

OFERTA WESELNA



Jesteśmy zaszczytzeni, że zechcieli Państwo wziąć pod uwagę organizację tak ważnego dla Państwa wydarzenia, właśnie w Hotelu Sobienie Królewskie Golf & Country Club. Czujemy się wyróżnieni i pragniemy zapewnić, że dołożymy wszelkich starań, aby sprostać Państwa oczekiwaniom i aby to przyjęcie pozostało w pamięci Państwa oraz gości na wiele lat.

Nasz koordynator, pomoże dokonać właściwych wyborów, doradzi i wesprze na każdym etapie planowania i realizacji przyjęcia.

Proponujemy Państwu organizację przyjęcia weselnego w trzech konwencjach: tradycyjnej biesiady weselnej, nowoczesnego przyjęcia weselnego w restauracji Pałacu lub organizację wesela w restauracji na Polu Golfowym.

Nasza oferta weselna zawiera trzy propozycje pakietów menu.

*Rezerwacje i informacje szczegółowe:
Łukasz Zarębski
Tel. +48 500-624-590
e-mail: przyjecia@sobieniekrolewskie.pl*

	PAKIET KRYSZTAŁOWY 220 PLN/osoba	PAKIET PERŁOWY 250 PLN/osoba	PAKIET DIAMENTOWY 280 PLN/osoba
Apartament dla Pary Młodej	✓	✓	✓
50% zniżki na dwa pokoje dla Rodziców	✓	✓	✓
Powitanie Chlebem i Solą	✓	✓	✓
Welcome drink	✓	✓	✓
Menu serwowane 2-daniowe	✓		
Menu serwowane 3-daniowe		✓	
Menu serwowane 4-daniowe			✓
Bufet zimny	✓	✓	✓
Bufet ciepły	✓	✓	✓
Bufet deserowy	✓	✓	✓
Napoje bezalkoholowe	✓	✓	✓
Pokrowce na krzesła			✓
Parkiet	✓	✓	✓

PAKIET KRYSZTAŁOWY

Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
50% zniżki na dwa pokoje dla Rodziców Pary Młodej
Powitanie chlebem i solą
Welcome drink
Menu serwowane 2-daniowe (zupa + danie główne)
Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 6 przystawek
Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 1 zupa, 4 dania główne, 3 dodatki
Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 4 desery
Napoje bezalkoholowe
Pokrowce na krzesła (dodatkowo płatne)
Parkiet

Prezent od hotelu:

Degustacja serwowanych dań ciepłych z wybranego menu(dla Młodej Pary i Rodziców)
Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowo:

Promocyjna cena pokoi dla Gości Weselnych
10% zniżki na organizację innych imprez okolicznościowych
Miejsce parkingowe dla wszystkich gości

CENA:

220 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat– gratis

Dzieci od 4 do 12 lat – 50% rabatu

Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

PAKIET PERŁOWY

Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
50% zniżki na dwa pokoje dla Rodziców Pary Młodej
Powitanie chlebem i solą
Welcome drink
Menu serwowane 3-daniowe (przystawka + zupa,+ d. główne)
Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek
Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 1 zupa, 6 dań głównych, 4 dodatki
Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 5 deserów
Napoje bezalkoholowe
Pokrowce na krzesła (dodatkowo płatne)
Parkiet

Prezent od hotelu:

Degustacja serwowanych dań ciepłych z wybranego menu (dla Młodej Pary i Rodziców)
Nocleg wraz z romantyczną kolacją dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowo:

Promocyjna cena pokoi dla Gości Weselnych
10% zniżki na organizację innych imprez okolicznościowych
Miejsce parkingowe dla wszystkich gości

CENA:

250 zł brutto/osoba
Dzieci do 3 lat – gratis
Dzieci od 4 do 12 lat – 50% rabatu
Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu

