

*PRZYJĘCIE
WESELNE
W HOTELE OLYMPIC*

*Zapraszamy Państwa bardzo serdecznie do organizacji
przyjęć weselnych w naszym hotelu.*

*Do dyspozycji naszych Gości oddajemy 3 klimatyzowane sale:
salę restauracyjną, salę pubową oraz salę wielofunkcyjną,
gdzie jesteśmy w stanie przyjąć 120 osób.*

*Zapewniamy wytworne menu, które w połączeniu
z profesjonalną i miłą obsługą, spełnią oczekiwania
najbardziej wymagających Gości.*

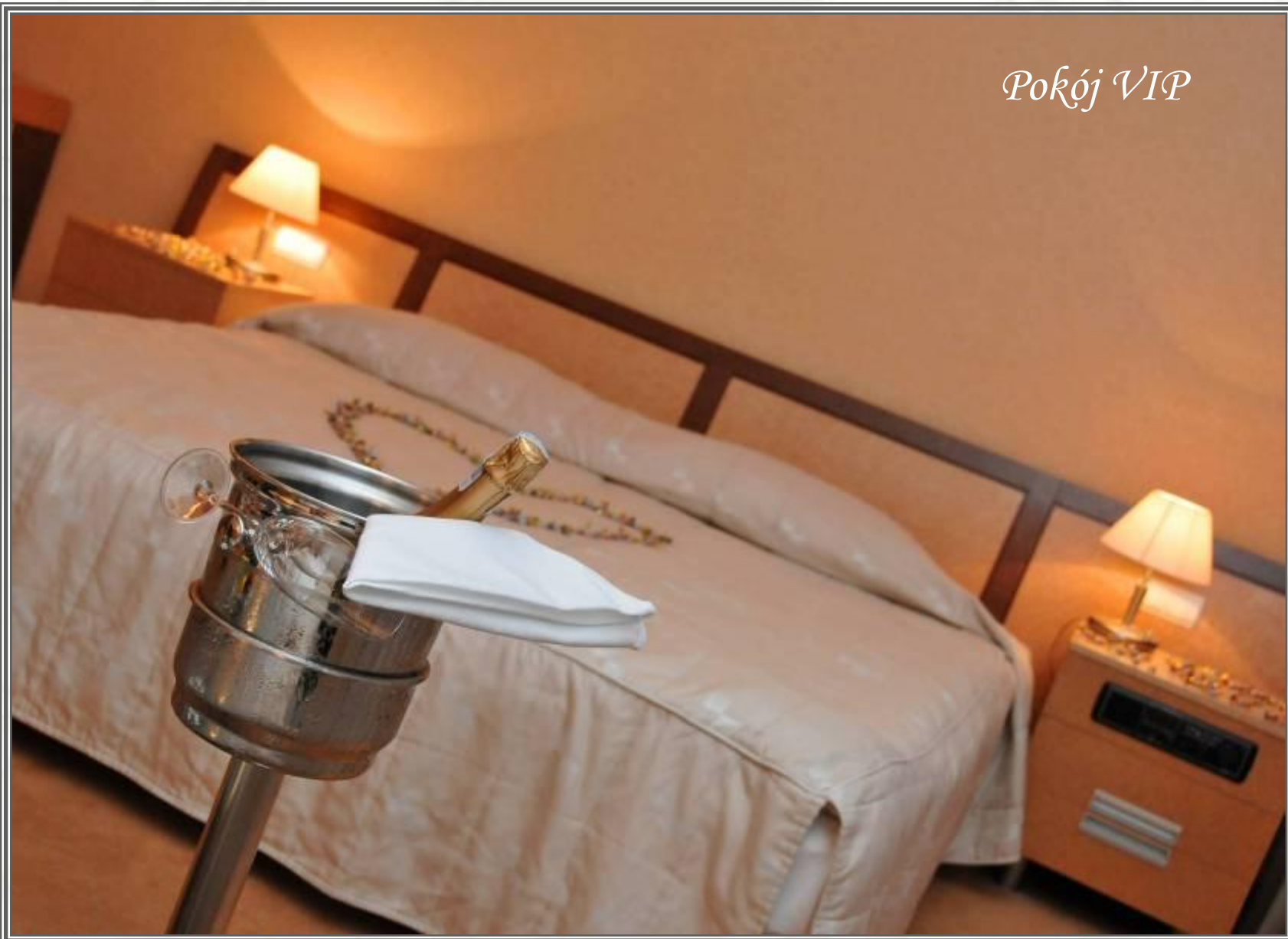
*Dla potrzeb i zadowolenia wszystkich naszych Gości
przygotowaliśmy propozycję menu do wyboru.*

