HOTEL FALKO

★ ★ ★

Business & Leisure

WESELE W HOTELU 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 wspomnień.

Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych. Zadbamy o każdy, nawet najdrobniejszy 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.



WWW.HOTELFALKO.PL

TEL. 696 012 023

Menu weselne Lux

310 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
Kapusta zasmażana
Bukiet surówek

Deser:
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
Rosti z śmietanowym serkiem i łososiem wędzonym
Plastry marynowanego indyka z musem z tuńczyka i kaparami
Łosoś w galarecie
Śledzik w sosie śmietanowym

Sałatka jarzynowa
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałata grecka z fetą i oliwkami
Pieczywo mieszane / masło

Specjał Szefa kuchni:
Szynka płonąca serwowana przez szefa kuchni
podana z kaszą, ziemniaki pieczonymi i ogórkiem

Barszcz czysty

Istnieje możliwość dowiezienie 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 40 zł / osoba
(Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki, woda mineralna)
Opakowania biodegradowalne - 50 zł

Live cooking 1200 zł / godzina
(tatar z polędwicy, krewetki)

Stół wiejski 1500 zł
(swojskie wędliny, kiełbasy, 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 5000 zł.

Menu weselne De Lux

385 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 koktailowymi 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
Sałatka z serem brie, orzechami i gruszką
Carpaccio z buraka z fetą
Sałatka 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 dowiezienie 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 40 zł / osoba
(Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki, woda mineralna)

Live cooking 1200 zł / godzina
(tatar z polędwicy, krewetki)

Stół wiejski 1500 zł
(swojskie wędliny, kiełbasy, 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 5000 zł.

Poprawiny

120 zł / osoba

Zupa

Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą

Danie główne:

Zraz wieprzowy / sos kurkowy / ziemniaki / buraczki zasmażane

Napoje zimne, gorące bez ograniczeń

Czas trwania poprawin 5 godzin.

Wynajem sali 1000 zł