

VH

VIA HOTEL
POLKOWICE

Powiedzcie Tak!

OFERTA WESELNA

Via Hotel Polkowice



Witamy,

Przed Wami wyjątkowy czas przygotowań do jednego z najważniejszych dni w życiu – ślubu i wesela.

Z doświadczeniem zdobytym na setkach organizowanych uroczystości możemy śmiało powiedzieć, że będzie to niezwykła chwila.

Zrobimy wszystko, co w naszej mocy, by zapewnić Wam najlepszą opiekę i wsparcie. Wykorzystamy naszą wiedzę i doświadczenie, by stworzyć dla Was piękny ślub i niezapomniane wesele.

Zadbamy o każdy szczegół – od kelnerów, kucharzy, przez dekoratorów, po cały zespół ludzi, którzy razem dopracują każdą część Waszego przyjęcia.

Naszą siłą są emocje i zaangażowanie, które wkładamy w każdą współpracę.

Każdą Parę traktujemy indywidualnie, zwracając uwagę nie tylko na Wasze oczekiwania, ale także na to, kim jesteście, co lubicie, jak spędzacie wolny czas i jaki styl życia prowadzicie.

Wasze potrzeby są dla nas priorytetem. Naszym celem jest stworzenie wesela, które będzie w pełni Wasze – wyjątkowe, osobiste i jedyne w swoim rodzaju.

To ma być Wasza opowieść!

Zrobimy wszystko, by Wasz ślub i wesele stały się niezapomnianymi chwilami!



Propozycja I

TRADYCYJE WESELE

- Idealne dla tradycjonalistów
- W pakiecie : powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 8 przekąsek, 3 kolacje ciepłe
- Apartament dla pary młodej w prezencie

Toast powitalny

Przywitanie chlebem i solą

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne (4 rodzaje do wyboru)

Rumszyk wieprzowy z duszoną papryką i cebulą
Tradycyjny kotlet mielony
Tradycyjny kotlet mielony z pieczarkami
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Roladka ze schabu faszerowana czosnkowym szpinakiem
Kotlet wieprzowy po szwajcarsku
Panierowany Kotlet schabowy
Pieczona karkówka w marynacie paprykowej
Pierś z kurczaka grillowana podana z pomidorami i mozzarella
Filet drobiowy po parysku
Fileciki drobiowe w sezamie
Filet z kurczaka z serem camembert
Podudzia i pałeczki z kurczaka

Dodatki (2 porcje na osobę)

Ziemniaki gotowane z cebulką
Kluski śląskie domowej roboty
Bukiet surówek
Sos pieczeniowy

Przekąski

Kompozycja wędlin gatunkowych
Kompozycja serów i wędlin
Pieczarki nadziewane z dipem tzatziki
Tradycyjny śledź z beczki w oleju podany z cebulką
Śledź po staropolsku w śmietanie
Słodko- pikantne skrzydełka w sezamie
Nuggetsy z dipem
Galaretki drobiowe z cytryną
Jajka w sosie tatarskim
Jajka w sosie borowikowym
Rostis z gzikiem

Befsztyk tatarski na swojskiejpajdzie
Kurczak w zalewie słodko kwaśnej
Pasztecik swojski z żurawiną i swojskim pieczywem
Sałatka z makaronem ryżowym i kurczakiem teryaki
Sałatka cesar
Sałatka jarzynowa
Sałatka z camembert i kurczakiem
Sałatka włoska (mix sałat / pomidor/mozzarella)

Kolacja ciepła (3 do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem/ paszteciki (kapusta – pieczarka)
Zupa gulaszowa po królewsku
Żurek po staropolsku z jajkiem i kiełbasą
Udka z kurczaka pieczone z ryżem curry (cebulka z pieczarką)
Gołąbki w sosie pomidorowym
Pierogi ruskie pieczone
Pierogi ruskie gotowane
Zupa grzybowa z makaronem

Napoje ciepłe

Kawa i herbata bez ograniczeń

Napoje zimne

Soki owocowe i woda mineralna bez ograniczeń

KOSZT 340ZŁ/OS

*W cenie pakietów standardowe nakrycie stołów obrusami, serwetkami.

