

Oferta Weselna

Dlaczego Hotel Styl 70?



- duże doświadczenie i setki udanych przyjęć
- profesjonalna obsługa na każdym etapie – od planowania przyjęcia aż po jego realizację
- oryginalny wystrój sali dla maksymalnie 110 os.
- pyszna kuchnia łącząca tradycyjne dania z nowoczesnością
- indywidualnie ustalane menu dopasowane do Państwa potrzeb
- korzystne rabaty na przyjęcia organizowane w tygodniu
- atrakcyjne zielone tereny wokół hotelu oraz park sprzyjający spacerom i sesjom zdjęciowym
- możliwość organizacji ceremonii ślubnej w plenerze

W prezencie każda Młoda Para otrzymuje:

- salę restauracyjną bez dodatkowych opłat
- uroczysty wystrój stołu weselnego m.in. okrągłe stoły, pokrowce na krzesła
- pokój dla nowożeńców z niespodzianką
- relaksujący masaż dla Dwojga w Planeta 70 SPA



Menu

Wesele 1 - 240,00zł/os

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska

Kotlet schabowy panierowany

Filet drobiowy z grilla

Sos:

Sos mięsny

Dodatki:

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki z wody z koperkiem

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Kapusta biała z pomidorkami na ciepło

Mizeria ze śmietaną

Deser:

Kosz owoców sezonowych

Zimna płyta:

Deska wędlin wszelakich z marynatami

Tymbaliki drobiowe

Rożki szynkowe z musem chrzanowym

Pasztet staropolski z sosem tatarskim

Śledź w oleju

Kuleczki rybne w zalewie octowej

Deska serów z suszonymi owocami

Śląski szałot

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem

Pieczyno, masło

Ciepła przekąska:

Gulasz wołowy z kluseczkami

Ciepła przekąska:

Barszcz czerwony z krokietem mięsny



Wesele 2 – 270,00zł/os

Zupa:

Krem pomidorowo-paprykowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska

Zawijaniec drobiowy z pieczarkami

Schab po szygarsku

Sos:

Sos mięsny

Dodatki:

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki opiekane w łupinach

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Buraki glazurowane w miodzie

Surówka colesław

Surówka z marchwi z jabłkiem i pomarańczą

Deser:

Kosz owoców sezonowych

Zimna płyta:

Deska mięs pieczystych

Indyk w maładze z owocami

Tymbaliki drobiowe

Rożki szynkowe z musem pomidorowo-bazyliowym

Kuleczki rybne w zalewie octowej

Śledź w śmietanie

Deska serów z suszonymi owocami

Jajka faszerowane pieczarkami

Śląski szalot

Sałatka gyros z kurczakiem i sosem

Sałatka szopska

Pieczyno, masło

Kolacja:

Polędwiczka wieprzowa w białym sosie pieprzowym, zapiekanka ziemniaczana gratin, ogórkowe julienne z czerwoną cebulą

Ciepła przekąska:

Barszcz czerwony z krokietem mięsny



Wesele 3 – 295,00zł/os.

Zupa:

Krem z białych warzyw z grzanką serową

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska
Kieszonka drobiowa z mozzarella i suszonymi pomidorami
Połędwiczka wieprzowa pieczona
Łosoś pieczony z pieca

Sos:

Sos mięsny
Sos bazyliowy

Dodatki:

Kluski białe
Kluski ciemne
Ziemniaki z wody z koperkiem
Bezy ziemniaczane

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
Marchew glazurowana w miodzie na ciepło
Mix sałat z winegrette i warzywami
Mizeria ze śmietaną

Deser:

Kosz owoców sezonowych

Zimna płyta:

Deska mięs pieczystych
Tymbaliki drobiowe
Paszтет staropolski z sosem tatarskim
Rożki szynkowe z musem chrzanowym
Hekele ze śledzia
Śledź w sosie salsa
Deska serów z suszonymi owocami
Szałot śląski
Sałatka ryżowa z tuńczykiem
Pieczywo, masło

Kolacja:

Dorsz panierowany w ziarnach słonecznika, puree ziemniaczane, zestaw surówek

Ciepła przekąska:

Węgierski bogracz z kładzionymi kluseczkami

Ciepła przekąska:

Żurek z jajkiem



Wesele 4 –320,00zł/os.

