



Piękne, wyjątkowe, niezapomniane...

...takie właśnie będzie **WASZE** wesele w Hotelu Filmar!

Hotel Filmar**** gwarantuje organizację imprez weselnych na najwyższym poziomie. Wyśmienita kuchnia, profesjonalna obsługa, eleganckie wnętrza, dobry dojazd, baza parkingowa i noclegowa oraz markowy styl – oto nasze atuty.

Organizowane przez nas wesela charakteryzują się wysoką kulturą, doбором muzyki według uznania i preferencji Młodej Pary oraz stosownym wyczuciem chwili.

Podczas wesela w Filmarze nic nie dzieje się przypadkowo, ani w nie swoim czasie. Tego wieczoru wyglądać pięknie będzie Panna Młoda, ale też sala, która dla niej zostanie przez nas przystrojona. Współpracujemy z profesjonalnym studium florystycznym, dbamy o każdy szczegół weselnego stołu od pokrowców na krzesła, po kolejność wystawiania potraw. Dokładamy wszelkich starań, aby Młoda Para, jej rodzice, a przede wszystkim goście, mieli poczucie, że znajdują się na najlepszym weselu w życiu.

W zależności od oczekiwań Młodej Pary, jesteśmy w stanie dostosować weselne menu do kulinarnych gustów gości.

Dekoracje

Współpracujemy z profesjonalnym Warsztatem Florystycznym, dlatego zgodnie z Waszym życzeniem przygotowujemy elegancki wystrój sali bankietowej. Aby podkreślić charakter uroczystości oferujemy Wam przyozdobienie krzeseł jasnymi pokrowcami. Do dyspozycji gości weselnych oddajemy ogródek letni.



Menu weselne na 2019 rok

199 zł za osobę

(min. 70 os.)

**Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
oraz gości kieliszkiem wina musującego.**

Dania serwowane:

Zupa (do wyboru):

Rosół z domowej kury, szpondra wołowego z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem

Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała

Zupa borowikowa zabieleną z kluseczką francuską

Krem z korzenia młodej pietruszki z bekonem panchetta

Francuska zupa cebulowa ze świeżym tymiankiem oraz grzanką z serem grana padano

Zupy sezonowe:

Krem ze szparagów z cappuccino z oleju z pestek dyni

Chłodnik z młodej botwinki

Zupa kurkowa

Dania główne (4 dania do wyboru, 4 porcje na osobę):

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie

Faszerowane szpinakiem i suszonym pomidorem udko z kurczaka na sosie bazyliowym Tradycyjne

kotlecikischabowewchrupiącejpanierce

Żeberko pieczone na chutneyu z cebuli

Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie kurkowym

Filet z indyka sous vide na sosie z zielonego pieprzu

Golonka wieprzowa bez kości, glazurowana piwem miodowym, podana na kapuście

zasmażanej Gołąbki staropolskie na sosie ze świeżych pomidorów

Karkówka wolno pieczona na sosie grzybowym

Zraz wołowo – wieprzowy, staropolski na dębowym pniu zawijany z tradycyjnym farszem Dorsz

pieczony na sosie młynarskim z oliwkami i kaparami

Pstrąg potokowy z naturalnego chowu na sosie beurre blanc

Dodatki skrobiowe (3 do wyboru):

Ziemniak z wody, ziemniak opiekany z ziołami, kasza pęczak, ryż z chińskimi warzywami, frytki, rosti

ziemniaczane

Dodatki warzywne (3 do wyboru):

Warzywa z wody, sałaty świeże regionalne z warzywami i winegretem musztardowym, surówki, buraczki zasmażane, fasolka szparagowa z maselkiem

Deser (do wyboru):

Lody z owocami oraz bitą śmietaną
Limonkowy sernik na zimno
Sernik z brzoskwinią i frużeliną wiśniową

Zakąski zimne na półmiskach lub w bufecie

(5 rodzajów do wyboru, bez limitu):

