

## Wyjątkowe wesele w górach



Klasyczna elegancja w połączeniu z nowoczesnym wystrojem hotelu, profesjonalna obsługa oraz starannie dobrane menu - to wszystko sprawi, że Państwa Wesele będzie spektakularnym wydarzeniem, które na długo pozostanie w pamięci Pary Młodej oraz Gości Weselnych.

Z przyjemnością przeprowadzimy Państwa przez wszystkie etapy związane z organizacją tej wyjątkowej uroczystości, a opiekun wesela pozostanie do Państwa dyspozycji od chwili pierwszego spotkania, aż po oczekiwany dzień zaślubin.

**Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną na 2021 rok.**

## Gwarantujemy:

*Wspaniałe kompozycje smaków w indywidualnie dobranym menu*

*Klimatyzowaną i przestronną salę na wyłączność*

*Obsługę kelnerską na najwyższym poziomie*

*Wsparcie koordynatora przyjęcia*

## Nasza oferta weselna obejmuje:

*Powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym*

*Podstawową dekorację stołów świeżymi kwiatami oraz świecami*

*Możliwość indywidualnej aranżacji sali (stoły okrągłe, kwadratowe, biesiadne)*

*Eleganckie pokrowce na krzesła*

*Darmowy parking dla wszystkich Gości*

## Noclegi dla Gości

*Dla wszystkich Gości weselnych oferujemy noclegi w dniu przyjęcia weselnego w atrakcyjnej cenie.*

*W cenie noclegu śniadanie, basen, sauny, kręgle.*



## W prezencie dla Młodej Pary:

*Noc poślubna w Apartamencie wraz ze śniadaniem do łóżka.*

### *Dodatkowo płatne*

*Organizacja ślubu cywilnego w ogrodzie lub nad brzegiem rzeki Wisły.*

*Wydruk menu oraz wizytówek dla Gości.*

*Paczki z ciastem dla Gości.*



## PAKIET SREBRNY 290 zł

### Przystawka (jedna do wyboru)

Roladka z łososia wędzonego z serkiem filadelfia i szczypiorkiem  
Połudwiczka wieprzowa z glazurą mango i selerem naciowym

### Zupa (jedna do wyboru)

Rosół królewski z domowym makaronem i drobiowymi kluseczkami  
Aksamitny krem selerowy z prażoną marchewką i ziołowymi grzankami

### Danie główne (trzy mięsa do wyboru)

Tradycyjna rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym  
Roladka drobiowa w duecie z grzybami  
Filet z indyka faszerowan bakaliami i dynią  
Pieczona karkówka z wędzoną śliwką  
Schab z rusztu z pieczarkami  
Medaliony w panierce panko  
Kacze udko aromatyzowane anyżem i pomarańczą  
De volaille z masłem i aromatyczną pietruszką  
Szwajcarskie kotleciki z brzoskwinią i serem  
Połudwiczki wieprzowe marynowane w porto z sosem śliwkowym

### Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie  
Ziemniaki z koperkiem  
Frytki, wedgesy, rozetki ziemniaczane – mix

### Dodatki warzywne (trzy dodatki do wyboru)

Kapusta czerwona w aromacie boczku  
Surówka z marchewki z cytrusami  
Surówka z białej kapusty  
Buraczki w asyście zielonej cebulki  
Mizeria z kwaśną śmietaną

### Deser (jeden do wyboru)

Puszysty sernik z sosem wiśniowym  
Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną  
Piernikowe jabłuszko w nucie calvadosu w duecie z waniliową bezą  
Krem pistacjowy z sosem brzoskwińowym z dodatkiem aromatycznej mięty

## PAKIET SREBRNY c.d.

### Bufet słodkości

Trzy rodzaje ciast (sernik, jabłecznik, makowe)

Ciasteczka mieszane kruche

### Zimna płyta

Pszenna tortilla w trzech odstępach

Trufle z białej ryby w ciekawych smakach

Kruche babeczki wypełnione smakowymi pastami

Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka

Sałatka włoska jarzynowa z szynką

Polska kompozycja śledzi w dwóch odstępach

Beskidzkie wędliny

Deska serów pleśniowych i regionalnych

Karczek pieczony w ziołach staropolskich

Schab wędzony na drewnie bukowym

Boczek pieczony w miodzie i chilli

Pasztet beskidzki z sosem żurawinowym

Pieczyno

Masła smakowe

### Kolacja I (jedna do wyboru)

Półdzwiczka wieprzowa serwowana z puree z selera w towarzystwie aromatycznej brukselki

Marynowane płatki kurczaka w grzybowym sosie na gratine ziemniaczanym z marchewką baby

Dorsz w sosie polskim na szczypiorkowym puree z fasolką szparagową

### Kolacja II (jedna do wyboru)

Rubinowy barszcz z pasztecikiem

Zupa gulaszowa z wieprzowiny

Paprykarz drobiowy

### Napoje

Kawa / herbata 1 szt.

