

HOTEL GÓRECKI- UDANE WESELE

Wyjątkowe i najważniejsze w życiu wydarzenia wymagają wyjątkowej oprawy. W Hotelu Górecki znajdziecie Państwo wszystko czego potrzeba, by przyjęcie weselne stało się niezapomnianym wydarzeniem.

Nasz profesjonalny i doświadczony zespół zaaranżuje przyjęcie według Państwa scenariusza, natomiast tym, którzy nie mają pomysłu na temat scenariusza służymy radą.

Z wielką przyjemnością zorganizujemy dla Państwa przyjęcie weselne. Dołożymy wszelkich starań, by wydarzenie te pozostało na długo w pamięci Państwa i gości.

Nasza **OFERTA WESELNA** obejmuje:

- Dwie sale bankietowe każda po 250 miejsc – sala srebrna w cenie złota 20 zł
- Parkingi, – w cenie.
- Menu weselne od 140 zł w 2011, od 150 zł w 2012 r.
- Powitanie chlebem i solą Pary Młodej – w cenie.
- Powitanie kieliszkiem wina musującego Gości Weselnych (stół bufetowy- serce) – w cenie.
- Dekoracja sali i obsługa – w cenie.
- Rekomendacja zespołów i prezenterów muzycznych – w cenie.
- Pomoc w wynajęciu limuzyny – w cenie.
- Pokoje w specjalnych cenach
- Stała dekoracja sali – kandelabry ze świeczkami, ikebany, skirtingi w tym podświetlane, ozdobne nakładki na stoły, serwety bankietowe – w cenie.
- Pokój dla nowożeńców i pokoje dla rodziców (3 pokoje) – w cenie (gratis).
- Wniesienie własnego alkoholu bez opłat – w cenie.
- Opłata ZAIKS w cenie wesela.

SPECJALNA CENA:

- Uroczystości w piątek – 5% zniżki i w miesiącach od XI do IV,
- Uroczystości w dni świąteczne 10% do cen wesela
- Weselny DRINK BAR – alkohole z całego świata 60 zł osobę
- Pieczone prosię – 1000 zł
- Pieczony indyk – 500 zł
- Węgorz wędzony – 100 zł/kg
- Piwo beczkowe – 350 zł/beczka 30 l
- Deser lodowy – 6 zł/osoba
- Tort weselny – indywidualne zamówienie
- ciasto 5 asortymentów – 7 zł/osoba lub krojenie ciasta 10 zł za blachę (również tort weselny),
- Fontanna czekoladowa – 10 zł za osobę – minimum 100 osób
- Owoce 5 asortymentów – 3,50 zł/osobę lub przygotowanie owoców własnych (mycie, układanie) - 50 zł

Dekoracja ponadstandardowa:

- Dekoracja za para młodą dekoracja za młodą parą 100 zł lub gratis jeżeli są pokrowce
- Wynajęcie pokrowców na krzesła złotych lub ecru w cenie: 7 zł – pow. 120 osób, 8zł – pow. 100 osób, 9 zł - pow. 90 osób, 10 zł pow. 80 osób
- Napoje na weselu (sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, woda gazowana i niegazowana) 2,5l/osobę - 10 zł ,
- Stół wiejski 1000 zł, miejsce na stół wiejski 150 zł,
- Pieczone prosię z serwisem 1000 zł, krojenie prosięcia przyniesionego 200 zł,
- Pieczony udziec wieprzowy lub indyk – 500 zł ,
- Stół - bufet z winami – 5 win białych półwytrawnych, 5 win czerwonych półwytrawnych – 200 zł

POPRAWINY już od 30 zł

- żurek w wazach, II danie schab w sosie myśliwskim, zestaw surówek, dania gorące i zimne przekąski z menu weselnego podawane w formie bufetu)
- napoje poprawiny asortyment jw. - 5zł/osobę,

- zapewnienie nagłośnienia na poprawiny (bez utworów) – 300 zł, lub z radio w lokalu (gratis)
- poprawiny w Chacie Warmińskiej – opłata dodatkowa 1000 zł

POKOJE:

- pokoje 2, 3, 4 osobowe – 60 zł/osoba (bez śniadania/poprawiny)
- pokój 1 osobowy- 100 zł

PRZYKŁADOWE MENU WESELNE

Powitanie

- Powitanie chlebem i solą Pary Młodej
- Powitanie kieliszkiem wina musującego Gości Weselnych

Zupy serwowane w wazach

- rosół z makaronem 1/2, flaki wołowe 1/2

Danie główne: 2szt mięsa na osobę serwowane na półmiskach

- sznycel drobiowy
- kotlety z pieczarkami
- zraz wołowy w sosie burbońskim
- ziemniaki z wody 1/2, ziemniaki opiekane 1/2
- bukiet surówek (marchewka, por, kapusta biała lub czerwona)

zakąski zimne:

- ryba po meksykańsku na ostro
- szczupak faszerowany lub kaczka faszerowana, pstrąg wędzony
- galaretkę mięsno-warzywną
- półmisek zimnych mięs: karkówka z czosnkiem, szynka pieczona, boczek podane z sosem żurawinowym i chrzanowym
- sałatka fantazyjna (pierś kurczaka, ryż, kukurydza, słonecznik prażony) świeże pomidory z mozzarellą
- sałatka grecka z serem feta,
- sałatka jarzynowa w rożkach z szynki, jaja faszerowane garniowane łososiem
- śledzie (w oliwie, lub 3 smakach tatarski ,węgierski ,cygański)
- pieczywo ciemne i jasne

dania gorące

- szaszłyk na zielonym ryżu Ala strogonof , karkówka w sosie z kopytkami,
- płonące udka,
- żeberka po warmińsku z duszoną kapusta 1/2 , gołąbki 1/2
- żurek
- barszcz z pasztecikiem mięsnym

napoje gorące:

- kawa, herbata bez ograniczeń