



Oferta Weselna

Ślub to jedna z najpiękniejszych chwil w Twoim życiu. Aby pozostawiła po sobie niezapomniane wrażenia, uroczystość winno zwieńczyć wspaniałe wesele. Hotel Kuźnia*** to idealne miejsce z uwagi na swoją wyjątkową lokalizację - wewnątrz zabudowy zabytkowych secesyjnych kamienic, zapewniające prawdziwą ostoję spokoju. Z przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa przyjęcia weselnego, tak aby stało się ono wyjątkowym wydarzeniem i na długie lata pozostało w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

Co nas wyróżnia:

- lokalizacja w centrum miasta
- kameralna atmosfera i elastyczne reagowanie na potrzeby Gości
- organizacja przyjęcia weselnego według wspólnie ustalonego scenariusza z Państwem Młodym
- 25-letnie doświadczenie, poparte realizacją wielu uroczystości
- 4 klimatyzowane sale weselne w nowoczesnej aranżacji wewnątrz z możliwością połączenia sal, na łączną ilość 300 osób
- sale z bezpośrednim wyjściem do orodku letniego ze strefą chilloutu o powierzchni 100m²
- oświetlenie sali głównej, z możliwością zmiany kolorystyki na wybraną przez Parę Młoda
- przestronny parkiet do tańczenia, 3 telewizory LCD do prezentacji zdjęć i filmów
- komfortowe pokoje i monitorowany parking dla Gości, to tylko nieliczne aspekty stanowiące o wyjątkowości Hotelu Kuźnia***

W tym wyjątkowym dniu Hotel Kuźnia* zapewni Państwu:**

- Apartament dla Pary Młodej
- ceremonię powitalną Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego dla każdego Gościa
- wynajem sali weselnej wraz z profesjonalną obsługą
- opiekę doświadczonego menadżera, który zadba o realizację powierzonych zadań
- standardową aranżację stołów i krzeseł (eleganckie pokrowce na krzesła, białe obrusy, płócienne serwetki, biała zastawa stołowa)
- bogate i zróżnicowane menu dostosowane do Państwa wymagań, uwzględniające potrzeby Gości oraz osób będących na diecie
- konsumpcję dla dzieci do lat 4 gratis
- konsumpcję dla dzieci w wieku 4 – 8 lat oraz dla obsługi weselnej (zespół, fotograf, kamerzysta, DJ) za 50% ceny
- komfortowe pokoje hotelowe w specjalnych cenach dla Gości Pary Młodej oraz 4 miejsca parkingowe gratis (pozostałe miejsca płatne)
- specjalne ceny na zakwaterowanie gości weselnych w hotelu

Naszym Gościom proponujemy dodatkowo:

- zorganizowanie wieczoru Panińskiego i Kawalerskiego, zaręczyn oraz poprawin lub uroczystego śniadania po weselu
- projektor multimedialny Full HD wraz z ekranem szerokokątnym 3 metry
- stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami z wędzarni, pieczonymi mięsami i domowymi przetworami,
- profesjonalny pokaz barmański z szerokim wyborem drinków,
- usługę animacji czasu wolnego dla dzieci w wykonaniu profesjonalnych animatorów
- zaproszenie na organizację kolejnych uroczystości rodzinnych w hotelu ze specjalną zniżką rabatową

Dotychczasowa działalność Hotelu Kuźnia*** to bogate doświadczenie w organizacji różnego rodzaju eventów, uroczystości, cateringów, a przede wszystkim przyjęć weselnych, czego dowodem są liczne pozytywne opinie i podziękowania ze strony naszych Gości.

MENU WESELNE

Ceremonia powitania Państwa Młodych
Chlebem i Solą oraz kieliszkiem wina musującego

Obiad podawany na półmiskach

zupa – 1 porcja / os.
danie główne – 5 porcje / os.
dodatki – 6 porcje / os.
deser – 1 porcja / os.

Bufet zimny

8 zimnych przekąsek z dodatkami

Danie gorące o północy

1 porcja / os.

