Menu weselne II

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego

OBIAD

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem

Danie główne podawane na półmiskach

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Kotlet devolaile
- Polędwiczki w sosie kurkowym

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki
- Frytki

Dodatki warzywne
surówki sezonowe

- Marchewka
- Biała kapusta
- buraczki

jarzyna na gorąco

- Marchewka na gorąco

Patera ciast 2szt/os.(3 rodzaje ciasta do wyboru)

- sernik królewski
- sernik z brzoskwinią
- jabłecznik
- wz
- snickers
- makowiec

Napoje gorące: kawa, herbata -bez ograniczeń
Napoje zimne (1l na osobę)**:** woda mineralna, soki pomarańczowy
A**lkohol i dodatkowe napoje** we własnym zakresie -**bez dodatkowych opłat i serwisu**

ZIMNE PRZEKĄSKI: 8 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,
- Sałatka :
  grecka, z tuńczykiem , z kurczakiem, jarzynowa, z brokułami, gyros

DODATKI DO ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

- Pieczywo
- Masło

GORĄCA KOLACJA I

- Barszcz z pasztecikiem

GORĄCA KOLACJA II

- Udka faszerowane zawijane z boczkiem

CENNIK WESELNY: Na rok **2023**

- **CENA 285 zł/osoba** (czas trwania wesela do 8h)
- 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:

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

DESERY

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

NAPOJE ALKOHOLOWE

(podawane bez limitu do godz. 3^{00})

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 dekoracje 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

- 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 NASZYMI PROPOZYCJAMI POPRAWINAMI

- **PROPOZYCJA 1 -80 zł** od osoby, sala restauracyjna -czas trwania do 6h
  Menu:
  Zupa
  -Żurek z kiełbasą 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 kiełbasą i jajkiem
  Dania z grilla
  -Karkówka, Pierś, Kiełbasa
  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

<u>Dodatkowo płatne -możliwość dokupienia do każdej propozycji</u>
NAPOJE ZIMNE –dopłata 10zł/osoba
(podawane bez limitu w czasie trwania imprzy)
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).

OKULSKI GRAND ROZEWIE
ROZEWIE ul. Garnizonowa 40
84-120 **WŁADYSŁAWOWO,**
Tel. 58 774 44 11 , 58 674 80 69
www.grand.okulski.eu, mail: dyrekcja@okulski.eu
Bank Rumia Spółdzielczy, nr Konta : 81 8351 0003 0009 0346 3000 0010