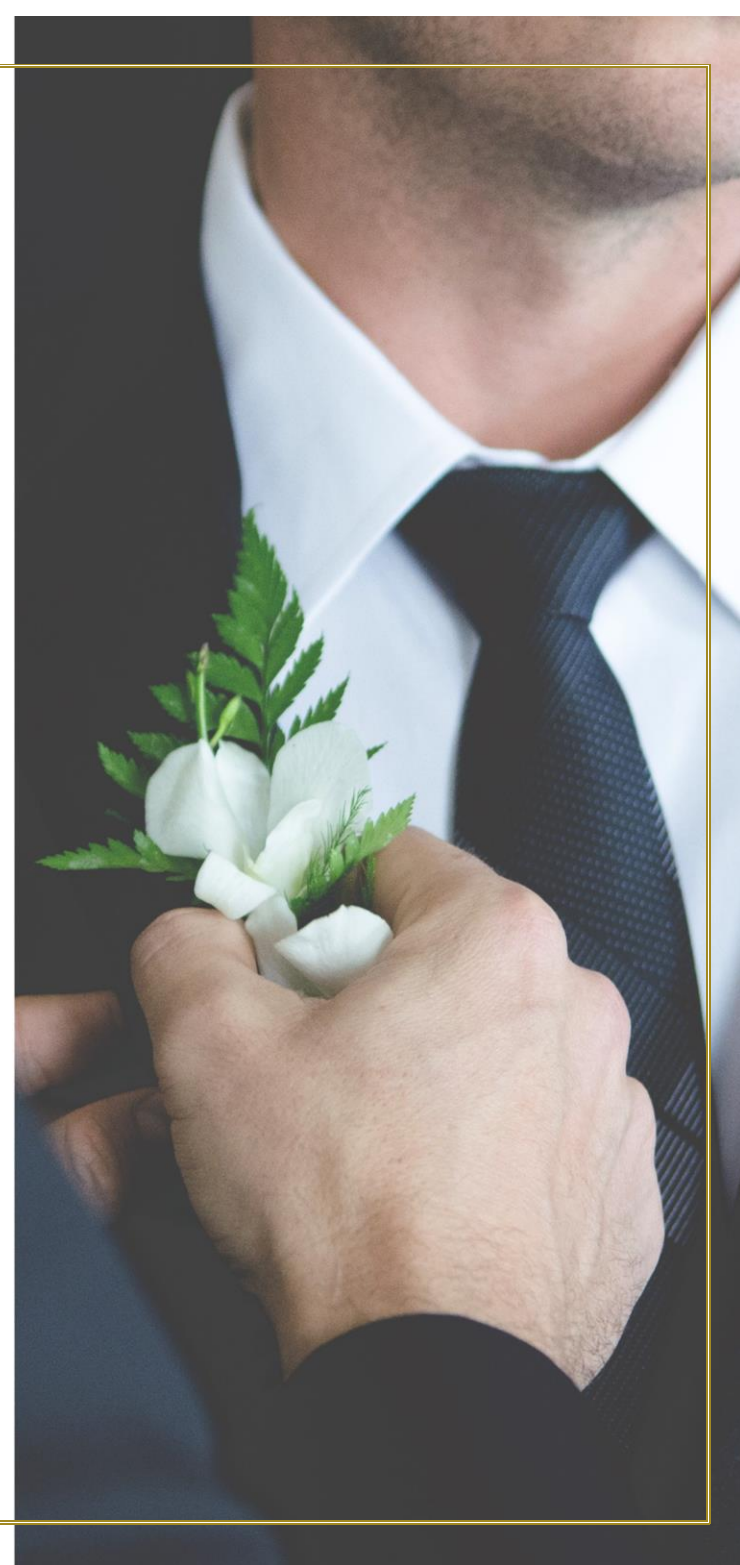


 **WILLA PORT**
art & BUSINESS ★ ★ ★ ★

OFERTA
Weselna
NAD BRZEGIEM JEZIORA...



