



**Piękne, wyjątkowe, niezapomniane...
...takie właśnie będzie **Wasze** wesele w Hotelu Filmar!**

Oferujemy Państwu klimatyzowaną salę bankietową z bezpośrednim wyjściem na ogródek letni, w której możemy zorganizować uroczystość nawet dla 250 osób. Dodatkowo dysponujemy mniejszymi salami na kameralne przyjęcia weselne. Gwarantujemy organizację imprez na najwyższym poziomie. Chętnie dzielimy się naszym wieloletnim doświadczeniem, doradzimy w zakresie wystroju sali.

Nasze dania sprostają wymaganiom największych smakoszy. Wegetarianie i weganie również znajdą coś dla siebie. Dział cukierniczy zapewni ciasta, candy bar oraz tort weselny.

Naszym gościom proponujemy zakwaterowanie w 154 komfortowo urządzonych pokojach, a Nowożeńcom w prezencie od Hotelu nocleg w jednym z apartamentów, z możliwością podania śniadania do pokoju. Hotel dysponuje dużym parkingiem.

Menu uroczystości weselnych w Hotelu Filmar

(Minimalna liczba osób 70. W przypadku mniejszej liczby osób cena może ulec zmianie.)

		265 zł	295 zł	
Przystawki	Rolada z dzikiego ptactwa z suszonymi owocami na chutneyu z gruszki		•	1 rodzaj do wyboru
	Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym, w otocze z biszkoptu szpinakowego z serem ricotta		•	
	Polędwiczka wieprzowa z musem z wątróbki na żurawinie z konfiturą z płatków róż i focaccią		•	
Zupy	Rosół z domowej kury, szpondra wołowego, z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała	•	•	
	Zupa borowikowa zabelana, z kluseczką francuską	•	•	
	Krem z korzenia 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	Poliki wołowe duszone w czerwonym winie	•	•	Serwowane na półmiskach w menu za 265 zł 4 rodzaje do wyboru, w menu za 295 zł 5 rodzajów do wyboru
	Udko z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonym pomidorem na sosie bazyliowym	•	•	
	Tradycyjne kotleciki schabowe 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, z tradycyjnym farszem	•	•	
	Świeca wołowa na sosie z leśnych grzybów		•	
	Dorsz pieczony, na sosie młynarskim z oliwkami i kaparami	•	•	
Pstrąg potokowy z naturalnego chowu, na sosie beurre blanc	•	•		
Dodatki skrobiowe	Ziemniak z wody	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Ziemniak opiekany z ziołami	•	•	
	Kasza pęczak	•	•	
	Ryż po chińsku	•	•	
	Frytki	•	•	
	Rosti ziemniaczane	•	•	
Dodatki warzywne	Warzywa z wody	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Salaty świeże z warzywami i winegretem musztardowym	•	•	
	Zestaw surówek	•	•	
	Buraczki zasmażane	•	•	
	Fasolka szparagowa z masełkiem	•	•	
	Szparagi białe (w sezonie od 01.06 do 15.07)		•	
Deser serwowany	Lody z owocami oraz bitą śmietaną	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Limonkowy sernik na zimno	•	•	
	Sernik z brzoskwinią i frużeliną wiśniową	•	•	
	Piramida słodkości: pralina, czekolada, pianka, owoc		•	

		265 zł	295 zł	
Zimne przystawki	Schab sous vide z musem chrzanowym	•	•	W menu za 265 zł 5 rodzajów do wyboru, w menu za 295 zł 6 rodzajów do wyboru
	Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonym pomidorem i szpinakiem z odrobiną gorgonzoli	•	•	
	Paszтет toruński z nutką piernika, z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami	•	•	
	Śledzie kapitańskie w trzech smakach: w śmietanie, po kaszubsku, z oliwą, cebulą i papryką	•	•	
	Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni, na sałatach z limonką podawany	•	•	
	Tymbaliki z pstrąga potokowego	•	•	
	Tymbaliki wieprzowe	•	•	
	Filet z indyka na sosie vitello tonnato	•	•	
	Włoskie antipasti, czyli grillowane warzywa sezonowe i sery marynowane	•	•	
	Galantyna z kaczki z suszonymi owocami i bakaliami	•	•	
	Tatar wołowy z dodatkami (40 g/os.)	•	•	
	Udziec cielęcy na sosie vitello tonnato		•	
	Polędwiczka wieprzowa wędzona, obtoczona w pieprzu młotkowanym podana na melonie		•	
Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej		•		

