

Hotel Korona ***
ul. Litewska 336
35-302 Rzeszów
tel. 17 740 38 70
www.hotelkorona.rzeszow.pl

OFERTA WESELNA

Szanowni Państwo,

Hotel Korona to idealne miejsce na organizację przyjęcia weselnego. Piękne wnętrza i wysmienite 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*

PAKIETY WESELNE

Pakiet I – 160 zł

Obiad (zupa, danie główne, deser)

3 kolacje

Zimna płyta

Sałatkę

Owoce

Kawa, herbata, woda, soki – bez limitu

Napoje gazowane 3szt./os.

Pakiet II – 190 zł

Obiad (zupa, danie główne, deser)

3 kolacje

Zimna płyta

Sałatkę

Owoce

Tort weselny z dekoracją

Ciasto na kłószach

Ciasteczka

Szyszka na parę

Kawa, herbata, woda, soki – bez limitu

Napoje gazowane 3szt./os.

Pakiet III – 200 zł

Obiad (zupa, danie główne, deser)

3 kolacje

Zimna płyta

Sałatkę

Owoce

Tort weselny z dekoracją

Ciasto na kłószach

Ciasteczka

Szyszka na parę

Kawa, herbata, woda, soki – bez limitu

Napoje gazowane – bez limitu

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 grzanekami 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*
- *Pieczona warzywa w ziołach i maśle*

Dla dzieci:

- *Panierowane kotleciki z kurczaką z frytkami i marchewką baby*
- *Paluszki wieprzowe 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):

- *Roladki 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

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 pasztet, kapusta zasmażana, bigos) - 1500 zł*
- *Płonący udziec wieprzowy podany z kapustą zasmażaną – 600 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 31.12.2019 r.*

Kontakt:

Hanna Bienkowska – manager hotelu

tel. 534 534 400

e-mail: manager@hotelkorona.rzeszow.pl