Każda para młoda jest wyjątkowa...

Niezwykły ślub i niezwykła miłość sprawią, że ten dzień będzie naprawdę doskonały.
Pomożemy Państwu to spełnić. Chcemy podzielić się naszym uroczym miejscem,
jakim jest Hotele Willa Port art & Business****

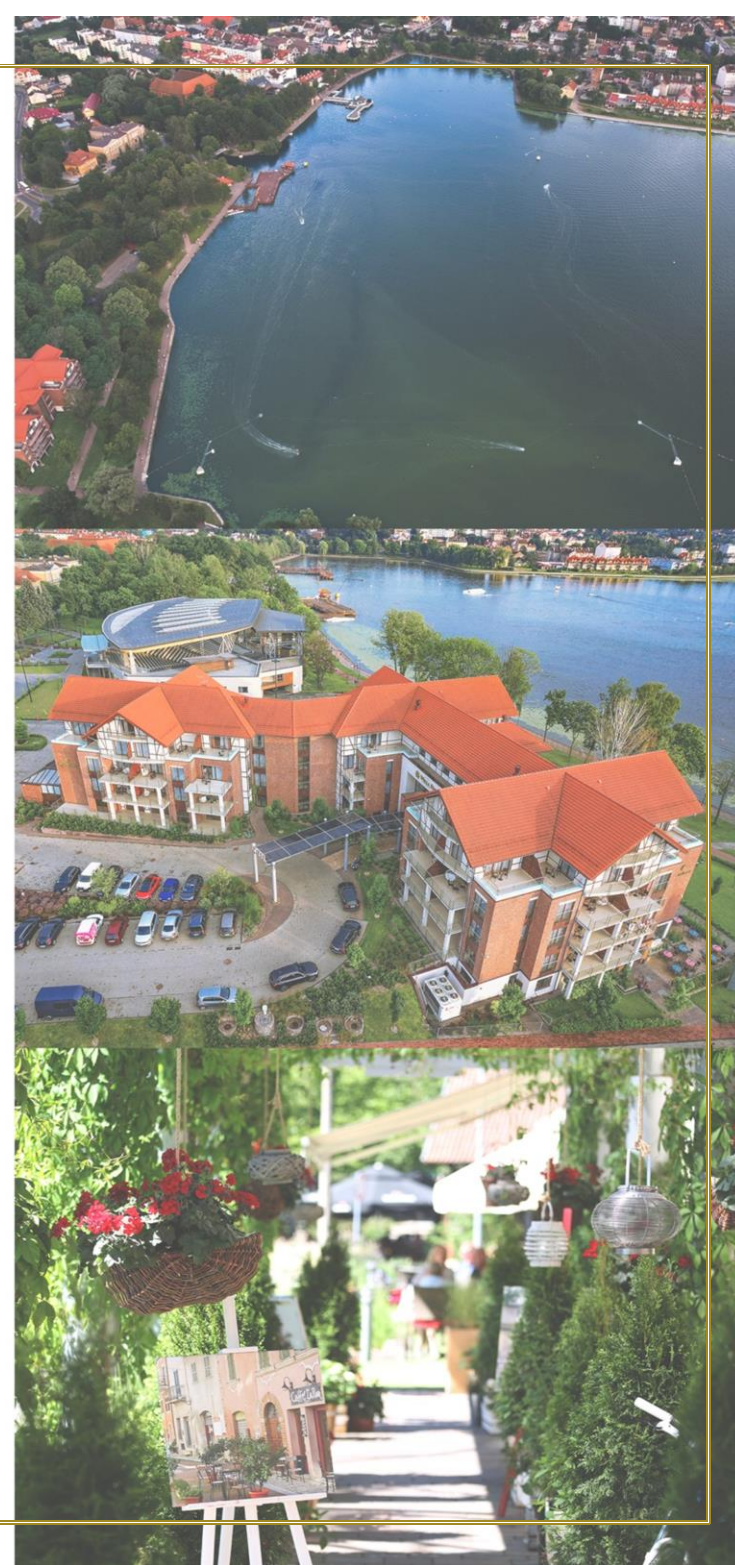
- HOTEL WILLA PORT ART & BUSINESS**** -

Oferujemy prestiżowe miejsce w centrum miasta, elegancką i klimatyzowaną salę,
długoletnie doświadczenie, wykwalifikowaną kadrę, indywidualne podejście do
klienta, wysmienite potrawy, wyjątkowe menu, kreatywność i świeżość w działaniu
a także opiekę Event Managera.

- UDOSTĘPNIAMY -

84 przestronnych pokoi wyposażonych w TV z płaskim ekranem na pilota, klimatyzację,
minibar, sejf, duże okna, kosmetyki do kąpieli, suszarki,
duże tarasy widokowe z wygodnym bujanym fotelem..

Dodatkowo dla Gości hotelowych udostępniona jest prasownia,
lobby z widokiem na jezioro, basen solankowy, sauna sucha, sauna mokra oraz jacuzzi.





- RESTAURACJA AQUA MARINA -

To wyjątkowa i klimatyczna restauracja z widokiem na jezioro. Na co dzień serwuje bogate bufety śniadaniowe z elementami regionalnego menu oraz produktami własnoręcznie przygotowanymi przez naszą wykwalifikowaną kadrę, jak i smakowite obiadowe dla Gości hotelowych.

Organizowane są tu jubileusze, wieczory tematyczne oraz wesela... Sala



- MENU WESELNE -

PROPOZYCJA I | Menu: 175pln / osobę

----- Powitanie chlebem i solą -----

