



Oferta weselna

Ten dzień będzie najpiękniejszym dniem Waszego życia!
My zadbamy o każdy szczegół!


Polanica
HOTEL RESORT & SPA
★ ★ ★

Hotel Polanica Resort & Spa



Hotel Polanica Resort & Spa



Oferujemy pełne zaangażowanie osobistego opiekuna, profesjonalizm doświadczonej obsługi hotelu oraz elastyczność w dopasowaniu oferty do indywidualnych potrzeb.

Zapraszamy do kontaktu – chętnie odpowiemy na wszystkie pytania oraz omówimy możliwości organizacji Państwa wyjątkowego dnia.

Kontakt

Natalia Brodzińska
Manager Gastronomii



571 244 241



managergastromii@hotelpolanica.pl



www.hotelpolanica.pl



[/HotelPolanicaResortSpa](https://www.facebook.com/HotelPolanicaResortSpa)

O hotelu

Hotel Polanica Resort & Spa

to idealne miejsce, aby uczynić ten najważniejszy dzień w Państwa życiu doskonałym.

Romantyczne wnętrza, piękne widoki, profesjonalna obsługa oraz

wysublimowane menu, stworzone przez szefa kuchni –

to wszystko sprawia, że nasz Hotel jest wymarzonym miejscem na weselne przyjęcie.

Oferujemy Państwu salę na 150 osób przy okrągłych stołach, możliwe są też kameralne przyjęcia w mniejszej sali. Każda z wymienionych sal jest przez nas dekorowana subtelną dekoracją w wybranej przez Państwa tonacji kolorystycznej.

Dla Nowożeńców oddajemy pokój na noc poślubną gratis a dla gości weselnych pokoje w specjalnej cenie.

O oprawę kulinarną uroczystości zadba Szef Kuchni, który zabierze Państwa w podróż po oryginalnych, przepysznych smakach. Przygotowaliśmy menu, w którym znajdziecie Państwo tylko niewielką część naszych możliwości kulinarnych.

Zachęcamy do zapoznania się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi naszej oferty weselnej, w której zawarte są nie tylko standardowe usługi, ale także dodatkowe atrakcje. Z racji tego, że wesele jest jednym z najbardziej magicznych dni w życiu, jesteśmy otwarci na Państwa pomysły. Z chęcią zrealizujemy wszystkie Państwa oczekiwania.



Menu

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą. Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa

PRZYSTAWKA do wyboru 1 propozycja

Carpaccio z wędzonej kaczki z bursztynem, oliwą truflową, piklowaną czerwoną cebulą i rukolą
Gravlax z łososia na sałatce z czarnej soczewicy z grzanką razową
Pâté z wątróbki z dodatkiem chrupiącej bagietki i sosu camberland

ZUPA do wyboru 1 propozycja

Krem z białych szparagów z oliwą lubczykową i domowym grissini
Tradycyjny rosół domowy
Krem z kurczaka z prażonym jarmużem i wiejską śmietaną

DANIE GŁÓWNE do wyboru 1 propozycja

Rolada z polędwicy wieprzowej z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami i serem buzzata w sosie włoskim z ziemniakami gratin i sałatką z groszku cukrowego
Kurczak supreme na warzywnym ratatouille z pieczoną rozetką ziemniaczaną
Stek z łososia na śmietanowym szpinaku z gorgonzolą i puree z pieczonego selera z limonką

DESER do wyboru 1 propozycja

Beza z owocami i bitą śmietaną
Ciastko czekoladowe z owocami i bitą śmietaną
Tarta brulle z gruszkami

DANIA CIEPŁE do wyboru 2 propozycje

Bouef strogonow
Barszcz czerwony z kiszonych buraków z pasztecikiem francuskim
Tradycyjny bogracz



BUFET ZIMNY

Karczek sous vide nadziany czosnkiem w płatkach majeranku

Schab sous vide ze śliwką

Boczek rolowany

Wędliny z hotelowej manufaktury

Selekcja serów z miodem i winogronami

Salatka nicejska

Salatka cesarska

Salatka caprese

Wrapy z kurczakiem

Kruche babeczki z pastami

Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie

Tymbaliki drobiowe tradycyjne

Piklowane warzywa

Pieczyno, Masło

BUFET SŁODKI

Mini panna cotta

Mus czekoladowy z prażonymi owocami

Sernik

Szarlotka

Owoce

Kawa, herbata

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia niewielkiej modyfikacji w menu.

Menu może ulec zmianie w zależności od sezonowej dostępności produktów.

Możliwość doboru dań wegetariańskich, wege, bezglutenowych do indywidualnego rozszerzenia.