PAKIET DIAMENTOWY

Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
50% zniżki na dwa pokoje dla Rodziców Pary Młodej
Powitanie chlebem i solą
Welcome drink
Menu serwowane 4-daniowe (przystawka + zupa + d. główne + deser)
Bufet zimny (8 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek
Bufet ciepły (8 godzin) do wyboru: 2 zupy, 7 dań głównych, 5 dodatków
Bufet deserowy (8 godzin) do wyboru: 5 deserów
Napoje bezalkoholowe
Pokrowce na krzesła
Parkiet

Prezent od hotelu:

Degustacja serwowanych dań ciepłych z wybranego menu (dla Młodej Pary i Rodziców)
Nocleg wraz z romantyczną kolacją dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowo:

Promocyjna cena pokoi dla Gości Weselnych
10% zniżki na organizację innych imprez okolicznościowych
Miejsce parkingowe dla wszystkich gości

CENA:

280 zł brutto/osoba
Dzieci do 3 lat –gratis
Dzieci od 4 do 12 lat – 50% rabatu
Obsługa (DJ, fotograf, zespół) – 50 % rabatu



Menu Weselne - propozycja (dania do wyboru)

MENU SERWOWANE

Przystawki zimne:

- Tatar z wędzonego łososia z kaparmi, czarnym kawiolem i ziołową bruschettą
- Sałatka z kozim serem, gotowanymi w czerwonym winie I kardamonie burakami podawana z grzanką czosnkową
- Mus z wątróbek drobiowych na sosie malinowym z tostami z chałki
- Pieczony filet indyka z sosem tuńczykowo-kaparowym oraz płatkami parmezanu
- Grzybowy „crème brulee” z kwaśną śmietaną i kompozycją sałat oraz oliwą truflową

Zupa:

- Tradycyjna zupa rakowa z diablotką ziołową
- Rosół z wiejskiej kury z mięsem, warzywami i domowym makaronem
- Krem z białych szparagów z ciastkiem parmezanowym
- Emulsja z prawdziwków zabelana śmietaną z serową bruschettą
- Aromatyczne consomme z leśnych grzybów i szpinakowymi pierożkami

Danie główne:

- Bałtycki dorsz z listkami kefiru pieczony w cieście francuskim, kremowym szpinakiem w stylu „Wellington” i sosem śmietanowym
- Pieczony filet tilapii na pieczonych warzywach aromatyzowany ziołami prowansalskimi i sosem cytrynowym
- Pieczony kurczak z sosem pomarańczowo-kardamonowym, puree z zielonego groszku i sałatką z kielków fasoli Mung
- Involtni z wieprzowiny z pieczarkami, risotto z kaszy gryczanej i carpaccio z pieczonych buraków
- Marynowany w mleku kokosowym i estragonie filet z indyka wraz z duszonymi pikantnymi warzywami i kluskami kładzionymi
- Pieczona szynka wieprzowa z opiekany ziemniakami, pieczonymi warzywami i sosem rozmarynowym
- Pieczone „Juki Ułańskie” z wieprzowiny, nadziewane grzybami z kluseczkami śląskimi, duszoną z kminkiem kapustą i sosem pieczeniowym doprawianym słodką musztardą
- Pieczony filet kurczaka z masłem ziołowym, truflowym puree ziemniaczanym i glazurowanymi warzywami
- Pieczona wieprzowina w panierce musztardowo-tymiankowej oraz risotto z koziego sera i grillowaną papryką
- Grillowany filet z kurczaka polany salsą z owoców sezonowych na risotto z pęczaku i oscypka
- Involtni z indyka z suszonymi pomidorami na carpaccio z cukinii i maślanym sosem
- Szpinakowe cannelloni z szafranowym kremem na płatkach pieczonych buraków zroszone oliwą balsamiczną
- Strudel warzywny z serem halloumi na puree z czerwonej papryki
- Grillowany bakłażan zapiekany z pomidorami concasse, oliwą ziołową i pestek dyni

Deser:

