustra dekoracyjne na stoły

Wazonry wysokie typu martini

Białą sztalugę (np. do tablicy stołów)

Stelaż ścianki z materiałem białym lub czarnym

Serwety materiałowe białe lub różowe

Minimalistyczne wazoniki

Stoły okrągłe

Biała sztaluga





WAŻNE INFORMACJE

- Nie pobieramy korkowego - szkło zebrane z przyjęcia odbierają Państwo następnego dnia z jedzeniem, kwiatami, itp.
- Nie pobieramy opłaty za opakowania jednorazowe - jednak jeśli macie Państwo możliwość przywiezienia własnych pojemników, będziemy wdzięczni.
- Dzieci do 5 lat 50% ceny.
- Wszelkie zmiany w menu oraz liczbie gości ustalane są najpóźniej na 7 dni przed uroczystością.
- Talerzyk dla DJ, fotografa lub innych usługodawców, liczony jest tak samo jak innych gości.
- Pokazy fajerwerków oraz wszelkie dodatkowe atrakcje wymagają zgody właściciela.
- Dodatkowe pozycje, które chcieliby Państwo dołączyć do menu przedstawiamy na spotkaniu.
- Prosimy o informację dotyczącą pozostałych usługodawców typu: oprawa muzyczna, oprawa świetlna, ewentualne fotobudki, vany prosecco, pizza bar, fotograf, ekipa filmowa, itp.







Jesteśmy do Waszej dyspozycji w razie wszelkich pytań.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu i spotkania, na którym możemy pokazać salę.

Chętnie polecimy różne rozwiązania i usługodawców.

602-274-822
@motel.montana

montanakarpicko@gmail.com
<https://linktr.ee/motel.montana>
www.motelmontana.pl