

WITAMY PAŃSTWA W CENTRUM BANKIETOWO – HOTELOWYM FINEZJA W ZAKROCZYMIU

W odpowiedzi na oczekiwania naszych Klientów stworzyliśmy idealne miejsce do celebrowania ważnych uroczystości.

PROPONUJEMY KOMPLEKSOWĄ ORGANIZACJĘ WSZELKICH PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH, W TYM:

- ☞ Wesela
- ☞ Jubileusze
- ☞ Chrzcziny
- ☞ Rocznice
- ☞ Bankiety
- ☞ Przyjęcia firmowe
- ☞ Pokazy, Konferencje i wiele innych



OFERUJEMY PAŃSTWU:

- ☞ Wyśmienite, różnorodne menu
- ☞ Profesjonalną obsługę
- ☞ Indywidualne podejście do Klienta
- ☞ Możliwość wynajęcia samej Salii
- ☞ Catering



DODATKOWO:

- ☞ Stół wiejski
- ☞ Bufet z rybami i owocami morza
- ☞ Fontanna czekoladowa
- ☞ Fontanna alkoholowa
- ☞ Grill na tarasie
- ☞ Pieczony prosiak
- ☞ Tort weselny w cenie
- ☞ Profesjonalny pokaz barmański
- ☞ Pokaz sztucznych ogni
- ☞ Dekoracja Salii (żywe kwiaty, świece, materiały i inne)
- ☞ Ochrona obiektu 24 h



MENU

ZUPY

- Esencjonalny rosół drobiowy z makaronem
- Flaki wołowe
- Krem grzybowy z drobnymi łazankami
- Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami
- Krem z brokuł z palonymi migdałami
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi lub uszkami
- Żurek po staropolsku z jajkiem i białą kielbasą

DANIA GŁÓWNE

- De Volay z piersi kurczaka z masłem
- Medaliony wieprzowe na sosie z zielonego pieprzu
- Kurcze smażone na maśle w sosie curry
- Rolada z indyka nadziewana owocami podawana z sosem żurawinowym
- Udka kurczaka faszerowane różnościami
- Schab faszerowany grzybami leśnymi w sosie pieczeniowym
- Pierś kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Pierś kurczaka podawana z sosem śmietanowym z pieczarkami
- Złocisty kotlet schabowy
- Pieczeń karkowa podawana z sosem myśliwskim
- Parowany łosoś w białym winie w sosie holenderskim
- Fileciki z pangii opiekane w maśle w sosie śmietanowo- kaparowym
- Pierś kurczaka zapiekana w maśle z dodatkiem sezamu

DODATKI

- Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Ryż z jarzynami i zielonym groszkiem
- Kluski śląskie
- Kopytka ziemniaczane
- Kasza gryczana z wędzonką

SURÓWKI

- Z marchewki i jabłkiem
- Z kapusty białej z dodatkiem musztardy francuskiej
- Z kapusty czerwonej z dodatkiem rodzynek
- Z kapusty pekińskiej z czerwoną papryką
- Z selera
- Warzywa parzone z masłem klarowanym i chrupiącą bułeczki
- Buraczki zasmażane

SALATKI

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczyka, papryki, kukurydzy i czerwonej cebuli
- Sałatka z Mozzarelli, pomidorów i świeżej bazylii
- Sałatka z krabów, ogórków i zielonego groszku
- Sałata lodowa z chrupiącym boczkiem i ziołowymi grzankami
- Ryżowa sałatka z ananasem i szynką

DANIA KOKILOWE

- Węgierska zupa gulaszowa z wieprzowiny
- Wieprzowina duszona na sposób orientalny
- Buef Strogonoff z polędwicy wołowej

