

MENU I



MENU WESELNE SERWOWANE - 299zł/osoba

Przywitanie Gości:

- kieliszek wina musującego

Przystawki: (do wyboru jedna)

- rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- sałatka panzanella (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylia), wędzona mozzarella
- gravlax z łosia w cytrusach, konfitura z pomidorów z chilli, kwaśna śmietana, czarne oliwki
- tatar wołowy, majonez chlebowy, prażona komosa ryżowa

Zupy: (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

Dania główne: (do wyboru jedno)

- żeberko wieprzowe grillowane na ogniu, domowy sos bbq, puree ziemniaczane, kiszzone warzywa
- sandacz, puree z kalafiora z palonym masłem, gratin ziemniaczany, sos cytrynowy z rozmarynem
- policzek wieprzowy, sos bbq na wędzonej śliwce, pieczona marchewka, pomme puree
- pierś z kurczaka supreme, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki, sos z pieczonych skrzydełek z kurczak
- tradycyjny kotlet schabowy, grillowane ziemniaki z koperkiem, mizeria z olejem z szczypiorku i kwaśną śmietaną
- nóżka z kaczki, modra kapusta na czarnej porzeczce, kluska wrocławska, sos na wędzonej słoninie

Bufet zimny:

Bar sałatkowy:

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichhio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski) - pieczywo, masło

Przekąski (do wyboru sześć)

- śledzie w śmietanie z orzechami i rodzynkami
- śledzie w occie z cebulką marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- selekcja własnego wyrobu pasztetów pieczonych (żurawinowy, suszone grzyby, zielony pieprz)
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi
- terinna z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiozem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, wędzona mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany słońcecznik
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tarta z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową
- deska wędlin staropolskich
- sałatka jarzynowa

BUFFET CIEPŁY (2 do wyboru)

- Boef strogonof
- gulaszowa na wędzonej papryce
- barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- bigos staropolski na dziczyźnie

Menu dla dzieci: (GRATIS: 0-3, 50% : 4-10)

- przystawka: pierogi ruskie ze śmietaną
- zupa: rosół z makaronem
- danie główne: panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria

Pakiet obejmuje:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- apartament dla Pary Młodej,
- bezpłatny parking dla Gości.

MENU II



MENU WESELNE PÓŁMISKI 369 zł/osoba

Przywitanie Gości:

- kieliszek wina musującego

Przystawki: (do wyboru jedna)

- rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- sałatka panzanella (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylia), wędzona mozzarella
- gravlax z łososia w cytrusach, konfitura z pomidorów z chilli, kwaśna śmietana, czarne oliwki- tatar wołowy, majonez chlebowy, prażona komosa ryżowa

Zupy: (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

Dania główne: (do wyboru trzy)

- pierś z kaczki
- policzek wieprzowy z sosem bbq
- tradycyjny kotlet schabowy moczony w mleku
- bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- pierś z kurczaka supreme
- żeberka bbq
- dorsz w sosie cytrynowym
- sandacz smażony ze skórą

Dodatki: (do wyboru dwie pozycje)

- kluski wrocławskie z masłem
- ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- ziemniaki puree
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki
- kasza gryczana z grzybami i ziołami

Dodatki warzywne (do wyboru dwie pozycje)

- zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z jabłkiem,)
- warzywa grillowane (papryka, bakłażan, cukinia, pieczarki)
- buraczki zasmażane
- modra kapusta na soku z czarnej porzeczki
- surówka z ogórków kiszonych z miodem

Bar sałatkowy:

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radicchio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)

- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski) - pieczywo, masło

Przekąski (do wyboru osiem)

- śledzie w śmietanie z orzechami i rodzynkami
- śledzie w occie z cebulą marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- selekcja własnego wyrobu pasztetów pieczonych (żurawinowy, suszone grzyby, zielony pieprz)
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi
 - terrina z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, wędzona mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany słonecznik
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tarta z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową
 - deska wędlin staropolskich

Dania ciepłe serwowane lub na buffe: (do wyboru trzy)

- barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- boeuf strogonof
- bigos staropolski na dziczyźnie
- zupa gulaszowa na wędzonej papryce
- Leczo

Menu dla dzieci: (GRATIS: 0-3, 50% : 4-10)

- Przystawka: pierogi ruskie ze śmietaną
- Zupa: rosół z makaronem
- Danie główne: panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria

Pakiet obejmuje:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- apartament dla Pary Młodej,
- bezpłatny parking dla Gości.