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów gorących
kawa, herbata podawana w termosach

Limitowany pakiet napojów bezalkoholowych – 1 litr os.
soki owocowe, napoje gazowane, woda z miętą i cytryną

Cena za osobę: od 160 PLN brutto

Sala: Jaskinia, VIP, Bankietowa

Cena za osobę: od 180 PLN brutto

Sala Kuźnia



PROPOZYCJA I

OBIAD

Zupy – 1 porcja /250 ml/os

- Domowy rosół z makaronem i tradycyjnymi dodatkami
- Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
- Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto bazyliowym
- Krem z dyni z nutą imbirową *Vege*
- Krem z pieczonego buraka z serem feta *Vege*
- Minestrone z bazylią *Vege*

Danie główne I – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- Grillowany indyk na pomidorach
- Kurczak po polsku z grzybami i ziołami
- Filet z kurczaka z warzywami
- Kotlet de'volaille
- Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i sosem pomidorowym *Vege*
- Pieczona papryka faszerowana kaszą kus-kus i warzywami *Vege*
- Ser camembert zapiekany z figą *Vege*

Danie główne II – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Zrazy wieprzowe
- Pieczony schab z liściem laurowym w sosie własnym
- Szyńka pieczona z miodem
- Pieczona karkówka po kujawsku z majerankiem
- Dorsz w sosie porowym

Danie główne III – do wyboru 1 rodzaje po 80 g./os.

- Wołowe zrazy staropolskie w sosie pieczeniowym
- Polędwica wieprzowa w warzywach korzennych
- Filet z kaczki z owocowym sosem
- Udziec jagnięcy w sosie rozmarynowym
- Łosoś grillowany
- Sandacz pieczony z sosem cytrynowym

Dodatki do dania głównego

do wyboru 3 rodzaje po 80 g./os.

- Frytki
- Kasza gryczana doprawiana masłem i majerankiem
- Kasza jaglana
- Kasza pęczak
- Kluski śląskie
- Krokiety ziemniaczane
- Ryż z ziołami
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree z masłem/cytrynowe/pietruszkowe
- Ziemniaki z wody z koperkiem

Dodatki warzywne do dania głównego

do wyboru 3 rodzaje po 80 g./os.

- Buraczki zasmażane
- Fasolka szparagowa z bułką tartą
- Kapusta czerwona z żurawiną
- Kapusta zasmażana
- Marchewka glazurowana w miodzie
- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z białej kapusty i koperku
- Surówka z marchwi i jabłka
- Surówka z selera z rodzynkami
- Warzywa z wody (marchewka, brokuły, kalafior)

Deser – 1 porcja/os

- Lody z owocami i polewą z owoców leśnych
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Panna Cotta z owocami
- Sernik domowy z polewą z ciepłych malin
- Sorbet cytrynowy/malinowy z winem musującym
- Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem miętowo-malinowym

minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji

ZAKĄSKI

Zakąski zimne – do wyboru 8 porcje po 50 g./os.

Mięsne:

- Befszyk tatarski
- Deska wędlin
- Galantyna z kurczaka z rodzynkami
- Galaretki drobiowe z warzywami
- Indyk z morelą
- Karkówka ze śliwką glazurowana miodem
- Pasztet pieczony z sosem żurawinowym
- Pieczona rolada z boczku, rozmarynu i czosnku
- Roladki drobiowe faszerowane warzywami
- Schab faszerowany suszonymi pomidorami i bazylią
- Szynka z sałatką jarzynową
- Terrina wieprzowa z miętą

Rybne:

- Galaretki rybne z cytrusami
- Pstrąg z musem chrzanowym
- Rolada z łososia ze szpinakiem i białym serem
- Ryba po grecku
- Śledziki regionalne 2 smaki Śledź po japońsku Tatar
- z łososia z kaparami i oliwą z oliwek

Sałatki 100g. /os:

- Sałatka chłopska z ziemniakami i szynką
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka na słodko z ryżem, owocami i kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- Sałatka włoska z pomidorów, mozzarelli i bazylii
- Sałatka z grillowanym kurczakiem

Inne 50g. /os.:

- Deska serów

DANIA O PÓŁNOCY

Dania ciepłe – do wyboru 1 porcje po 250 ml/os.

- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego z kapustą
- Gulasz chłopski z wieprzowiny
- Pilaw z drobiu
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Krem cebulowy z tymiankiem i tartym serem *vege*
- Pierogi z kapustą i grzybami *vege* Cukinia z
- farszem wegetariańskim *vege*

NAPOJE

Napoje zimne – do wyboru 1 litr /os.

- Sok czarna porzeczka 7 up
- Sok jabłkowy _Mirnda
- Sok grapefruit _Pepsi
- Sok pomarańczowy Tonic
- Woda z cytryną/limonką i miętą

Napoje gorące – bez ograniczeń
kawa, herbata podawana w termosach

*minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji
minimalne łączne zamówienie asortymentu zakąsek to 6 pozycji*



PROPOZYCJA II

MENU WESELNE

Ceremonia powitania Państwa Młodych
Chlebem i Solą oraz kieliszkiem wina musującego

Obiad podawany na półmiskach

zupa – 1 porcja / os.
danie główne – 6 porcje / os.
dodatki – 6 porcje / os.
deser – 1 porcja / os.
owoce – 1 porcja / os.

Bufet zimny

10 zimnych przekąsek z dodatkami

Danie gorące o północy

1 porcja / os.

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów gorących
kawa, herbata podawana w termosach

Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych
soki owocowe, napoje gazowane, woda z miętą i cytryną

Cena za osobę: od 190 PLN brutto

Sala: Jaskinia, VIP, Bankietowa

Cena za osobę: od 220 PLN brutto

Sala Kuźnia

OBIAD

Zupy – 1 porcja /250 ml/os

- Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
- Krem z pieczonego buraka z serem feta *Vege*
- Minestrone z bazylią *Vege*
- Rosół z perliczki
- Zupa borowikowa z kluseczkami
- Zupa pomidorowo-paparykowa z zieloną oliwą *Vege*

Danie główne I – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- Filet z kurczaka z warzywami
- Grillowany indyk na pomidorach
- Kotlet de'volaille
- Kurczak po polsku z grzybami i ziołami
- Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i sosem pomidorowym *Vege*
- Pieczona papryka faszerowana kaszą kus-kus i warzywami *Vege*
- Roladki z szynki z pieczarkami
- Ser camembert zapiekany z figą *Vege*

Danie główne II – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- Dorsz pieczony na szpinaku
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Pieczona karkówka po kujawsku z majerankiem
- Pieczony schab z liściem laurowym w sosie własnym
- Szynka pieczona z miodem
- Zrazy wieprzowe

Danie główne III – do wyboru 2 rodzaje po 80 g./os.

- Łosoś pieczony z sosem cytrynowym
- Pierś z kaczki na pomarańczach
- Polędwica wieprzowa w warzywach korzennych
- Pstrąg w chrupiącej pietruszkowej panierce
- Udziec jagnięcy w sosie rozmarynowym
- Wołowe zrazy staropolskie w sosie pieczeniowym

Dodatki do dania głównego

do wyboru 3 rodzaje po 80 g./os.

- Frytki
- Kasza gryczana doprawiana masłem i majerankiem
- Kasza jaglana
- Kasza pęczak
- Kluski śląskie
- Krokiety ziemniaczane
- Ryż z ziołami
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree z masłem/cytrynowe/pietruszkowe
- Ziemniaki z wody z koperkiem

Dodatki warzywne do dania głównego

do wyboru 3 rodzaje po 80 g./os.

