



Piękne,

wyjątkowe,

niezapomniane...



takie właśnie będzie **Wasze** wesele w Hotelu Filmar****

Oferujemy profesjonalne usługi, dzięki którym uroczystość weselna będzie niepowtarzalna, wzbudzi podziw gości i na długo pozostanie w ich pamięci.

Wszystkie usługi realizujemy z wyjątkową dbałością o szczegóły, a spełnienie Waszych oczekiwań jest naszym priorytetem.

Powierzając nam organizację przyjęcia weselnego możecie być pewni, że stworzymy dla Was wyjątkową uroczystość.

Dekoracje

Współpracujemy z profesjonalnym studio florystycznym, dlatego zgodnie z Waszym życzeniem przygotowujemy elegancki wystrój sali bankietowej.

Aby podkreślić charakter uroczystości oferujemy Wam przyozdobienie krzeseł jasnymi pokrowcami.



Specjalnie dla Nowożeńców Szef Kuchni przygotował propozycje wykwintnego menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyszukane gusta kulinarne.

Menu I

220 zł za osobę (min. 70 os.) – na rok 2012

Przywitanie Gości chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego

Dania serwowane:

Zupa:

Rosół królewski z pulpecikami cielęcymi i julienne warzywnym
lub
Zupa grzybowa z łazankami aromatyzowana żubrówką

Danie główne:

(serwowane na półmiskach w stoły przez kelnerów)

Kotlety schabowe z majerankiem po polsku

Rolady drobiowe ze śliwką kalifornijską w sosie winnym

Udziec z młodego kurczaka w sosie Luizjana

Gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym

Roladki z ryby maślanej w sosie kaparowym

Ziemniaczki opiekane z ziołami i papryką

Ryż z warzywami smażonymi i grzybami

Suróweczki zawsze zdrowe:

Z buraczków, marchewki, coleslaw, kapusty.

Deser:

Ciasto ze śliwką z sosem miodowym i cukrem pudrem lub

Lody z owocami

Przekąski:

(uzupełniane przez całą noc bez limitów)

Łosoś norweski wędzony, marynowany w koprze i koniaku

Wędzone szynki z prosięcia podane z marynatami, chrzanem i ćwikłą

Rolady z kurcząt bogato faszerowane

Matjasy podawane z olejem i cebulką, większą śmietanką i jabłkiem oraz sosem słodko-pomidorowym i kukurydzą

Musy rybne różnie doprawiane na plastrach cytryny i szlachetnych sałatach

Ser kozi w grillowanej cukinii na słono, doprawiony rzodkiewką

Wędzone piersi z kaczki i gęsi, owocami i orzechami zdobione

Sałatki:

Smaczna sałatka grecka z warzyw, oliwek i sera feta w asyście sosu z czerwonego wina

Sałatka chłopska z jaj, ziemniaków i groszku w sosie majonezowym

Kombinacja szlachetnych sałat z ziołowym vinegrette i świeżymi warzywami

Dodatki:

Masła smakowe (czosnkowe, ziołowe, paprykowe)
Wybór pieczywa (z oliwkami, papryczką, ziołami)
Sos czosnkowy, chrzan, ćwikła
Marynowane grzyby wszelkiego rodzaju.

Kulinarne Show:

Udziec z wieprzka z goździkami i czosnkiem pieczony, serwowany na sali przez Kucharzy z sosem ziołowym, kluseczkami i warzywami

Dania serwowane po północy:

Wołowina po burgundzku z ziemniakami i papryką

Zraziki faszerowane warzywami i ogórkiem podane z pęczakiem i miodowymi buraczkami

Barszcz czerwony ze smażonymi pierogami z kapustą i grzybami

Desery w formie bufetu serwowanego na lustrach bez limitów:

Piernik przekładany musami owocowymi
Sernik gotowany na spodzie herbatnikowym
Szarlotka na kruchym cieście
Sernik wiedeński
Keks królewski z bakaliami
Biszkopt z galaretką i owocami

Wybierając powyższe menu otrzymujecie Państwo w pakiecie:

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana, soki owocowe – bez ograniczeń

Możliwość skomponowania specjalnego menu dla dzieci

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

30% rabat na pokoje od cen standardowych

Menu II

250 zł za osobę (min. 70 os.) – na 2012 rok

Przywitanie Gości chlebem i solą, oraz kieliszkiem wina musującego

Dania serwowane:

Przekąska:

Łosoś wędzony z serem ricotta na sałacie karbowanej z sosem musztardowo-pieprzowym
lub

Raki z boczniakami w różowym sosie podane w kielichach z ciasta francuskiego.

