

Classic

Hotel i Restauracja

PRZYJĘCIE WESELNE – 2025 ROK

RESTAURACJA CLASSIC

minimalna liczba osób 80; maksymalna liczba osób 150

SALA I PIĘTRO - max 45 osób; **SALA II PIĘTRO** - max 40 osób

SALA LUSTRZANA - max 30 osób

CENNIK

OPCJA I - PODSTAWOWA

290 zł osoba dorosła i młodzież 10-17 lat; 170 zł dziecko (od 5-9 lat)

OPCJA PODSTAWOWA ZAWIERA

- menu weselne
(poglądowe menu w załączniku)
- weselna aranżacja Sali i stołów (stoły prostokątne)
 - Kwiaty pojedyncze we flakonach
 - Pokrowce na krzesła
 - Podtalerze (złote /srebrne)
- apartament z jacuzzi i śniadaniem dla nowożeńców - gratis
(w przypadku wesel do 50 osób – pokój dla nowożeńców – gratis)

OPCJA II Z TORTEM WESELNYM I CIASTEM NA KLOSZACH

330 zł osoba dorosła i młodzież 10-17 lat ; 190 zł dziecko (od 5-9 lat)

OPCJA III Z TORTEM, CIASTEM I WIEJSKIM STOŁEM

400 zł osoba dorosła i młodzież 10 - 17 lat; 220 zł dziecko (od 5-9 lat)

DODATKOWO OFERUJEMY:

Kompozycja wiejskich smaków - 40 zł/os

Stół wiejski regionalny (dania ciepłe i zimne zakąski) - 60 zł/os

Fontanna czekoladowa – od 1200 zł

Bukiety żywych kwiatów w wysokich flakonach – 300 zł/szt.

Menu dla dzieci do 4 roku życia – 80 zł

Kosze upominkowe dla Rodziców - kompozycja indywidualna z produktów wybranych w naszym sklepie
- wycena zgodnie z zawartością wg. cen produktów

Preferencyjne ceny noclegów dla gości weselnych (rabat od cen bieżących)

DODATKOWE OPŁATY:

Korkowe – 15 zł/os

Hotel i Restauracja Classic, al. Armii Krajowej 32, 35 – 327 Rzeszów

Tel. 17 857 77 47 lub 17 857 77 47; kom. 604 907 077

e-mail: marketing@hotelclassic.pl

Classic

★★★

Hotel i Restauracja

Tort własny – Serwis tortowy – 10 zł/os

Ciasto własne – usługa przechowania i wyłożenia na klosze – od 150 do 300 zł

Opłata za energię elektryczną (zespół, DJ – 300 zł)

Hotel i Restauracja Classic, al. Armii Krajowej 32, 35 – 327 Rzeszów

Tel. 17 857 77 47 lub 17 857 77 47; kom. 604 907 077

e-mail: marketing@hotelclassic.pl

Classic

Hotel i Restauracja

MENU WESELNE

POWITANIE

Chleb i sól oraz lampka wina musującego dla Gości weselnych

ZUPA: 250 ml (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Krem z pieczonych pomidorów i grillowanej papryki z grzankami czosnkowo-ziołowymi

Krem brokułowy lub z białych warzyw z grzankami ziołowymi i prażonymi pestkami słonecznika

DANIE GŁÓWNE: 130 g + sos (jeden rodzaj do wyboru)

Duet rolad drobiowych ze szpinakiem i warzywami w sosie własnym

Duet mięs: Schab faszerowany pieczarkami i boczkiem oraz rolada drobiowa z brokułem i serem feta w sosie własnym

Duet mięs: polędwiczka wieprzowa i roladka z indyka w tymianku w aksamitnym sosie

Roladki wołowe (papryka, boczek, cebula, ogórek) w sosie własnym

Dodatki do dań głównych: Ziemniaki duszone z koperkiem lub ziemniaki z wody – sezonowo, kluski śląskie, puree

Zestaw dwóch surówek (w salaterkach) :

(sałatka wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z jabłkiem, marchew z chrzanem,

surówka z białej kapusty, winna z pora z jabłkiem, sałatka z buraczków, deco)

DESER (jeden do wyboru)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Pannacotta z owocami i sosem coulis

Szarlotka po wiedeńsku z gałką lodów waniliowych

Jabłko pieczone w cieście francuskim z konfiturą i waniliowym sosem

PŁYTA ZAKĄSKOWA

Sałatki 100g/os (2 rodzaje do wyboru)

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros (kurczak, por, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek, sos jogurtowo-śmietanowy)

Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i żurawiną

Sałatka brokułowo-kalafiorowa (brokuł, kalafior, szynka, papryka, ser)

Sałatka słonecznikowa (słonecznik prażony, cebulki koktajlowe, ananas, szynka, kukurydza)

Sałatka pieczarkowa (pieczarki marynowane lub świeże, seler, jabłko, jajka, cebula, pietruszka)

Sałatka z pora z sosem chrzanowym (por, kukurydza, ananas, fasola czerwona, ser żółty)

Zakąski (7 rodzajów do wyboru)

Półmiski mięs pieczonych, wędlin, pasztetów - 50 g/os

Mini śledzie po węgiersku

Mini śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Mini śledzie w oleju z cebulką

Roladki serowe różne

Kęski kurczaka w sosie żurawinowym lub słodko kwaśnym lub czosnkowym

Galaretki drobiowe

Galareta wieprzowa

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Rolada szpinakowo-łososiowa

Schab w galarecie
Karkówka z pastą chrzanową w galarecie
Jajka faszerowane pieczarkami
Jajka w sosie tatarskim
Muszelki makaronowe faszerowane tuńczykiem
Mini babeczki z wytrawnymi farszami
Owoce sezonowe 150g/os lub szaszłyk owocowy 1 szt/os

I KOLACJA: 250 ml (jeden rodzaj do wyboru)

Gulasz wieprzowy Gajowego z jarzynami i jałowcem
Bogracz – gulasz węgierski
Gulasz drobiowy po indyjsku z chrupiącym wrappem

II KOLACJA: 90 g + sos (jeden rodzaj do wyboru)

Bitki wołowe w sosie własnym, kaszotto , sałatka z buraczków
Karkówka szpikowana czosnkiem w sosie własnym, ziemniaki opiekane lub knedlik , kapusta zasmażana
Medalion drobiowy z pomidorem i żółtym serem, ryż, surówka

III KOLACJA 250 ml (jeden rodzaj do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem lub kapuśniaczkiem
Żurek po staropolsku z jajkiem i kiełbasą
Zupa meksykańska lekko pikantna

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE – bez limitu

Soki owocowe w dzbankach
Woda z cytryną w dzbankach
Kawa, herbata- **bufet kawowy**
Napoje gazowane 0,3l/os

UWAGA! Propozycje dań możemy rozszerzyć o dania wegetariańskie lub rybne - na życzenie