*Preferujemy tradycyjną polską kuchnię, jednakże jesteśmy
otwarcy na nowe wyzwania kulinarne.*

Oferujemy:

- *wyśmienite menu, z możliwością wyboru potraw*
 - *profesjonalną obsługę kelnerską*
 - *tradycyjne powitanie chlebem i solą*
 - *powitanie gości lampką wina musującego*
- *Tort i ciasto - dostępne oferty w ramach współpracujących z nami cukierni*
(możliwość zakupu ciasta we własnym zakresie)
- *możliwość wprowadzenia własnego alkoholu za okazaniem dowodu zakupu*
(korkowe - jednorazowa opłata w wysokości 500 zł brutto niezależnie od ilości
wprowadzanego alkoholu)
 - *możliwość zabawy weselnej do białego rana*
- *miejsce na wyjątkową sesję zdjęciową w otoczeniu hotelu oraz stadionu*
 - *pokój VIP dla nowożeńców - gratis*
 - *pokoje hotelowe dla gości weselnych w cenie*
100 zł od osoby (nocleg ze śniadaniem)

Pokój VIP



Pokój dla Gości Weselnych



Dodatkowo proponujemy:

- *open bar alkoholowy z indywidualnym barmanem*
 - *grill w ogródku pubowym*
 - *organizację poprawin w plenerze*
 - *dodatkowe dekoracje stołów*
(kwiatowe i plastyczne wystroju, aranżacji sali)
- *możliwość zamówienia usługi DJ – a lub zespołu muzycznego*
 - *możliwość zamówienia usługi transportowej*
- *możliwość zamówienia usługi fotograficznej i videofilmowania*
- *możliwość przygotowania pierwszego tańca pod okiem instruktora tańca*
 - *możliwość organizacji przyjęcia tematycznego*
- *do dyspozycji Nowożeńców, przez cały czas trwania imprezy obecna jest osoba odpowiedzialna za organizację przyjęcia weselnego*

Toast



MENU

POWITANIE

*Lampka wina musującego
Tradycyjne powitanie chlebem i solą*

OBIAD

Przystawki - jedna do wyboru

*Wędzony łosoś na sałatkach z sosem miodowym
Paszтет wiejski zawijany w bekonie z dodatkiem żurawin i chrzanu
Carpaccio z polędwicy wołowej w sosie cytrynowym
Melon w szynce parmeńskiej z sosem Dijon
Truskawkowa salsa z serem*

Zupy - jedna lub dwie do wyboru

*Rosół Królewski z makaronem
Krem z borowików
Krem pieczarkowy
Krem szparagowy
Krem z brokułów
Krem serowy z porem
Krem z porów z wędzonym łososiem
Krem ze świeżych pomidorów
Chłodnik Litewski*

Dania główne - max 7 propozycji do wyboru

Tradycyjna potrawka z kurczaka

Soczysta pierś z kurczaka z serem Mozzarella

Rolada z kurczaka ze szpinakiem w cieście francuskim

Filet z kurczaka panierowany w sezamie lub migdałach

Roladka drobiowa z serem lazur

Roladka z kurczaka faszerowana papryczkami

Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta

Kotlet de volaille

Szaszłyki z drobiu z morelą

Szaszłyk drobiowy z warzywami

Indyk zawijany w bekonie na sposób myśliwski

Pieczona kaczka luzowana w ziołach i owocach

Zraz Staropolski

Zraz wroniecki

Półdewiczki wieprzowe nadziewane serem pleśniowym

Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami

Koperta ze schabu z serem i szynką

Kotlet po szwajcarsku

Roladka wieprzowa z warzywami

Schab pieczony ze śliwką

Mieszek z polędwicy wieprzowej nadziewany grzybami
Aksamitna potrawka z cielęciny z borowikami i brokułami
Pieczony comber jagnięcy
Kotleciki z dziką, z jelenia
Pstrąg gotowany lub w migdałowej panierce
Sandacz smażony na złoty kolor
Dorsz panierowany w sezamie
Łosoś z grilla
Halibut smażony na maśle
Palia alpejska

Dodatki

Ziemniaki gotowane, ziemniaki puree, ziemniaki pieczone, krojety ziemniaczane,
Pyzy na parze, ryż, kłuski śląskie, kopytka
Surówki: z marchwi, z selera, z pory, z kapusty pekińskiej z kukurydzą, z białej kapusty
Kapusta modra, buraczki
Bukiet jarzyn gotowanych z masełkiem (kalafior, marchewka, fasolka, brokuły, szparagi)
Groszek z marchewką na ciepło
Pieczarki z rusztu