- PRZYSTAWKA -

Pasztet z jelenia z sosem żurawinowym na chrupiącej francuskiej bagietce

- ZUPA -

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z kluskami domowymi z pietruszką

- DANIA GŁÓWNE SERWOWANE -

Zrazy wołowe nadziewane warzywami, bekonem i grzybami w sosie pieczeniowym z kopytkami ziemniaczanymi oraz buraczkami glazurowanymi w miodzie

- BUFET ZIMNY RYBNY I WEGETARIAŃSKI -

Śledzie staropolskie przygotowane w 3 rodzajach:

Śledź z żurawiną

Śledź z pieczarką

Śledź z cebulą i jabłkiem

Krucze słone babeczki z musem z ryb wędzonych

Mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorów z sosem pesto

- BUFET ZIMNY MIĘSNY -

Półmiski mięs pieczonych i wędzonych:
szynka pieczona i wędzona dymem olchowym
karczek wędzony

karkówka marynowana w ziołach i pieczona

Sos tatarski, sos czosnkowy

Wybór dwóch pasztetów:
drobiowy z tymiankiem oraz wieprzowy z borówką

Tortilla z wieprzowiną i warzywami

- BAR SAŁATKOWY -

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Salata z grillowanym kurczakiem i grzankami

3 rodzaje zielonych sałat

Warzywa: pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone, papryka kolorowa, kiełki rzodkiewki, kiełki słonecznika, rzodkiewka, szczypior

Dodatki:

pestki dyni, pestki słonecznika, ziarno sezamu, czarnuszka, grzanki pełnoziarniste

Sosy smakowe na bazie winegret

Pikle : ogórki , pieczarki marynowane, oliwki, marynowana papryka.

