



OFERTA WESELNA

Last minute 2020

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.

Hotel i Restauracja Kuźnia***

www.hotelkuznia.pl

Bydgoszcz 85-005 ul. Gdańska 67

tel. +48 52 321 31 70 mobil: 606 70 92 92

mail: markeing@hotelkuznia.pl

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
- 26-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 ogródka letniego ze strefą chilloutu
- oświetlenie sali głównej, z możliwością zmiany kolorystyki 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 i Voucher pobytowy z okazji Rocznicy Ślubu
- ceremonię powitalną Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego dla każdego Gościa
- wynajem sali weselnej wraz z profesjonalną obsługą kelnerską
- 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, świeczniki, szarfy na krzesła, delikatna dekoracja kwiatowa)
- 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 na zakwaterowanie gości weselnych
miejsca parkingowe gratis

Naszym Gościom proponujemy dodatkowo:

- zorganizowanie wieczoru Panieńskiego 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

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

**Proponujemy Państwu trzy warianty menu weselnego do wyboru według upodobań kulinarnych
w cenie 149 zł. osoba**

Menu weselne propozycja I

*Powitanie Gości chlebem i solą
Toast lampką wina musującego*

OBIAD PODAWANY NA PÓŁMISKACH

- Zupa 1 porcja na osobę:
Domowy rosół z makaronem
- Danie główne 3 porcje na osobę:
Karkówka pieczona w sosie własnym
Kurczak po polsku
Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- Dodatki do danie głównego 4 porcje na osobę:
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kasza gryczana z masłem
Krokiety ziemniaczane
Buraczki z chrzanem
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z białej kapusty
- Deser 1 porcja na osobę:
Tradycyjny jabłecznik z gałką lodów waniliowych

KOLACJA ZIMNA PODAWANA NA PÓŁMISKACH

- Zimne zakąski 4 porcje na osobę:
Schab ze śliwką
Indyk z morelą
Szynka z sałatka jarzynową
Galaretki drobiowe
Śledziki regionalne 2 smaki
Sałatka grecka
Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
Pieczywo mieszane, masło

KOLACJA CIEPŁA PODAWANA O PÓŁNOCY

- Barszcz z pasztecikiem mięsnym

NAPOJE ZIMNE

- 2 litry na osobę:
Napoje gazowane: Pepsi, 7UP, Tonic
Soki owocowe: jabłko, pomarańcz, porzeczką

NAPOJE CIEPŁE

- Kawa i herbata podawana w termosach bez ograniczeń

W cenę nie zostały wliczone: tort, ciasta, alkohol, owoce.

Propozycje te można uzupełnić we własnym zakresie, z zastrzeżeniem, że ciasta i torty będą pochodziły z cukierni, a alkohol będzie posiadał polską banderolę. W przypadku własnego alkoholu opłata korkowa wynosi 10 zł, od każdej osoby dorosłej.

Menu weselne propozycja II

*Powitanie Gości chlebem i solą
Toast lampką wina musującego*

OBIAD PODAWANY NA PÓŁMISKACH

- Zupa 1 porcja na osobę:
Zupa cebulowa z tymiankiem i tartym serem
- Danie główne 3 porcje na osobę:
Pieczony schab z liściem laurowym
Kotlet de'voaille
Grillowany indyk na pomidorach
- Dodatki do danie głównego 4 porcje na osobę:
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Ryż z ziołami
Mix sałat z sosem winegret
Surówka z selera
Warzywa z wody
- Deser 1 porcja na osobę:
Lody z owocami i sosem czekoladowym

KOLACJA ZIMNA PODAWANA NA PÓŁMISKACH

- Zimne zakąski 4 porcje na osobę:
Karkówka ze śliwką glazurowana miodem
Roladki drobiowe faszerowane warzywami
Szynka z sałatka jarzynową
Galaretki drobiowe
Śledziki regionalne 2 smaki
Sałatka grecka
Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
Pieczywo mieszane, masło

KOLACJA CIEPŁA PODAWANA O PÓŁNOCY

- Pilaw z drobiu

NAPOJE ZIMNE

- 2 litry na osobę:
Napoje gazowane: Pepsi, 7UP, Tonic
Soki owocowe: jabłko, pomarańcz, porzeczka

NAPOJE CIEPŁE

- Kawa i herbata podawana w termosach bez ograniczeń

W cenę nie zostały wliczone: tort, ciasta, alkohol, owoce.

Propozycje te można uzupełnić we własnym zakresie, z zastrzeżeniem, że ciasta i torty będą pochodziły z cukierni, a alkohol będzie posiadał polską banderolę. W przypadku własnego alkoholu opłata korkowa wynosi 10 zł, od każdej osoby dorosłej.

Menu weselne propozycja III

*Powitanie Gości chlebem i solą
Toast lampką wina musującego*

OBIAD PODAWANY NA PÓŁMISKACH

- Zupa 1 porcja na osobę:
Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
- Danie główne 3 porcje na osobę:
Kotlet schabowy
Filet z kurczaka z warzywami
Roladki z szynki z pieczarkami
- Dodatki do danie głównego 4 porcje na osobę:
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Ryż z ziołami
Kapusta zasmażana
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Surówka z kapusty pekińskiej
- Deser 1 porcja na osobę:
Sernik domowy z polewą z ciepłych malin

KOLACJA ZIMNA PODAWANA NA PÓŁMISKACH

- Zimne zakąski 4 porcje na osobę:
Pieczona rolada z boczku z rozmarynem i czosnkiem
Indyk z morelą
Szynka z sałatką jarzynową
Galaretki drobiowe
Śledziki regionalne 2 smaki
Sałatka grecka
Sałatka ziemniaczana z szynką
Pieczywo mieszane, masło

KOLACJA CIEPŁA PODAWANA O PÓŁNOCY

- Żurek

NAPOJE ZIMNE

- 2 litry na osobę:
Napoje gazowane: Pepsi, 7UP, Tonic
Soki owocowe: jabłko, pomarańcz, porzeczka

NAPOJE CIEPŁE

- Kawa i herbata podawana w termosach bez ograniczeń

W cenę nie zostały wliczone: tort, ciasta, alkohol, owoce.

Propozycje te można uzupełnić we własnym zakresie, z zastrzeżeniem, że ciasta i torty będą pochodziły z cukierni, a alkohol będzie posiadał polską banderolę. W przypadku własnego alkoholu opłata korkowa wynosi 10 zł, od każdej osoby dorosłej.