- Sorbet cytrynowy (dwie gałki) z likierem pomarańczowym i malinami
- Mus karmelowo-pomarańczowy polane sosem koniakowym
- Mini tort malinowy z czekoladowym ganache i sosem kardamonowym
- Deser kajmakowy z musem z białej czekolady i marakują
- Mus truskawkowy z galaretką kawową z sosem czekoladowym
- Lody pistacjowe (dwie gałki) kiwi, malinami i sosem szampańskim
- Torcik waniliowo-czekoladowy ze świeżymi owocami i sosem różano-herbacianym

**BUFET PODSTAWOWY I ROZSZERZONY – propozycja
(dania do wyboru)**

Salatki:

- Pomidorki cherry z mini mozzarellą, bazyliowym pesto, orzechami pinii i listkami rukoli
- Szparagi z suszonymi pomidorami, podwędzonymi półgęskami, mieszane z oliwkami oraz pieczoną papryką
- Świeże listki szpinaku posypane obficie truskawkami i serem gorgonzola skropione balsamicznym kremem
- Świeżo krojone pomidory, ogórki, papryka
- Marynaty: korniszonki, dynia, srebrne cebulki, grzybki, cząstki cytryn
- Dressingi i sosy: tatarsko, żurawinowy, miodowo-musztardowy z koperkiem, chrzanowy
- Sałatka jarzynowa włoska z pikantnym salami i zielonym groszkiem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, marynowaną śliwką i oscypkiem, aromatyzowana balsamiczno-miodowym winegretem
- Sałatka z brokułów z wędzonym pstrągiem, pieczoną cukinią i bazyliowym Pesto
- Sałatka ze świeżych warzyw sezonowych, marynowanych oliwek i sera feta, skropiona ziołowo-korzenna oliwą
- Wybór pieczywa: bułeczki, chleb wileński, orkiszowy, pszenny
- Masło w trzech smakach: ziołowe, paprykowe, naturalne

Zimne przystawki:

- Cienkie plastry świeżej wołowiny skropione cytrynową oliwą z kaparami i płatkami Grana Padano
- Wędzony filet z indyka na zimno z rubinowym sosem malinowym z listkami rozszponki
- Rolada z kaczki nadziewana kasztanami z sosem jabłkowym aromatyzowanym Calvadosem
- Udziec jagnięcy po Królewsku pieczony z filedami pomarańczy i sosem miętowym
- Półmisek mięs pieczonych „Warszawianka”: schab z kminem pieczony w miodzie, karkówka z ziołowej marynaty, rolada z boczku aromatyzowana czosnkiem i majerankiem
- Wybór pasztetów: z dziczyzny z żurawiną, drobiowy w cieście francuskim z orzechami, tradycyjny wiejski z wędzona słoniną
- Półmisek świeżych ryb marynowanych w cytrusach w stylu orientalnym: łosoś, sandacz, halibut
- Węgorz pieczony nadziewany rakami w stylu mazurskim z korzenną galaretką
- Pieczona w ziołach cielęcina z sosem tuńczykowo-kaparowym
- Rolada z kaczki w stylu Szwarzwaldzkim nadziewana rodzynkami, słoniną i gęsią wątróbką
- Tradycyjny tatar wołowy podany z marynowanymi grzybami, ogórkiem i cebulką – serwowany na określonej godzinie
- Pasztet z ciecierzycy z konfiturą rabarbarowo-porzeczkową i kielkami słonecznika (v)
- Półmisek ryb wędzonych: łosoś w trzech smakach (koperkowym, naturalnym i cytrynowym), węgorz, halibut
- Śledź marynowany z sosami: śmietanowo- jabłkowym, korzennym z czerwonego wina, tradycyjną cebulką w oliwie
- Półmisek domowych mięs pieczonych: indyk na słodko-ostro z dodatkiem curry, rostbef w stylu angielskim ze śmietanką chrzanową
- Pieczona w miodzie Trójniak szynka a’la Zagłoba
- Schab pieczony z musem masłowo-chrzanowym, przepiórczym jajkiem i korzenną galaretką