Pieczywo, masło

-Danie gorące serwowane o godzinie 20.00-

Szynka duszona w sosie z grzybów leśnych podana z ziemniakami puree z musztardą francuską oraz soczystą surówką z czerwonej kapusty i jabłka

-Danie gorące serwowane o godzinie 22.30-

Dorsz w ziołowej otoczce podany z ryżem z kolorowymi warzywami i delikatnym sosem z szyszkami rakowymi

-Zupa podczas całej uroczystości w bufecie-

Zupa gulaszowa z szalotkami i wiejskim pieczywem

-Napoje-

Woda gazowana i niegazowana, z cytryną i miętą

Herbaty: szeroki wybór herbat

Kawa (ekspres automatyczne z wieloma rodzajami kawy)

- MENU WESELNE -

PROPOZYCJA II | Menu: 250pIn / osobę

----- Powitanie chlebem i solą -----
Aperitif: wino musujące

- PRZYSTAWKA -

Carpaccio z wędzonej piersi kurczaka z owocami borówki i listkami młodej sałaty

- ZUPA W WAZACH -

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem

- DANIA GŁÓWNE W PÓLMISKACH -

Smażony dorsz na złoto | Pieczone udka kurczaka
Zrazy wołowe z ogórkiem i boczkiem z sosem pieczeniowym
Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree ziemniaczane | Kasza pęczak z cebulą
Buraczki zasmażane | Tradycyjna surówka z białej kapusty | Mizeria
Bukiet sałat zielonych z sosem winegret

- DESER -

Wiśnie gorące duszone w czerwonym winie z lodami i bita śmietaną

- BUFET ZIMNY ZAKĄSEK MIĘSNYCH I PIECZYSTYCH -

Pasztet z dziczyzny z żurawinami | Tymbaliki wieprzowe | Mini tatar tradycyjne
Karkówka marynowana i pieczona na różowo z sosem Dijon | Półmiski mięs pieczonych
wędzonych | szynka pieczona i wędzona, karczek wędzony, karkówka marynowana w
ziołach i pieczona | Sos tatarski | Ćwikła z chrzanem

- BUFET ZIMNY DAŃ RYBNYCH -

Śledzie staropolskie przygotowane w 3 rodzajach:
Śledź z żurawiną | Śledź z pieczarką | Śledź z cebulą i jabłkiem
Krucze słone babeczki z musem z ryb wędzonych
Wędzony pstrąg z musem koperkowym
Kolorowa terrina rybna w glonach nori z oliwkami

- BAR SAŁATKOWY -

Sałata z grillowanym kurczakiem i grzankami | Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałata zielona z pleśniowym serem i owocami | 3 rodzaje zielonych sałat

Warzywa: pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone,
papryka kolorowa, kiełki rzodkiewki, kiełki słonecznika, rzodkiewka, szczypior

Dodatki:

pestki dyni, pestki słonecznika, ziarno sezamu, czarnuszka, grzanki pełnoziarniste

Sosy smakowe na bazie winegret

Pikle : ogórki , pieczarki marynowane, oliwki, marynowana papryka.

Pieczywo, masło

- DANIA GORĄCE W BUFECIE -

Indyk w sosie śmietanowym aromatyzowany świeżym tymiankiem
Polędwiczki wieprzowe pieczone z sosem z grzybów leśnych
Soczyste żeberka marynowane w miodzie podane na kapuście
Zupa gęsta gulaszowa z pieczywem wiejskim | Filety rybne w sosie koperkowym
Ziemniaki puree | Ryż kolorowy | Kasza bulgur z cebulą | Warzywa na gorąco

- DESERY

Biszkopt z kremem, owocami i galaretką | Babeczki toffi i czekoladowe
Jabłecznik | Krem brule | Sernik krakowski | Panna Cotta z owocami | Owoce

- Zupa podczas całej uroczystości w bufecie -

Zupa gulaszowa z szalotkami i wiejskim pieczywem

- Napoje -

Woda gazowana i niegazowana, z cytryna i miętą

Herbaty: szeroki wybór herbat

Kawa : espresso, kawa z mlekiem, cappuccino, latte

- MENU WESELNE -
PROPOZYCJA III | Menu: 295pln / osobę

----- Powitanie chlebem i solą -----
Aperitif: wino musujące

- PRZYSTAWKA -

Tradycyjny tatar wołowy z grzybami marynowanymi, cebulą i ogórkiem podany z jajkiem przepiórczym i świeżo mielonym czarnym pieprzem na zapiekany chleb wiejskim

