



OFERTA WESELNA

Pozostają do Państwa dyspozycji:
Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii
tel. 89 522 15 60, kom. 600 932 311
restauracja@hotel-warminski.com.pl
www.restauracjanowoczesna.pl



WESELE W HOTELU WARMIŃSKIM

Hotel Warmiński to idealne miejsce w centrum miasta do zorganizowania wyjątkowego i niezapomnianego wesela.

Nasze wieloletnie doświadczenie w organizacji wesel gwarantuje, że każdy detal Waszego dnia będzie dopracowany do perfekcji.

Do każdej Pary Młodej podchodzimy indywidualnie, dopasowując ofertę do osobistych potrzeb i marzeń.

CO NAS WYRÓŻNIA:

Doskonała lokalizacja w centrum miasta

Bezpłatny parking dla gości

Klimatyzowany pokój dla nowożeńców gratis

Atrakcyjne ceny noclegów dla gości weselnych

Sala Dębowa o powierzchni 245 m² dla 80 osób

Sala Bankietowa o powierzchni 400 m² dla 200 osób

Wyśmienite menu z napojami bez limitu

Możliwość dopasowania menu do indywidualnych preferencji

Pokrowce na krzesła gratis

Serwetki oraz bieżniki na stoły w wybranym kolorze gratis

Możliwość bezpłatnego skorzystania z zaplecza multimedialnego - ekran i rzutnik

Dostępność sali na próby pierwszego tańca

Możliwość wyboru układu stołów: prostokątne lub okrągłe

PROPOZYCJA I - OFERTA POWYŻEJ 80 OSÓB 279 ZŁ/OS.

NA POCZĄTEK:

Powitanie młodych chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem
Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa
Krem z pomidorów z serkiem mascarpone

Danie główne (jedno do wyboru):

Filet z kurczaka supreme, sos serowy, ziemniaki puree, warzywa karmelizowane w miodzie i occie orzechowym
Polędwiczka wieprzowa owinięta w szynce parmeńskiej, sos grzybowy, ziemniaki rosti, groszek cukrowy

BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (dwa ciasta do wyboru):

Mini tarty z owocami
Mini deserki
Sernik cyjnamonowo - miodowy
Szarlotka
Orzechowiec

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (zakąski zimne podane w stołach 10% ceny propozycji):

Deska mięs wędzonych, pasztet, smalec, ogórki
Rillettes z kaczki
Matias, sos tatarski
Rostbef wołowy, mus anchois, kapary
Galaretki z golonki, cebulka perłowa
Tortilla z łososiem, serek ziołowy
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekon, grzanki
Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy
Tatar wołowy - 25 zł/os. - podany jednorazowo w bufecie

BUFET DAŃ GORĄCYCH (podany o określonej godzinie):

Udziec z kurczaka owinięty w bekonie
Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim
Sajgonki z warzywami, sos sweet chili
Gnocchi z pesto pomidorowym
Ziemniaki opiekane
Surówka

II DANIE GORĄCE (podane w bufecie o określonej godzinie, jedno do wyboru):

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Staropolski żurek

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

Ekspres do kawy
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)

PROPOZYCJA I - OFERTA POWYŻEJ 80 OSÓB

299 zł/os.

NA POCZĄTEK:

Powitanie młodych chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem
Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa
Krem z pomidorów z serkiem mascarpone

Danie główne (jedno do wyboru):

Filet z kurczaka supreme, sos serowy, ziemniaki puree, warzywa karmelizowane w miodzie i occie orzechowym
Polędwiczka wieprzowa owinięta w szynce parmeńskiej, sos grzybowy, ziemniaki rosti, groszek cukrowy
Konfitowane udko z kaczki, burak z żurawiną, demi glace pomarańczowy, kluski śląskie

BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (trzy ciasta do wyboru):

Mini tarty z owocami
Mini deserki
Sernik cytrynowo - miodowy
Szarlotka
Orzechowiec

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (zakąski zimne podane w stołach 10% ceny propozycji):

Deska mięs wędzonych, pasztet, smalec, ogórki
Rillettes z kaczki
Matias, sos tatarski
Rostbef wołowy, mus anchois, kapary
Galaretki z golonki, cebulka perłowa
Tortilla z łososiem, serek ziołowy
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekon, grzanki
Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy
Tatar wołowy - **podany jednorazowo w bufecie**

BUFET DAŃ GORĄCYCH (podany o określonej godzinie):

Kurczak w panierce panko na chrupiących warzywach
Zrazy wołowe w sosie demi glace
Filet z halibuta, sos cytrynowo imbirowy
Sajgonki z warzywami, sos sweet chili
Gnocchi z pesto pomidorowym
Ziemniaki opiekane
Surówka

II DANIE GORĄCE (podane w bufecie o określonej godzinie, jedno do wyboru):

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Staropolski żurek
Flaki wołowe
Zupa gulaszowa

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

Ekspres do kawy
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)