Zupa:

- Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi
- Krem ziemniaczano-serowy
- Krem z grzybów leśnych
- Consome z białych szparagów i tortellini z serem
- Domowy rosół z warzywami i makaronem
- Krem z młodych porów z grzankami serowymi
- Szczawiowa z jajkiem

Danie Główne:

- Medaliony z piersi indyka w sosie z podgrzybków, zapiekane z serem
- Zrazy wołowe po Staropolsku zawijane z korniszonem i wędzonką w sosie myśliwskim
- Dorsz pieczony z sosem z młodych porów
- Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych nadziewanych serem pleśniowym z sosem ze smardzy
- Grillowany filec kurczaka marynowany w pieprzu Cayenne, z aksamitnym sosem paprykowym
- Medaliony z pieczonego karmazyna w kremowym sosie szpinakowym
- Pieczona szynka wieprzowa w sosie miodowym z cynamonem i goździkami
- Medaliony z indyka w płatkach kukurydzianych zapiekanych pod owczym serem
- Zrazy wołowe na sposób łowiecki w sosie myśliwskim
- Filec troci bałtyckiej pieczony w paskach grillowanej cukinii, na sosie z białego wina
- Domowe pierogi nadziewane szpinakiem i twarogiem polane masłem szałwiowym
- Musaka z kolorowych, grillowanych warzyw
- Warzywa Ratatui ze świeżymi pomidorami i aromatyczna bazylią

Dodatki:

- Gotowane na parze warzywa sezonowe skropione tymiankowym masłem
- Grillowane polenta
- Warzywa orientalne z imbirem
- Zielone warzywa z sosem czosnkowym- pieprzowym
- Wybór grillowanych warzyw
- Gotowany na parze ryż jaśminowy
- Ryż jaśminowy gotowany w mleku kokosowym
- Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym oraz ziołami
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulą w śmietanie
- Domowe kopytka z masłem szałwiowym
- Kluski śląskie

Bufet deserowy:

- Owoce filetowane: pomarańcze, grapefruity, kiwi, ananasy i melony
- Sernik wiedeński
- Jabłecznik pieczony pod kruszonką
- Mini pączki w polewie lukrowej z owocowym nadzieniem
- Wybór mini ciasteczek bankietowych
- Krem waniliowy z leśnymi owocami
- Duet musów truskawkowego i jagodowego ze świeżą miętą
- Torcik „Opera” – na kruchym biszkopcie z konfiturą owocową i musem czekoladowym
- Owocowe kruche tarty: z jagodami, ananasem, brzoskwinia, gruszką
- Mus czekoladowy z pomarańczą i sosem malinowym
- Ciasto bananowe z kremem karmelowym

WIEJSKI STÓŁ

2.500 PLN / 100 osób

- Deski pieczonych mięs i wędzonych kielbas: polędwica na zimno wędzona, tradycyjny salceson, pasztet z gęsi i marynowanych w czerwonym winie kalifornijskich śliwek, boczek wędzony, szynka z prosięcia w całości pieczona, suszone kielbasy doprawiane czosnkiem, majerankiem i jałowcem, pęta kaszanki, wędzone szynki
- Domowy smalec z jabłkiem i majerankiem w chlebie moszczony, skopek z solonym masłem
- Kwasona kapusta i ogórki z beki
- Sosy: musztarda piekielna, chrzan łyżki szczęście wyciskający, ćwikła
- Bochen chleba z wiejskiego pieca pszeniczna mąką oprószany

TORT

- Tort Śmietanowy 7 zł/soba
- Tort w masie Ticino 10 zł/osoba
- Tort bezowy 15 zł/osoba

