



*Oferta Weselna*

2022

*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
- organizacja przyjęcia weselnego według wspólnie ustalonego scenariusza z Państwem Młodym
- 28-letnie doświadczenie, poparte realizacją wielu uroczystości
- klimatyzowane sale weselne w nowoczesnej aranżacji wnętrza z możliwością połączenia sal, na łączną ilość 250 osób
- sale z bezpośrednim wyjściem do całorocznego ogródka.
- oświetlenie sali głównej, z możliwością zmiany kolorystyki wybraną przez Parę Młoda
- przestronny parkiet do tańczenia, 3 telewizory do prezentacji zdjęć i filmów
- pokoje, monitorowany parking 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
- standardową aranżację stołów i krzeseł (eleganckie pokrowce na krzesła, białe obrusy, płócienne serwety, 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
- 4 miejsca parkingowe gratis (pozostałe miejsca płatne)

**Naszym Gościom proponujemy dodatkowo:**

- zorganizowanie wieczoru Panińskiego i Kawalerskiego, zaręczyn oraz poprawin lub uroczystego śniadania po weselu
- projektor multimedialny full HD wraz z ekranem o przekątnej 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 28 lat doświadczenia w organizacji eventów, uroczystości, wesel.*



**PROPOZYCJA I**

# 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**

Bez ograniczeń:  
Herbata, kawa (w termosach), woda z  
miętą, cytryną i limonką

Limitowany pakiet napojów bezalkoholowych – 1 litr os.  
soki owocowe, napoje gazowane.

**Cena za osobę: od 270 zł brutto**

Sala Jaskinia, VIP, Bankietowa

**Cena za osobę: od 290 zł brutto**

Sala Kuźnia

# 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 z 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

## 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.

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sok czarna porzeczka | <input type="checkbox"/> 7 up    |
| <input type="checkbox"/> Sok jabłkowy         | <input type="checkbox"/> _Mirnda |
| <input type="checkbox"/> Sok grapefruit       | <input type="checkbox"/> _Pepsi  |
| <input type="checkbox"/> Sok pomarańczowy     | <input type="checkbox"/> Tonic   |
| <input type="checkbox"/>                      |                                  |

**Napoje gorące** – bez ograniczeń  
kawa, herbata podawana w termosach

*\*minimalne zamówienie dań jednej pozycji to 20 porcji*



# 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**

8 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 310 zł brutto**

Sala Jaskinia, VIP, Bankietowa

---

**Cena za osobę: od 350 zł brutto**

Sala Kuźnia

**PROPOZYCJA II**

# 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 8 porcji 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

## 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



# 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. **12 zł.**

- sernik
- jabłecznik
- placek czekoladowy
- babeczki owocowe

**Candy bar na 40-50 osób**

- desery sztukowane ustawiane na stole 100 porcji **130 zł.**

**Owoce** – patera dekoracyjna około 2 kg **58 zł.**

W przypadku własnego alkoholu opłata korkowa wynosi **18 zł/os.** dorosłej. Alkohol musi posiadać polską banderolę.

**Alkohol na wesele z Restauracji:**

- wódka Stock 0,5l. **50 zł./butelka**

**Stół wiejski 22 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**

**2 540 zł.** (na około 50 osób)

**3 230 zł.** (na około 100 osób)

**Indyk pieczony faszerowany owocami**

**1 650 zł.** (na około 50 osób) około 15kg

**Szynka pieczona z kością**

**1 450 zł.** (na około 50 osób) około 10 kg

**Stół rybny 35 zł os/100g**

Wybór ryb wędzonych i marynowanych

**Ryby faszerowane w całości**

Wycena na indywidualne zamówienie

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

## 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.

## 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) 2 800 zł

## Napoje dodatkowo płatne

Soki owocowe: jabłko/pomarańcz/czarna porzeczka/grejpfrut - 15 zł litr  
Napoje gazowane: pepsi/7up/miranda/tonic - 15 zł 0,85 litra  
Napoje gazowane 0,2ml but. szklana: pepsi/7up/miranda/tonic - 7 zł  
Woda mineralna z cytryną i miętą - 10 zł dzbanek

## 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, dj. - 50% ceny

## Dodatkowe opłaty:

- monitorowany parking 30 zł/auto
- pokrowce na krzesła 8 zł/krzesło
- Dj. od 2600 zł
- Wodzirej od 2500 zł
- rzutnik Full HD z szerokokątnym ekranem 3 metry 250 zł
- dekoracja sali - ponadstandardowa wg. ustaleń od 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

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

Gościom weselnym proponujemy pobyt w 14 pokojach jednoosobowych, dwuosobowych lub trzyosobowych.

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

## Proces Rezerwacji:

### KROK 1.

Potwierdzenie rezerwacji terminu, podpisanie umowy i wpłaty zadatku za rezerwację w wysokości 2 000 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.

