

**HOTEL FALKO**



*Business & Leisure*

## WESELE W HOTELE FALKO\*\*\*

HOTEL FALKO\*\*\* TO OBIEKT IDEALNY NA PRZYJĘCIE WESELNE, POŁOŻONY W OKOLICY PIĘKNEGO PARKU. ELEGANCKI WYSTRÓJ, MIŁA I WYKWALIFIKOWANA OBSŁUGA ORAZ WYŚMIENITE DANIA NASZEGO SZEFA KUCHNI TWORZĄ NIEPOWTARZALNĄ ATMOSFERĘ TEGO MIEJSCA. PRAGNIEMY UCZYNIĆ JEDEN Z NAJPIĘKNIEJSZYCH DNI W PAŃSTWA ŻYCIU WYJĄTKOWYM I PEŁNYM PIĘKNYCH WSPOMNIENÍ.

POSIADAMY WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W ORGANIZACJI PRZYJĘĆ WESELNYCH. ZADBAMY O KAŻDY, NAWET NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ PRZYJĘCIA. ZATROSZCZYMY SIĘ O CEREMONIĘ POWITALNĄ I TO, CO ODGRYWA BARDZO WAŻNĄ ROLĘ W DNIU WESELA – WYKWINTNE MENU, A NAD CAŁĄ OPRAWĄ WYDARZENIA OD POCZĄTKU DO KOŃCA CZUWAĆ BĘDZIE KOORDYNATOR PRZYJĘCIA.



# Menu weselne Lux

280 ZŁ / OSOBA

Kieliszek wina musującego  
Ozdobny chleb na powitanie

## Zupa

Tradycyjny rosół z makronem

Zupa krem do wyboru: z białych warzyw, z kalafiora  
z pomidorów, z pieczarek

## Danie główne

( serwowane na półmiskach - 2 porcje mięsa na osobę )

Tradycyjny De Volaille

Zraz staropolski

Kacze udo z sosem z pieczonych jabłek

Schab z kością z demi glace

Pieczeń z szynki w sosie borowikowym

Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem i mozzarellą w  
lazurowym sosie

Roladka z pstrąga z sosem kaparowym

Stek z kalafiora - **opcja vege**

Ziemniaki gotowane

Frytki

Warzywa blanszowane

Buraczki zasmażane

Bukiet surówek

### **Deser do wyboru:**

Ciasta mieszane ( 200 g. / osoba, smaki do wyboru )  
Kawa / herbata - bez ograniczeń

### **Zakąski zimne ( 4 porcje / osoba )**

Roladka nadziewana brokułami, fetą i zielonym pieprzem  
Schab z musem z papryki i rukolą  
Plastry pieczonej karkówki przekładane chrzanem  
Roladka szpinakowa z mascarpone  
Rost z śmietanowym serkiem i łososiem wędzonym  
Plastry marynowanego indyka z musem z tuńczyka i kaparami  
Pstrąg w galarecie  
Śledzik w sosie śmietanowym

Salatka jarzynowa

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem


Salata grecka z fetą i oliwkami

Pieczyno mieszane / masło

### **Specjał Szefa kuchni:**

Szynka pływająca serwowana przez szefa kuchni  
podana z kaszą, ziemniaki pieczonymi i ogórkiem

### **Barszcz czysty**



**Istnieje możliwość dowiezenie własnych ciast,  
tortu oraz napojów bez dodatkowych opłat.**

**Ponadto w cenie:**

Pokój dla nowożeńców ze śniadaniem

Parkiet taneczny

Pokrowce na krzesła

Czerwony dywan przed wejściem do hotelu

Parking dla gości weselnych

**Dzieci :**

**dzieci do lat 3 bezpłatnie**

**dzieci do lat 12 - 50% ceny**



**Dodatkowo istnieje możliwość domówienia:**

Tort weselny od 120 zł / kg

Ciasta 60zł / kg

Owoce - 120 zł patera

Pakiet napojów 35 zł / osoba

( Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki, woda mineralna )

**Live cooking 1200 zł / godzina**

( tatar z polędwicy, krewetki )

**Stół wiejski 1500 zł**

( swojskie wędliny, kielbasy, kabanosy, pieczone mięsa, pasztet, smalec, wiejski chleb, danie na ciepło w kociołku )

**Fontanna czekoladowa 1000 zł**

( czekolada, świeże owoce, rurki, pianki marshmallow )

**Gwarancją rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w kwocie 3000 zł.**

# Menu weselne De Lux

350 zł / osoba

Kieliszek wina musującego  
Ozdobny chleb na powitanie

## Przystawka:

Marynowany łosoś z musem chrzanowym

## Zupa:

Tradycyjny rosół z makronem

Zupa krem do wyboru: z białych warzyw, z kalafiora  
z pomidorów, z pieczarek

## Danie główne:

**(serwowane na półmiskach - 2,5 porcji na osobę )**

Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem, pomidorkami  
koktajlowymi w lazurowym sosie

Zraz staropolski

Tradycyjny De Volaille

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Kacze udo na sosie z pieczonych jabłek

Sandacz w sosie kaparowym

Stek z kalafiora - **opcja vege**

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

Frytki

Warzywa blanszowane

Buraczki zasmażane

Bukiet surówek

### **Deser:**

Kawa / herbata bez ograniczeń

Ciasta mieszane ( 200 g. / osoba, smaki do wyboru )

