



NAJPIĘKNIEJSZY DZIEŃ!

Na wstępie gratulujemy decyzji o zaręczynach i dziękujemy za rozważenie organizacji przyjęcia weselnego w restauracji Best Western Plus Hotel Olsztyn Old Town. Z przyjemnością pomożemy w organizacji przyjęcia marzeń, wspierając Was wiedzą, doświadczeniem i rozpieszczając smakiem serwowanych potraw.

Restauracja jest położona w centrum Olsztyna nieopodal Starego Miasta, które może stać się scenerią do wyjątkowych zdjęć z uroczystości. Usytuowanie zaledwie 650 m od najpiękniejszej świątyni, Bazyliki Konkatedralnej Św. Jakuba i 1000 metrów od Urzędu Stanu Cywilnego sprawia, że kilkuminutowy spacer dzieli nas od tych wyjątkowych miejsc, w których odbywają się ceremonie zaślubin.

Best Western Plus Hotel Olszyn Old Town

Aleja Warszawska 39, 10-081 Olsztyn

Kontakt: Katarzyna Salamonik, tel. +48 887 211 293, e-mail: h11sprzedaz@phh.pl



W CENIE PAKIETU OFERUJEMY:

- tradycyjne powitanie chlebem i solą
- toast wzniesiony winem musującym
- nocleg dla Pary Młodej w apartamencie z 99% rabatem i z przedłożoną dobą hotelową do godziny 15.00
- specjalne ceny pokoi w dniu uroczystości dla rodziny i przyjaciół: pokój 2-os. typu Business ze śniadaniem: 259 zł brutto/doba, pokój 2-os. typu Premium ze śniadaniem: 309 zł brutto/doba
- profesjonalną oprawa sali: eleganckie krzesła z pokrowcami, białe obrusy, serwetki, rozłożenie winietek, numeracja stołów, tablica usadzenia Gości
- klimatyzację na sali
- ekran i rzutnik do wyświetlenia zdjęć oraz filmów
- wyjście z sali na duży taras
- bezpłatny parking dla Gości weselnych
- opiekę koordynatora na etapie planowania i przebiegu uroczystości



INFORMACJE DODATKOWE:

- sala bankietowa o powierzchni 332 m²
- możemy zmieścić do 170 osób podczas przyjęcia
- proponowana oferta menu obowiązuje dla min. 50 osób
- oferujemy specjalne menu dla wegetarian, wegan oraz dla Gości z alergiami na niektóre produkty (przy zgłoszeniu na min. 7 dni przed weselem)
- menu dla dzieci poniżej 2 lat – gratis, dzieci w wieku 2-12 lat 50% rabatu
- menu dla podwykonawców: 50% rabatu
- istnieje możliwość zamówienia i dostarczenia tortu bez dodatkowych opłat prowizyjnych
- zakończenie wesela o godzinie 4.00, każda dodatkowa godzina - 500 zł
- istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu po opłaceniu opłaty serwisowej
- potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie zamówienia i wpłata zadatku



SMAR, KTÓRY ZACHWYCI WASZYCH GOŚCI!

Zadbamy o wyjątkowe smaki na Waszym przyjęciu – od tradycyjnych dań kuchni regionalnej, przez dania kuchni europejskiej i wykwintne przekąski, aż po fantazyjne desery. Brzmi apetycznie? Zmodyfikujemy menu weselne, uwzględniając Państwa preferencje, na życzenie zespół kucharzy przygotuje specjalne menu wegańskie, wegetariańskie oraz dla gości z alergiami, a także dedykowane menu dla najmłodszych uczestników przyjęcia.



MENU WESELNE I

239 zł brutto/os.

Przywitanie: chleb z solą

Aperitif: wino musujące

OBIAD SERWOWANY

ZUPA

Rosół z lanymi kluskami, marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Zrazy warmińskie nadziewane boczkiem i korniszonem, podane z sosem myśliwskim i z puree ziemniaczanym oraz surówką z białej kapusty

DESER

Panna cotta kokosowa z sosem mango

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledź w trzech smakach
- Caprese z kremem balsamicznym
- Półmisek mięs pieczonych: schab nadziewany śliwką, boczek w ziołach, pikantna karkówka
- Pasztet z sosem żurawinowym, chutney z czerwonej cebuli
- Mini wrapy nadziane warzywami i kurczakiem
- Miks crostini z musem z suszonych pomidorów, bazylią, tuńczyk
- Pikantna sałatka z pieczoną wieprzowiną, kukurydzą i słonecznikiem
- Sałatka grecka z oliwkami, serem feta, świeżymi warzywami, podane z sosem vinaigrette

- Pickle, sosy
- Pieczywo, masło

GORĄCA KOLACJA PODANA W BUFECIE

- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Filet z dorsza w sosie porowym
- Pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Kopytka z masłem i koperkiem
- Warzywa grillowane

GORĄCA KOLACJA PODANA W KOCIOŁKU

(po północy)

Strogonow/gulasz wieprzowy

BUFET SŁODKOŚCI

Trzy rodzaje ciast oraz owoce sezonowe

NIELIMITOWANE NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe



MENU WESELNE II

279 zł brutto/os.