Dodatkowe pakiety weselne

Bufet słodki: 29 zł/os.

- szarlotka domowa
- babeczki czekoladowe z owocami
- ciasto bananowe ze słonym karmelem
- sernik z cytrusami i kruszonką czekoladową
- owoce sezonowe w syropie waniliowym

Candy Bar: (do wyboru 6 pozycji) 39zł/os

- tiramisu
- selekcja makaroników- brownie czekoladowe
- mini pavlowa
- selekcja trufli
- ptysie kawowe / owocowe
- muffinki
- lemon curd z kruszonką
- pudding chia
- serniczek z białą czekoladą
- mini donuty
- crema catalana

Dania ciepłe serwowane: 39 zł/ os.

- Prosiak pieczony

Stół wiejski: 29zł/os

- szynki
- kiełbasy
- domowy smalec
- domowa musztarda, chrzan
- kiszonki
- pajdy chleba
- masło

Stół śródziemnomorski: 99zł/os

- carpaccio z ośmiornicy z dressingiem z prażonego czosnku i cytryny
- krewetki gotowane w białym winie z grzankami czosnkowymi
- selekcja marynowanych, piklowanych i kiszonych warzyw
- sałatka tabbouleh
- hummus, tzatziki, chlebki pita, grissini
- tatar z tuńczyka z sosem ponzu
- ostrygi francuskie „Fines de Normandie” z dodatkami
- kawior Antonius Siberian **** 125g serwowany z blinami

NAPOJE GAZOWANE NIELIMITOWANE: 15 zł/os.

- PEPSI/MIRINDA/7UP/TONIC

NAPOJE NIEGAZOWANE NIELIMITOWANE: 10 zł/os.

- woda niegazowana z cytryną
- sok jabłkowy / pomarańczowy
- Bufet: kawa/herbata

Menu Poprawiny 119zł/osoba

Zupa: (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną

Danie główne: (jedno do wyboru)

- pieczone udko z kurczaka, ziemniaki gotowane z koperkiem, mizeria
- wędzony i pieczony kark wieprzowy, kluski śląskie, buraczki zasmażane, sos z pieczenia
- tradycyjny schabowy, frytki lub pieczone ziemniaki, surówka z białej kapusty
- gulasz wołowy, kopytka, kapusta zasmażana

Słodki bufet:

- brownie czekoladowe
- babeczki z owocami
- chlebek bananowy z orzechami
- sernik z cytrusami i kruszonką czekoladową- owoce sezonowe w syropie waniliowym

Napoje nielimitowane:

- woda niegazowana / gazowana
- soki pomarańczowy / jabłkowy
- kawa / herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)

MENU POPRAWINY GRILL BBQ 139zł/osoba

Zupa: (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną

Dania z BBQ:

- kiełbasa domowa
- karczek marynowany w sosie bbq
- kaszanka z cebulką i jabłkiem
- pierś z kurczaka w sreberku z serem mozzarella i suszonym pomidorem
- brokuł / kalafior grillowany z jogurtem curry
- pieczone ziemniaki
- sałatka liściasta z sosem vinegrett
- musztarda domowa, chrzan, sos ranczerski, sos bbq- pieczywo, masło

American BBQ

Możliwość przyrządzenia konkretnego mięsa za specjalną dopłatą np: mostek wołowy, steki, mięsa pieczone w całości.