### **Zakąski zimne ( 4 porcje / osoba ):**

Rolada z kaczki

Roladki schabowa z musem z papryki i rukolą

Schab nadziewany borowikami

Roladka szpinakowa z mascarpone

Plastry marynowanego indyka z musem z tuńczyka i kaparami

Łosoś z paluszkiem krabowym

Pstrąg w galarecie

Salatka z serem brie, orzechami i gruszką

Carpaccio z buraka z fetą

Salatka jarzynowa

Pieczywo mieszane / masło

### **Na ciepło do wyboru:**

Żeberka w sosie BBQ

Udko pieczone

Łódeczki z farszem węgierskim

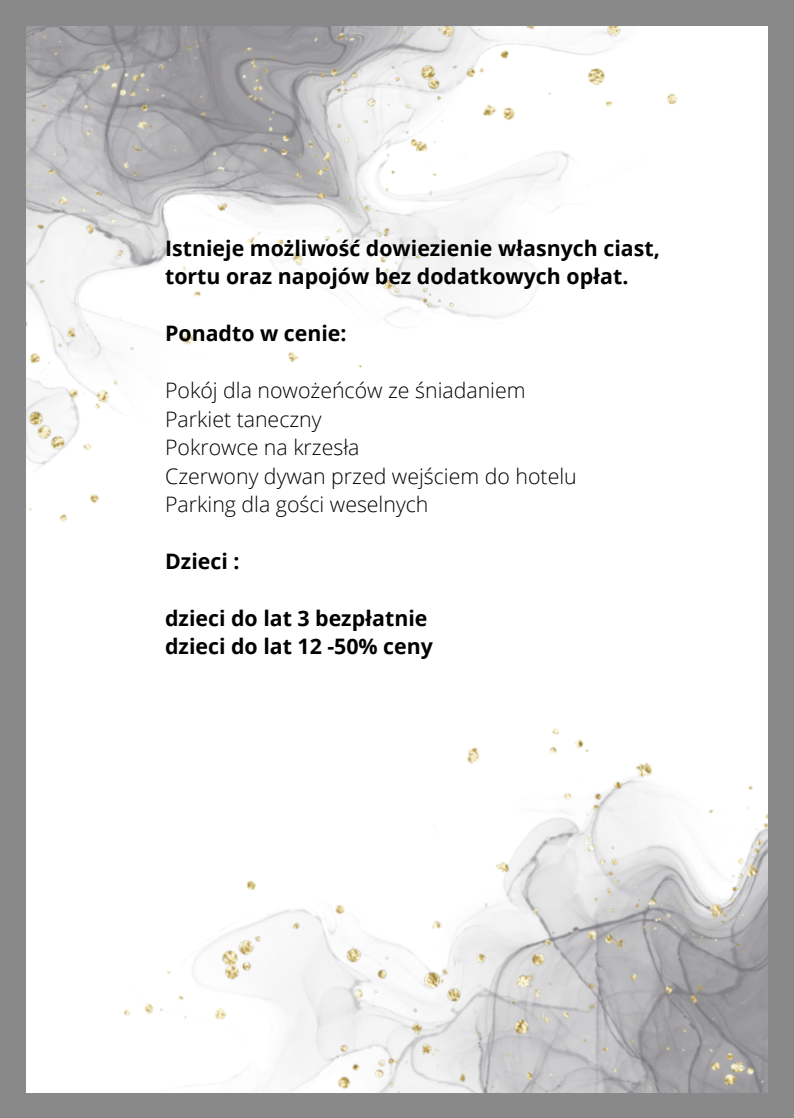
Bakłażan nadziewany kaszą i warzywami - **opcja vege**

### **Specjał Szefa kuchni:**

Szynka płonąca serwowana przez szefa kuchni podana z kaszą, ziemniaki pieczonymi i ogórkiem.

### **Barszcz czysty**

**Napoje zimne bez ograniczeń** ( Cola, Cola, Fanta, Sprite, soki, woda mineralna )



**Istnieje możliwość dowiezenie własnych ciast,  
tortu oraz napojów bez dodatkowych opłat.**

**Ponadto w cenie:**

Pokój dla nowożeńców ze śniadaniem

Parkiet taneczny

Pokrowce na krzesła

Czerwony dywan przed wejściem do hotelu

Parking dla gości weselnych

**Dzieci :**

**dzieci do lat 3 bezpłatnie**

**dzieci do lat 12 -50% ceny**

**Dodatkowo istnieje możliwość domówienia:**

Tort weselny od 120zł / kg

Ciasta 60 zł / kg

Owoce 120 zł / patera

Pakiet napojów 35 zł / osoba

( Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki, woda mineralna )

**Live cooking 1200 zł / godzina**

( tatar z polędwicy, krewetki )

**Stół wiejski 1500 zł**

( swojskie wędliny, kielbasy, kabanosy, pieczone mięsa, pasztet, smalec, wiejski chleb, danie na ciepło w kociołku )

**Fontanna czekoladowa 1000 zł**

( czekolada, świeże owoce, rurki, pianki marshmallow )

**Gwarancją rezerwacji jest podpisanie umowy i  
wpłata zadatku w kwocie 3000 zł.**

# Poprawiny

100 zł / osoba

## Zupa

Żurek staropolski z jajkiem i białą kielbasą

## Danie główne:

Zraz wieprzowy / sos kurkowy / ziemniaki / buraczki  
zasmażane

## Napoje zimne, gorące bez ograniczeń

Czas trwania poprawin 5 godzin.