



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, abyście Wy, Wasi rodzice a przede wszystkim goście, mieli poczucie, że znajdują się na najlepszym weselu w życiu.

W zależności od Waszych oczekiwań, dostosujemy weselne menu do kulinarnych gustów gości.

Opcje menu weselnego w Hotelu Filmar 2022 r.

		229 zł	259 zł	
Przystawki	Filet z kaczki sous vide, na musie z żurawiny, z bruschettą ziołową oraz świeżym szpinakiem		•	1 rodzaj do wyboru
	Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym, w otoczkę z biszkoptu szpinakowego z serem ricotta		•	
	Carpaccio z gęsi regionalnej z oliwą rozmarynową, z płatkami sera grana padano oraz świeżymi nowalijkami		•	
Zupy	Rosół z domowej kury, szpandra wołowego, z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała	•	•	
	Zupa borowikowa zabelona, 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	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Chłodnik z młodej botwinki	•	•	
	Zupa kurkowa	•	•	
Dania główne	Poliki wołowe duszone w czerwonym winie	•	•	Serwowane na półmiskach w menu za 229 zł 4 rodzaje do wyboru, w menu za 259 zł 5 rodzajów do wyboru
	Faszerowane szpinakiem i suszonym pomidorem udko z kurczaka 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 owoców		•	
	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 regionalne z warzywami i winegretem musztardowym	•	•	
	Zestaw surówek	•	•	
	Buraczki zasmażane	•	•	
	Fasolka szparagowa z masłem	•	•	
	Szparagi białe (w sezonie od 01.06 - 15.07)		•	
Deser serwowany	Lody z owocami oraz bitą śmietaną	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Limonkowy sernik na zimno	•	•	
	Sernik z brzoskwinia i frużeliną wiśniową	•	•	
	Piramida słodkości: pralina, czekolada, pianka, owoc		•	

		229 zł	259 zł	
Zimne przekąski	Schab sous vide z musem chrzanowym	•	•	W menu za 229 zł 5 rodzajów do wyboru, w menu za 259 zł 6 rodzajów do wyboru
	Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonym pomidorem i szpinakiem, z odrobiną gorgonzoli	•	•	
	Pasztet toruński z nutką piernika, 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	•	•	
	Śledzik z oliwą, cebulą i papryką	•	•	
	Włoskie antipasti, czyli grillowane warzywa sezonowe i sery	•	•	
	Galantyna z kaczki z suszonymi owocami i bakaliami	•	•	
	Tatar wołowy z dodatkami 40 g/por. os	•	•	
	Udziec cielęcy na sosie vitello tonnato		•	
	Polędwiczka wieprzowa wędzona, obtoczona w pieprzu młotkowanym, podana na melonie		•	
	Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej		•	
Sałatki	Salatka rzymska z kurczakiem, crotonsami oraz bekonem	•	•	W menu za 229 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 259 zł 3 rodzaje do wyboru
	Tradycyjna салатка jarzynowa	•	•	
	Salatka grecka z oliwkami	•	•	
	Salaty regionalne z arbuзем, fetą, miętowym winegretem, świeżymi owocami oraz grzanką grahamką		•	
	Salatka ze świeżego szpinaku, malin, sera blue, orzechów oraz z owocowym winegretem		•	
Dodatki	Wybór pieczywa: bułeczki sezamowe, graham, ciabattini	•	•	
	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	•	•	
Dania ciepłe po północy	Zupa leśniczego bogata w mięso i skarby lasu	•	•	W menu za 229 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 259 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 ananasem, ogórkiem oraz kolendrą	•	•	
	Beef stroganoff 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	•	•	
	Eskałopki z polędwiczki wieprzowej, na sosie z zielonego pieprzu, kaszą pęczak oraz warzywami grillowanymi		•	
	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		•	

Dodatkowo płatne:

Ciasta z hotelowej cukierni (6 rodzajów) - 12 zł/os.

Candy bar - 20 zł/os., Candy bar z ciastkami - 24 zł/os.

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

Napoje gazowane: 25 zł/os. - pakiet bez limitu lub 4,50 zł/0,2 l - rozliczenie wg spożycia

Tort - od 8 zł/os.

Tatar wołowy z dodatkami w zimnych zakąskach bez limitu - 11 zł/os.

Atrakcja kulinarna - 12 zł/os. (udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną)

Stół wiejski - 22 zł/os.

Plater owoców częstkowanych - 50 zł

Live cooking max. 90 os.

Wątróbka gęsia flambirowana w Burbonie - 15 zł/os.

Płonące krewetki po hiszpańsku 2 szt./os z gorącą bruschettą ziołową - 18 zł/os.

Flambirowane owoce sezonowe, podane z gałką lodów - 15 zł/os.

DEKORACJE:

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

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



Dekoracja kwiatowa 15 zł/os.
Ikebana dla Pary Młodej - 220 zł
Dekoracja Sali (dekoracja sufitowa) - 700zł

Para Młoda
otrzymuje
GRATIS
noc w
Apartamencie



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, szybkie łącze internetowe, zestaw do kawy 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.

Hotel Filmar****

ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń

tel. 56 66 94 800

repcja@hotelfilmar.pl



Dział Marketingu i Sprzedaży



tel. +48 56 66 94 800



marketing@hotelfilmar.pl



www.hotelfilmar.pl