Słodki bufet:

- brownie czekoladowe
- babeczki z owocami
- chlebek bananowy z orzechami
- sernik z cytrusami i kruszonką czekoladową- owoce sezonowe w syropie waniliowym

Napoje nielimitowane:

- woda niegazowana / gazowana
- soki pomarańczowy / jabłkowy
- kawa / herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)

ATRAKCJE WESELNE

Podświetlany napis „LOVE” - 400 zł

Możliwość wynajmu podświetlanego napisu „love” z podświetleniem w 8 różnych wersjach kolorystycznych i 6 sekwencji świecenia z możliwością sterowania jasnością światła. Wymiary napisu Love to 110 cm wysokości i szerokość 250 cm.

Czerwony dywan – 500 zł

Możliwość wynajmu czerwonego na wejściu do sali weselnej.

Iluzjonista na weselu – 3.500 zł

Pokaz znanego iluzjonisty Damiana Kość z 18-letnim doświadczeniem wpisanego do „Encyklopedii Osobistości Rzeczypospolitej Polskiej”. Dwukrotny Mistrz Polski oraz dwukrotnie nagrodzony za Wysoki Poziom Artystyczny. Czas trwania pokazu dla wszystkich Gości to 35 min oraz niezapomniane dwa efekty specjalne dla Pary Młodej oraz magia przy stołach Gości bez ograniczeń czasowych !

Opieka Animatora – od 1000 zł – 4 h

Fotobudka/Fotolustro – od 800 zł

Przezroczysta szkatułka na koperty – 100 zł

Możliwość wypożyczenia ozdobnego przezroczystego pudełka na koperty.

Dekoracja Sali Weselnej

W Hotelu Villatoro przy współpracy z doświadczonymi florystami zajmujemy się kompleksową dekoracją sali weselnej. Organizujemy pełną dekorację sali, stół prezydencki, stoły Gości jak również bufety. Dekoracje wyceniamy indywidualnie.

Pokrowce na krzesła 5zł / szt.

VIP room – 500 zł

VIP room znajduje się tuż przy Sali bankietowej udostępniany na wyłączność dla pary Młodej (wejście do pokoju możliwe po wpisaniu kodu).

Pokój ten to idealne miejsce na przygotowania przed ślubem tj. wykonanie make up Pani Młodej czy przechowywanie prezentów ślubnych.

Do dyspozycji w pokoju znajdować się będzie:

Butelka prosecco

Kawa nespresso

HOTEL PICARO*** dla gości weselnych.

POKÓJ JEDNOOSOBOWY – 150 zł

POKÓJ DWUOSOBOWY – 250 zł

TRANSPORT DO HOTELU

1 osoba – 50 zł

Fontanna alkoholowa od 1.500 zł

Podświetlana fontanna wypełniona wybranym ponczem i miksem świeżych owoców

Do wyboru jeden z ponczy:

poncz ananasy z winem musującym

poncz owocowy z rumem

poncz z białego wina

Napełnienie dowolnym ponczem (13,5 litrów) – 1.500 zł Napełnienie dowolny ponczem (27 litrów) – 3.000 zł.

Każde kolejne 10 litrów- 500 zł.

Istnieje możliwość innego rodzaju alkoholu wówczas pakiet podlega indywidualnej wycenie

Fontanna czekoladowa – od 800 zł

Podświetlana fontanna wypełniona czekoladą serwowana z miksem świeżych owoców.

Napełnienie fontanny 5 kg czekolady – 800 zł.

Napełnienie fontanny 10 kg czekolady – 1.400 zł.

Każde następne uzupełnienie 5 kg czekolady – 600 zł.

Balony w prezencie – 550 zł

Pudełko wypełnione balonami z helem wypuszczane podczas przyjęcia (100 szt. Balonów).

Alkohol:

Wódka 0,5l	40 zł
Whisky 0,5	80 zł
Wino domowe karafka 75cl	30 zł
Beczka Piwa 30 l + Rollbar	800 zł