Dodatki do menu

STÓŁ WIEJSKI

DO 100 os /1490 pln, pow. 100 -1790 zł

Smalec wiejski ze skwarkami
Ogórek kiszony prosto z beczki

Pikle

Mięsa wędzone tradycyjnymi metodami

-schab

-szynka

-karczek

Kiełbasy podsuszane

-kabanosy wieprzowe

-kabanosy drobiowe

Wiejskie pieczywo na naturalnym zakwasie

-żytnie

-pszenne

Krupniok tradycyjny

Selekcja wędlin wiejskich i pasztetów

-dwa rodzaje salcesonu

-baleron

Dwa rodzaje pasztetów

-naturalny

- z zielonym pieprzem

Musztarda, chrzan, ćwikła

POPRAWINY

115 pln/os

Tradycyjne

Zupa serwowana:

Żurek staropolski /zupa gulaszowa

Danie główne na półmiskach:

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Fileciki drobiowe panierowane

Żeberka na kapuście zasmażanej

Purze ziemniaczane

Surówki sezonowe

Przekąski zimne:

Paterky wędlin

Paterky serów

Salatka jarzynowa tradycyjna

Salatka Grecka

Tymbaliki drobiowe

Pikle

Pieczywo, masło, musztarda, ketchup

Ciasto

Kawa, herbata, woda z cytryną

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY

podawany z kaszą i kapustą zasmażaną

50-80 os/ 1400 pln

80-120 os/ 2100 pln

120-150 os/ 2700 pln



Grillowe

Bufet:

Żur staropolski

Karkówka z ziołowej marynaty

Kiełbasa grillowana

Krupniok

Skrzydeltka z kurczaka na ostro

Żebra wieprzowe glazurowane

Dodatki:

pieczywo mieszane

Ketchup musztarda

Chrzan, sałata ze śmietaną,

dwa rodzaje surówek

Kawa, herbata, woda z cytryną

Beczka piwa 30l

Dodatki do menu

Stół stół premium - CANDY BAR

wycena wg ilości osób

Deserki małe i duże
Babeczki czyli cupcakes
Ciastka waniliowe i czekoladowe z kawałkami czekolady
Cakepops czyli bajaderka na patyku
Bankietówki
Miniserniczki Oreo
Bezy
Beza z kremem kawowym
Eklerki

FONTANA CZEKOŁADOWA

do 100 os/1500 pln, pow.100 os/2000 pln

Belgijska czekolda (gorzka, mleczna lub biała)
Owoce sezonowe
Pianki
Rurki waflowe



Warunki rezerwacji

Zadatek w wysokości 40% wartości organizacji przyjęcia weselnego (płatny po podpisaniu umowy).

Płatność pozostałej kwoty - 7 dni przed planowaną uroczystością.

Ostateczne zgłoszenie liczby gości - 7 dni przed planowaną uroczystością

Cena nie uwzględnia:

alkoholu, tortu, oprawy muzycznej oraz innych usług dodatkowych.

Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu oferty nie wpływa na cenę.



Cennik

	Poniedziałek - piątek	Sobota	Święta
50 - 99 os	250 pln	270 pln	290 pln
100 - 150 os	230 pln	250 pln	270pln

Wymagana minimalna liczba Gości - 100 os (soboty i Święta)

Dodatkowa opłata za mniejszą liczbę Gości (nie mniej niż 50) wynosi 2500 pln (nie dotyczy sobót i Świąt)

Podane kwoty są cenami brutto

Menu dziecięce do 3 lat bezpłatnie

3-10 lat - 50% wartości menu

Powyżej 10 lat - płatność 100%

Obsługa (muzycy, fotograf, kamerzysta) - 80% wartości ceny menu



W cenie

Powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa
Przygotowanie i ustawienie Sali
Podstawowe dekoracje stołów wykonane ze świeżych sezonowych kwiatów
Menu serwowane, bufet zimny, bufet słodki, dwa danie ciepłe, napoje gorące
Profesjonalna obsługa kelnerska
Pokój dla nowożeńców
Zaproszenie na obiad z okazji rocznicy ślubu dla 6 osób (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Dodatkowo płatne

Pokrowce na krzesła 6 pln/szt
Zabawy dla dzieci z animatorem 100 pln/h
Napoje zimne i alkohole
Noclegi dla gości w specjalnych cenach 129 pln/os (bez śniadania)

Możliwość rozszerzenia oferty

Organizacja wieczoru panieńskiego i kawalerskiego
Przedślubny relax w hotelowym SPA dla Młodej Pary
Słodki stół-Candy bar, fontanna czekoladowa
Tort weselny
Stół wiejski
Bar alkoholowy
Pakiet organizacji poprawin
Indywidualnie zaprojektowane dekoracje
Makijażystka, usługi fryzjerskie
Oprawa muzyczna
Fotobudka
Fotograf
Firmy eventowe



Przedślubny relaks w SPA

Relax dla dwojga

Masaż dla dwojga ciepłym masłem SHEA – relaks i głęboka regeneracja skóry

Masaż twarzy YOUNG – poprawiający kontur twarzy

Zabieg na twarz głęboko nawilżający – ampułka i maska hialuronowa

Poczęstunek – zielony koktajl „eliksir młodości”

Dostęp do saun, parku wodnego i sali fitness bez limitu czasowego

480 pln/ 2 osoby

Express Beauty

Zabieg na twarz Express Lift – widoczny efekt napiętej, gładziej i rozświetlonej skóry

