



Oferta przyjęć weselnych

Ślub i przyjęcie weselne to dzień, który musi pozostać w naszej pamięci na długo, ten dzień będziemy wspominać z radością i przeżywać go ze szczęściem.

Hotel Imperium zajmuje się kompleksową organizacją ślubów i wesel. Począwszy od zaproszenia, poprzez dobór strojów, stylizację pary młodej, dekoracją kościołów i odpowiednie dopasowanie przyjęcia weselnego, pomagamy na każdym etapie dobrze przeżyć ten dzień. Dysponuje dwoma salami służącymi do organizacji przyjęć okolicznościowych, sala główna klubowa może pomieścić do 140 osób oraz druga mniejsza sala restauracyjna do 60 osób przy okrągłych stolikach.

Niecodzienna kuchnia, carski wystrój wnętrza, profesjonalna obsługa oraz bogaty repertuar występów estradowych to niepowtarzalne atuty Imperium. Profesjonalne nagłośnienie, oświetlenie i klimatyzacja nadają salom ton luksusu. Kolorystykę i wystrój tworzą czerwień, czerń i złoto sprawiają wrażenie jakbyśmy bawili się w czasach carskiej Rosji za panowania Cara Mikołaja II.

Dla wszystkich, którzy chcą w myśl tradycji oszaleć w ostatnią noc stanu wolnego proponujemy organizację wieczoru panieńskiego lub kawalerskiego.

Koszt przyjęcia weselnego na osobę: 150, 00 zł

Propozycja nie zawiera:

- alkoholu, ciasta: {szyszek, torta weselnego}, orkiestry

Propozycja dań do menu weselnego

PRZYSTAWKA ZIMNA

- Teryna drobiowa z sosem kaparowym
- Ruloniki z szynki z kremem orzechowym
- Polędwiczki a'la Dijon – faszerowane szparagami i boczkiem

ZUPA

- Bulion z makaronem i wkładką z grillowanego kurczaka
- Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Krem szpinakowy z żulien marchewkowym
- Zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym
- Bulion z pierożkami pielmeni

DANIA GORĄCE – OBIADOWE

- Rolada ze schabu faszerowana mięsem i boczkiem
- Karkówka pieczona z sosem kminkowym
- Polędwiczki glazurowane w tapenadzie z sosem musztardowym
- Kurczak w orzechach z sosem żurawinowym

DODATKI SKROBIOWE - GORĄCE

- Ziemniaki z koperkiem
- Kulki ziemniaczane, lub frytki
- Ziemniaki opiekane
- Ryż

DODATKI ZIMNE

- Surówka z marchewki z prażonymi migdałami, jabłkiem i pomarańczą
- Surówka z białej kapusty
- Sałatka wiosenna – nowalijki
- Surówka z selera
- Ćwikła z chrzanem

DODATKI GORĄCE

- Kapusta biała w śmietanie
- Buraczki zasmażane

DESERY

- Orzechowy mus z sosem malinowym
- Lody z owocami i likierem advocat
- Mix owoców, galaretki owocowej z bakaliami i czekoladą

ZIMNE PRZEKĄSKI – NA STOLE SZWEDZKIM

- Łosoś w cytrynowym pieprzu z auszpikiem
- Deski mięs pieczystych – podane z sosami
- Rolada serowa
- Teryna z drobiu z porami
- Tymbaliki drobiowe
- Jajka faszerowane pastami na różne sposoby
- Śledziki różne rodzaje – w śmietanie, po ukraińsku, oraz na sposób szefa
- Wędliny - 5 rodzajów

SAŁATKI do wyboru

- Francuska z brokułami i kurczakiem
- „Oliwie” - z gotowanymi warzywami
- Selerowa z szynką i ananase
- Imperatorska - ze świeżymi warzywami i serem żółtym

KOLACJA I

- Rolada drobiowa ze szpinakiem i sosem serowym
- Pieczony filet z indyka po kozacku
- Zraz wołowy zawijany, podany z sosem z grzybów leśnych
- Rolada drobiowa na słodko – faszerowana śliwkami, morelami i figami

Dodatki do kolacji: - ryż z brokułami i surówka wielowarzywna

KOLACJA II

- Wołowina po „prowansalsku” z bakłażanem
- Solanka mięsna - zupa gulaszowa
- Gulasz drobiowy z warzywami

KOLACJA III

- Barszczyk czerwony z dodatkami:
 1. paluszki
 2. pasztecik mięsny lub grzybowy
 3. kapuśniaczki
- żurek po wiejsku z jajkiem i kielbasą

Napoje gazowane, woda mineralna, kawa, herbata – **nielimitowane.**

Dla nowożeńców – apartament – gratis.