Zupa:

Krem z leśnych grzybów z mini ptysiem śmietanowym

Danie główne:

Konfitowane udko z kaczki

Tradycyjna rolada śląska

Delikatny kotlet de volaille

Połądwiczka wieprzowa pieczona

Sos:

Sos mięsny

Sos pieprzowy

Dodatki:

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Buraczki glazurowane w miodzie na ciepło

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z marchwi z jabłkiem i pomarańczą

Deser:

Kosz owoców sezonowych

Pana cotta na sosie owocowym

Zimna płyta:

Deska mięs pieczystych

Połądwiczka wieprzowa z musem brokułowym

Indyk w maładze z owocami

Tymbaliki drobiowe

Ryba po grecku

Galert śląski

Jajka faszerowane pieczarkami

Deska serów z suszonymi owocami

Pikle warzywne

Sałatka szopska

Sałatka tortellini z szynką i porem

Pieczyno, masło

Kolacja:

Podwędzana szynka wieprzowa z dipem czosnkowym, kapusta zasmażana z boczkiem, pieczony ziemniak

Ciepła przekąska:

Paprykarz drobiowy

Ciepła przekąska:

Żurek śląski z jajkiem i ziemniakami



Wesele 5 – 360,00zł/os.

Przystawka:

Galantyna z kaczki z orzechami i galaretką wiśniową

Zupa:

Krem z białych warzyw z grzanką serową

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska

Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Sznyceł cielęcy z jajkiem

Pierś z kaczki w majeranku

Dorsz zapiekany w sosie cytrynowym

Sos:

Sos mięsny

Sos bazyliowy

Dodatki:

Kluski białe

Kluski ciemne z majerankiem

Ziemniaki puree

Bezy ziemniaczane

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Marchew glazurowana w miodzie

Surówka Coleslaw

Mix sałat z warzywami i winegrette

Deser:

Kosz owoców sezonowych

Puchar lodowy z owocami

Zimna płyta:

Deska mięs pieczystych

Klasyczny befsztyk tatarski

Rożki szynkowe z musem chrzanowym

Polędwiczka wieprzowa z musem brokułowym

Zimne nóżki

Tatar z wędzonego łosia

Śledź w oleju

Deska serów z suszonymi owocami

Terrina warzywna

Pikle warzywne

Sałatka brokułowa z jajkiem i makaronem ryżowym

Sałatka gyros

Pieczyno, masło

Kolacja:

Łosoś z grilla z dipem kaparowym, frytki belgijskie, zestaw surówek

Ciepła przekąska:

Płatki cielęce z kurkami i pieczywem

Ciepła przekąska:

Barszcz czerwony z krokietem mięsny



Napoje i alkohole

Pakiet napojów bez ograniczeń 40,00zł/os.

Kawa z ekspresu
 Herbata
 Soki owocowe w dzbankach
 Woda mineralna niegazowana w dzbankach

Alkohole – rozliczane wg spożycia

Cennik alkoholi - rozliczane według spożycia przy wcześniejszym ustaleniu kwoty lub ilości

Nazwa	Cena	Nazwa	Cena
Olmecca Silver/Gold (o,7l)	150,00zł	Kahlua (o,7l)	90,00zł
Johnnie Walker Red (o,7l)	110,00zł	Absolut (o,5l)	60,00zł
Johnnie Walker Black (o,7l)	150,00zł	Finlandia (o,5l)	60,00zł
Jack Daniel`s (o,7l)	150,00zł	Wyborowa (o,5l)	50,00zł
Ballantines Finest (o,7l)	120,00zł	Bols (o,5l)	50,00zł
Gin Beefeater (o,7l)	90,00zł	Wino białe (o,75l)	50,00zł
Malibu (o,5l)	65,00zł	Wino czerwone (o,75l)	50,00zł
Campari (o,7l)	100,00zł	Wino musujące (0,75l)	50,00zł
Martini (1l)	100,00zł	Prosecco (0,75l)	70,00zł
Cointreau (o,7l)	120,00zł	Żywiec lane (0,5l)	14,00zł

Powyższa oferta dotyczy cen brutto przy zachowanym 8 i 23% VAT

**Jesteśmy otwarci na życzenia Organizatora przy ustalaniu menu. W przypadku wyboru innych pozycji niż proponowane - dokonamy ponownej wyceny*

Dodatkowe atrakcje

Hotel Styl 70*** położony blisko głównej trasy wokół otaczającej zieleni parku i akwenu wodnego jest idealnym miejscem do zorganizowania ceremonii ślubu w plenerze.

Ślub w plenerze – 2 000,00zł

- Ścianka dekoracyjna
- Stolik, insygnia z wizerunkiem orła
- Patera na obrączki
- Dywan
- Krzesła z pokrowcami
- Toast winem musującym w plenerze lub na Sali

Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych:

Pokój Jednosobowy	Pokój Dwuosobowy	Pokój Trzyosobowy	Pokój Czteroosobowy
200,00zł 180,00zł	290,00zł 260,00zł	405,00zł 370,00zł	450,00 420,00zł

W cenie noclegów wliczone jest śniadanie w formie bufetu oraz parking. Cena dotyczy pokoju na jedną dobę.

Opłaty dodatkowe:

1. Opłata talerzykowa (własne ciasta/ torty/ Candy bary) – 5zł/ osoba
2. Opłata korkowa (własny alkohol) – 15zł/ osoba dorosła
3. Opłata za jednorazowe opakowania – 30zł