Smaki tortów do wyboru

- Gorzka czekolada z czerwona porzeczką
- Biała czekolada z malinami
- Waniliowo- czekoladowy z owocami
- Śmietanowy z owocami
- Black forest
- Mleczna czekolada z morelami

* Opłata za wniesienie tortu z firmy zewnętrznej 10 PLN/osoba

Poprawiny – propozycja

GRILL - zestaw (4 godziny) 120 PLN/osoba

Zupa:

- Żur na zakwasie

Salatki i surówki:

- Sałatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i czerwonej cebuli skropionych oliwą
- Sałatka Coleslaw
- Marchew z jabłkiem
- Kwaszona kapusta z ziołami i szczypiorem
- Świeże sałaty rwane z dresingami, oliwami oraz z domowymi marynatami (dynia w occie, pieczarki, cebulki śliwki marynowane)
- Wybór pieczywa: pszenny, orkiszowy, razowy, bułeczki bankietowe

Grill:

- Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach
- Pikantne szaszłyki drobiowe
- Kiełbaska
- Kaszanka
- Pieczone ziemniaki z masłem i świeżym koprem

Sosy:

- Ketchup, musztarda, chrzan i ćwikła

Pakiet napoi bezalkoholowych:

- Kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe

DODATKOWE DANIA

10 PLN/osoba

- Tradycyjny żur staropolski z szynką i jajkiem podawany w chlebie
- Barszcz czerwony z pasztecikami z kapustą i grzybami
- Flaki po warszawsku z bułką
- Zupa gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem
- Tom Yam Kung z kurczakiem i warzywami –tajska zupa z mleka kokosowego z trawą cytrynową i imbirem
- Beef strogonoff z ciepłym pieczywem
- Strogonoff sojowy z warzywami i ciepłym pieczywem
- Wieprzowina z warzywami z woka w sowie ostrygowym z ryżem i świeżą kolendrą
- Płatki indyka w kremowym sosie pieczarkowym

DODATKOWO PŁATNE

- Opłata korkowa - 10,- PLN/ osoba/asortyment
- Napoje alkoholowe (według pakietów alkoholi)
- Obsługa Barmańska – 1500 zł (bar, dodatki do drinków, szkło, lód, 1 barman)

STACJE LIVE COOKING Z KUCHARZAMI

- Szynka Podkomorzeżego pieczona w miodzie o goździkach polewana białym winem i sosem miodowo-winogronowym 33 zł/osoba
- Pieczony antrykot wołowy w kruszonym pieprzu i ziołach z sosem Bernaise 49zł/osoba
- Pieczony udziec sarny marynowany w jałowcu z sosem z leśnych grzybów i żubrowej trawy lub żurawinowym z gruszką 49zł/osoba
- Prosie pieczone w całości, polewane piwem, nadziewane kaszą gryczaną i wątróbką z sosem piwnym, winogronami i goździkami 2.160zł/20kg
- Makarony i sosy do wyboru 27zł/osoba
- Pierogi domowego wyrobu: mięsne, z serem, z owocami 27 zł/osoba
- Smażone naleśniki z dodatkami: orzechów, wiórek kokosowych, opiekanych migdałów, owocowych dżemów i kompotów, słodkiej, puszystej śmietanki, białej i ciemnej czekolady oraz owocowych sosów 22 zł/osoba
- Lody z dodatkami: owoce, orzechy, posypki czekoladowe, sosy smakowe 30zł/osoba



WESELNE PAKIETY NAPOI ALKOHOLOWYCH (do 6 godzin)

PAKIET I 60 PLN/osoba + każda kolejna godzina 10 PLN/osoba

- Piwo z beczki
- Wino białe i czerwone

PAKIET II 80 PLN/osoba + każda kolejna godzina 15 PLN/osoba

- Piwo z beczki
- Wódka

PAKIET III 95 PLN/osoba + każda kolejna godzina 20 PLN/osoba

- Piwo z beczki
- Wino białe i czerwone
- Wódka