**Pakiet nie uwzględnia dekoracji pokrowcami, kwiatami

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 3000zł

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

****uwzględniamy dietę wegetariańską,



Propozycja II

Wyjątkowe przyjęcie

- Odpowiednia na całonocne przyjęcie
- Wpakiecie Powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 9 przekąsek, 4 ciepłe kolacje, kompozycja owoców
- Pokrowce na krzesła
- Apartament dla pary młodej w prezencie

Toast powitalny

Zupa (1 do wyboru)

Rosół po królewsku z makaronem
Krem z pieczonego buraka
Krem z kalafiora z nutą białej czekolady
Krem pomidorowy-paprykowy z mozzarellą

Danie główne (5 rodzaje do wyboru)

Rumsztyk wieprzowy z duszoną papryką i cebulą
Tradycyjny kotlet mielony
Tradycyjny kotlet mielony z pieczarkami
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Roladka ze schabu faszerowana czosnkowym szpinakiem
Kotlet wieprzowy po szwajcarsku
Panierowany Kotlet schabowy
Pieczone karkówka w marynacie paprykowej
Pierś z kurczaka grillowana podana z pomidorami i mozzarellą
Filet drobiowy po parysku
Fileciki drobiowe w sezamie
Filet z kurczaka z serem camembert
Podudzia i pałeczki z kurczaka

Dodatki (2 porcje na osobę)

Ziemniaki gotowane z cebulką
Kluski śląskie domowej roboty
Bukiet surówek
Sos pieczeniowy

Przekąski

Kompozycja wędlin gatunkowych
Kompozycja serów i wędlin
Pieczarki nadziewane z dipem tzatziki
Tradycyjny śledź z beczki w oleju podany z cebulką
Śledź po staropolsku w śmietanie
Słodko- pikantne skrzydełka w sezamie
Nuggetsy z dipem
Galaretki drobiowe z cytryną
Jajka w sosie tatarskim
Jajka w sosie borowikowym
Rostis z gzikiem

Befszyk tatarski na swojskiej pajdzie
Kurczak w zalewie słodko kwaśnej
Paszтет swojski z żurawiną i swojskim pieczywem
Sałatka z makaronem ryżowym i kurczakiem teryaki
Sałatka cesar
Sałatka jarzynowa
Sałatka z camembert i kurczakiem
Sałatka włoska (mix sałat / pomidor/mozzarella
Sałatka z kurczakiem i ryżem curry
Sałatka hiszpańska z suszonym pomidorem i makaronem

Kolacja ciepła (4 do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem/ paszteciki (kapusta – pieczarka)
Zupa gulaszowa po królewsku
Żurek po staropolsku z jajkiem i kielbasą
Udka z kurczaka pieczone z ryżem curry (cebulka z pieczarką)
Gołąbki w sosie pomidorowym
Pierogi ruskie pieczone
Pierogi ruskie gotowane
Zupa grzybowa z makaronem
Zestaw mięs grillowanych

Napoje ciepłe

Kawa i herbata bez ograniczeń

Napoje zimne

Soki owocowe i woda mineralna bez ograniczeń

KOSZT 390ZŁ/OS

*W cenie pakietów standardowe nakrycie stołów obrusami, serwetkami.

**Pakiet nie uwzględnia dekoracji kwiatami

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 3000zł

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

****uwzględniamy dietę wegetariańską.

Poprawiny



Poprawiny

Zupa

Staropolski Żurek z jajkiem i kielbasą

Danie główne

Zestaw mięs grillowanych (karczek, szaszłyk, kielbasa śląska, kielbasa biała, karkówka w marynacie, filet z kurczaka, kaszanka z cebulą)

Dodatki

Pajda ze smalcem i ogórkiem
Ziemniaki opiekane
Sałatka grecka
Warzywa grillowane
Zestaw sosów (keczup, musztarda, tzatziki)

