



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 2020 rok

239 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 w sosie bazyliowym Tradycyjne

kotletki schabowe chrupiące 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 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 mussem 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 mussem 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 – stolik, 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 2020 rok

249 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

### **Sałatki (3 do wyboru):**

Sałatka rzymska z kurczakiem, grzankami, bekonem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z oliwkami

Sałaty sezonowe z warzywami i marynowanym łososiem

Sałaty regionalne z arbuzem, fetą, mięsowym winegretem, świeżymi owocami oraz grzanką grahamką

Sałatka 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 ananase, ogórkiem oraz kolendrą

Beef stroganoff z polskiej wołowiny dobrze doprawiony

Flaczki kujawskie według regionalnej receptury

Tajska zupa z kurczakiem, mleczkiem kokosowym, świeżym ananase, 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

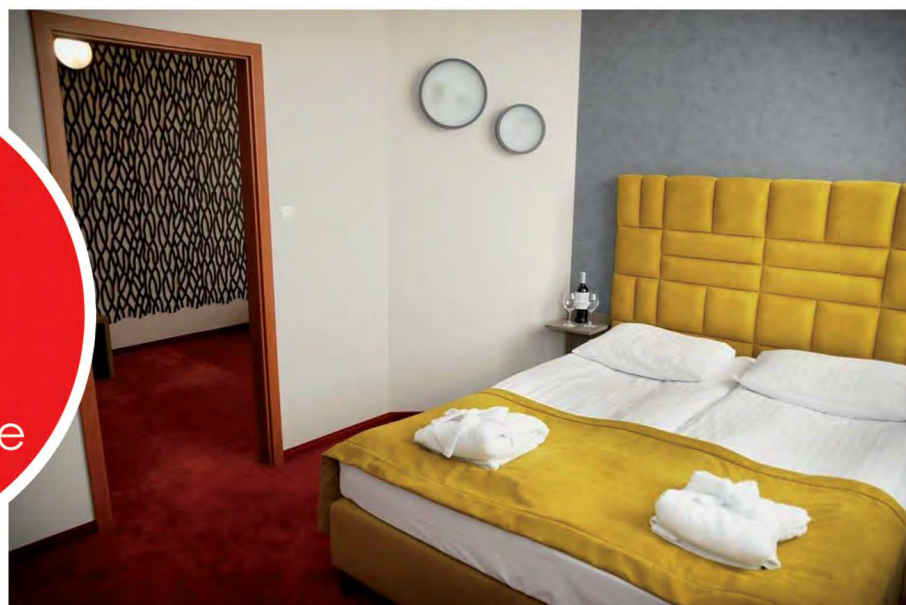
# NOCLEGI

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.



Para Młoda  
otrzymuje  
**GRATIS**  
noc w  
Apartamencie



Wioletta Kapała

tel. +48 56 66 94 875

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

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

**Pozostają do dyspozycji  
i zapraszam do kontaktu**