- Buraczki zasmażane
- Fasolka szparagowa z bułką tartą
- Kapusta czerwona z korzennym aromatem
- Kapusta zasmażana
- Marchewka glazurowana w miodzie
- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z białej kapusty i koperku
- Surówka z marchwi i jabłka
- Surówka z selera z rodzynkami
- Warzywa z wody (marchewka, brokuły, kalafior)

Deser – 1 porcja/os

- Lody z owocami i polewą z owoców leśnych
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Panna cotta z owocami
- Sernik domowy z polewą z ciepłych malin
- Sorbet cytrynowy/malinowy z winem musującym
- Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem miętowo-malinowym

minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji

ZAKĄSKI

Zakąski zimne – do wyboru 10 porcje po 50 g./os.

Mięsne:

- Befszyk tatarski
- Deska wędlin
- Carpaccio z kaczki podane na rukoli
- Galaretki drobiowe z warzywami
- Indyk z morelą
- Karkówka ze śliwką glazurowana miodem
- Pieczona jagnięcina z czosnkowym sosem
- Pieczona rolada z boczku, rozmarynu i czosnku
- Pierś z kurczaka z sezamem i sojowym sosem
- Roladki drobiowe faszerowane warzywami
- Schab faszerowany suszonymi pomidorami i bazylią
- Szynka z sałatką jarzynową
- Terrina wieprzowa z miętą
- Terrina z gęsi z kaparami

Rybne:

- Galaretki rybne z cytrusami
- Pstrąg z musem chrzanowym
- Rolada z łososia ze szpinakiem i białym serem
- Ryba po grecku
- Śledziki regionalne 2 smaki Śledź po japońsku Tatar
- z łososia z kaparami i oliwą z oliwek

Sałatki 100g. /os:

- Sałatka chłopska z ziemniakami i szynką
- Sałatka grecka *vege*
- Sałatka jarzynowa *vege*
- Sałatka na słodko z ryżem, owocami i kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- Sałatka włoska z pomidorów, mozzarelli i bazylii *vege*
- Sałatka z grillowanym kurczakiem

DANIA O PÓŁNOCY

Dania ciepłe – do wyboru 1 porcje po 250 ml/os.

- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego z kapustą
- Cukinia z farszem wegetariańskim *vege*
- Francuska zupa cebulowa *vege*
- Gulasz chłopski z wieprzowiny z kopytkami
- Indyk w białym, ziołowym sosie
- Pierogi jarskie *vege*
- Pierogi z kapustą i grzybami *vege*
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą

NAPOJE

Napoje zimne – bez ograniczeń

- Sok czarna porzeczka
- Sok jabłkowy
- Sok grapefruit
- Sok pomarańczowy
- Woda z cytryną/limonką i miętą
- 7 up
- _Mirnda
- _Pepsi
- Tonic

Napoje gorące – bez ograniczeń

kawa, herbata podawana w termosach

Owoce – 1 porcja po 100 g/os.

*minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji
minimalne łączne zamówienie asortymentu zakąsek to 6 pozycji*



DODATKOWY ASORTYMENT

W cenę nie zostały wliczone:

tort, ciasta, alkohol, owoce (w wersji I)
propozycje te można uzupełnić we własnym zakresie, z zastrzeżeniem, że ciasta i torty muszą pochodzić z cukierni

Tort weselny wycena na indywidualne zamówienie

Ciasta – do wyboru 1 porcja po 100 g./os. - **7 zł.**

- sernik
- jabłecznik
- placek czekoladowy
- babeczki owocowe

Candy bar dla 40-50 osób

- słodki stół, aranżacja na stole 100 porcji od **870 zł.**

Owoce – patera dekoracyjna około 2kg **50 zł.**

W przypadku własnego alkoholu opłata korkowa wynosi **15 zł/os.** dorosłej. Alkohol musi posiadać polską banderolę.

