



*** Hotel & Restauracja Rycerski

J & S s.c.

41-250 Czeladź, ul. Będzińska 53 / tel.: +48 32 763 58 88 / fax: +48 32 763 58 80
e-mail: repcja@hotel-rycerski.pl / www.hotel-rycerski.pl

Oferta Weselna 2012

Dzień Ślubu jest jednym z najważniejszych wydarzeń w życiu Młodej Pary i jej bliskich, dlatego tak ważne jest również miejsce, w którym się go świętuje. Z naszej strony dołożymy wszelkich starań, aby ten dzień Państwo na długo zapamiętali i miło wspominali.

Organizujemy wesela do 130 osób!

Przy weselach powyżej 50 osób Apartament dla Nowożeńców gratis !!

Restauracja i Hotel Rycerski zorganizuje dla Państwa idealne przyjęcie weselne, które będziecie wspominać przez całe życie. Eleganckie, klimatyzowane sale, pyszne jedzenie i profesjonalna obsługa kelnerska to nasza specjalność. Dodatkowo doradzimy gdzie znajdą Państwo świetny zespół, fotografa, zamówią idealny tort, pyszne ciasta czy utalentowaną florystkę. Tak ważny dzień musi być dopracowany w najmniejszym szczególe, a My Państwu w tym pomożemy!

Sala Biesiadna *jest to sala weselna z kremowymi obrusami i pokrowcami na krzesła, elegancką porcelaną, świecami i pięknymi dekoracjami na stołach. Sala posiada osobne wejście główne oraz dostęp do tarasu. Sala Biesiadna idealnie sprawdzi się przy organizowaniu wesel do 80 osób, a w połączeniu z salą Rycerską znajdującą się obok pomieści nawet do 130 gości.*



Sala Myśliwska:

to klimatyczna, mniejsza sala mieszcząca się w dolnej części obiektu. Sala ta podzielona jest na dwie części – taneczną i konsumpcyjną, z dwoma osobnymi wyjściami na taras i plac zabaw dla dzieci. Posiada także bar, w którym dodatkowo serwujemy alkohole i wina z całego świata. W Sali Myśliwskiej z łatwością można zorganizować kameralne wesele dla rodziny i przyjaciół.



Rozplanowanie sal:

W rozplanowaniu Sal i ustawieniu stołów pomoże Państwu doświadczony personel. Dodatkowo dysponujemy sceną, na której bez problemu pomieści się Państwa zespół muzyczny wraz ze sprzętem.

Wesele max. 80 osób – na Sali Biesiadnej:

jedna część Sali ze sceną i parkietem, w drugiej części miejsca siedzące.

Wesele min. 90 osób / max. 130 osób – na Sali Biesiadnej i na Sali Rycerskiej:

Sala Rycerska ze sceną i parkietem, w Sali Bankietowej miejsca siedzące.

Wesele max. 50 osób – na Sali Myśliwskiej : jedna część ze sceną i parkietem, w drugiej części miejsca siedzące.

Noclegi:

Nowożeńcy otrzymają od nas w prezencie Apartament ze śniadaniem oraz możliwością przedłużenia pobytu do godzin popołudniowych. Gościom weselnym proponujemy pobyt w 25 komfortowych i funkcjonalnych pokojach jedno- i dwu- osobowych z łazienkami w dwóch kategoriach: Standard i Superior. Na dzień przyjęcia gościom weselnym przygotujemy specjalną ofertę cenową noclegów.



Pokoje wyposażone są w telewizję satelitarną, Internet, sejf, telefon, mini-bar, klimatyzację. Dodatkowo żelazko i deska do prasowania oraz suszarki do włosów są dostępne na życzenie w Recepcji. (Recepcja dostępna 24h).

Menu:

Przedstawimy Państwu przykładowe menu weselne, jednak każdy Gość jest traktowany u nas w sposób indywidualny. Jeżeli wolelibyście Państwo coś niepowtarzalnego, skomponujemy dla Was nowe menu. Mistrzowskie umiejętności naszych Kucharzy sprawią, że każde danie będzie niezapomniane.

Dzieci: do 2 lat – menu gratis, do 10 lat – 50% zniżki na menu.

Nie pobieramy opłaty „korkowej” za własny alkohol (wódka)!!!

Oferta alkoholi za dodatkową opłatą na życzenie!

