



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

F.H.U. Iskierka, Iwona Ławruk, ul Wojska Polskiego 3, 39-300 Mielec, NIP 817-000-94-93

MENU WESELNE – SEZON 2019

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WZNIESIONY WINEM MUSUJĄCYM

PAKIET ZŁOTY

Zupa (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Consome pomidorowe z kluseczkami ryżowymi
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem brokułowy z julienne łososiowym
- Włoska zupa minestrone

Danie główne serwowane na półmiskach (2 porcje na osobę)

- Polędwiczki wieprzowe z serem mozzarella owinięte szynką parmeńską
- Filet z kurczęcia faszerowany świeżym szpinakiem
- Pieczona karkówka w sosie grzybowym
- Rolada z indyka nadziewana morelami i migdałami w sosie migdałowo- morelowym
- Sos grzybowy
- Sos pieczeniowy

Dodatki (dwa do wyboru)

- Ziemniaczki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Talarki ziemniaczane
- Ryż z warzywami

Surówki (trzy do wyboru)

- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem w śmietanie
- Kapusta pekińska z warzywami w czosnkowym dressingu
- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Ćwikła z chrzanem



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

Pierwsza kolacja (do wyboru jedno z dań)

- Płonąca szynka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych podana z kaszą gryczaną ze skwarkami oraz surówką z czerwonej kapusty na ostro
- Delikatne zrazy wieprzowe z papryką i ogórkiem podane z kluskami śląskimi oraz surówką z kapusty pekińskiej z warzywami
- Pierś z kurczaka z dipem jogurtowo- chrzanowym na powidle z czerwonej cebuli podana z groszkiem cukrowym
- Połędwiczki wieprzowe w sosie porowym podane z obsmażonymi kopytkami oraz surówką z ogórka kiszzonego jabłka i cebuli

Druga kolacja (do wyboru jedno z dań)

- Bogracz z warzywami
- Forszmak
- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami
- Potrawka z indyka z warzywami

Trzecia kolacja gorąca (do wyboru jedno z dań)

- Barszcz czerwony pachnący czosnkiem z krokietem z mięsa, kapusty i grzybów
- Esencjonalny barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Flaczki wołowe

Zimna płyta na stołach

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów
- Schab w galarecie przekładany chrzanem
- Sałatka jarzynowa owinięta szynką w delikatnej galarecie
- Śledź w śmietanie i w oleju
- Roladka z grillowanej cukinii owinięta boczkiem z serem feta
- Roladka z wędzonego łososia z musem serowym z kawiolem
- Sałatka z selerem konserwowym, pieczarkami, porem, jajkiem i kukurydzą
- Sałatka serowo – szynkowa z musztardowym dressingiem
- Pieczywo
- Masło

Desery na szwedzkim bufecie

I

- Różnorodne ciasta własnego wypieku – 200g / osoba
- Kompozycja ze świeżych owoców ułożona na lustrze



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

II

- Różnorodne ciasta własnego wypieku - 100g / osoba
- Kompozycja ze świeżych owoców ułożona na lustrze
- Kolorowe musy - 1 szt / osoba
 - *Mus jagodowy
 - *Mus malinowy
 - *Mus czekoladowy
- Kruche babeczki - 1 szt / osoba
 - *Babeczka z kremem śmietankowym i owocami
 - *Babeczka z kremem czekoladowym i bakaliami

Napoje

- Kawa herbata bez ograniczeń - stół szwedzki
- Zimne napoje w dzbankach bez ograniczeń
 - *Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

Tort

Piętrowy tort dla nowożeńców – smak i dekoracja do wyboru

- Czekoladowo – orzechowy
- Kawowy
- Caracas
- Ambassador
- Czekoladowy z wiśniami
- Malinowy
- Raffaello z adwokatem

DODATKOWO PŁATNE

Deser

- Lody w sosie angielskim i malinowym
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Gorące maliny z musem waniliowym i gałką lodów
- Kruche babeczki z kremem
- Kolorowe musy
- Ciasta wydane ponad menu
- Ciasta do paczek dla Gości - w cenie opakowanie



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

Cola, Sprite, Fanta 0,25L (butelka)
Obsługa bufetu alkoholowego w formie stołu szwedzkiego

Dekoracja sali

- Kokardy w wybranym kolorze
- Oświetlenie sali w wybranym kolorze

Samochód

- Mercedes CLS dla Młodej Pary
- Mercedes Viano Exclusive 8 osobowy

Standardowa dekoracja Sali weselnej - niskie wazony z żywymi kwiatami.

Dekoracja holu i białe pokrowce na krzesła – w cenie pakietu.

Indywidualne życzenia – płatne dodatkowo.

Standardowe wizytówki na stołach w cenie pakietu.

Tablica informacyjna dla gości w cenie pakietu.

Apartament dla nowożeńców GRATIS.

Zaproszenie na kolację rocznicową GRATIS.

Dzieci poniżej 3 lat GRATIS- przygotowane miejsce przy stole oraz zastawa obiadowa.

Dzieci od 3 lat do 6 lat 50% RABAT.

Standardowa zniżka na noclegi dla gości weselnych wynosi 20 % od cen

podstawowych w dniu przyjęcia weselnego a 25% przy zakwaterowaniu min 50 osób.

Możliwość przygotowania dań : wegetariańskich, wegańskich, dietetycznych.

Powyższe menu nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.

W razie dodatkowych pytań służę pomocą.

Tomasz Jung

Manager F&B

Tel. 668 592 945

tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl