WEISER | HOTEL

★ ★ ★



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

W życiu każdego z nas jest wiele pięknych i niezapomnianych chwil...

Restauracja w Hotelu Weiser to idealne miejsce na organizację przyjęć okolicznościowych w gronie rodzinnym, najbliższych przyjaciół czy też współpracowników.

Dokładamy wszelkich starań, aby nasi Goście byli zachwyceni, a ten wyjątkowy dzień na długo zapadł w ich pamięć.

OFERTA OBEJMUJE:

Menu serwowane zgodnie z wybraną opcją.

Aranżację sali: białe obrusy, serwetki, świece, dekoracja kwiatowa.

Bezpłatne miejsce postojowe podczas przyjęcia w ramach dostępności (ilość miejsc jest ograniczona).

Wynajem sali oraz obsługa kelnerska zależą od wybranych opcji.

WEISER | HOTEL

MENU:

Opcja serwowana: 120 PLN/os.

ZUPY:
(1 poz. do wyboru)
rosół z makaronem aromatyzowany ziołami,
krem z zielonych warzyw z kwaśną śmietaną (wege),
krem z pomidorów z grzanką czosnkową i świeżą bazylią. (wege).

DANIA GŁÓWNE:
(1 poz. do wyboru)
kotlet devolay,
tradycyjny schab panierowany,
rolady schabowe w sosie pieczarkowym,
podudzia z kurczaka w miodowej glazurze,
kotlety mielone podawane w duszonej cebuli,
kotlety szpinakowe zapiekane z serem (wege),
kotlety warzywne podawane z dipem czosnkowym (wege).

DODATKI:
(1 poz. do wyboru)
ziemniaki z masłem i świeżym koprem,
ziemniaki pieczone z dipem czosnkowym,
kluski śląskie okraszone masłem.

SURÓWKI:
(1 poz. do wyboru)
kapusta czerwona,
buraczki na zimno,
mizeria z koperkiem,
kapusta kiszona z kminkiem,
kapusta biała z pietruszką i oliwą.

DESERY:
(1 poz. do wyboru)
lody z bitą śmietaną, owocami i świeżą miętą,
szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych,
kremowy sernik na zimno z polewą czekoladową.

NAPOJE:
(bez ograniczeń)
kawa,
herbata,
woda aromatyzowana owocami i miętą.

Opcja na półmiskach: 170 PLN/os.

ZUPY:
(1 poz. do wyboru)
rosół z makaronem aromatyzowany ziołami,
krem z zielonych warzyw z kwaśną śmietaną (wege),
krem z pomidorów z grzanką czosnkową i świeżą bazylią.(wege).

DANIA GŁÓWNE:
(3 poz. do wyboru)
kotlet devolay,
tradycyjny schab panierowany,
rolady schabowe w sosie pieczarkowym,
podudzia z kurczaka w miodowej glazurze,
kotlety mielone podawane w duszonej cebuli,
kotlety szpinakowe zapiekane z serem (wege),
kotlety warzywne podawane z dipem czosnkowym (wege).

DODATKI:
(2 poz. do wyboru)
ziemniaki z masłem i świeżym koprem,
ziemniaki pieczone z dipem czosnkowym,
kluski śląskie okraszone masłem.

SURÓWKI:
(2 poz. do wyboru)
kapusta czerwona,
buraczki na zimno,
mizeria z koperkiem,
kapusta kiszona z kminkiem,
kapusta biała z pietruszką i oliwą.

DESERY:
(1 poz. do wyboru)
lody z bitą śmietaną, owocami i świeżą miętą,
szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych,
kremowy sernik na zimno z polewą czekoladową.

NAPOJE:
(bez ograniczeń)
kawa,
herbata,
woda aromatyzowana owocami i miętą.

WEISER | HOTEL

Nasze menu można dodatkowo wzbogacić o następujące pozycje:

PRZYSTAWKI: 30 PLN/os.
(opcja serwowana – 1 poz. opcja do wyboru)
bruschetta z pomidorami i ziołami (wege),
ptysie z twarożkiem i wędzonym łososiem,
pieczarki faszerowane serem w chrupiącym boczku.