Sok / woda (500 ml/os.)

# PAKIET ZŁOTY 340 zł

## Przystawka (jedna do wyboru)

Pieczony schab tkany wędzoną śliwką z musem koperkowym i jajkiem przepiórczym  
Koktajl ze śledzia z pieczonymi ziemniakami podany z flambiowanymi jabłkami i konfiturą z czerwonej cebuli

## Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z kaczki francuskiej z pulpecikami i domowym makaronem  
Zupa z aromatycznych kurek z lanym ciastem

## Danie główne (trzy do wyboru, 1,5 porcji na osobę)

Tradycyjna rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym  
Roladka drobiowa w duecie z grzybami  
Filet z indyka faszerowany bakaliami i dynią  
Pieczona karkówka z wędzoną śliwką  
Schab z rusztu z pieczarkami  
Medaliony w panierce panko  
Kacze udko aromatyzowane anyżem i pomarańczą  
De volaille z masłem i aromatyczną pietruszką  
Szwajcarskie kotleciki z brzoskwinią i serem  
Polędwiczki wieprzowe marynowane w porto w sosie śliwkowym

## Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie  
Ziemniaki z koperkiem  
Frytki ,wedgesy, rozetki ziemniaczane – mix

## Dodatki warzywne (trzy dodatki do wyboru)

Kapusta czerwona w aromacie boczku  
Surówka z marchewki z cytrusami  
Surówka z białej kapusty  
Buraczki w asyście zielonej cebulki  
Mizeria z kwaśną śmietaną

## Deser (jeden do wyboru)

Mus bananowy z sosem czekoladowym pachnący świeżą miętą  
Lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną  
Piernik królewski z bakaliami i waniliową śmietaną  
Parfait chałwowe w asyście cytrusowego concasse

## Bufet słodkości

Trzy rodzaje ciast (sernik, jabłecznik, makowe)  
Ciasteczka mieszane kruche

## PAKIET ZŁOTY c.d.

### Zimna płyta

Pszenna tortilla w trzech odślonach  
Trufle z białej ryby w ciekawych smakach  
Krucze babeczki wypełnione smakowymi pastami  
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka  
Sałatka z makaronem farfalle, suszonymi pomidorami i tuńczykiem  
Sałatka z makaronem penne i grillowanymi warzywami w asyście pomidorów  
Sałatka włoska jarzynowa z szynką  
Śledzie w dwóch odślonach  
Beskidzkie wędliny własnego wyrobu  
Deska serów pleśniowych i regionalnych  
Mięsa pieczone  
Karczek pieczony w ziołach staropolskich  
Schab wędzony na drewnie bukowym  
Boczek pieczony w miodzie i chilli  
Paszтет beskidzki z sosem żurawinowym  
Pieczywo  
Masła smakowe

### Kolacja I (jedna do wyboru)

Pieczony labraks serwowany na ziarnach pszenicy z sosem koperkowym w asyście kolorowej cukini  
Pierś kurczęcia tkana serem górskim z sosem bazyliowym podana z marchewkowym puree  
i groszkiem cukrowym  
Sakiewka wieprzowa wypełniona bekonem, pieczarkami z ziemniakami pieczonymi,  
surówką z kapusty pekińskiej

### Kolacja II

Płonący udziec z kapustą i ziemniakami oraz sosem tzatziki

### Kolacja III (jedna do wyboru)

Rubinowy barszcz z domowym krokietem  
Kurczak po starofrancusku  
Zupa gulaszowa z wieprzowiną

### Napoje

Kawa / herbata 2 szt.  
Sok / woda (1l/os.)

