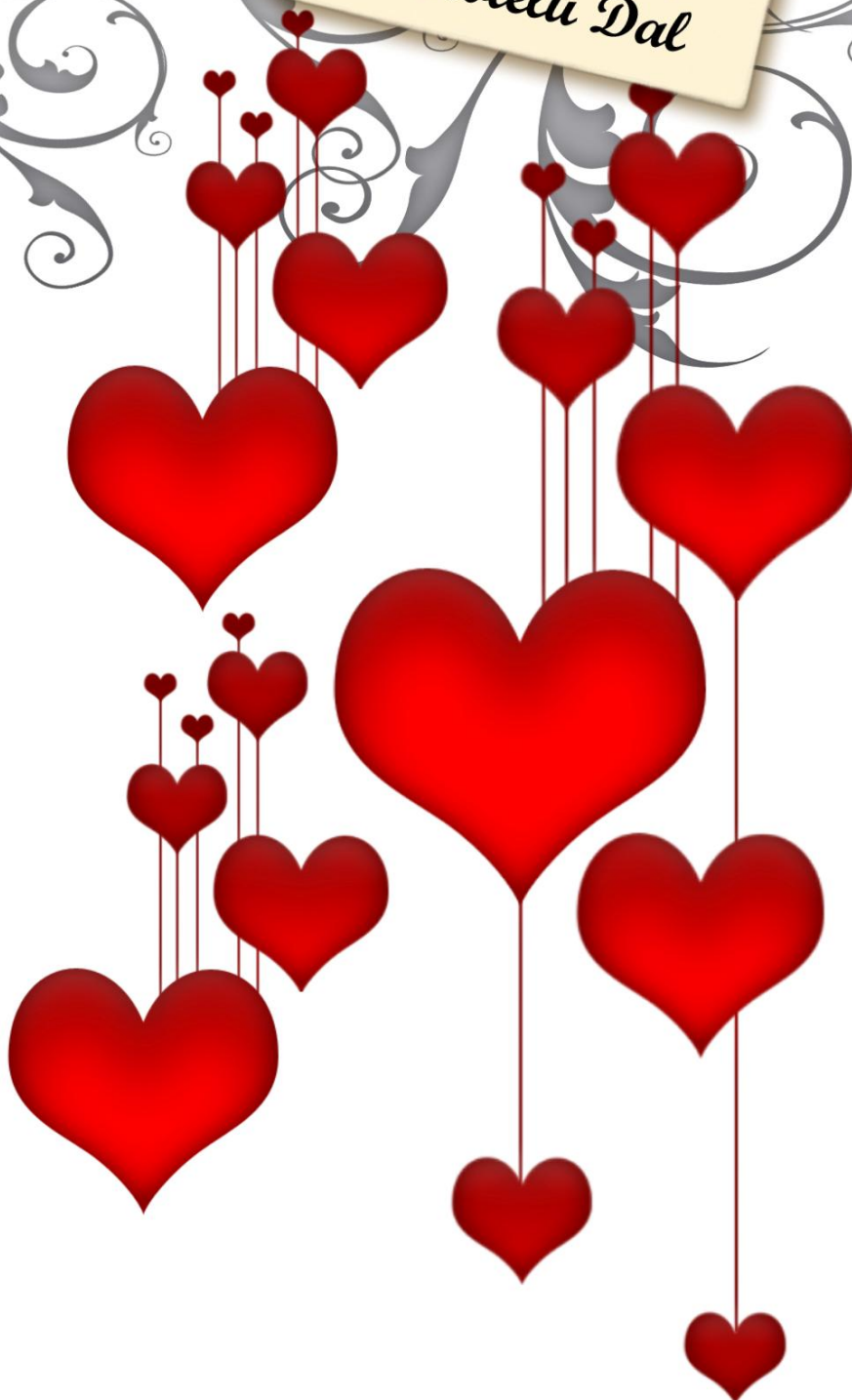




*Oferta
Weselna 2012
Restauracja
Hotelu Dal*





Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Restauracji Hotelu Dal, poniżej przedstawiamy naszą ogólną propozycję dotyczącą organizacji Uroczystości Weselnej na rok 2012.

1. Restauracja Hotelu Dal mieści na wszystkich swych salach łącznie do 120 osób.
2. Para Młoda otrzymuje w prezencie do dyspozycji pokój dla Nowożeńców w Hotelu Dal.
3. Czas trwania Wesela ustala się do godz. 04.00, każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 500pln/ brutto.
4. Warunkiem rezerwacji sali jest wpłata zadatku w wysokości 1000pln/brutto. Podpisanie umowy następuje na dwa tygodnie przed uroczystością, wówczas wpłacana zostaje kwota 50% wartości zamówienia (minus 1000pln zaliczki), reszta płatne w dniu wesela do godz.22.00.
5. Goście we własnym zakresie mogą dostarczyć dodatkowo: alkohol, napoje, wypieki cukiernicze, owoce.
6. Istnieje możliwość zabrania pozostałych dań po zakończeniu Wesela.
7. Oferujemy również możliwość zakwaterowania Gości Weselnych:
 - w obiekcie turystycznym „Widok” w pokojach 3 i 4os. w cenie 25pln/brutto/os./doba/bez śniadań;
 - w Hotelu Dal w cenie 100pln/brutto/pokój dwuosobowy/doba/bez śniadania.Ceny wyłącznie w przypadku kompleksowego zamówienia.
8. Przykładowe menu weselne kształtują się w przedziale od 155pln/os. do 235pln/os.
9. Orkiestra, DJ oraz dekoracja sali pozostaje po stronie Nowożeńców.
10. Koszt zorganizowania poprawin:
 - 3 – 4 godz. (obiad i deser) – 45-50pln/os.
 - 5 – 8 godz. (obiad, deser i kolacja) – 90-110pln/os.
11. Proponujemy także dodatkowe specjalności:
 - *Szynka płonąca / prosiak / indyk – 25pln/os.
 - *Dzik z bigosem myśliwskim – 30pln/os.