ZIMNE ZAKĄSKI (zestaw I): 50 PLN/os.
(serwowane na półmiskach)
półmisek serów z orzechami i owocami,
półmisek wędlin oraz mięs pieczystych z chrzanem,
pikle.

ZIMNE ZAKĄSKI (zestaw II): 70 PLN/os.
(serwowane na półmiskach)
półmisek serów z orzechami i owocami,
półmisek wędlin oraz mięs pieczystych z chrzanem,
carpaccio z buraka z serem kozim, miodem i prażonymi orzechami,
jajka w sosie chrzanowym,
sałatka grecka,
sałatka gyros,
pikle,
pieczywo i masło.

ZIMNE ZAKĄSKI (zestaw III): 90 PLN/os.
(serwowane na półmiskach)
półmisek serów z orzechami i owocami,
półmisek wędlin oraz mięs pieczystych z chrzanem,
tradycyjny tatar staropolski,
jajka w sosie chrzanowym,
carpaccio z buraka z serem kozim, miodem i prażonymi orzechami,
sałatka grecka,
sałatka gyros,
pikle,
pieczywo i masło.

DANIA CIEPŁE: 30 PLN/os.
(1 poz. do wyboru)
barszcz czerwony z chrupiącym krokietem,
bigos myśliwski,
żur z jajkiem i białą kiełbasą.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE - 20 PLN/os.
(dot. osób dorosłych oraz dzieci powyżej 3 lat)
soki - bez ograniczeń.

Oferta alkoholi dostępna na życzenie.

Dodatkowe informacje:

·Minimalna ilość osób dla, których podejmujemy się organizacji przyjęcia to 15 pełnopłatnych.
·Czas trwania przyjęcia: obiad z przystawką do 3h.
Każda dodatkowa opcja: zimne zakąski lub danie ciepłe to +1h do czasu podstawowego.
·Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłacenie zadatku.
W celu dokonania rezerwacji terminu wymagana jest wpłata w wysokości 30% wartości zamówienia. Pozostała do zapłaty kwota płatna będzie nie później niż na 3 dni przed terminem imprezy.
·Najpóźniej 3 dni przed datą przyjęcia prosimy o wiążące potwierdzenie ilości osób. Zmniejszenie ilości osób po tym czasie związane jest ze 100% opłatą.
·Dopuszczalna wartość zmniejszenia zamówienia jest określana każdorazowo indywidualnie i zależy min. od wybranej oferty.
W przypadku zmniejszenia ilości osób poniżej wymaganego obowiązuje płatność za ustalone wcześniej minimum.
·Opłata za dzieci: dzieci do 3 lat - bezpłatnie,
od 3 do 6 lat - opłata 50% ceny, powyżej 6 lat - opłata 100%.
·Za każdą rozpoczętą godzinę powyżej przewidzianego czasu obowiązuje dopłata 500 PLN.
·Hotel zastrzega sobie prawo do organizacji więcej niż jednego przyjęcia na sali restauracyjnej jednocześnie. Przydział do konkretnej części sali restauracyjnej zależny będzie od ewentualnej organizacji drugiej imprezy tego samego dnia.
·Podczas przyjęcia może być zaserwowany alkohol jedynie zakupiony w hotelowym barze.
·Istnieje możliwość dostarczenia tortu we własnym zakresie - wymagane podpisanie stosownego oświadczenia.
Usługa krojenia tortu - 10 PLN/os. lub bezpłatnie jeśli tort serwowany jest we własnym zakresie.
·Istnieje możliwość dostarczenia ciast we własnym zakresie - wymagane podpisanie stosownego oświadczenia.
Ciasta pokrojone muszą być dostarczone najpóźniej w dniu przyjęcia do godziny 10:00. W przypadku dostarczenia niepokrojonych ciast naliczona zostanie opłata - 10 PLN/os.
·Na Państwa życzenie zostaną spakowane potrawy pozostałe po przyjęciu (prosimy o dostarczenie pojemników we własnym zakresie).
·Organizacja przyjęć w terminach świątecznych może być związana z dodatkową opłatą.

W przypadku pytań lub wątpliwości zachęcamy do kontaktu:
restauracja@weiser-hotel.pl lub tel. 664 033 700.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji.

Weiser Hotel
al. M. Kromera 16, 51-163 Wrocław
www.weiser-hotel.pl