Alkohol na wesele z Restauracji:

- wódka Stock 0,5l. **35 zł./butelka**

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

Stół wiejski 30 zł os/100g

Kiełbasa wiejska, kiełbasa czosnkowa, kaszanka gryczana, salceson biały, salceson ciemny, pasztety z dodatkami, szynka wędzona, schab wędzony, karkówka pieczona, słonina wędzona, boczek pieczony, smalec topiony ze skwarkami, ogórki małosolne, chrzan, ćwikła, żurawina, musztarda, chleby domowe, masło ziołowe

Prosiak pieczony w całości

od 1 740 zł. (na około 50 osób)

od 2 030 zł. (na około 100 osób)

Indyk pieczony faszerowany owocami

950 zł. (na około 50 osób) około 11kg

Szynka pieczona z kością

870 zł. (na około 50 osób) około 10 kg

Stół rybny 30 zł os/100g

Wybór ryb wędzonych i marynowanych

Ryby faszerowane w całości

Wycena na indywidualne zamówienie

Animacje

Cena ustalana indywidualnie, zależna od ilości dzieci oraz godzin. Organizacja czasu dla dzieci wraz z animatorką w trakcie trwania przyjęcia weselnego w oddzielnej sali, z możliwością wspólnego leżakowania dzieci do rana.

Aranżacja baru

z przygotowaniem drinków przez profesjonalnego barmana, w cenę wliczona obsługa barmańska, soki, dodatki do drinków (cena nie obejmuje alkoholu, który jest po stronie Pary Młodej) od 1 900 zł

Napoje dodatkowo płatne

Soki owocowe: jabłko/pomarańcz/czarna porzeczka/grejpfrut - 10 zł/l

Napoje gazowane: pepsi/7up/miranda/tonic - 10 zł/l

Napoje gazowane 0,2ml but.szklana :pepsi/7up/miranda/tonic – 4 zł/szt.

Woda mineralna z cytryną i miętą – 7 zł/l

Stawka za dzieci na przyjęciu weselnym

0-4 lat – bezpłatnie

4-8 lat – 50% ceny

8 lat + - 100% ceny

Obsługa przyjęcia weselnego

fotograf, kamerzysta, zespół muzyczny – 50% ceny

Dodatkowe opłaty:

- monitorowany parking 20 zł/ auto
- pokrowce na krzesła 6 zł/ krzesło
- Dj od 1 700 zł.
- Wodzirej od 1 500 zł.
- rzutnik Full HD z szerokokątnym ekranem 3 metry 150 zł.
- dekoracja sali – ponadstandardowa wg. ustaleń około 2 000 zł.
lub we własnym zakresie bezpłatnie

Organizacja wesela w piątek - 5% rabatu od ceny podstawowej

Wszystkie podane w folderze ceny, są cenami brutto



NOCLEG

Młoda Parę zapraszamy na niezapomnianą noc poślubną w wygodnym i przestronnym apartamencie.

Gościom weselnym proponujemy pobyt w 14 przytulnych, komfortowo wyposażonych pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z możliwością dostawek.

Apartamenty z bezpłatnym bezprzewodowym dostępem do Internetu, wyposażone w sejf, TV, lodówkę.

Specjalna oferta cenowa dla Gości weselnych na
pokoje: 1-osobowy / 2-osobowy / 3-osobowy
Apartament 2-osobowy lub 1-osobowy

Cena zawiera VAT 8% oraz śniadanie.

Proces Rezerwacji:

KROK 1.

Potwierdzenie rezerwacji terminu, podpisanie umowy i wpłaty zadatku za rezerwację w wysokości 1 500 PLN.

W przypadku rezygnacji z przyjęcia opłata nie podlega zwrotowi.

KROK 2.

Na 6 do 3 miesiące przed terminem wesela wpłacają Państwo 50% szacowanej sumy związanej z organizacją przyjęcia. Okres uzależniony od daty podpisania umowy.

KROK 3.

Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia podają Państwo nie później niż na 14 dni przed uroczystością. Rzeczywista ilość uczestników może różnić się od podanej w dniu podpisania umowy o 10%. Ostatecznie podana liczba Gości stanowić będzie podstawę do naliczania należności za przyjęcie.

KROK 4.

Pozostałą część wartości wesela regulują Państwo na 10 dni przed datą wykonania usługi uwzględniając cały koszt oraz wpłacone zadatki.