Każdy z Państwa może stworzyć ofertę dostosowaną do swoich życzeń, potrzeb i budżetu. Ostateczna cena przyjęcia za 1 osobę – zależy zawsze od wybranego przez Państwa menu.



Przyjęcie weselne zaczynamy powitaniem Państwa Młodych przez Rodziców - tradycyjnie chlebem i solą (specjalny chleb weselny – w prezencie od naszego Szefa Kuchni).

Następnie zaproszeni Goście wznoszą toast winem musującym. Po toaście zapraszamy na obiad.

**Z przyjemnością odpowiemy na wszelkie pytania podczas spotkania –
zapraszamy!**

Kontakt:

**Edyta Gos-Szurdyga 500 073 477
Magdalena Klos Trimińo 500 073 478**



PROPOZYCJA nr 1

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez obsługę
Aperitif – wino musujące

Obiad:

- ❖ **Zupa do wyboru** (proszę wybrać jeden rodzaj zupy):
 - rosół z makaronem
 - rosół z kotłunami
 - krem kalafiorowy z grzankami
 - krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ❖ **Mięsa (wieloporcjowo):**
 - rolada wołowa z sosem pieczeniowym
 - kotlet de volaille
 - pieczeń z karczku w sosie z zielonego pieprzu
- ❖ **Dodatki:**
 - Kluski białe i szare/ ziemniaki z wody
 - surówka z białej kapusty / sałatka z czerwonej kapusty / surówka z marchewki i jabłka / kapusta biała zasmażana

Deser:

- ❖ Krem cytrynowy

Żimna płyta:

- ❖ półmisek mięs pieczonych
- ❖ dechy serów z owocami i bakaliami
- ❖ półmisek wędlin
- ❖ roladki szynkowe z musem chrzanowym
- ❖ tymbaliki drobiowe
- ❖ tymbaliki wieprzowe
- ❖ trio śledziowe:
 - śledź w oleju
 - śledź w śmietanie
 - śledź po mazursku
- ❖ sałatka jarzynowa
- ❖ sałatka Akropol (z serem feta)
- ❖ półmisek świeżych warzyw (pomidor, ogórek, rzodkiew)
- ❖ jaja faszerowane
- ❖ pikle
- ❖ pieczywo
- ❖ masło

Kolacja I: porcjowo

- ❖ schab z pieczarkami zapiekany serem
- ❖ frytki
- ❖ surówka z białej kapusty

Kolacja II: porcjowo

- ❖ żur na białej kiełbasie z jajkiem

Kolacja III: porcjowo

- ❖ barszcz czerwony z uszkami

Bufet słodkości:

- ❖ Patera z owocami sezonowymi
- ❖ Słodycze: cukierki czekoladowe

Napoje:

- ❖ **Gorące:** kawa / herbata: bez ograniczeń
- ❖ **Zimne:**
 - Soki owocowe: 0,7 l / os.
 - Woda mineralna: 0,5 l / os.
 - Coca-cola, Fanta, Sprite: 0,5 l x 2 but. / os.
 - Woda niegazowana w dzbanku z lodem i cytryną: bez ograniczeń

Koszt 1 os. = 190 zł



PROPOZYCJA nr 2

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez obsługę
Aperitif – wino musujące

Obiad:

- ❖ **Zupa do wyboru** (proszę wybrać jeden rodzaj zupy):
 - rosół z makaronem
 - rosół z kołdunami
 - krem kalafiorowy z grzankami
 - krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ❖ **Mięsa (wieloporcyjowo):**
 - rolada wołowa z sosem pieczeniowym
 - kotlet de volaille
 - polędwiczki wieprzowe grillowane z boczkiem i cebulą
 - schab z pieczarkami zapiekany serem
- ❖ **Dodatki:**
 - Kluski białe i szare / ziemniaki z wody
 - surówka z białej kapusty / sałatka z czerwonej kapusty / surówka z marchewki i jabłka / kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Deser:

- ❖ Panna Cotta z musem jeżynowym

Żmna płyta:

- ❖ półmisek mięs pieczonych
- ❖ dechy serów z owocami i bakaliami
- ❖ półmisek wędlin
- ❖ roladki szynkowe z musem chrzanowym
- ❖ galantyna drobiowa
- ❖ tymbaliki wieprzowe
- ❖ trio śledziowe:
 - śledź w oleju
 - śledź w śmietanie
 - śledź po mazursku
- ❖ muszle makaronowe w sosie pesto
- ❖ sałatka jarzynowa
- ❖ sałatka ryżowa z kurczakiem
- ❖ sałatka Capreze
- ❖ półmisek świeżych warzyw (pomidor, ogórek, rzodkiew)
- ❖ jaja w sosie tatarskim
- ❖ pikle
- ❖ pieczywo
- ❖ masło

Kolacja I: porcjowo

- ❖ żeberka w kapuście
- ❖ ziemniaki podsmażane

Kolacja II: porcjowo

- ❖ bogracz

Kolacja III: porcjowo

- ❖ żur na białej kielbasie z jajkiem

Bufet słodkości:

- ❖ Patera z owocami sezonowymi
- ❖ Słodycze: cukierki czekoladowe

Napoje:

- ❖ **Gorące:** kawa / herbata: bez ograniczeń
- ❖ **Zimne:**
 - Soki owocowe: 0,7 l / os.
 - Woda mineralna: 0,5 l / os.
 - Coca-cola, Fanta, Sprite: 0,5 l x 2 but. / os.
 - Woda niegazowana w dzbanku z lodem i cytryną: bez ograniczeń

Koszt 1 os. = 215 zł



PROPOZYCJA nr 3

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez obsługę
Aperitif – wino musujące

Obiad:

- ❖ **Zupa do wyboru** (proszę wybrać jeden rodzaj zupy):
 - rosół z makaronem
 - rosół z kołdunami
 - krem kalafiorowy z grzankami
 - krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- ❖ **Mięsa (wieloporcyjowo):**
 - rolada wołowa z sosem pieczeniowym
 - rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym
 - kotlet po szwajcarsku
 - polędwiczki wieprzowe grillowane z sosem grzybowym
 - filet drobiowy z ananasem serem zapiekany
- ❖ **Dodatki:**
 - Kluski białe i szare / ziemniaki z wody / ziemniaki podsmażane
 - surówka z białej kapusty / sałatka z czerwonej kapusty / surówka z marchewki i jabłka / kapusta biała zasmażana / sałatka z buraczków

Deser:

- ❖ Jabłko pieczone z marmoladą w sosie waniliowym

Zimna płyta:

- ❖ półmisek mięs pieczonych
- ❖ dechy serów z owocami i bakaliami
- ❖ półmisek wędlin
- ❖ półmisek wiejski
- ❖ roladki szynkowe z musem chrzanowym
- ❖ tymbaliki wieprzowy
- ❖ ozorki w galarecie
- ❖ muszle makaronowe z mięsem mielonym w sosie Pesto
- ❖ różyczki wędzonego łososia z sałatką Capreze i bazylią
- ❖ trio śledziowe:
 - śledź w oleju
 - śledź w śmietanie
 - śledź po mazursku
- ❖ sałatka jarzynowa
- ❖ sałatka Hawajska
- ❖ sałatka brokułowa
- ❖ półmisek świeżych warzyw (pomidor, ogórek, rzodkiew)
- ❖ jaja faszerowane
- ❖ babeczki koktajlowe
- ❖ pikle
- ❖ pieczywo
- ❖ masło

Kolacja I: porcjowo

- ❖ *udziec wieprzowy pieczony krojony przez Kucharza na sali*
- ❖ *ziemniaki pieczone*
- ❖ *czerwona kapusta z boczkiem (na ciepło)*
- ❖ *żurek do popicia*

Kolacja II: porcjowo

- ❖ *gotówki w sosie pomidorowym*

Kolacja III: porcjowo

- ❖ *bogracz*

Bufet słodkości:

- ❖ *Patera z owocami sezonowymi*
- ❖ *Słodycze: cukierki czekoladowe*

Napoje:

- ❖ *Gorące: kawa / herbata: bez ograniczeń*
- ❖ *Zimne:*
 - *Soki owocowe: 0,7 l / os.*
 - *Woda mineralna: 0,5 l / os.*
 - *Coca-cola, Fanta, Sprite: 0,5 l x 2 but. / os.*
 - *Woda niegazowana w dzbanku z lodem i cytryną: bez ograniczeń*

Koszt 1 os. = 235 zł