Przywitanie: chleb z solą

Aperitif: wino musujące

OBIAD SERWOWANY

ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka z kruszonką z bekonu

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa zawinięta w boczku, w sosie śliwkowym, kluski śląskie, surówka z buraków

DESER

Kompozycja białej czekolady i mascarpone z malinami i bezą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledź w trzech smakach
- Caprese z kremem balsamicznym
- Wątróbki drobiowe ze śliwką zawinięte w boczku
- Półmisek mięs pieczonych: schab nadziewany śliwką, boczek w ziołach, pikantna karkówka
- Paszтет z sosem żurawinowym, chutney z czerwonej cebuli
- Mini wrapy nadziane warzywami i wędzonym łososiem
- Miks crostini z musem z suszonych pomidorów, bazylią, tuńczyk
- Pikantna sałatka z pieczoną wieprzowiną, kukurydzą i słonecznikiem

- Sałatka grecka z oliwkami, serem feta, świeżymi warzywami, podane z sosem vinaigrette
- Pickle: ogórki, papryka, grzyby
- Pieczywo, masło, sosy

GORĄCA KOLACJA PODANA W BUFECIE

- Karkówka wieprzowa w sosie grzybowym
- Indyk w sosie curry z warzywami
- Miruna smażona, podana z sosem cytrusowym
- Kaszotto z warzywami
- Ziemniaki pieczone
- Warzywa grillowane

GORĄCA KOLACJA PODANA W KOCIOŁKU

(po północy)

Żurek na zakwasie z jajkiem

BUFET SŁODKOŚCI

Trzy rodzaje ciast, owoce sezonowe

NIELIMITOWANE NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe



MENU WESELNE III

319 zł brutto/os.

Przywitanie: chleb z solą

Aperitif: wino musujące

OBIAD SERWOWANY

PRZYSTAWKA

Wędzony pstrąg z musem chrzanowym,
podany z grzanką ziołową

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów
i papryki z mascarpone

DANIE GŁÓWNE

Noga z kaczki konfitowana w pomarańczach, podana
na puree z sosem żurawinowym i modrą kapustą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Tatar wołowy ze świeżo siekaną cebulą, ogórkiem konserwowym i grzybami marynowanymi (podany o konkretnej godzinie)
- Śledź w trzech smakach
- Półmisek mięs pieczonych: schab nadziewany śliwką, boczek w ziołach, pikantna karkówka
- Paszтет z sosem żurawinowym i chutney z czerwonej cebuli
- Mini wrapy nadziane warzywami i kurczakiem
- Caprese z kremem balsamicznym
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem śmietanowym
- Mięso crostini z musem z suszonych pomidorów, bazylią, tuńczykiem
- Pikantna sałatka z pieczoną wieprzowiną, kukurydzą i słonecznikiem

- Sałatka grecka z oliwkami, serem feta, świeżymi warzywami podane z sosem vinaigrette
- Pickle
- Pieczywo, masło, sosy

GORĄCA KOLACJA PODANA W BUFECIE

- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Udko z kurczaka faszerowane warzywami, podane w sosie serowym
- Sandacz w sosie szpinakowym
- Gratin ziemniaczany
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Warzywa grillowane
- Surówka z białej kapusty

GORĄCA KOLACJA PODANA W KOCIOŁKU

(po północy)

Żurek na zakwasie

BUFET SŁODKOŚCI

Cztery rodzaje ciast, owoce sezonowe

NIELIMITOWANE NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe



DODATKOWO PROPONUJEMY

STÓŁ WIEJSKI

50 zł brutto/os.

Wybór kiełbas wiejskich

Kabanosy

Smalec własnej roboty

Wędzony pstrąg

Wiejskie pieczywo

Marynowane grzyby

Ogórki małosolne

Musztarda

Ćwikła

NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU

19 zł brutto/os.

Fanta

Coca-Cola

Sprite