Schab sous vide z musem chrzanowym
Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonym pomidorem i szpinakiem z odrobiną gorgonzoli
Paszтет toruński z nutką pieńnika z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami
Śledzie kapitańskie w trzech smakach
Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni na sałatach z limonką podawany
Tymbaliki z pstrąga potokowego
Tymbaliki wieprzowe
Filet z indyka na sosie vitello tonnato
Wędzone filety z piersi gęsi i kaczki sous vide, podawane na rucoli z musem żurawinowym
Włoskie antipasti czyli grillowane warzywa sezonowe i sery marynowane
Galantyna z kaczki z suszonymi owocami i bakaliarni
Tatar wołowy z dodatkami 40 g/por. na osobę

Salatki (2 do wyboru):

Salatka rzymska z kurczakiem, grzankami, bekonem
Tradycyjna salatka jarzynowa
Salatka grecka z oliwkami
Salaty sezonowe z warzywami i marynowanym łososiem

Dodatki:

Pieczycwo, masło, sosy do mięs (tatziki, koktajlowy, konfitura z cebuli)

Napoje (bez limitu):

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Dania ciepłe po północy (2 do wyboru):

Zupa leśniczego bogata w mięso i skarby lasu
Żurek kujawski z wiejskim jajem i podwędzaną kielbasą
Barszcz czerwony na ćwikle z pasztecikiem
Tajska zupa z kurczakiem, mleczkiem kokosowym, świeżym ananasem, ogórkiem oraz kolendrą
Beef strogonoff z polskiej wołowiny dobrze doprawiony
Flaczki kujawskie według regionalnej receptury
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonym pomidorem na sosie serowym z kaszą bulgur
Golonka bez kości na kapuście zasmażanej z kopytkami

Dodatkowo płatne:

Dekoracja kwiatowa: 40 zł – stół, 100 zł – ikebana dla Pary Młodej
Dekoracja Sali (dekoracja sufitowa) – 700 zł
Ciasta z hotelowej cukierni (6 rodzajów) – 10 zł/os.
Candy bar – 18 zł/os.
Candy bar z ciastami – 22 zł/os.
Soki (sezonowo wody smakowe „smaki lata”) – 7 zł/os.
Napoje gazowane: 20 zł/os. – pakiet bez limitu lub 3,50 zł/0,2l – rozliczenie wg spożycia
Tort – 6,5 zł/os.
Tatar wołowy z dodatkami w zimnych zakąskach bez limitu – 10 zł/os.
Atrakcja kulinarna (udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną) - 10 zł/os.
Stół wiejski – 20 zł/os.

Live cooking (max. 90 os.):

Wątróbka gęsia flambrowana w Burbonie – 15 zł/os.
Płonące krewetki po hiszpańsku 2 szt./os. z gorącą bruschettą ziołową – 15 zł/os.
Sezonowe owoce flambrowane podawane z gałką lodów – 15 zł/os.

Wybierając powyższe menu otrzymujecie Państwo w pakiecie:

50% rabat na menu dla dzieci w wieku 4-10 lat
30% rabat na pokoje od cen standardowych

Menu weselne na 2019 rok

229 zł za osobę

(min. 70 os.)

**Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
oraz gości kieliszkiem wina musującego.**

Dania serwowane:

Przystawka do wyboru:

Filet z kaczki sous vide na musie z żurawiny z bruschettą ziołową oraz świeżym szpinakiem
Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym w otoczce z biszkoptu szpinakowego i serem ricotta
Carpaccio z gęsi regionalnej z oliwą rozmarynową, z płatkami sera grana padano oraz świeżymi nowalijkami

Zupa do wyboru:

Rosół z domowej kury, szpondera wołowego z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem
Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała
Zupa borowikowa zabieleną z kluseczką francuską
Krem z korzenia młodej pietruszki z bekonem panchetta
Francuska zupa cebulowa ze świeżym tymiankiem oraz grzanką z serem grana padano
Zupy sezonowe:
Krem ze szparagów z cappuccino z oleju z pestek dyni
Chłodnik z młodej botwinki
Zupa kurkowa

Dania główne

(5 dań do wyboru, 5 porcji na osobę):

