

Menu weselne I

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego

OBIAD

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne podawane na półmiskach

- Kotlet devolaile
- Polędwiczki w sosie kurkowym
- Kaczka pieczona z jabłkiem
- Zraz w sosie nelsonskim

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki
- Krokiety ziemniaczane(kuleczki)

Dodatki warzywne

surówki sezonowe (3 do wyboru)

- Marchewka
- Biała kapusta
- Buraczki

jarzyna na gorąco

- Kalafior gotowany

DESER (1 propozycja do wyboru)

- Deser lodowy w pucharku
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Sernik oblany w sosie malinowym
- Tiramisu
- Crème brulee

Patera ciast 2 szt. osoba(4 rodzaje ciasta do wyboru)

- sernik królewski, fantazja owocowa, doris
- sernik z brzoskwinia
- jabłecznik
- wz
- snickers

Napoje gorące: kawa, herbata -bez ograniczeń

Napoje zimne (bez ograniczeń): woda mineralna, soki 2 rodzaje

Alkohol i dodatkowe napoje we własnym zakresie -bez dodatkowych opłat i serwisu

ZIMNE PRZEKĄSKI: 10 rodzajów do wyboru

- Kolorowe galaretki drobiowe
- Mięsa pieczone:
boczek zawijany z czosnkiem, boczek zawijany z warzywami, schab ze śliwką, schab pieczony, schab z morelą, karkówka z chrzanem, karkówka pieczona, rolada z kurczaka z papryką, rolada z indyka ze szpinakiem
- Tortilla :`
z kurczakiem, tortilla warzywna, tortilla ze szpinakiem
- Przekąska rybna :
łosoś wędzony, pstrąg w galarecie, śledź w sosie czosnkowym, śledź po japońsku, śledź w oleju, rolmopsy kaszubskie,
- Sałatki:
grecka, z tuńczykiem , z kurczakiem, jarzynowa, z brokułami, gyros

DODATKI DO ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Sos jogurtowy, Pieczywo, Masło

GORĄCA KOLACJA I

- Barszcz z pasztecikiem

GORĄCA KOLACJA II

- Udka faszerowane zawijane z boczkiem
- Kotleciki mielone faszerowane pieczarkami

Powyższe menu jest tylko propozycją. Można je dowolnie modyfikować wg Państwa gustu i potrzeb. Do każdego przyjęcia weselnego podchodzimy indywidualnie. Ponadto istnieje możliwość podania większej ilości dań za dodatkową dopłatą (do indywidualnej wyceny).

CENNIK WESELNY: Na rok 2023

- o **CENA 315 zł/osoba** (czas trwania wesela do 10h)
- o **Cena obejmuje:** wynajem Sali, obsługę kelnerską (1 kelner na 30 osób), wystrój Sali: białe obrusy, pokrowce na krzesła, świece tradycyjne, czerwony dywan na powitanie Pary Młodej, pokój dla Pary Młodej

DODATKOWO zachęcamy do:

- o zapoznania się z naszą ofertą poprawin
- o ofertą noclegów dla Gości weselnych
- o dodatkowymi atrakcjami przyjęć:

DESERY

- o **Owoce** (patery z owocami sezonowymi bądź w formie bufetu) –dopłata 15zł/osoba
- o **Tort weselny** –dopłata od 20zł/osoba

NAPOJE ALKOHOLOWE: OPEN BAR

(podawane bez limitu do 1 godz. przed zakończeniem imprezy)

dopłata w zależności od wybranej opcji:

- 1) **wino musujące na powitanie, wino stołowe, piwo lane** –dopłata 40zł/osoba
 - 2) **wino musujące na powitanie, wino stołowe, wódka biała*, wino stołowe, piwo lane** –dopłata 50zł/osoba
 - 3) **wino musujące na powitanie, wódka biała*, wino stołowe, whisky (ballantines), piwo lane, wódka biała** –dopłata 60zł/osoba
- *dopłata do Finlandii 10zł/osoba**

Istnieje możliwość zamówienia **odpłatnie** serwisu za podanie własnych deserów, bufetów tematycznych, dodatkową dekorację sali, żywe kwiaty, oprawę muzyczną, samochody i inne atrakcje weselne.

POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH W ATRAKCYJNYCH CENACH*

dodatkowo przedłużona doba hotelowa do godz. 12:00

Pokój dla Pary Młodej –GRATIS!!!

CENNIK POKOI OKULSKI GRAND -główny budynek

Pokój 1 osobowy	180zł/doba
Pokój 2 osobowy	300zł/doba
Pokój 3 osobowy	380zł/doba

CENNIK POKOI POKOI STANDARD OKULSKI GRAND -budynek obok

Pokój 1 osobowy	120zł/doba
Pokój 2 osobowy	200zł/doba
Pokój 3 osobowy	280zł/doba

- o Śniadanie serwowane -30zł/osoba.

*Podane ceny obowiązują tylko i wyłącznie w momencie rezerwacji wesela. Gwarancją rezerwacji pokoi dla Gości wg promocyjnych cen jest wpłata zadatku w wysokości 100% wartości złożonego zamówienia na noclegi nie później niż na 90 dni przed planowaną imprezą. Nie wpłacenie zadatku w określonym terminie spowoduje automatyczną anulację rezerwacji miejsc noclegowych. W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie jest zwracany (pkt. 4 i 5 Regulaminu).

ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYM PROPOZYCJAMI POPRAWIN

- **PROPOZYCJA 1 -80 zł** od osoby, sala restauracyjna -czas trwania do 6h
Menu:
Zupa
 -Żurek z kielbasą i jajkiem
Dania główne serwowane na półmiskach
 -Pierś po parysku
 -Pieczeń w sosie własnym
Dodatki:
 -ziemniaki z wody
 -surówki (2 rodzaje)
Napoje
 -kawa, herbata
Dodatkowo wszystkie produkty z wesela zdatne do spożycia –podane w formie bufetu

- **PROPOZYCJA 2 -60 zł** od osoby -czas trwania do 4h
Poprawiny w formie grilla w chacie drewnianej
Zupa
 -Żurek z kielbasą i jajkiem
Dania z grilla
 -Karkówka, Pierś, Kielbasa
Dodatki:
 -ziemniaki pieczone z sosem tzatziki
 -sałatka grillowa
 -pieczywo, ketchup
Napoje
 -kawa, herbata
Dodatkowo wszystkie produkty z wesela zdatne do spożycia –podane w formie bufetu

- **PROPOZYCJA 3 -50 zł** od osoby -czas trwania 10:00-12:00
Poprawiny w formie bufetu -samoobsługa, sala śniadaniowa
 Bufet składa się z wszystkich produktów z wesela zdatnych do spożycia
Napoje
 -kawa, herbata

Dodatkowo płatne -możliwość dokupienia do każdej propozycji

NAPOJE ZIMNE –dopłata 10zł/osoba

(podawane bez limitu w czasie trwania imprezy)

Napoje owocowe -2 rodzaje

Pepsi/cola

Woda mineralna

NAPOJE ALKOHOLOWE

(podawane bez limitu w czasie trwania imprezy)

dopłata w zależności od wybranej opcji:

- 1) **wino stołowe, piwo lane** –dopłata 40zł/osoba
- 2) **wódka biała*, wino stołowe, piwo lane** –dopłata 50zł/osoba
- 3) **wódka biała*, wino stołowe, whisky (ballantines), piwo lane,** –dopłata 60zł/osoba

*dopłata do Finlandii 10zł/osoba

Dopłata za podanie własnych napoi oraz alkoholu -10 zł/osoba

Ponadto istnieje możliwość podania większej ilości dań za dodatkową dopłatą (do indywidualnej wyceny).