



Oferta weselna

Oferta Hotelu Kazimierz, ważna od 1.01.2021

Tel. 509 584 083, 12 433 97 95

gastro@hk.com.pl, rezerwacja@hk.com.pl

W gustownie urządzonych, klimatyzowanych wnętrzach Hotelu Kazimierz organizujemy wesela dla 60-170 osób. Zajmujemy się również organizacją bardziej kameralnych imprez (do 60 osób) w Hotelu Kazimierz II. Kierujemy się zasadą: „**Żadne życzenie nie jest ani zbyt wielkie, ani zbyt małe**”.

Wszystkie nasze usługi dopasowujemy do indywidualnych potrzeb gości. Poniższa oferta jest propozycją ze strony hotelu i może, pod wpływem Państwa sugestii, ulec zmianie.

Cena obejmuje:

- wybrany zestaw menu
- wynajęcie sali
- dekorację stołów (obrasy, kompozycja serwet, świeże kwiaty, świece)
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- całonocną obsługę kelnerską
- wino musujące dla wszystkich gości
- bezpłatną degustację dla 2 osób (po podpisaniu umowy)
- pokój dla Pary Młodej na noc weselną
- sejf do dyspozycji
- pokrowce na krzesła (przy zestawie rozszerzonym)

Oferujemy również fachową pomoc w organizacji oprawy muzycznej oraz fotograficznej przyjęcia.

Gwarantujemy:

- niezmiennosc cen
- dzieci do lat 3 – GRATIS
- rabat 50% na zestaw menu dla dzieci do 10 roku życia
- rabat 10% na imprezy organizowane w inne dni tygodnia niż sobota
- rabat lojalnościowy 10% (nie sumuje się z rabatem za dzień tygodnia)
- **TORT GRATIS DLA WESEL POWYŻEJ 80-OSÓB**

Kierownik Gastronomii – tel. 509 584 083 gastro@hk.com.pl

Centralna Rezerwacja – tel. 12 433 97 95 rezerwacja@hk.com.pl

www.hk.com.pl





Zestaw Podstawowy w cenie 210 zł /od X do III cena 190 zł/ obejmuje

Przystawka do wyboru

Tradycyjny pieczony pasztet z chutney żurawinowym
Szparagi w szynce
Roladka z wędzonego łososia z serkiem na rucoli
Warzywa na sałacie z serem pleśniowym i grzankami
Carpaccio z buraka z serem pleśniowym, prażonym słonecznikiem i oliwą

Zupa do wyboru

Krem pomidorowy z bazylią i grzankami ziołowymi
Zupa z czerwonej soczewicy z pieczonym łososiem i aromatyczną kolendrą
Domowy rosół z makaronem
Zupa grzybowa z łazankami
Krem cebulowy z białym winem i groszkiem ptysiowym

Danie główne do wyboru

Faszerowana warzywami pierś z kurczaka z mozzarellą, makaronem tagliatelle i grillowanym pomidorkiem koktajlowym
Mix 3 mięs na sosie kurkowym, puree ziemniaczane i duet surówek
Zrolowane polędwiczki duszone w sosie z grzybów leśnych, z kluseczkami gnocchi i sałatką z czerwonej kapusty
Faszerowany papryką i pieczarkami rogal drobiowy, warzywa ratatouille i frytki
Sakwa schabowa z warzywami, ziemniaki opiekane i zestaw surówek

Deser do wyboru

Mus czekoladowy z wiśnią
Lodowy ptyś
Sernik z sosem truskawkowym
Lody z kruszonką i frużeliną malinową z dodatkiem mięty
Pucharek a'la tiramisu

Kolacja I do wyboru

Eskalopki z indyka
Faszerowana kieszka drobiowa zapiekana z pomidorami pelati
Ryba w cieście z aromatycznym cytrynowo-maślanym sosem
Warkocz z polędwiczek wieprzowych z sosem gorgonzola
Gulasz z papryczką chili, cebulką perłową i suszonymi pomidorami
Dodatki do wyboru wliczone w cenę: ziemniaki, kasza, ryż, kluski śląskie, surówki, sałatki, warzywa gotowane

Kolacja II

Barszcz czerwony z krokietem





Zimna płyta

Półmisek tradycyjnych polskich wędlin i kielbas

Schab nadziewany śliwkami

Pasztet pieczony

Kurczak faszerowany

Karczek pieczony w ziołach

Rolada boczowa

Deska serów garniowana orzechami

Śledzie w śmietanie

Śledzie po kaszubsku

Śledzie w oleju

Tymbaliki drobiowe

Galaretki wieprzowe

Sosy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy

Sałatka z serem feta i oliwkami

Sałatka red beef z warzywami

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Marynaty

Ciasta 10 dag/os.