Ceny uroczystości weselnej każdorazowo są ustalane indywidualnie na spotkaniu po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów.

W celu umówienia się na spotkanie prosimy o kontakt z Panią:
Bogusława Michalik – boguslawa.michalik@hoteldal.pl / Tel. 668 024 358

Zestaw weselny na rok 2012

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

PRZYSTAWKA

Babeczki z musem łososiowym

ZUPA

Rosół domowy z makaronem

DRUGIE DANIE

Polędwiczki w sosie kurkowym

Ziemniaki „rosti”

Zestaw surówek

DESER

Lody z sosem malinowym

PRZYSTAWKI ZIMNE

Pstrąg faszerowany

Śledź tradycyjny

Tymbaliki mięsne

Rolady drobiowe

Pasztet domowy z żurawiną

Plater wędlin

Jajko garnirowane szynką

Karkówka „Czarnolas”

Salatka włoska

Salatka meksykańska

DODATKI

Pieczyno , Masło

Marynaty

Sosy: koktajlowy, chrzanowy

DANIE NA CIEPŁO

Bogracz

Żurek po staropolsku

NAPOJE

Kawa z ekspresu, herbata bez ograniczeń

Woda mineralna b/ gazu bez ograniczeń

100 g wódki / osoba

Cena zestawu: 155pln/os.



Zestaw weselny na rok 2012

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

OBIAD

Rosół domowy z makaronem
Kotlet schabowy z pieczarkami
Antrykot z kurczaka
Pieczeń wieprzowa
Ziemniaki z wody
Frytki
Zestaw surówek

DESER

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

PRZEKASKI ZIMNE

Schab w maladze
Pstrąg faszerowany
Rolady drobiowe
Rolada starogdańska
Tymbaliki mięsne
Jajka faszerowane
Sałatka włoska
Śledź tradycyjny
Sałatka z kurczaka
Półmisek wędlin

DODATKI

Pieczywo , Masło
Marynaty
Sosy: (koktajlowy, chrzanowy)
Owoce

PRZEKĄSKI GORĄCE PO PÓLNOCY

Udko po meksykańsku z ryżem
Barszcz czerwony z pasztecikiem

MINIMUM BAROWE

100g wódki czystej / osoba
Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
kawa z ekspresu oraz herbata bez ograniczeń

Cena zestawu: 175pln/os.



Zestaw weselny na rok 2012

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

OBIAD

Krem pieczarkowy
Zrazy z szynki w sosie
Schab po kapitańsku
Kotlet szwajcarski
Zestaw surówek
Ziemniaki z wody
Ziemniaki „mojo”

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną polane sosem czekoladowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

Karkówka pieczona ze śliwką
Schab po staropolsku
Kurczak po dalmatyńsku
Rolady drobiowe
Paszтет domowy z żurawiną
Szynka z musem chrzanowym
Śledź na dwa sposoby

Sałatka z kurczakiem
Sałatka włoska
Pstrąg faszerowany
Jajko garniowane łososiem

DODATKI

Pieczyno , Masło
Marynaty
Sosy: (koktajlowy, chrzanowy)
Owoce

PRZEKĄSKI GORĄCE PO PÓLNOCY

Żurek z kielbasą i jajkiem
Szaszłyk drobiowy z ryżem

NAPOJE

100 g wódki czystej /osoba
Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
Kawa z ekspresu oraz herbata bez ograniczeń

Cena zestawu 185pln/os.



Zestaw weselny na rok 2012

Chlebek i wino musujące na powitanie Pary Młodej i Gości

OBIAD

Krem borowikowy z kluseczkami
Polędwiczki w sosie kurkowym
Zrazy z szynki w sosie myśliwskim
Schab pieczony ze śliwką
Antrykot z kurczaka
Ziemniaki z wody
Ziemniaki „mojo”
Zestaw surówek

DESER

Kajmak waniliowy z sosem wiśniowym i lodem

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada z karkówki z pieczarkami
Łosoś faszerowany w galarecie
Rolady drobiowe
Rolada włoska
Pierś z kurczaka pod galaretą w owocowej szacie
Śledź na dwa sposoby
Sałatka z kurczakiem wędzonym
Sałatka szparagowa
Sałatka włoska
Schab po staropolsku
Płyta wędlin
Pasztet w cieście

DODATKI

Pieczyno , Masło
Marynaty
Sosy: koktajlowy, chrzanowy
Owoce

CIASTA

Ciasta / różne 5 smaków /
Tort weselny

PRZEKĄSKI GORĄCE PO PÓLNOCY

Szaszłyk drobiowy z ryżem smakowym
Prosiak pieczony

MINIMUM BAROWE

100g wódki czystej / os
Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
Kawa z ekspresu i herbata bez ograniczeń

Cena zestawu : 235pln/os.

Każde menu można dowolnie zmieniać,
tak aby było dopasowane jak najbardziej do gustu naszych Gości.
Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.