PRZEKĄSKI ZIMNE MIĘSNE I RYBNE STOJĄCE W STOLACH

- Filet ze smażonego dorsza w otoczeniu sosu z duszonych jarzyn i pomidorów
- Łosoś wędzony podawany z cytryną i oliwkami
- Węgorz wędzony podawany na sałacie z cytryną
- Sandacz faszerowany paluszkami krabowymi w delikatnej galarecie
- Karp faszerowany w galarecie za słodką cebulką
- Śledź w śmietance kremowej z dodatkiem jabłek
- Tradycyjny filet śledziowy z ostrą cebulką
- Schab pieczony przekładany kremem jajeczno-chrzanowym w lekkiej galarecie
- Schab ze śliwką i morelą na zimno w delikatnej galarecie
- Polędwica wołowa po angielsku nadziewana musem rokpolowym
- Befszyk tatarski z polędwicy wołowej z cebulką, ogórkami i marynowanymi pieczarkami
- Rożki z szynki szwarzwaldzkiej z farszem chrzanowo-kaparowym
- Pólmisek pieczystych mięs i wiejskich wędlin
- Indyk pieczony garnierowany owocami w winnej maładze
- Galantyna z kaczki podawana na zimno z rodzynekami

DODATKI:

- Marynaty
- Świeże warzywa
- Bułeczki bankietowe oraz pieczywo mieszane
- Masło śmietankowe i ziołowe

DESERY:

- Lody podawane w pucharku z owocami i bitą śmietaną
- Owoce podawane w pucharku z sosem waniliowo - koniakowym
- Domowa szarlotka podawana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Patery owoców sezonowych

NAPOJE:

- Kawa / Herbata
- Woda mineralna / Soki owocowe / Napoje zimne

STÓŁ WIEJSKI

Doskonałym dodatkiem do uczt kulinarnych, towarzyszących organizowanym u nas imprezom jest STÓŁ WIEJSKI, który chcieliśmy Państwu zaproponować. Starannie dobrane regionalne wędliny, kiełbasy oraz smalec wyrabiany tradycyjną metodą zadowolą gust najbardziej wymagających Smakoszy.

- ☞ szynka z kością
- ☞ kiełbasa myśliwska i wiejska
- ☞ kabanosy
- ☞ pasztetowa
- ☞ kaszanka
- ☞ dwa rodzaje boczku wędzonego gotowanego
- ☞ salceson biały i czarny
- ☞ smalec topiony w wiejskim garnku
- ☞ ogórki małosolne
- ☞ duży bochen chleba biesiadnego

Przyjęcie Weselne

CENNIK OPŁAT:

- ⌘ Przyjęcie weselne- od 160 złotych od osoby *
- ⌘ Stół wiejski – 1 000 złotych dla 100 osób *
- ⌘ Płonący, pieczony prosiak – 1 500 zł dla 100 osób*
- ⌘ Bufet z rybami i owocami morza – 1 500 zł dla 100 osób*
- ⌘ Drink Bar wraz z profesjonalną obsługą barmańską – od 500 złotych + koszt alkoholu*
- ⌘ Zespół muzyczny – do uzgodnienia
- ⌘ Pokaz sztucznych ogni – od 500 zł *
- ⌘ Fontanna czekoladowa i / lub alkoholowa – od 500 zł *
- ⌘ Dekoracja sali weselnej – żywe kwiaty, świece - **w cenie***
- ⌘ Tort weselny - **w cenie**
- ⌘ Parking dla Gości – **w cenie**
- ⌘ Całonocna ochrona budynku i parkingu – **w cenie**

INFORMACJE DODATKOWE:

- ⌘ Zaliczka w wysokości 2 000 złotych wpłacona w dniu podpisania umowy
- ⌘ Ustalenie menu na dwa tygodnie przed datą przyjęcia
- ⌘ Podanie ostatecznej ilości gości i wpłacenie całej należności na dwa tygodnie przed planowanym przyjęciem
- ⌘ Aby zadowolić naszych Klientów jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa propozycje

*podane ceny zależą od ilości Gości oraz warunków ustalonych między stronami i zawartych w umowie