



OFERTA WESELNA



Z przyjemnością prezentujemy naszą kompleksową ofertę weselną, która sprawi, że Wasze wesele będzie niezapomnianym wydarzeniem pełnym miłości, elegancji i radości. Hotel Amaryllis, wraz z urokliwą Salą Perłową, stanie się idealnym miejscem dla Waszego wymarzonego ślubu i przyjęcia weselnego.

Dysponujemy dwiema salami: Restauracją Hotelu Amaryllis, idealną na kameralne przyjęcia i Salą Perłową, której powierzchnia 480 m kw. umożliwi organizację przyjęć okolicznościowych nawet dla 250 Gości! Dzięki zastosowaniu ścian modułowych **istnieje możliwość podzielnia Sali Perłowej na dwie mniejsze**. Sale są w pełni klimatyzowane.



Elegancka Sala Perłowa:

Nasza Sala Perłowa to przestronne, nowoczesne wnętrze, które ugości Państwa Gości w wyjątkowym stylu. Piękny design i dbałość o najmniejsze detale sprawią, że Wasza sala będzie emanować magią tego wyjątkowego dnia.



Twoje Wyjątkowe Przyjęcie - Nasza Sala Perłowa!

Wykwintne Menu:

Nasi doświadczeni kucharze przygotowują dla Państwa Gości wykwintne menu, dostosowane do preferencji kulinarnych. Smakowite dania, starannie wybrane składniki i piękne aranżacje potraw podkreślą wyjątkowy charakter wesela.



Profesjonalna Obsługa:

Nasz zespół dedykowanych profesjonalistów zadba o każdy szczegół tego wyjątkowego dnia. Zapewnimy kompleksową obsługę od początku do końca, abyście mogli cieszyć się każdą chwilą w pełni.

Wyjątkowa Dekoracja:

Firma florystyczna dopracuje dekoracje Sali Perłowej zgodnie z Państwa preferencjami. Przedstawimy różnorodne opcje dekoracyjne, abyście mogli stworzyć wymarzony klimat i atmosferę, które oddają Wasz charakter i styl.

Różne opcje ustawienia stołów: okrągłe lub biesiadne



Apartament dla Młodej Pary:

Dla Młodej Pary przygotowaliśmy wyjątkowy apartament na noc poślubną. To romantyczne i luksusowe miejsce, które pozwoli Wam kontynuować uroczystość w intymnej atmosferze.





Ogródki Letnie:

Nasi goście mogą cieszyć się wygodnymi stolikami i krzesłami, które zostały umieszczone na malowniczych utwardzonych wysepkach.

To idealne miejsce dla sesji zdjęciowych, które uchwycą Wasze szczęście tego dnia.

Hotel do wyłącznej dyspozycji Gości Weselnych

Dysponujemy pokojami w następującej konfiguracji:

- 19 pokoiów 2-os. z łóżem małżeńskim
 - 11 pokoiów 2-os. z oddzielnymi łózkami
 - 4 pokoje 1-os.
 - 2 pokoje 3 os. z dwoma oddzielnymi łózkami i dostawką
 - 3 apartamenty z łóżem małżeńskim i dostawką
- łącznie 79 miejsc noclegowych



Dysponujemy miejscami parkingowymi na ponad 100 samochodów



Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty, aby stworzyć wyjątkowe wesele, które pozostanie w Waszych sercach na zawsze. Skontaktujcie się z nami, a my z przyjemnością pomożemy w realizacji Waszych marzeń o idealnym ślubie i przyjęciu weselnym.



