

Hotel Korona \*\*\*  
ul. Litewska 336  
35-302 Rzeszów  
tel. 17 740 38 70  
[www.hotelkorona.rzeszow.pl](http://www.hotelkorona.rzeszow.pl)

## OFERTA WESELNA

Szanowni Państwo,

Hotel Korona to idealne miejsce na organizację przyjęcia weselnego. Piękne wnętrza i wyśmienite menu połączone z zaangażowaniem personelu gwarantują przeżycie niezapomnianych chwil w tym pięknym dniu. Każde przyjęcie rozpatrujemy indywidualnie i przygotowujemy ze szczególną troską.

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.

W ramach naszej oferty zapewniamy Państwu:

- indywidualnie ustalone menu,
- klasyczną dekorację sali (świeże kwiaty, świece)
- apartament dla Nowożeńców na noc poślubną ze śniadaniem
- bezpłatny parking monitorowany

Ponadto oferujemy:

- dla gości weselnych 30 % rabatu na pokoje hotelowe

Cena od osoby na 2018 r. - **140 zł**

Dzieci do lat 4 – bezpłatnie

Dzieci od 5 do 10 lat – 50 % ceny

## *Menu weselne*

*Powitanie gości lampką wina musującego.*

*(Na życzenie gości powitanie staropolskie chlebem i solą).*

### **Zupa:**

- *Bulion drobiowo- wołowy z makaronem*
- *Krem porowo- serowy z wędzoną szynką*
- *Krem kalafiorowy z grzankami ziołowymi*
- *Krem pomidorowy z kłuseczkami*

### **Danie główne:**

- *Schab faszerowany polędwiczką wieprzową z sosem kurkowym*
- *Rolada z indyką z musem z boczku z sosem śmietanowym*
- *Sakiewką z karczka prosięcia nadziewana warzywami*
- *Cigaretka drobiowa zapiekana z serem z sosem śmietanowym*
- *Plastry polędwiczki wieprzowej z brokułami w sosie serowym*
- *Schab nadziewany pieczarkami*

### **Dodatek I:**

- *Puree ziemniaczane*
- *Sezonowo ziemniaki z wody z koperkiem*
- *Ryż z zielonym groszkiem*

### **Dodatek II:**

- *Bukiet warzyw gotowanych*
- *Zestaw trzech surówek*
- *Pieczone warzywa w ziołach i maśle*

### **Dla dzieci:**

- *Panierowane kotleciki z kurczaką z frytkami i marchewką baby*
- *Paluszkę wieprzową z puree ziemniaczanym i surówką z marchwii*

### **Deser:**

- *Pucharek owocowych różności w delikatnej galaretkie z bitą śmietaną*
- *Szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*
- *Aksamitny sernik z sosem brzoskwiniowym*
- *Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną*

### **Kolacja I:**

- *Rulonik z kurczaka ze szpinakiem, serem feta na lustrze sosu serowego*
- *Medaliony polędwiczki wieprzowej z sosem grzybowym*
- *Steki z indyka na warzywnym ratatouille z sosem paprykowym*
- *Karkówka w aromacie tymianku z sosem pieprzowym*

### **Dodatek I:**

- *Talarki ziemniaczane*
- *Zapiekanka ziemniaczana*
- *Kasza kuskus*

### **Dodatek II:**

- *Surówka z białej kapusty z ogórkiem i sosem vinegrette*
- *Gotowane brokuły i kalafior w masełku*
- *Ratatouille warzywne*

### **Kolacja II:**

- *Bogracz wołowy z kluseczkami kładzionymi*
- *Ragout drobiowe z kurkami*
- *Węgierska zupa gulaszowa*

### **Kolacja III:**

- *Barszczyk czerwony z paluszką francuską*
- *Żurek z jajkiem i kiełbasą*

## **ZAKĄSKI NA ZIMNO**

### **Sałatkę (3 rodzaje do wyboru):**

- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałatkę z kurczakiem, mango i sosem jogurtowym curry podana na bukiecie sałat*
- *Sałatkę grecką z serem feta i oliwkami*
- *Sałatkę na bukiecie z brokułów z prażonym słonecznikiem*
- *Sałatkę neapolitańską z selerem i ananasem*
- *Pomidorki z mozzarellą skropione balsamico*

### **Mięsa pieczone (3 rodzaje do wyboru):**

- *Schab pieczony w ziołach*
- *Rolada z indyka z nadzieniem paprykowo-serowym*
- *Karkówka pieczona*
- *Rolada z indyka z orzechami w galarecie*
- *Roladki schabowe z nadzieniem staropolskim*

## **Półmiski wędlin**

### **Inne zakąski (3 rodzaje do wyboru):**

- Rolażki serowe z wędzonym łososiem z sosem miodowo- musztardowym
- Śledź z cebulką chrzanowo- śmietanową i śliwką w occie
- Jajka w sosie tatarskim
- Wrapy naleśnikowe z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem feta
- Galaretką drobiowa
- Suszone śliwki owinięte chrupiącym boczkiem
- Szparagi zielone w szynce przewiązane szczypiorem z sosem francuskim

## **Owoce**

### **Napoje gorące:**

- Kawa, herbata – bez ograniczeń

### **Napoje zimne:**

- Soki owocowe i woda mineralna w dzbankach – bez ograniczeń
- Coca cola, fanta, sprite – po 1 butelce 0,2l na osobę
- Kawa mrożona, herbata mrożona – po 1 szt. na osobę

### **Na Państwa życzenie przygotowujemy dodatkowo:**

- Stół staropolski (wędliny wiejskie, salceson, kiełbasa wiejska, boczek, smalec domowy, pajdy chleba, ogórki kiszzone, marynowane grzybki i papryka, żeberka w miodzie, mix pierogów, pieczony paszтет, kapusta zasmażana, bigos) - 1500 zł
- Płonący udziec wieprzowy podany z kapustą zasmażaną – 500 zł
- Fontanna czekoladowa z owocami – 1200 zł
- Poprawiny w atrakcyjnych cenach od 50 zł/os. (zupa, danie główne, deser, napoje)

### **Ogólne warunki realizacji wesela:**

1. Przyjęcia weselne organizujemy na minimum 60 osób.
2. Ostateczna liczba gości powinna być potwierdzona do 7 dni przed przyjęciem weselnym.
3. Rezerwacji sali dokonuje się poprzez podpisanie umowy i wpłacenie zadatku w wysokości 1000 zł. Zadatek jest bezwrotny i zaliczany na poczet płatności za przyjęcie.
4. Na 7 dni przed weselem należy uiścić 40% szacunkowych kosztów. Pozostała kwota płatna jest w terminie do 2 dni po weselu.
5. Oferta obowiązuje do dnia 31.12.2018 r.

### **Kontakt:**

**Hanna Bienkowska** – manager hotelu

tel. 534 534 400

e-mail: [manager@hotelkorona.rzeszow.pl](mailto:manager@hotelkorona.rzeszow.pl)