PROPOZYCJA DZIECIĘCA (do 11 lat) 60% ceny propozycji

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru):

Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria

Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki puree, surówka z marchewki

Ryba w kukurydzianej panierce, ziemniaki puree, brokuł

MENU WEGETARIAŃSKIE (w cenie propozycji)

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

Krem ze świeżych pomidorów

Krem z białych warzyw, oliwa koperkowa, czarnuszka

Danie główne (jedno do wyboru):

Curry z zielonej fasolki, wędzone tofu, cieciora, mleko kokosowe, ryż

Bułeczki baozi z tofu, chili i trawą cytrynową, kolendra, surówka z białej kapusty

Chrupiące sajgonki z kimchi, warzywa stri - fry, sos słodko - pikantny

WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

PRZYSTAWKA (serwowana indywidualnie przed obiadem 29zł/os.)

Roladka z buraka, łosoś Grawlax, cream cheese, puree z pieczonych jabłek, grzanka

Strucla z kurczaka z krewetkami, salsa mango

Wędzona polędwiczka z dorsza, puree z zielonego groszku, kompresowane jabłko

Wegańska roladka z bakłażana, wędzone tofu, suszony pomidor, kolendra, sos paprykowy

WIEJSKI STÓŁ - 25 zł/os.

Baleron, schab, karkówka, kiełbasa swojska, kaszanka, salceson,

smalec, ogórki kiszane, kiszona dynia, marynowane śliwki

ALKOHOL - Alkohol będący własnością gości 20 zł/os.

WINO

Wino domu wytrawne białe/czerwone Conquesta - 55 zł/0,75l

Wino półwytrawne białe/czerwone Tbilvino Sachino - 70 zł/0,75l

Wino półsłodkie białe/czerwone/różowe Villa Rosale - 60 zł/0,75l

WÓDKA

Wódka Wyborowa - 70 zł/0,5l

Wódka Finlandia - 85 zł/0,5l

POPRAWINY - Propozycja I - do 3 godzin

99 zł/os.

Zupa podana w bufecie (jedna do wyboru):

Staropolski żurek
Zupa gulaszowa
Flaki wołowe
Chłodnik - sezonowo

Dania główne podane w bufecie:

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Filet z dorsza, sos kaparowy
Puree ziemniaczane
Kopytka z okrasą
Surówka

Deser podany w bufecie (dwa ciasta do wyboru):

Sernik ze skórką pomarańczową
Delicja czekoladowa
Szarlotka
Orzechowiec

Serwis napoi zimnych i gorących (bez limitu):

Ekspres do kawy
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną

POPRAWINY - Propozycja II - do 4 godzin

129 zł/os.

Zupa podana w bufecie (jedna do wyboru):

Staropolski żurek
Zupa gulaszowa
Flaki wołowe
Chłodnik - sezonowo

Dania główne podane w bufecie:

Karkówka marynowana w sosie BBQ
Kiełbasa
Kaszanka
Kiszka ziemniaczana lub ziemniak pieczony
Warzywa grillowane
Sałatka caprese
Sałatka grecka
Ogórki małosolne
Wybór sosów
Pieczywo

Deser podany w bufecie (dwa ciasta do wyboru):

Sernik ze skórką pomarańczową
Delicja czekoladowa
Szarlotka
Orzechowiec

Serwis napoi zimnych i gorących (bez limitu):

Ekspres do kawy
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną

INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci do lat 2 (bez świadczeń) - **gratis**
- Koszt od osoby będącej obsługą przyjęcia (DJ, kamerzysta, fotograf itp.) - **50% ceny propozycji**
- Istnieje możliwość bezpłatnego skorzystania z nagłośnienia hotelowego oraz rzutnika z ekranem
- Tort goście dostarczają samodzielnie bez ponoszenia dodatkowych opłat, serwis produktów dostarczanych przez gości (wiejski stół, ciasta) - **15 zł/os.**
- Goście dostarczają pojemniki jednorazowe do spakowania pozostałego jedzenia z wesela.
- W ofercie hotelu znajdziecie Państwo 134 klimatyzowane pokoje typu Standard, Superior, Business Class, Executive dla swoich gości.
- Uroczystość weselna trwa do 4:00 dnia następnego - bez możliwości przedłużenia
- Poprawiny zaczynają się najwcześniej o godzinie 12:00

WARUNKI REZERWACJI

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 PLN, na miejscu (gotówką/kartą) lub przelewem. Chęć otrzymania faktury VAT należy zgłosić przed wpłatą zadatku.

DANE DO PRZELEWU:

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.

ul. Kołobrzeska 1 10-442 Olsztyn

Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877

Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby na którą dokonywana była rezerwacja.

Zadatek jest bezzwrotny, w wyjątkowych sytuacjach zwrot zadatku jest możliwy w formie vouchera do wykorzystania w restauracji (dotyczy wyłącznie dań z karty).

Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych

Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy najpóźniej na dwa tygodnie przed uroczystością

Oferta ważna do 31.12.2025r.