Sałatki	Sałátka rzymska z kurczakiem, grzankami, bekonem	•	•	W menu za 265 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 295 zł 3 rodzaje do wyboru
	Tradycyjna sałátka jarzynowa	•	•	
	Sałátka grecka z oliwkami	•	•	
	Sałaty regionalne z arbuzem, fetą, miętowym winegretem, świeżymi owocami oraz grzanką grahamką		•	
	Sałátka ze świeżego szpinaku, malin, sera blue, orzechów oraz z owocowym winegretem		•	

Dodatki	Wybór pieczywa: bułeczki sezamowe, graham, ciabatini	•	•	
	Masła smakowe, pikle (grzyby, dynia, oliwki marynowane)	•	•	
	Zimne sosy (tzatziki, dżem z czerwonej cebuli, koktajlowy z kawałkami papryki)	•	•	

Napoje	Kawa, herbata	•	•	Bez limitu
	Woda niegazowana z cytryną	•	•	

Danie ciepłe po północy	Zupa leśniczego bogata w mięso i skarby lasu	•	•	W menu za 265 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 295 zł 3 rodzaje do wyboru
	Żurek kujawski z wiejskim jajem i podwędzaną kielbasą	•	•	
	Barszcz czerwony na ćwikle, z pasztecikiem	•	•	
	Tajska zupa z kurczakiem, mleczkiem kokosowym, świeżym ananase, ogórkiem i kolendrą	•	•	
	Beef strogonoff z polskiej wołowiny dobrze doprawiony	•	•	
	Flaczkki 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	•	•	
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, na sosie z zielonego pieprzu, kaszą pęczak oraz warzywami grillowanymi		•		

	50% rabatu na podstawowe menu dla dzieci w wieku 4-10 lat, 20% rabatu na pokoje od cen standardowych	•	•	
	Bukiet ślubny (do 200 zł)		•	
	Parking dla gości weselnych gratis		•	

Dodatkowo płatne:

- Ciasta z hotelowej cukierni (6 rodzajów) - 14 zł/os.
- Candy bar - 22 zł/os. Candy bar z ciastkami - 28 zł/os.
- Soki (sezonowo wody smakowe „Smaki lata”) - 12 zł/os.
- Napoje gazowane: 25 zł/os. - pakiet bez limitu lub 5 zł/0,2l - rozliczenie wg spożycia
- Tort - od 13 zł/os.
- Tatar wołowy z dodatkami bez limitu - 11 zł/os.
- Atrakcja kulinarna - 2l zł/os. (udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną)
- Stół wiejski - 24 zł/os.
- Plater owoców cząstkowych - 50 zł

Live cooking max 90 os.

- Wątróbka gęsia flambrowana w Burbonie - 19 zł/os.
- Płonące krewetki po hiszpańsku z gorącą bruschettą ziołową (2 szt./os.) - 24 zł/os.
- Flambrowane owoce sezonowe podane z gałką lodów - 19 zł/os.



DEKORACJE

Współpracujemy z profesjonalnym Warsztatem Florystycznym, dlatego zgodnie z Waszym życzeniem przygotowujemy elegancki wystrój sali bankietowej.

Aby podkreślić charakter uroczystości oferujemy Wam beżowe lub czarne pokrowce. Do dyspozycji gości weselnych oddajemy ogródek letni.



Para Młoda otrzymuje
GRATIS
noc w Apartamencie

Dekoracja kwiatowa od 15 zł/os.
Ikebana dla Pary młodej od 350 zł
Ścianka dekoracyjna od 700 zł
Dekoracja sufitowa - 700 zł

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, zestaw do kawy oraz minibar.

📍 Dział Marketingu i Sprzedaży
☎ +48 56 66 94 800
✉ marketing@hotelfilmar.pl
🌐 www.hotelfilmar.pl

📍 Hotel Filmar****
ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń
☎ tel. 56 66 94 800
✉ e-mail: recepcja@hotelfilmar.pl