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie
Faszerowane szpinakiem i suszonym pomidorem udłko z kurczaka na sosie bazyliowym
Tradycyjne kotlety kischabowe w chrupiącej panierce
Żeberko pieczone na chutneyu z cebuli
Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie kurkowym
Filet z indyka sous vide na sosie z zielonego pieprzu
Golonka wieprzowa bez kości, glazurowana piwem miodowym, podana na kapuście zasmażanej
Gołąbki staropolskie na sosie ze świeżych pomidorów
Karkówka wolno pieczona na sosie grzybowym
Zraz wołowo – wieprzowy, staropolski na dębowym pniu zawijany z tradycyjnym farszem
Świeca wołowa na sosie z leśnych owoców
Dorsz pieczony na sosie młynarskim z oliwkami i kaparami
Pstrąg potokowy z naturalnego chowu na sosie beurre blanc
Łosoś norweski na sosie szafranowym

Dodatki skrobiowe (3 do wyboru):

Ziemniak z wody, ziemniak opiekany z ziołami, kasza pęczak, ryż z chińskimi warzywami, frytki, rosti ziemniaczane, kopytka

Dodatki warzywne (3 do wyboru):

Warzywa z wody, salaty świeże regionalne z warzywami i winegretem musztardowym, surówki, buraczki zasmażane, fasolka szparagowa z maselkiem szparagi białe (w sezonie od 01.06 – 15.07)

Deser (do wyboru):

Lody z owocami oraz bitą śmietaną
Limonkowy sernik na zimno
Sernik z brzoskwinią i frużeliną wiśniową
Piramida słodkości: pralina, czekolada, pianka, owoc

Zakąski zimne na półmiskach lub w bufecie

(6 rodzajów do wyboru, bez limitu):

Schab sous vide z musem chrzanowym
Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonym pomidorem i szpinakiem z odrobiną gorgonzoli
Paszтет toruński z nutką pieńnika z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami
Śledzie kapitańskie w trzech smakach
Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni podawany na sałatach z limonką
Tymbaliki z pstrąga potokowego
Tymbaliki wieprzowe
Filet z indyka na sosie vitello tonnato
Wędzone filety z piersi gęsi i kaczki sous vide, podawane na rucoli z musem żurawinowym
Włoskie antipasti czyli grillowane warzywa sezonowe i sery marynowane
Galantyna z kaczki z suszonymi owocami i bakaliami
Tatar wołowy z dodatkami 40 g/por. na osobę
Udziec cielęcy na sosie vitello tonnato
Polędwiczka wieprzowa wędzona obtoczona w pieprzu młotkowanym podana na melonie
Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej

Salatki (3 do wyboru):

Salatka rzymska z kurczakiem, grzankami, bekonem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Salatka grecka z oliwkami

Salaty sezonowe z warzywami i marynowanym łososiem

Salaty regionalne z arbuзем, fetą, mięsowym winegretem, świeżymi owocami oraz grzanką grahamką

Salatka ze świeżego szpinaku, malin, sera blue, orzechów oraz owocowym winegretem

Dodatki:

Pieczynko, masło, sosy do mięs (tzatziki, koktajlowy, konfitura z cebuli)

Napoje (bez limitu):

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

Dania ciepłe po północy (3 do wyboru):

Zupa leśniczego bogata w mięso i skarby lasu

Żurek kujawski z wiejskim jajem i podwędzaną kielbasą

Barszcz czerwony na ćwikle z pasztecikiem

Tajska zupa z kurczakiem, mleczkiem kokosowym, świeżym ananaseм, ogórkiem oraz kolendrą

Beef strogonoff z polskiej wołowiny dobrze doprawiony

Flaczki kujawskie według regionalnej receptury

Tajska zupa z kurczakiem, mleczkiem kokosowym, świeżym ananaseм, ogórkiem i kolendrą

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonym pomidorem na sosie serowym z kaszą bulgur

Golonka bez kości na kapuście zasmażanej z kopytkami

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej na sosie z zielonego pieprzu, kaszą pęczak oraz warzywami grillowanymi

Dodatkowo płatne:

Ciasta z hotelowej cukierni (6 rodzajów) – 10 zł/os.

Candy bar – 18 zł/os.

Candy bar z ciastami – 22 zł/os.