- ZUPA -

Consomme wołowo-drobiowe z kluskami pietruszkowymi

- DANIA GŁÓWNE -

Udo kaczki w towarzystwie gruszki gotowanej w czerwonym winie i sosu z suszonej żurawiny buraczano-ziemniaczany gratin

- DESER -

Deser bezowy z waniliowym kremem mascarpone podany na sosie z malin i limonki

- DANIA CIEPŁE W BUFECIE -

- Zupy -

Krem z pomidorów z serem feta i bazylią | Flaczki staropolskie

- Danie Główne -

Sola z pieca w sosie szczypiorkowym | Pieczony karczek z jałowcowej marynaty duszor w esencjonalnym sosie grzybowo cebulowym

Ragout drobiowe z szynką parmeńska i białą cebulą | Udka kurczaka pieczone
Ziemniaczane kartacze otulone duszoną cebulką

- Dodatki -

Gładkie puree ziemniaczano-selerowe | Delikatna zapiekanka z pieczonych buraków
Duet jaśminowego i dzikiego ryżu | Bukiet warzyw z maślanej emulsji
Brokuły z prażonymi migdałami

**- BUFET ZIMNYCH DAŃ
RYBNYCH I WEGETERIAŃSKICH -**

Wędzone ryby w całości: łosoś i pstrąg
Trio Siekanych tatarów: ze śledzia, z pstrąga, z łososia
Carpaccio z łososia norweskiego
Capresse z pomidorami
Grillowany bakłażan z ziołowej marynaty rolowany z serem feta
Ogórek nadziewany ziołowym twarożkiem

**- BUFET ZIMNY ZAKĄSEK
MIĘSNYCH I PIECZYSTYCH -**

Paleta dojrzewających i wędzonych mięs:
szynka pieczona i wędzona, karczek wędzony, polędwiczka wieprzowa dojrzewająca,
karkówka marynowana w ziołach i pieczona
Paszтет z dziczyzny z żurawinami
Tymbaliki wieprzowe
Śliwka wędzona zawijana w boczek
Karkówka marynowana

- BUFET SAŁATKOWY -

Sałata z grillowanym filetem kurczaka
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałata zielona z pleśniowym serem i owocami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi i jabłka

- BAR SAŁATKOWY -

3 rodzaje zielonych sałat

Warzywa: pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki czarne i zielone, papryka kolorowa
kietki rzodkiewki, kietki słonecznika, rzodkiewka, szczypior

Dodatki:

Pestki dyni, pestki słonecznika, ziarno sezamu, czarnuszka, grzanki pełnoziarniste

Sosy smakowe na bazie winegret

Pikle : ogórki , pieczarki marynowane, oliwki, marynowana papryka.