## PAKIET PLATYNOWY 390 zł

### Przystawka (jedna do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa glazurowana w marynacie musztardowo-miodowej z owocami i aromatycznym tostem  
Plastry wędzonej w olchowym dymie kaczki z kremem szpinakowym i chrupiącym pieczywem  
Płatki pieczonego indyka w tuńczykowo-kaparowym sosie z razową grzanką

### Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z kaczki francuskiej z pulpecikami drobiowymi i domowym makaronem  
Krem z pieczonych buraków z kawałkami gruszki i czapą bitej śmietany

### Danie główne (cztery mięsa do wyboru, 1,5 porcji na osobę)

Tradycyjna rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym  
Roladka drobiowa w duecie z grzybami  
Filet z indyka faszerowany bakaliami i dynią  
Pieczona karkówka z wędzoną śliwką  
Schab z rusztu z pieczarkami  
Medaliony w panierce panko  
Kacze udko aromatyzowane anyżem i pomarańczą  
De volaille z masłem i aromatyczną pietruszką  
Szwajcarskie kotleciki z brzoskwinią i serem  
Polędwiczki wieprzowe marynowane w porto z sosem śliwkowym  
Udziec wołowy macerowany owocami jałowca i czerwonym winem, szpikowany słoniną  
Roladka staropolska drobiowa  
Krucha pieczeń cielęca w asyście czosnku niedźwiedziego  
Gęsia nóżka w aromacie tymianku z sosem żurawinowo – chrzanowym

### Dodatki skrobiowe (dwa do wyboru)

Kluski śląskie  
Ziemniaki z koperkiem  
Frytki, wedgesy, rozetki ziemniaczane – mix

### Dodatki warzywne (trzy do wyboru)

Kapusta czerwona w aromacie boczku  
Surówka z marchewki z cytrusami  
Surówka z białej kapusty  
Buraczki w asyście zielonej cebulki  
Mizeria z kwaśną śmietaną



## PAKIET PLATYNOWY c.d

### Bufet słodkości

Trzy rodzaje ciast (sernik, jabłecznik, makowe)

Ciasteczka mieszane kruche

Mono desery w 4 smakach

### Deser (jeden do wyboru)

Parfait z białej czekolady z truskawkowym coulis

Jogurtowe ciasteczko z puree z mango w towarzystwie gorzkiej czekolady

Panna cotta pomarańczowa serwowana na konfiturze z owoców leśnych

Lody z musem malinowym i bitą śmietaną

### Zimna płyta

Pszenna tortilla w trzech odsłonach

Trufle z białej ryby w ciekawych smakach

Kruche babeczki wypełnione smakowymi pastami

Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka

Sałatka szopska z owczym serem

Wykwintna sałatka z selera i szynki

Sałatka z makaronu z salami i pachnącą bazylią

Śliwki kalifornijskie w otoczeniu wędzonego boczku

Śledzie w dwóch odsłonach

Beskidzkie wędliny

Deska serów pleśniowych i regionalnych

Karczek pieczony w ziołach staropolskich

Schab wędzony na drewnie bukowym

Boczek pieczony w miodzie i chilli

Pasztet beskidzki z sosem żurawinowym

Pieczyno, Masła smakowe

## PAKIET PLATYNOWY c.d.

### Kolacja I (jedna do wyboru)

Eskalopki z kurczaka otulone bekonem, na gorącej sałatce ziemniaczanej  
z dodatkiem warzyw w asyście kremowego sosu

Polędwiczki wieprzowe marynowane szalwią i prosciutto w sosie kaparowym, podane z szafranowym risotto

Sum pod kołderką z koperku podany na ziarnach pszenicy,  
z sosem bazyliowym oraz brokułami z płatkami migdałów

### Kolacja II

Płonący udziec z kapustą i ziemniakami oraz sosem tzatziki

### Kolacja III (jedna do wyboru)

Żurek beskidzki z jajkiem

Rubinowy barszcz z domowym krokietem

Boeuf strogonoff

Trio paprykowe w towarzystwie drobiu i aromatycznej esencji warzywnej

Szynka wieprzowa w akompaniamencie bulionu i warzyw

### Napoje

Kawa / herbata bez limitu.

Sok / woda bez limitu

## Dodatkowo polecamy:

Tort weselny od 18 zł/os.

Owoce od 15 zł/os

Paczki dla Gości ze słodkościami od 25 zł/szt.

Bufet mini deserów od 15 zł/os.

Fontanna czekoladowa od 600 zł/jedno podanie

Dekoracja stołów (poza standardem) od 50 zł/stół

Stoły tematyczne (włoski, orientalny, wiejski, rybny) - wycena indywidualna

Zapraszamy do kontaktu i umówienia się na spotkanie w hotelu celem  
bliższego poznania naszej oferty

Małgorzata Wawrzonek

tel. 539 985 843, malgorzata.wawrzonek@hotelolympic.pl

Agnieszka Dyczka

tel.539 986 940, a.dyczka@hotelolympic.pl

**OLYMPIC**  
HOTEL SPA & WELLNESS