



PRZYJĘCIE WESELNE

Zapraszamy do kontaktu i rezerwacji sali.

Pozostaję do Państwa dyspozycji:

Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii

tel. 89 522 15 60, kom. 600 932 311

restauracja@hotel-warminski.com.pl

www.restauracjanowoczesna.pl

PROPOZYCJA I (do 7h) - OFERTA POWYŻEJ 30 OSÓB

319 zł/os.

NA POCZĄTEK:

Kieliszek wina musującego
Powitanie młodych chlebem i solą

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo - wołowy z makaronem
- Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa
- Krem z pomidorów z serkiem mascarpone

Danie główne (jedno do wyboru):

- Filet z kurczaka supreme, sos serowy, ziemniaki puree, warzywa karmelizowane w miodzie i occie orzechowym
- Polędwiczka wieprzowa owinięta w szynce parmeńskiej, sos grzybowy, ziemniaki rosti, groszek cukrowy

Deser (podany w bufecie, dwa ciasta do wyboru):

- Owoce sezonowe
- Mini tarty z owocami
- Mini deserki **2 szt./os.**
- Sernik cyrulkonowo - miodowy
- Szarlotka
- Tarta czekoladowa

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (zakąski zimne podane w stołach 10% ceny propozycji):

- Deska mięs wędzonych, pasztet, smalec, ogórki
- Rilletes z kaczki, chutney z czerwonej cebuli
- Matias, sos tatarski
- Galaretki z golonki, jajko przepiórcze, cebulka perlowa
- Strucla z krewetkami, salsa mango, kolendra
- Mini babeczki z tatarem z wędzonego pstrąga, ogórek, jabłko Grany Smith
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekon, grzanki
- Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy
- Tatar wołowy - **podany jednorazowo w bufecie**

BUFET DAŃ GORĄCYCH (do 2h):

- Udziec z kurczaka owinięty w bekonie
- Sajgonki z warzywami, sos sweet chili
- Ziemniaki opiekane
- Surówka

II DANIE GORĄCE (podane w bufecie, jedno do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Staropolski żurek

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

- Ekspres do kawy
- Wybór herbat
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
- Woda z cytryną
- Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)

PROPOZYCJA DZIECIĘCA (do 11 lat)

60% ceny propozycji

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo - wołowy z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru):

- Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria
- Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki puree, surówka z marchewki
- Ryba w kukurydzianej panierce, ziemniaki puree, brokuł

MENU WEGETARIAŃSKIE

w cenie propozycji

MENU SERWOWANE:

Zupa (jedna do wyboru):

- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem z białych warzyw, oliwa koperkowa, czarnuszka

Danie główne (jedno do wyboru):

- Curry z zielonej fasolki, wędzone tofu, cieciora, mleko kokosowe, ryż
- Bułeczki baozi z tofu, chili i trawą cytrynową, kolendra, surówka z białej kapusty
- Chrupiące sajgonki z kimchi, warzywa stri - fry, sos słodko - pikantny

WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

PRZYSTAWKA

Serwowana indywidualnie przed obiadem - 32 zł/os.

- Roladka z buraka, łosoś Grawlax, cream cheese, puree z pieczonych jabłek, grzanka
- Wędzona polędwiczka z dorsza, puree z zielonego groszku, kompresowane jabłko
- Wegańska roladka z bakłażana, wędzone tofu, suszony pomidor, kolendra, sos paprykowy

SUSHI

Podane jednorazowo w bufecie

- Sushi Rolls Philadelphia (łosoś, ogórek, awokado, serek Philadelphia) - **89 zł/16szt.**
- Sushi Rolls z warzywami (marchew, papryka, ogórek, awokado, serek Philadelphia) - **69 zł/16szt.**

ALKOHOL

Alkohol będący własnością gości 15 zł/os.

WINO:

- Wino domu wytrawne białe/czerwone Conquesta - 60 zł/0,75l
- Wino półwytrawne białe/czerwone Tbilvino Sachino - 75 zł/0,75l
- Wino półsłodkie białe/czerwone/różowe Villa Rosale - 60 zł/0,75l

WÓDKA:

- Wódka Wyborowa - 70 zł/0,5l
- Wódka Finlandia - 85 zł/0,5l

INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci do lat 2 (bez świadczeń) - **gratis**
- Koszt od osoby będącej obsługą przyjęcia (DJ, kamerzysta, fotograf itp.) - **50% ceny propozycji**
- Istnieje możliwość bezpłatnego skorzystania z nagłośnienia hotelowego oraz rzutnika z ekranem
- Tort goście dostarczają samodzielnie bez ponoszenia dodatkowych opłat, serwis produktów dostarczanych (wiejski stół, ciasta) przez gości **15 zł/os.**
- Goście dostarczają pojemniki jednorazowe do spakowania pozostałego jedzenia z uroczystości. Koszt pojemnika jednorazowego **1 zł/szt.**
- W ofercie hotelu znajdziecie Państwo 134 klimatyzowane pokoje typu Standard, Superior, Business Class, Executive dla swoich gości.
- Parking dla gości - **gratis**

WARUNKI REZERWACJI

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 PLN, na miejscu (gotówką/kartą) lub przelewem.
Chęć otrzymania faktury VAT należy zgłosić przed wpłatą zadatku.

DANE DO PRZELEWU:

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.
ul. Kołobrzeska 1 10-442 Olsztyn
Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877
Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby na którą dokonywana była rezerwacja.

Zadatek jest bezzwrotny, w wyjątkowych sytuacjach zwrot zadatku jest możliwy w formie vouchera do wykorzystania w restauracji (dotyczy wyłącznie dań z karty).

Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych

Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy najpóźniej na dwa tygodnie przed uroczystością

Oferta ważna do 31.12.2027r.