

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 230 zł brutto/osoba

OPCJA SERWOWANA

Zupa serwowana:

Krem z gruszki i pietruszki, grzanki korzenne ze szczyptą pudru z pietruszki

Danie główne serwowane:

Pieczone żebro wieprzowe w sosie własnym w towarzystwie wędzonej śliwki, papryczki chili, podane z koperkowymi kluchami i maślanym burakiem

Deser serwowany:

Brownie czekoladowe, lody śmietankowe i sos wiśniowy

Bufet ciepły:

Szczawiowa na wędzonych żeberkach z jajkiem

Udko drobiowe w sosie BBQ

Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym

Filet rybny otulony pesto koperkowym

Farfalle w sosie paprykowo-pomidorowym

Królewski bukiet warzyw

Kopytka na maśle koperkowym

Bufet zimny:

Surówka Waldorf

Sałatka śledziowa

Sałatka z brokuła i jajka

Sałatka grecka

Terriny i pasztety własnej produkcji z piklami i sosami

Sałatka Caprese

Pieczony rostbef z musem musztardowym

Kosz pieczywa

Bufet słodkości:

Krem czekoladowy z karmelizowaną wiśnią

Pucharki owocowe z galaretką

Mini beziki z kremem mascarpone

Ptysie

Owoce krojone

Ciasta: ciasto makowe, kokosowe, sernik na zimno z owocami.

Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub gulasz wieprzowy z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 260 zł brutto / osoba

OPCJA SERWOWANA

Przystawka:

Pierś z kaczki z nutą rozmarynu, z musem chrzanowym, karmelizowanym burakiem i blanszowaną marchewką na maśle tymiankowym

Zupa serwowana:

Krem cebulowy z serem fetą, chrustem z dojrzewającego boczku i oliwą truflową

lub (do wyboru wcześniej)

Królewski rosół z domowym makaronem i pulpecikami drobiowymi

Danie główne serwowane:

Podwędzana polędwiczka wieprzowa otulona pieprzem cytrynowym, babką au gratin, zapiekaną marchewką czosnkową i sosem szalotkowym

Deser serwowany:

Krem kataloński z ciastkiem owsianym i sezonowym owocem

Bufet ciepły:

Aromatyczna zupa pieczarkowa
Staropolskie medaliony wołowe w sosie własnym
Orientalny filet z kurczaka w warzywach
Filet z pstrągą tęczowego na sosie winno-koperkowym

Bukiet sezonowych warzyw z oliwą
Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

Bufet zimny:

Śledź w trzech odsłonach: po kaszubsku, z jabłkiem i burakiem
Wiejskie przysmaki (pasztet, pieczone mięsa, regionalne sery)
Carpaccio z buraka z fetą i octem balsamicznym, podane na rukoli
Sałatka nicejska
Pieczeń rzymska z sosem żurawinowym
Balotyna z kurczaka
Bukiet sałat i warzyw z sosami
Pikle
Kosz pieczywa
Wędzone ryby

Bufet słodkości:

Panna cotta z sosem malinowym
Creme brulee
Galaretka z owocami
Selekcja muffinek
Owoce filetowane
Domowe ciasta: szarlotka, sernik na spodzie czekoladowym, ciasto czekoladowe

Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub gulasz wieprzowy z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 290 zł brutto/osoba

OPCJA SERWOWANA

Przystawka serwowana:

Vol-au-vent, czyli puszyste ciastko francuskie wypełnione rostbefem, musem szalotkowym i nutą chrzanu

Zupa serwowana:

Aromatyczny rosół z indyka z pulpecikami i lanymi kluskami pietruszkowymi

Danie główne:

Kurczak supreme otulony dojrzewającym boczkiem, puree ziemniaczane, kalafior romanesco i sos winno - truflowy

Deser serwowany:

Pieczone jabłko z cynamonem na czekoladowej kruszonce z dodatkiem sosu zabajonem podane z lodami śmietankowymi

lub (do wyboru wcześniej)