MENU WESELNE 2025

399 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą Toast lampką wina musującego

ZUPA

(1 do wyboru)

Tradycyjny bulion z lanymi kluseczkami aromatyzowany lubczykiem z marchewką i natką pietruszki

Aksamitny krem Nelusco z prażonymi płatkami migdałów oraz kawałkami soczystego kurczaka

Wyśmienity krem szparagowy z groszkiem ptysiowym (sezonowo)

Aromatyczny krem borowikowy podawany z makaronem farfalle

Toskański krem pomidorowy z serkiem mascarpone i oliwą bazyliową

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

3 porcje mięsa na osobę (6 rodzajów do wyboru)

Tradycyjny zraz wołowy z ogórkiem, boczkiem oraz cebulką

De volaille z masłem i pietruszką

Golonka po bawarsku lub peklowana

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w panierce panko

Medalion z polędwicy wieprzowej w sosie pełnym kurek i rozmarynem

Sakiewki schabowe z farszem grzybowym

Pieczone udka kaczki w towarzystwie jabłek i cebulki

Soczysta cielęcina podawana na sosie pełnym borowików z nutą białego wina

Marynowana pierś gęsi z tymiankiem i nutą borowików

Duszona polędwiczka wieprzowa w bejcy miodowo-cytrynowej

Grilowany filet z łososia podany na szpinaku z sosem cytrynowym

Polędwica z dorsza sous-vide

Grilowana karkówka

Policzki wieprzowe

Tradycyjny kotlet schabowy

Potrąwka z kurczaka w sosie potrawkowym

DODATKI SKROBIOWE

(3 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki pachnące koperkiem

Frytki

Domowe pyzy własnego wyrobu

Cząstki ziemniaka ze skórką

Kopytka podsmażane z ziołami

WARZYWA NA CIEPŁO

(3 rodzaje do wyboru)

Buraczki zasmażane

Różyczki kalafiora polane maselkiem z bułką tartą

Marchewka paryska

Modra kapusta z rodzynkami i nutą borówki

Marchewka z groszkiem

Fasolka szparagowa

Mix warzyw (marchewka, brokuł, kalafior) z maselkiem

BUKIET SURÓWEK

(3 rodzaje do wyboru)

z kapusty białej a'la Colesław

z selera z orzechami

z marchewki z nutą chrzanu

z buraczków z cebulką, korniszonem i jabłuszkiem

z kapusty pekińskiej

mix sałat z sosem vinegrette

SOS PIECZENIOWY

DESER

(1 do wyboru)

Puchar Princessa z lodami orzechowymi z syropem klonowym i bitą śmietaną

Klasyczna Melba - lody waniliowe z brzoskwiniami, sosem truskawkowym i bitą śmietaną

Selekcja sorbetów z bitą śmietaną i musem malinowym

Gorące maliny z lodami i bitą śmietaną

Suflet czekoladowy z lodami kaktusowymi i bitą śmietaną

Ciasto: dwie porcje na osobę, sześć rodzajów

Kawa i herbata serwowane w bufecie kawowym

ZIMNY BUFET

3 porcji na osobę (6 rodzajów do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym i zielonym pieprzem

Polędwica po angielsku z kaparami

Schab po ułańsku z farszem pieczarkowym

Rolada z kaczki z jabłkiem i borowikami

Rolada schabowo - drobiowa z oliwkami i kaparami

Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Galantyna z kurczaka

Gotowany w niskiej temperaturze filet z indyka w ziołach w maladze

Polędwica wołowa z musem drobiowym i kurkami

Klasyczny schab ze śliwką kalifornijską

Befszyk tatarski

Rożki z pstrąga

Sandacz w galarecie

Gotowany stek z łososia norweskiego

Roladka z pstrąga z łososiem

Różyczki z łososia wędzonego z cytryną

Szparagi w szynce

Śledź w oleju z cebulką

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i brzoskwinia

Sałatka z marynowaną polędwiczką i truflowym vinegrette

Wybór pieczywa, świeżo wypiekane bułeczki, masło, sosy zimne: tatarski i poznański

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Atrakcja kulinarna

**Szynka pieczona serwowana przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowym i opiekany
ziemniakami**

TORT WESELNY

We własnym zakresie – serwowany bez dodatkowych opłat

DRUGIE DANIE GORĄCE

Zupa

(1 do wyboru)

Domowy barszcz podany z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Aksamitny żurek podany z kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem

Gulaszowa z dziczyzny

TRZECIE DANIE GORĄCE

1 porcja na osobę (2 rodzaje do wyboru)