Owoce sezonowe

Świeże pieczywo

Napoje

Kawa, herbata bez limitu

Woda mineralna i napoje owocowe bez limitu

Napoje gazowane bez limitu

Opcje dań wegetariańskich

Hummus z warzywami i pitą

Cukiniowe ringi z ziemniakami i sosem paprykowym

Kaszotto z dodatkami

Enchilada warzywna z serem i sosem paprykowo-pomidorowym

Steki z kalafiora z kaszą jaglaną z grzybami i sałatką z jarmużu

Faszerowany batat z gulaszem z czerwonej fasoli

Klopsiki z ciecierzycy z ziemniakiem hasselback i surówką

Chrupiące medaliony z bakłażana, talarki ziemniaczane i mix sałat

Faszerowana papryka z sosem pomidorowym

Opcje dodatkowe

Słodki bufet w cenie 30 PLN/os.

Wiejski bufet w cenie 35 PLN/os.

Płonąca szynka z kaszą i ogórkiem kiszonym /serwowana przez kucharza na sali/ w cenie 35 PLN/os.

Łosoś w całości podany na lustrze 480 PLN/szt.





**Dodatki do wyboru wliczone w cenę: ziemniaki, kasza, ryż, kluski śląskie,
surówki, sałatki, warzywa gotowane**

Zestaw Rozszerzony w cenie 230 zł /od X do III cena 210 zł/ obejmuje

Przystawka do wyboru

Tradycyjny pieczony pasztet z chutney żurawinowym
Szparagi w szynce

Roladka z wędzonego łososia z serkiem na rukoli
Warzywa na sałacie z serem pleśniowym i grzankami
Carpaccio z buraka z serem pleśniowym, prażonym słonecznikiem i oliwą

Zupa do wyboru

Krem pomidorowy z bazylią i grzankami ziołowymi
Zupa z czerwonej soczewicy z pieczonym łososiem i aromatyczna kolendra
Domowy rosół z makaronem
Zupa grzybowa z łazankami
Krem cebulowy z białym winem i groszkiem ptysiowym

Danie główne do wyboru

Faszerowana warzywami pierś z kurczaka z mozzarellą, makaronem tagliatelle i grillowanym
pomidorkiem koktajlowym
Mix 3 mięs na sosie kurkowym, puree ziemniaczane i duet surówek
Zrolowane polędwiczki duszone w sosie z grzybów leśnych z kluseczkami gnocchi i sałatką z
czerwonej kapusty
Faszerowany papryka i pieczarkami rogal drobiowy warzywa ratatouille i frytki
Sakwa schabowa z warzywami ziemniaki opiekane i zestaw surówek

Deser do wyboru

Mus czekoladowy z wiśnią
Lodowy ptyś
Sernik z sosem truskawkowym
Lody z kruszonką i frużeliną malinową z dodatkiem mięty
Pucharek a'la tiramisu

Kolacja I do wyboru

Eskalopki z indyka
Faszerowana kieszka drobiowa zapiekana z pomidorami pelati
Ryba w cieście z aromatycznym cytrynowo-maślanym sosem
Warkocz z polędwiczek wieprzowych z sosem gorgonzola
Gulasz z papryczką chili, cebulką perłową i suszonymi pomidorami

Kolacja II do wyboru

Indyk po kasztelańsku
Schab nadziewany w sosie myśliwskim
Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku
Węgierska zupa gulaszowa
Kwaśnica na żeberku

**Dodatki do wyboru wliczone w cenę: ziemniaki, kasza, ryż, kluski śląskie,
surówki, sałatki, warzywa gotowane**

Kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem

HK
HOTELE KAZIMIERZ





Zimna płyta

Półmisek tradycyjnych polskich wędlin i kielbas
Schab nadziewany śliwkami
Paszтет pieczony
Kurczak faszerowany
Karczek pieczony w ziołach
Rolada boczkowa
Deska serów garniowana orzechami
Śledzie w śmietanie
Śledzie salsa
Śledzie w oleju
Tymbaliki drobiowe
Galaretki wieprzowe
Sosy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy
Sałatka z serem feta i oliwkami
Sałatka red beef z warzywami
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Marynaty
Ciasta 10 dag/os.
Owoce sezonowe
Świeże pieczywo

Napoje

Kawa, herbata bez limitu
Woda mineralna i napoje owocowe bez limitu
Napoje gazowane bez limitu

Opcje dodatkowe

Słodki bufet w cenie 30 PLN/os.
Wiejski bufet w cenie 35 PLN/os.
Płonąca szynka z kaszą i ogórkiem kiszonym /serwowana przez kucharza na sali/ w cenie 35 PLN /os.
Łosoś w całości podany na lustrze 480 PLN /szt.