Zupa:

Borowikowa z kluseczkami świeżymi ziołami i jarzębiakiem
lub

Flaczki toruńskie z wołu lub cielęciny dobrze doprawione kminem i tartym majerankiem.

Danie główne:

(serwowane na półmiskach w stoły przez kelnerów)

Zraziki staropolskie

Karczek pieczony z sosem rozmarynowym

Kotlety drobiowe z panierką kukurydzianą

Cielęcina duszona z prawdziwkami

Schabik marynowany w sosie śliwowym

Filet z pstrąga w sosie maślanym

Żeberka w miodzie spadziowym pieczone

Placuszki rosti

Ziemniaczki z wody z koperkiem

Ryż z curry

Warzywa gotowane na parze

Suróweczki zawsze zdrowe:

Czerwona kapusta, kapusta pekińska, kapusta biała, z selera i rodzynek, oraz marchewki..

Deser:

Tiramisu z włoskiego mascarpone i biszkoptu „Filmar” lub

Tradycyjne lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną.

Przekąski:

(uzupełniane przez całą noc bez limitów)

Cielęcina gotowana w bulionie z sosem z wędzonego łososia i sałatą Frisa.

Zestaw musów, rolad i terin warzywnych z sosami.

Tatar z duetu matiasów z kaparami, cytryną na sałacie.

Schab faszerowany musem sardelowym z auszpikiem i brzaskwiniami.

Galantyna z kaczki z żurawiną i bakaliami.

Kąski z pstrąga z musem koperkowym na liście sałaty z cytryną.

Paszтет z ryb słodkowodnych z koprem ogrodowym i dipem cytrynowym.

Suszone kiełbasy z chrzanem i świeżym majerankiem podawane.
Pieczony na różowo rostbef z serkiem i szczypiorkiem na ziołowej glazurze.

Sałatki:

Sałata rzymska z bekonowymi chipsami ziołowymi grzankami i vinegrette.
Sałatka azjatycka z warzyw, kurczaka i grzybów mun.
Sałatka szefa z kukurydzy, warzyw gotowanych, szynki, sera z pieprzem ziołowym.
Świeże warzywa doskonałe o każdej porze z dipami.

Dodatki:

Masełko smakowe (czosnkowe, ziołowe, paprykowe)
Wybór pieczywa (z oliwkami, papryczką, ziołami)
Musztarda, chrzan, ćwikła
Marynowane grzyby wszelkiego rodzaju.

Kulinarne Show:

Faszerowane kaszą, grzybami i boczkiem prosie serwowane przez Kucharzy na sali weselnej z sosem chrzanowym, pieczonym ziemniakiem i kapustą smażoną.

Dania serwowane po północy:

Boeuf strogonoff według Cara z jałowcem i kiszonym ogórkiem oraz świeżym chrupiącym pieczywem serwowany.
Marynowana w oregano pierś z kurczęcia zapiekana z serem i ananase i kluseczkami ręcznie wyrabianymi.

Barszczyk czerwony z majerankiem.
Pierogi smażone z kapustą i grzybami pieprzem draśnięte.

Lekki barszcz biały z tartym chrzanem i śmietanką z jajkiem i białą kiełbasą.

Desery w formie bufetu serwowanego na lustrach bez limitów:

Świeże owoce i sałatki owocowe
Piernik przekładany musami owocowymi
Sernik gotowany na spodzie herbatnikowym
Szarlotka na kruchym cieście
Sernik wiedeński
Keks królewski z bakaliami
Biszkopt z galaretką i owocami

Wybierając powyższe menu otrzymujecie Państwo w pakiecie:

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana, soki owocowe – bez ograniczeń

Możliwość skomponowania specjalnego menu dla dzieci

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

Tort weselny



Proponujemy zamówienie tortu własno-ręcznie wykonanego przez Szefa Cukierni w specjalnej cenie 6,50 zł/os.

Napoje

Proponujemy zamówienie specjalnie skomponowanego pakietu napoi, w ilościach nieograniczonych

Pakiet w cenie 20 zł/os. lub 3,50zł/0,2l

coca-cola, fanta, sprite, tonic, coca-cola light, woda mineralna gazowana

*Dodatkowo umożliwiamy skomponowanie własnej karty napoi i alkoholi.



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.

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.

Jesteśmy do Waszej dyspozycji.