Przystawka serwowana:

Marynowany łosoś w buraku i cytrynie, zapiekany ziemniak, kompresowany ogórek w białym winie z kwaśną śmietaną i kawiolem owocowym

Zupa serwowana:

Krem z pasternaku, chips z ziemniaka i oliwa z suszonych pomidorów

Danie główne:

Pstrąg łososiowy, puree z selera i salsą pomidorową, z dodatkiem czerwonej cebuli i oliwki

Deser serwowany:

Ciasto bananowe z dodatkiem karmelowego kremu, otulone śmietankowym musem i lodami czekoladowymi

Bufet ciepły:

Żurek po staropolsku z jajkiem
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym i akcentem trufli
Duszona rolada drobiowa z nadzieniem szpinakowo-serowym w sosie paprykowym
Karczek wieprzowy pieczony w ziołach i sosie własnym
Dorsz marynowany cytrusami otulony sosem koperkowym
Ziemniaki opruszone pudrem koperkowym
Makaron penne z sosem chorizo
Grillowane warzywa z ziołami i oliwą

Bufet zimny:

Swojski paszтет z sosem owocowym
Roladka z szynki w galarecie faszerowana musem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe
Śledź w śmietanie i czerwonej cebuli
Deska wędzonych ryb
Pieczone mięsa
Sałatka grecka
Sałatka hawajska
Bukiet sałat i warzyw w towarzystwie sosów
Kosz pieczywa

Bufet słodkości:

Patera owoców
Fontanna czekoladowa
Patera ciast (sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe)
Panna cotta
Krem czekoladowy
Tiramisu włoskie
Galaretki owocowa

Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub strogonow z warzywami (do wyboru wcześniej)

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

MENU – 320 zł brutto/osoba

OPCJA SERWOWANA

Przystawka serwowana:

Rillettes z kaczki na grzance czosnkowej, konfitura z czerwonej cebuli, liść rukoli z ziarnem granatu

Zupa serwowana:

Flaczki domowe

Danie główne:

Duszone policzki wieprzowe w czerwonym winie i rozmarynie, pieczone ziemniaczki, brokuł, sos pieczeniowy

Deser:

Miętowa panna cotta z sosem wiśniowym

lub (do wyboru wcześniej)

Przystawka serwowana:

Panierowany ser brie na młodych liściach w towarzystwie wiśni i prażonych orzechów włoskich

Zupa serwowana:

Lazurowy krem, chipsy z salami i pudrem z pietruszki

Danie główne:

Pieczony udziec kaczki podany z aromatycznym puree buraczanym z nutą cynamonu i chili, całość dopełniona sosem cydrowym

Deser:

Tarta malinowa z koroną bezową i musem śmietanowym

Bufet ciepły:

Tajska zupa z mlekiem kokosowym i kurczakiem
Krem szczawiowy z jajkiem

Curry z wołowiną i warzywami

Rolada z indyka faszerowana gryką i dynią w sosie gravy

Glazurowany łosoś w marynacie z syropu klonowego i gorczycy

Ryż jaśminowy z przyprawami

Grillowane warzywa

Babka au gratin

Gnocchi ziemniaczane z pesto bazyliowym

Bufet zimny:

Tarta z warzywami

Deska wędzonych ryb

Deska serów regionalnych

Caprese z pomidora i mozzarelli z dodatkiem redukcji octu balsamicznego

Sałatka nicejska

Bukiet sałat z warzywami i dipami

Sałatka wiosenna

Mięsa pieczone

Galantyna drobiowa

Plastry indyka w sosie kaparowym

Pikle

Kosz pieczywa

Przekąski koktajlowe

Bufet słodkości:

Panna cotta z sosem malinowym

Creme brulee

Owoce filetowane

Malinowa chmurka

Fontanna czekoladowa

Blok czekoladowy

Ciasta: tiramisu, sernik królewski, ciasto toffi

Po północy:

Staropolski żurek z jajkiem lub strogonow z warzywami (do wyboru wcześniej)



HOTEL SKANSEN
CONFERENCE & SPA

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

OPCJE DODATKOWE

ALKOHOLE

Wódka Stumbrass - 45,00zł / 0,5l
Wódka Wyborowa - 45,00zł / 0,5l
Wódka Finlandia - 55,00zł / 0,5l
Wino białe/czerwone Vittorino - 38,00zł / 0,75l
Piwo Kasztelan - 7,00zł / 0,5l

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca-Cola, Fanta, Sprite - 10,00zł / 850ml
Soki owocowe - 10,00zł / 1l
Kawa, herbata no limit - 10,00zł / osoba

USŁUGA BARMANA - 1000,00zł (1 barman na 50 osób)

MENU DRINKÓW

1. Cuba Libre

Biały Rum, Coca-Cola, Limonka
Rum biały Bacardi - 80,00zł brutto / 0,7l
Coca Cola - 10,00zł brutto / 850ml
Limonka - w cenie

2. Mojito

Limonka, Biały Rum, Sprite, Mięta, Cukier
Rum biały Bacardi - 80,00zł brutto / 0,7l
Sprite - 10,00zł brutto / 850ml
Limonka, mięta, cukier - w cenie

3. Margarita

Tequila, Triple sec (likier pomarańczowy), Sok z cytryny
Tequila Olmeca Srebrna - 100,00zł brutto / 0,7l
Triple sec Bols (likier pomarańczowy) - 80,00zł brutto / 0,7l
Sok z cytryny - w cenie

4. Cosmopolitan

Wódka cytrynowa, Triple sec (likier pomarańczowy), Sok z cytryny, Sok żurawinowy
Wódka Lubelska Cytrynowka - 40,00zł brutto / 0,5l
Sok z cytryny, sok żurawinowy - w cenie

5. Pina Colada

Biały Rum, Mleko kokosowe, Sok ananasowy
Rum biały Bacardi - 80,00zł brutto / 0,7l
Mleko kokosowe, sok ananasowy - w cenie

6. Tequila Sunrise

Tequila, Sok pomarańczowy, Grenadyna
Tequila Olmeca Srebrna - 100,00zł brutto / 0,7l
Grenadyna - 70,00zł brutto / 0,7l
Sok pomarańczowy - 10,00zł brutto / 1l

7. Sex on the Beach

Wódka, Sok pomarańczowy, Sok żurawinowy, Grenadyna, Limonka
Wódka - w zależności od wyboru
Sok pomarańczowy - 10,00zł brutto / 1l
Grenadyna - 70,00zł brutto / 0,7l
Sok żurawinowy, limonka - w cenie

8. Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Woda gazowana
Aperol - 80,00zł brutto / 0,7l
Prosecco - 55,00zł brutto / butelka
Woda gazowana - w cenie



HOTEL SKANSEN
CONFERENCE & SPA

Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

BAZA NOCLEGOWA

Apartament dla Państwa Młodych - GRATIS (w miarę dostępności)

Apartament de lux:

- do wykorzystania pojedynczego - 400,00zł
- do wykorzystania dla dwóch osób - 250,00zł / osoba
- do wykorzystania dla więcej niż dwóch osób (max 4) - 200,00zł / osoba.

Pokój jednoosobowy - 210,00zł brutto / osoba

Pokój dwuosobowy - 270,00zł brutto / cały pokój

Pokój trzysobowy - 360,00zł brutto / cały pokój

W cenie noclegu znajduje się dostęp do Strefy Wellness.

Śniadanie dla Gości przyjęcia weselnego – 40,00zł brutto / osoba.

Doba hotelowa od godz. 15.00 w dniu przyjazdu.

Zwolnienie pokoi hotelowych do godz. 11.00 w dniu wyjazdu.

Parking dla Gości przyjęcia weselnego – GRATIS.