Przekąski

Sałatka jarzynowa / Sałatka Bawarska
Półmisek mięs z lokalnej wędzarni

Napoje ciepłe

Kawa i herbata bez ograniczeń

Napoje zimne

Woda mineralna bez ograniczeń
Soki owocowe 0,5l / os

KOSZT 150 ZŁ/OS

Dodatkowo Keg piwa 30l 600 zł

Uzupelnijcie menu

o inne dania



Zupy 10 zł /os

Krem z pieczonego buraka
Krem z kalafiora z nutą białej czekolady
Krem pomidorowy-paprykowy San Marzano
z mozzarellą
Krem serowy z chrupkim nachos
Staropolski żurek w chleбку

Ciepłe kolacje 40 zł / os

Policzki wołowe duszone w winie podawane z puree ziemniaczanym
Konfitowana noga z kaczki
Żeberka pieczone w zestawie z ziemniaczkami pieczonymi, sałatą lodową,
pomidorem, ogórkiem i sosem czosnkowym
Colonka pieczona z kapustą zasmażaną i ziemniaczkami

Przekąski 10 zł / os

Salatka lazur z gruszką i orzechami
Salatka z kawką, pistacjami i pomarańczą
Salatka z mango i grillowanym kurczakiem
Roladki z Szynki szwarcwaldzkiej z pomidorem suszonym
Carpaccio z buraka
Sakiewki francuskie z camembertem

Opcje wegetariańskie 40 zł / os

Camembert grillowany na mixie sałat z malinowym
sosem balsamicznym
Halloumi grillowany z frytkami z batatów
Makaron tagliatelle ze szpinakiem
Papryka faszerowana z ryżem i warzywami



Menu

Dla dzieci



4-12 lat

Dostępne od 5 osób przy wspólnym stoliku dziecięcym
Podawane talerzowo

Zupa pomidorowa z makaronem dla dzieci

Fileciki w Pańko

Frytki surówki

Nuggetsy

Tortilla

Zapiekanki mix

Przekąski słone i słodkie

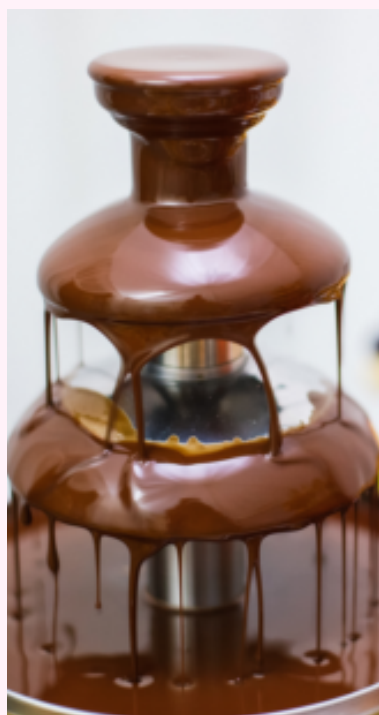
Spaghetti bolognese

Wartość oferty wynosi 200 zł od osoby
Oferta obejmuje wodę i soki owocowe bez ograniczeń
Maksymalna liczba dzieci wynosi 20

Ważne informacje

Jeśli chcecie, możecie przywieźć do nas swoje ciasta, tort i alkohol.
Pamiętajcie, aby słodkości były z cukierni lub posiadać odpowiednie oświadczenie sanitarne,
a ciasto było pokrojone.

Koszt ciasta naszej cukierni wynosi 20 zł / 2 kawałki ciasta za osobę
Porcja tortu wynosi 25 zł na osobę



Idealne atrakcje na Wasze wesele:

Stół wiejski

Proponujemy Państwu stół pełen świeżych i smacznych swojskich wyrobów najwyższej jakości, które doskonale sprawdzą się na przyjęciu weselnym. Mięsa wędzone są w lokalnej wędzarni, dzięki czemu mają Państwo pewność najwyższego standardu i wyśmienitego smaku.

Na stole wiejskim między innymi znajdą Państwo:

- wędzone mięsa
- boczek, polędwiczkę, szynkę, schab, kielbasę polską własnej roboty, kaszanke, pasztet własnej roboty oraz swojskie dodatki
- smalec własnej roboty, ogórki kiszane, pajdy swojskiego chleba.

Koszt – od 2000 zł

Sushi bar / Basic party

To klasyczne rolki Maki a także nigiri i hosomaki.