Pieczyno, masło

- Live Cooking – pokaz kulinarny z daniem szefa kuchni -

- DESERY

Biszkopt z kremem, owocami i galaretką

Babeczki toffi i czekoladowe

Jabłecznik

Krem brule

Sernik krakowski

Panna Cotta z owocami

Owoce

-Zupa podczas całej uroczystości w bufecie-

Zupa gulaszowa z szalotkami i wiejskim pieczywem

-Napoje-

Woda gazowana i niegazowana, z cytryną i miętą

Herbaty: szeroki wybór herbat

Kawa : espresso, kawa z mlekiem, cappuccino, latte



- OFERTA WESELNA Z KLASYCZNYMI POLSKIMI DANIAMI-

| WESELE propozycja I CENA: 175pln | WESELE propozycja II CENA: 250pln | WESELE propozycja III CENA: 295pln |
|---|--|---|
| <i>Chleb weselny na powitanie</i> | <i>Chleb weselny na powitanie</i> | <i>Chleb weselny na powitanie</i> |
| <i>Obiad serwowany klasycznie</i> | <i>Obiad serwowany na półmiskach oraz zupa w wazie</i> | <i>Obiad 4-daniowy serwowany klasycznie</i> |
| <i>Bufet zimnych zakąsek mięsnych</i> | <i>Bufet zimnych zakąsek mięsnych</i> | <i>Bogaty bufet zakąsek mięsnych</i> |
| <i>Bufet zimnych zakąsek rybnych</i> | <i>Bufet zimnych zakąsek rybnych</i> | <i>Bufet zimnych zakąsek rybnych</i> |
| <i>Bufet saładowy</i> | <i>Bufet saładowy</i> | <i>Bufet saładowy</i> |
| <i>Gorąca zupa w bufecie</i> | <i>Ciasta w bufecie</i> | <i>Ciasta w bufecie, Owoce</i> |
| <i>Danie serwowane gorące I</i> | <i>Dania gorące w bufecie przez całą noc</i> | <i>Dania mięsne i rybne w formie bufetu</i> |
| <i>Danie serwowane gorące II</i> | <i>Zupy w bufecie przez całą noc</i> | <i>Zupy w bufecie przez całą noc</i> |
| <i>Napoje gorące: kawa, herbata</i> | <i>Napoje gorące: kawa, herbata</i> | <i>Live cooking z menu szefa kuchni</i> |
| <i>Woda niegazowana z cytrusami</i> | <i>Woda niegazowana z cytrusami</i> | <i>Woda niegazowana z cytrusami</i> |
| - | - | <i>Napoje gorące: kawa, herbata</i> |
| - | <i>Wino musujące na toast</i> | <i>Wino musujące na toast</i> |
| <i>Poprawiny z bufetem 3-godzinnym: 65.00</i> | <i>Poprawiny z bufetem 3-godzinnym: 65.00</i> | <i>Poprawiny z bufetem 3-godzinnym: 65.00</i> |
| <i>Podstawowa dekoracja stołu</i> | <i>Podstawowa dekoracja stołu</i> | <i>Podstawowa dekoracja stołu</i> |
| <i>Apartament dla Nowożeńców</i> | <i>Apartament dla Nowożeńców</i> | <i>Apartament dla Nowożeńców</i> |

- CENNIK OPEN BARÓW -

w czasie trwania open baru ilość każdego napoju nie jest ograniczona

| OPEN BAR – PODSTAWOWY Całość imprezy: 70,00 zł | OPEN BAR – PREMIUM wraz z usługą barmańską przez całą imprezę Całość imprezy: 95.00 zł | OPEN BAR – PRESTIGE wraz z usługą barmańską przez całą imprezę Całość imprezy: 135.00 zł |
|---|--|--|
| <p>Alkohole i dodatki:</p> <p>Wino białe Wino czerwone Piwo Kormoran Wódka (do wyboru: Wyborowa, Bols, Maximus, Żubrówka, Żołądkowa Gorzka) Likiery i syropy Monin, Owoce Soki owocowe Napoje gazowane</p> | <p>Alkohole i dodatki:</p> <p>Wino białe, Wino czerwone Piwo Kormoran Wódka (do wyboru: Wyborowa, Bols, Maximus, Żubrówka, Żołądkowa Gorzka) Whisky Gordons Gin Martini (do wyboru: bianco, rosso) Tequila Olmeca Likiery i syropy Monin Owoce Soki owocowe Napoje gazowane</p> | <p>Alkohole i dodatki:</p> <p>Wino białe Wino czerwone Piwo Kormoran Wódka Finlandia Absolut (do wyboru opcja smakowe) Whisky Ballantines lub Jack Daniels Rum Havana / Bacardi Gordons Gin Martini (do wyboru: bianco, rosso) Tequila Olmeca Likiery i syropy Monin Owoce puree owocowe Monini</p> |