Soki (sezonowo wody smakowe „smaki lata”) – 7 zł/os.

Napoje gazowane: 20 zł/os. – pakiet bez limitu lub 3,50 zł/0,2l – rozliczenie wg spożycia

Tort – 6,5 zł/os.

Tatar wołowy z dodatkami w zimnych zakąskach bez limitu – 10 zł/os.

Atrakcja kulinarna (udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną) – 10 zł/os.

Stół wiejski – 20 zł/os.

Dekoracja kwiatowa: 40 zł – stolik, 100 zł – ikebana dla Pary Młodej

Dekoracja Sali (dekoracja sufitowa) – 700 zł

Live cooking (max. 90 os.):

Wątróbka gęsia flambrowana w Burbonie – 15 zł/os.

Płonące krewetki po hiszpańsku 2 szt./os. z gorącą bruschettą ziołową – 15 zł/os.
Sezonowe owoce flambirowane podawane z gałką lodów – 15 zł/os.

Wybierając powyższe menu otrzymujecie Państwo w pakiecie:

50% rabat na menu dla dzieci w wieku 4-10 lat

30% rabat na pokoje od cen standardowych

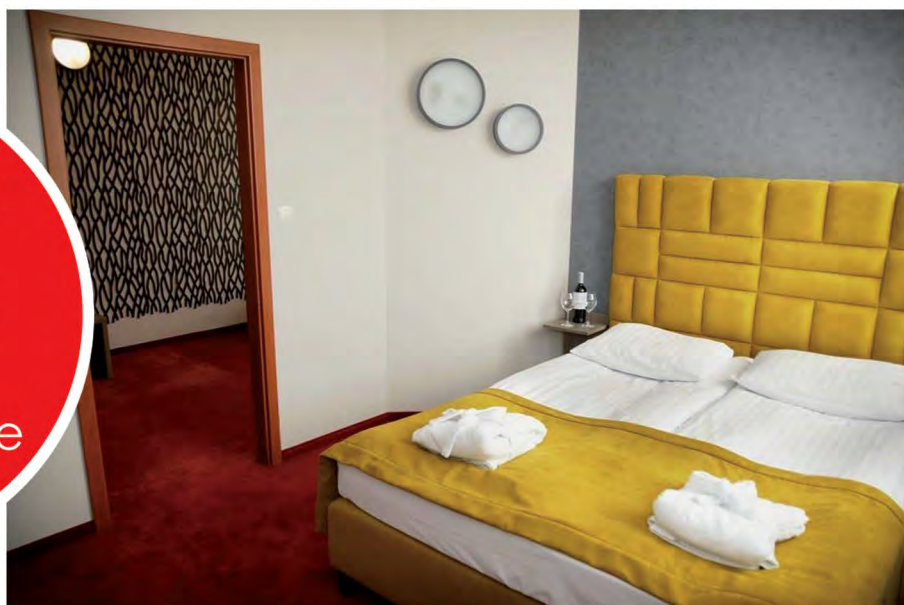
Bukiet ślubny (do 200 zł)

Parking dla gości weselnych gratis

NOCLEGI

Para Młoda otrzymuje w prezencie noc w eleganckim Apartamencie, z możliwością zaserwowania śniadania do pokoju oraz późniejszego wymeldowania. Natomiast gościom weselnym proponujemy specjalne ceny na pobyt w komfortowych pokojach, wyposażonych między innymi w: klimatyzację, suszarkę, telewizor LCD oraz szybkie łącze internetowe, zestaw kawowy oraz minibar.

W trosce o Wasz cenny czas zapewniamy kompleksową organizację uroczystości weselnej. Oferujemy pomoc w wyborze, obsłudze oraz zapewnieniu oprawy muzycznej (orkiestra/DJ), dodatkowej dekoracji oraz oprawy świetlnej i wynajęciu samochodu dla Pary Młodej.



Wioletta Kapała

tel. +48 56 66 94 875

e-mail: marketing@hotelfilmar.pl

Hotel Filmar**** ul. Grudziądzka 45, 87-100 Toruń

**Pozostają do dyspozycji
i zapraszam do kontaktu**