Prosto i z klasą! Zawsze obficie wypełniamy bufet i dbamy aby całość wyglądała oszałamiająco! W Pakiecie Podstawowym przygotowujemy 300 kawałków starannie przygotowanego przez nas sushi. Pakiet zawiera przygotowywanie sushi na żywo!

Cena – od 2999 zł

Rolling with love

To rolki typu "Dragon Roll" bogato zdobione owocami morza i autorskimi sosami. W Pakiecie Premium przygotowujemy 450 kawałków starannie przygotowanego przez nas sushi. Dodatkowo, częstujemy gości oryginalnymi, Japońskimi alkoholami. W trakcie przyjęcia do dyspozycji Państwa gości są dwie wykwalifikowane osoby. Elegancja pełną parą!

Cena – od 3899 zł

Candy Bar

Słodkości, słodkości, słodkości....

To jest to co dzieci lubią najbardziej. Ale nie tylko...

Nasz kącik umili czas Wszystkim Gościom weselnym i na pewno pozytywnie ich zaskoczy. W ofercie: cupcakes, cakepops, cakesicles, desery w kieliszkach, beziki, mini pavloves, makaroniki, mini tartaletki, eklerki, ptyśie, szarlotki i serniczki, szaszłyki owocowe w czekoladzie.

Istnieje możliwość przygotowania candy baru nawiązującego do wybranego motywu Państwa kolorystycznego.

Cena – od 1800 zł

Never ending story

Nasz sztandarowy pakiet to połączenie dwóch poprzednich opcji. Serwujemy zarówno klasyczne maki jak i nasze autorskie Dragon Roll's. Pakiet zawiera przygotowywanie sushi na żywo! W Pakiecie "Wesele bez końca" przygotowujemy 600 kawałków sushi oraz tatar, krewetki w tempurze i nasze autorskie desery! Dodatkowo, częstujemy gości oryginalnymi, Japońskimi alkoholami. Nasza obsługa będzie z Państwem do końca konsumpcji przygotowanego sushi. Pakiet zawiera przygotowywanie sushi na żywo!

Cena – od 4799 zł

Fontanna czekoladowa

Cena – od 1100 zł



IDEALNE ATRAKCJE NA WASZE WESELE:

Fotobudka

1200 zł

Barmix

Od 1000 zł

Napis love

350 zł

Fotolustro

1100 zł / 3h

Serce led

900 zł

Kompozycja
owoców

Od 400 zł

Fajerwerki

2500 zł / 3 min

Ciężki dym

800 zł

Złota
zastawa

Od 800 zł

Udekorowany
stół pod tort

300 zł / propozycja
naszych dekoratorów

500 zł / propozycja
indywidualna



Noclegi

POKOJE HOTELOWE

SZCZEGÓŁY OFERTY:

- > 8 pokoi
- > 17 miejsc noclegowych
- > Apartament dla Pary Młodej w Prezencie
- > doba hotelowa od 14.00 do 11.00
- > śniadanie w formie bufetu wliczone w cenę



CENA POKOJU DWUOSOBOWEGO PRZY ORGANIZACJI WESELA

> od 250 zł / pokój dwuosobowy



Noclegi dla Waszych Gości

Apartament dla Młodej Pary



Weselne promocje

**Planujecie ślub i wesele
w środku tygodnia?**

A może wesele zimą?

Zapytajcie naszego
menagera weselnego o

DODATKOWE KORZYŚCI!



Serdecznie zapraszamy!

Menager 783 147 664

Recepcja 76 722 22 22

biuro@viahotelpolkowice.pl

DODATKOWE INFORMACJE:

**WSZELKIE USTALENIA I WSTĘPNA REZERWACJA TERMINU OBOWIĄZUJĄ
PRZEZ 30 DNI LICZĄC OD DNIA ICH DOKONANIA.**

**PO TYM TERMINIE USTALENIA I REZERWACJA ZOSTAJĄ ANULOWANE. CENA
NA KOLEJNY SEZON MOŻE ULEC ZMIANIE O WARTOŚĆ STOPY INFLACJI.**

www.viahotel.pl



Via Hotel Polkowice
ul. Tadeusza Babisza 2a
59-100 Polkowice

Ważne notatki :)