Beautiful Eyes – nawilżająco – rozjaśniający zabieg na okolicę oczu z wykorzystaniem płatków kolagenowych

Korekta oprawy oczu – henna brwi i rzęs z regulacją

Pielęgnacja skóry dłoni i stóp – odżywczy zabieg z maską miodową, rękawiczki na dłonie oraz skarpetki na stopy

Dostęp do saun, parku wodnego i sali fitness bez limitu czasowego

270 pln / osoba

Men Spa

Masaż klasyczny całego ciała

Odmładzający masaż twarzy YOUNG

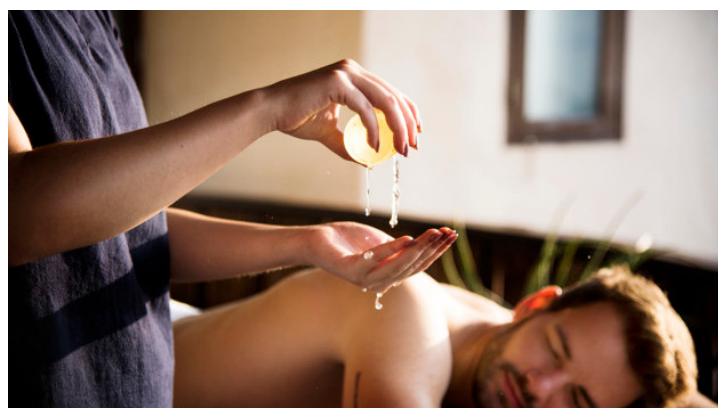
HINDI indyjski masaż głowy

Manicure japoński

Poczęstunek – zielony koktajl SIŁA WITALNOŚCI

Dostęp do siłowni, basenu i saun bez limitu czasowego

330 pln / osoba



Niezapomniany wieczór panieński w gronie przyjaciółek

Rytuały saunowe w Spa / 120 pln/osobę (min. 3 osoby)

Seans prowadzony przez terapeutę - peeling solny całego ciała , odżywcza maska na ciało potączona z relaksem w saunie z użyciem olejków aromaterapeutycznych.
Odpoczynek w pokoju relaksu z lampką szampana i zmrożonymi owocami.

Coffee Time / 240 pln/os

Peeling kawowy na bazie świeżo zmielonej kawy w połączeniu z olejem migdałowym
Masaż całego ciała ciepłymi olejami
Poczęstunek espresso i słodka przekąska

Wieczorne Party w hotelowym klubie (piątki) / 90 pln/os

Drink powitalny
Zimne przekąski
Butelka Prosecco
Szalona zabawa w klimacie disco

Męskie spotkanie – wieczór kawalerski

Ruska bania w Spa / 120 pln/osobę (min. 3 osoby)

Relaks i regeneracja ciała, idealny sposób integracji.
Peeling całego ciała, biczowanie wtkami brzożowymi zamoczonymi w piwie
wraz z degustacją piwa regionalnego

Wieczór w pokoju Cygar na wyłączność z indywidualną obsługą kelnerską / 150 pln/os do 4 godzin (min. 4 osoby, max 6 osób)

Drink powitalny
(do wyboru single malt scotch whisky, rocznikowy ciemny rum lub wysmienite porto)
Talerz przekąsek typu tapas
Cygara
Karty

Męska rywalizacja w turnieju gry w kręgle / 240 pln/2 h (2 tozy)



Wybór alkoholi i napoi

Wódki czyste 0,5l :

Wyborowa	50 pln
Stumbras	55 pln
Finlandia	60 pln

Wina 0,75l :

Canyon Road Pinot Grigio	45 pln
Canyon Road Cabernet Sauvignon	40 pln
Gancia Prosecco	55 pln
Gancia Grand Reale	50 pln

Beczka piwa 30l	360 pln
-----------------	---------

Napoje gazowane 1l :

Pepsi/Mirinda/7-up/Tonic	10 pln
--------------------------	--------

Napoje niegazowane 1l :

Soki owocowe	10 pln
--------------	--------

Za wniesienie na salę własnego alkoholu pobierane jest " korkowe" w wysokości 25 pln/os



Bar alkoholowy

Drink – bar pełen propozycji

Drink bar na weselu powinien posiadać koktajle dla wszystkich. Jeśli chcemy trafić w gusta naszych

Gości powinny to być drinki różnorodne ze względu na:

- smak (słodkie, wytrawne, orzeźwiające itp.),
- zawartość alkoholu (bezalkoholowe, słabe i mocne),
- pojemność drinka (long drinki, short drink i shot drink).

Oto kilka propozycji do weselnej karty drinków:

PINA COLADA

MARGARITA

MOJITO

CUBA LIBRE

LONG ISLAND ICE TEA

WŚCIEKŁY PIĘS

DAIQUIRI

KAMIKAZE

Drinki bezalkoholowe

Mohito – drink na bazie syropu miętowego, limonki, mięty oraz syropu cukrowego

Słoneczne niebo – drink na bazie syropu grenadyny oraz soku pomarańczowego

3000 pln do 99 os / 4000 pln do 150 os

(możliwość rozszerzenia oferty)

