



Konstancja Hotel&Restauracja

OFERTA WESELNA

*Wasze wesele tego dnia będzie
dla nas jedynym.*

*Możecie więc być pewni,
że będzie ono wydarzeniem,
na którym skupimy całą naszą
uwagę.*

*Jesteśmy po to, żeby sprawić
aby Para Młoda oraz Jej Goście
zachowali w pamięci same
wspaniałe wspomnienia.*

*Organizacja Waszego przyjęcie
będzie dla nas
prawdziwą przyjemnością.*

Konstancja Hotel&Restauracja ul. Niesięcin 28,
95-050 Konstantynów Łódzki

W tym wyjątkowym dniu

Każdej Parze Młodej oferujemy:

- Pobyt w komfortowym Apartamencie dla Pary Młodej
- Salę Bankietową o powierzchni prawie 300mkw, która pomieści do 140 Gości
- Możliwość organizacji przyjęcia przy stołach prostokątnych lub okrągłych
- Szare pokrowce na krzesła dla Gości z możliwością ozdobienia ich białą organzą
- Białe pokrowce na krzesłach dla Pary Młodej
- Dekoracje kwiatowe na stołach dostosowane do preferencji Pary Młodej oraz koloru przewodniego (osobiste konsultacje z naszą Florystką)
- Zamykane pomieszczenie na alkohol z dostępem bezpośrednio z sali bankietowej
- Możliwość uzupełniania alkoholu na stołach przez naszą Obsługę
- Dzieci do lat czterech gościemy bezpłatnie, do lat dziesięciu proponujemy 50% ceny menu
- Propozycje menu uwzględniające specjalne preferencje żywieniowe
- Obsługa techniczna (kamerzysta, fotograf, orkiestra etc.: 70% ceny menu
- Możliwość polecenia sprawdzonych usługodawców (orkiestra, DJ, fotograf, kamerzysta etc.)
- Pomoc przy ewentualnej organizacji atrakcji dodatkowych (fotobudka, animacje dla dzieci etc.)
- Bezpłatny parking dla Gości
- Opiekę i pomoc doświadczonych Koordynatorów weselnych
- Profesjonalną Obsługę Kelnerską



MENU I

220pln/os

ZUPA, SERWIS W WAZACH

Tradycyjny rosół z makaronem

II DANIE, SERWIS NA PÓŁMISKACH

Schab panierowany

Kotlet wieprzowy soute, zawinięty w boczek i zapieczony serem

Roladki drobiowe grillowane ze szpinakiem i fetą

Devolaile z masłem czosnkowo-ziołowym

Dodatki

Zestaw surówek

Mix fasoli szpargowej

Ziemniaki gotowane z koperkiem

DESER, SERWIS INDYWIDUALNY

Lody śmietankowe z gorącymi owocami i bitą śmietaną

III DANIE GORĄCE, SERWIS PÓŁMISKOWY

Pieczona wieprzowina w sosie pieprzowym

Filet drobiowy w sosie musztardowo ziołowym

Dodatki

Warzywa blanchowane

Czarcie kopytka

IV DANIE GORĄCE, SERWIS INDYWIDUALNY

Wieprzowina a'la strogonoff

V DANIE GORĄCE, SERWIS BUFETOWY

dostępny dla Gości do końca trwania przyjęcia:

Żurek z kiełbasą i jajkiem

ZAKĄSKI ZIMNE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

BĄDŹ W FORMIE BUFETOWEJ

Pasztet z żurawiną

Kurczak faszerowany z suszonym pomidorami

Tortilla z grillowanym kurczakiem

Tymbaliki wieprzowe

Roladki wieprzowe w sosie tuńczykowo- kaparowym

Sałatka tradycyjna jarzynowa

Sałatka brokułowa z prażonymi migdałami i sosem czosnkowym

Śledź w oleju z cebulką

Ryba po grecku

Marynaty

Pieczyno i masło

BUFET SŁODKI

Owoce sezonowe

Ciasto maślane z jabłkiem

Delicja czekoladowa

Jogurtowe z porzeczką

Kruszaniec



NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (nielimitowane)

Kawa i herbata

Soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłko)

Woda z cytryną i miętą

Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic, woda gazowana - podawane w szklanych butelkach

MENU II

240pln/os

ZUPA, SERWIS W WAZACH

Rosół z kołdunami

II DANIE, SERWIS NA PÓŁMISKACH

Rolada ze schabu nadziewana serem i boczkiem w
majeranku

Juk ułański panierowany, faszerowany pieczarką i cebulą
Sznycel drobiowy

Filet drobiowy zapiekany z anansem i serem

Dodatki

Zestaw surówek

Kapusta biała zasmażana z koperkiem

Ziemniaki opiekane

DESER, SERWIS INDYWIDUALNY

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem
cynamonowym

III DANIE GORĄCE, SERWIS PÓŁMISKOWY

Zrazy wieprzowe po myśliwsku w sosie grzybowym

Kurczak zapiekany z pomidorem i mozzarellą w sosie
pomidorowym

Dodatki

Buraczki zasmażane

Kluski śląskie z natką pietruszki

IV DANIE GORĄCE, SERWIS INDYWIDUALNY

Flaki

V DANIE GORĄCE, SERWIS INDYWIDUALNY

Barszczyk czerwony z uszkami

VI DANIE GORĄCE, SERWIS BUFETOWY

dostępne dla Gości do końca trwania przyjęcia:

Żurek z kiełbasą i jajkiem



ZAKĄSKI ZIMNE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH BĄDŹ W FORMIE BUFETOWEJ

Półmiski mięs pieczystych

Półmisek wędlin

Kurczak faszerowany z suszonym pomidorami

Tortilla wegetariańska z ogórkiem i papryką

Galantyna z kurczaka

Roladki z pęczakiem, suszonym pomidorem
i szczypiorkiem

Sałatka brokułowa z prażonymi migdałami i sosem
czosnkowym

Sałatka selerowa z anansem i kukurydzą

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Roladki łososiowo – szpinakowe z parmezanem

Grillowany bakłażan z serkiem czosnkowym
i pomidorem

Marynaty

Pieczyno i masło

BUFET SŁODKI

Owoce sezonowe

Ciasto ze śliwką i kruszonką

Zebra czekoladowa z wiśnią

Jogurtowe z morelą

Rolada makowa

Snickers

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (nielimitowane)

Kawa i herbata

Soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłko)

Woda z cytryną i miętą

Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic, Woda
gazowana - podawane w szklanych butelkach



MENU III

260pln/os

ZUPA, SERWIS W WAZACH

Krem z pieczonych pomidorów pellati
z grzankami ziołowymi

II DANIE, SERWIS NA PÓŁMISKACH

Zrazy wieprzowe w sosie grzybowym

Bitki z indyka duszone w piwie

Karczek w sosie śliwkowym

Filet z dorsza panierowany

Dodatki

Zestaw surówek

Buraczki glazurowane

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie

DESER, SERWIS INDYWIDUALNY

Cynamonowa beza z truskawkami

III DANIE GORĄCE, SERWIS BUFETOWY

Eskalopki drobiowe w salsie pomidorowo-paprykowej

Sakiewki z mięsem w sosie grzybowym

Dodatki

Puree ziemniaczane

Mix sałat z sosem vinegret

Warzywa grillowane

IV DANIE GORĄCE, SERWIS INDYWIDUALNY

Płonące mięsa, podane z modrą kapustą i ziemniakami
z pieca oraz dipem czosnkowym

V DANIE GORĄCE, SERWIS INDYWIDUALNY

Barszczyk czerwony z krokietem

VI DANIE GORĄCE, SERWIS BUFETOWY

dostępne dla Gości do końca trwania przyjęcia:

Zupa gulaszowa



ZAKĄSKI ZIMNE, SERWOWANE NA PÓŁMISKACH BĄDŹ W FORMIE BUFETOWEJ

Półmiski mięs pieczonych, wędlin i serów

Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem i mozzarella

Tortilla z grillowanym kurczakiem

Wieprzowe roladki z serem i kaparami

Śledź po tatarsku

Roladki z łososia wędzonego z serkiem szpinakowym

Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami i serem
pleśniowym

Roladki z bakłażana ze szparagami

Sałatka penne z pieczarkami, czarnymi oliwkami,
papryką i świeżym ogórkiem

Sałatka z pieczonym kalaflorem, szynką szwarczwaldzką
i sosem koperkowym

Sałatka z pieczoną wieprzowiną, pomidorkami, serem
grana padano i orientalnym vinegrette

Marynaty

Pieczyno i masło

BUFET SŁODKI

Owoce sezonowe

Mus czekoladowy - dwa rodzaje

Ciasto maślane z jabłkiem

Delicja czekoladowa

Jogurtowe z porzeczką

Seromak

Snickers

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (nielimitowane)

Kawa i herbata

Soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłko)

Woda z cytryną i miętą

Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic, woda
gazowana - podawane w szklanych butelkach



STOŁY TEMATYCZNE

OPCJE DODTKOWE

STÓŁ WIEJSKI – 1500pln:

Szynka z nogą
Kabanosy warkocze
Kabanosy proste
Kielbasa wiejska czosnkowa
Salceson
Paszтетowa
Polędwiczki
Boczek wędzony
Smalec domowy
Ogórki małosolne
Marynaty
Chleb wiejski

STÓŁ RYBNY – 2500,00pln

Trio z łososia wędzonego
Terrina rybna z kaparami
Pstrągi faszerowane
Jesiotr pieczony
Krewetki grillowane
Mule w pomidorach
Halibut wędzony
Pstrąg wędzony
Makrela wędzona

Tort zdobiony żywymi kwiatami - cena do ustalenia
(przewidujemy 120g/os.)

Fontanna czekoladowa z owocami- 500,00pln

Palma owocowa jako efektowny dodatek do fontanny - 500,00pln



Konstancja Hotel&Restauracja ul. Niesięcin 28,
95-050 Konstancynów Łódzki
Telefon biuro: 42 633 60 04
e-mail: biuro@hotelkonstancja.pl