DESER

Deser lodowy ze świeżymi owocami
Sorbet pomarańczowy na kruchym cieście
Sorbet porzeczkowy otulony bezą
Gałka lodów waniliowych z musem kiwi
Kokosowa Finezja w kokosie
Sorbet ananasowy w ananasie
Malinowy Raj – lody waniliowe z gorącymi malinami
Tiramisu
Kawa/herbata

Dodatkowo proponujemy do deseru

Fontannę czekolady z częstkami owoców i ciasteczek
Puchary z arbuzów z odrobiną Grapy wypełnione owocami
Puchary z melonów
Owoce w gerydonach

ZIMNYBUFET

Galantyna z kurczaką
Galantyna z kurczaką z pieczarką
Galat drobiowy lub wieprzowy z cytrynką
Indyk w maładze
Indyk faszerowany musem warzywnym
Indyk z bakaliami

Schab po królewsku
Schab ze śliwką
Roladki z soli z musami
Sandacz w galarecie
Łosoś w galarecie
Karp w galarecie
Szparagi w szynce
Szparagi w szynce parmeńskiej
Koktajl z owoców morza
Pasztet domowy z jajkiem
Tatar z polędwicy wołowej
Poładwica po angielsku
Śliwki pieczone w bekonie
Sushi z dodatkami
Węgorz wędzony
Pstrąg wędzony
Deski serów pleśniowych i żółtych z owocami i orzechami
Śledziki w oleju z grzybkami i śmietanie
Wędliny podsuszane (kabanosy, myśliwska, polska)
Kaszanka, bułczaka, salcesony królewskie
Pasztety i kiełbasy z dziką
Szynka z dziką

Salatka z kurczakiem
Salatka szopska
Salatka grecka
Salatka z brokuł
Ziemniaczana z grillowanym bekonem
Salatka jarzynowa
Salatka warstwowa z tuńczykiem
Mozzarella ala Capresse
Sosy: cumberland, tatarski, czosnkowy, ziołowy lekki jogurtowy
Grzybki marynowane
Smalec i ogórki
Pieczyno i masło
Maselko smakowe
Kawa/ herbata

KOLACJA

Zupa gulaszowa
Żurek Staropolski z jajkiem
Pieczony udziec wieprzowy ok. 12 kg – 450 zł
Pieczone prosie ok. 20 kg – 700 zł
Pieczony faszerowany indyk w całości ok. 10 kg – 450 zł
Faszerowana pierś z indyka ok. 1,5 kg – 100 zł
Wiejskie chleby

ŚNIADANIE

Barszcz z koflundami lub pasztecikiem lub czysty

Flaczki wieprzowe lub wołowe

Zupa cebulowa z groszkiem ptysiowym

Bueff Strogonow z kłuseczkami

Szaszłyk z karkówki, drobiu

Szaszłyk warzywny

Udło kurczaka pieczone

Golonka po bawarsku

Bigos Staropolski

Pierogi Szefa Kuchni z mięsem, rusie lub z kapustą z grzybami

Pierogi z łososiem w sosie szpinakowo - krewetkowym

Pieczyno, masło, ketchup, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

*Oferujemy również śniadania w stole wiejskim – koszt stołu wiejskiego 1200 zł
Specjalizujemy się w przygotowaniu ryb: łosoś, pstrąg, miruna, szczupak, halibut.*

*Koszt przyjęcia weselnego kształtuje się w zależności
od skomponowanego menu
wynosi od 160 – 240 zł od osoby*



Staropolski Stół Biesiadny

Fontanna Czekolady



Bufet z szampanem



Restauracja Olimpijska



Restauracja Olimpijska





Restauracja Olimpijska



Restauracja Olimpijska



Restauracja Olimpijska



Sala Arena



Sala Arena



Wejście do hotelu





Wejście do hotelu

Latające lampiony





Sesja zdjęciowa na stadionie

*ZAPRASZAMY SERDECZNIE NA SPOTKANIE
W CELU DOSTOSOWANIA NASZEJ OFERTY
DO PAŃSTWA ŻYCZEŃ, POTRZEB I BUDŻETU.*

Hotel Olympic

ul. Leśna 15a, 64-510 Wronki

Tel. +48 (67) 254 55 00, fax. +48 (67) 254 55 51

www.hotel-olympic.pl

e-mail: marketing@hotel-olympic.pl