Bigos po staropolsku

Bejcowane pieczone żeberka glazurowane miodem

Szaszłyk drobiowy w towarzystwie boczku, cebulki i papryki

Grillowana karkówka marynowana w ziołach

Boeuf strogonow z drobiu

Pieczyno, masło, chrzan, musztarda

**W cenie menu: napoje bezalkoholowe, soki cappy, napoje gazowane: coca cola, fanta, spritte,
tonic kinley**

W CENIE MENU OFERUJEMY:

- Napoje bezalkoholowe, soki cappy, napoje gazowane
 - Wino musujące na powitanie Pary Młodej
 - Dostęp do ogrodu hotelowego
- Apartament, korzystanie z basenu oraz sauny a także śniadanie dla Pary Młodej
- W cenie menu podstawowa dekoracja stołów: dekoracyjnie ułożone serwetki, świece, elegancka zastawa stołowa, srebrne podtalerze
- Wszystkie napoje bezalkoholowe - w tym kawa i herbata z dodatkami w formie szwedzkiego bufetu, niegazowana woda mineralna, soki owocowe serwowane w dzbankach bez ograniczeń przez cały czas trwania imprezy, napoje gazowane butelkowane (w szklanych butelkach 0,2 l) bez limitu
 - Schładzamy depozyt na alkohole
- Dekoracja krzeseł Młodej Pary oraz pokrowce na krzesła gości, do wyboru cztery kolory kokard na krzesła
 - Parking
 - Depozyt gości gratis
- Dysponujemy nowo powstałymi salami, które posiadają profesjonalną wentylację oraz klimatyzację
 - Stoły okrągłe – bez dodatkowej opłaty
 - Stoły biesiadne
 - Podświetlany napis LOVE- bezpłatnie
 - Coolery z lodem i szkło do alkoholu
- Stół kawowo – herbaciany dostępny przez cały czas trwania uroczystości
 - Parking na ponad 100 samochodów

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

- Tort weselny
 - Alkohol
- Zespół muzyczny

INFORMACJE:

Brak tzw. "korkowego", nie pobieramy dodatkowych opłat za wódkę i inne napoje wysokoprocentowe, oraz „talerzykowego” za wyserwowanie tortu

Opłata za wynajem kieliszków do wina przy dostarczaniu wina własnego 4 zł/os. za komplet dwóch kieliszków

Dzieci do 3. roku życia - bezpłatnie, dzieci pow. 3 roku życia - 100% ceny menu

Dj, zespół, kamerzysta, fotograf - 50% ceny menu

DODATKOWE PROPOZYCJE:

Pieczone prosię serwowane przez Szefa Kuchni z sosem czosnkowo – tymiankowym i opiekany ziemniaczkami w ziołach dla około 40 osób – **1360 zł**

Pieczony udziec z dzika tradycyjnie bejcowany, sos z grzybami dla około 40 osób – **1560 zł**

Polędwica wołowa Wellington, sos borowikowy – 1 porcja **40 zł**

Ryby faszerowane podane w całości – 1 sztuka sandacz , szczupak, łosoś-cena uzależniona od rodzaju i wagi ryby

Plater frutti di mare: homary, kraby i krewetki, małże, ośmiorniczki, ostrygi- cena do ustalenia

Platery ze świeżych owoców - 1 porcja **14 zł**

Stół pełen smacznych tradycyjnych wiejskich wyrobów, ok. 10kg - **1600zł**

Profesjonalna obsługa barmańska (alkohol oraz dodatki we własnym zakresie)

1 barman obsługa do 100 osób 8 godzin - **1800zł**

Powyżej 100 osób zalecana obsługa 2 barmanów -**3400 zł**

Candy bar – kącik pełen słodkości (mini deserki, mini eklerki, ciasteczka bezowe itp) - cena do uzgodnienia uzależniona od asortymentu i ilości zamówione w Hotelu Amaryllis. (jeśli dostarczone przez firmę zewnętrzną, pobieramy 8 zł talerzykowego)

Fotobudka 4h z obsługą **1400zł**

Istnieje możliwość serwowania kawy z expressu

1-razowe zasypanie (ok 110-120 porcji) cena **1400 zł**

Możliwość przedłużenia wesela każda kolejna godzina **1500zł**

Animator dla dzieci – cena ustalana indywidualnie