



**WITYNG**  
HOTEL ★★★

## Oferta Przyjęcia Weselnego



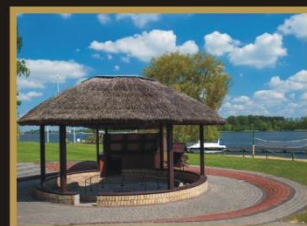
HOTEL



IMPREZY



BIZNES



PLENER

**Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy Wityng Sp.z o.o.**

Mikorzyn 1A, 62-561 Ślesin

tel: (63) 270 70 21, wityng@wityng.pl, www.wityng.pl

## Informacje ogólne:

- doba hotelowa: 15:00-11:00,
- parking dozorowany – bezpłatny,
- w hotelu i pokojach bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu,
- obowiązuje zakaz wprowadzania psów na teren ośrodka,
- na terenie Ośrodka mamy do dyspozycji gości bezpłatnie:
  - „piłkarzyki”, darta, tenis stołowy, bilard
  - boisko do piłki nożnej,
  - boisko do piłki siatkowej plażowej,
  - piaszczysta plaża.

## PRZYJĘCIE WESELNE W HOTELE „ WITYNG „



## Informacje o ofercie

**cena wynosi 330 zł/ osoba, skalkulowana jest na osobę i obejmuje :**

- wynajem sali wraz z profesjonalną obsługą kelnerską
- tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- apartament dla Pary Młodej – przy weselach powyżej 60 osób
- owoce / ciasto / nielimitowana kawa i herbata
- całonocne menu – **wg propozycji**

- dzieci do 3 lat – bezpłatne
- dzieci 4-7 lat – 50 % ceny
- zespół muzyczny / fotograf – 50 % ceny (opłata za posiłki)

## DODATKOWE PROPOZYCJE

- Zimne napoje / alkohol – dodatkowo płatne lub we własnym zakresie
- Napoje gazowane 850 ml typu Coca – Cola , Fanta , Sprite – 8 zł / szt.
- Soki owocowe różne smaki – 8 zł / litr
- Woda mineralna – 4 zł / litr
- Wódka 0,5 l – typu Bocian, Ogiński, Bols, Stock – 55 zł / szt.
- Tort – dodatkowa dopłata we własnym zakresie
- Poprawiny 6 godzin – od 4000 zł
- Stół wiejski z pełną gamą produktów staropolskich - od 1200 zł
- Pieczony dzik (podawany z kaszą i sosem) – 2700 zł
- Indyk faszerowany ( podawany z risotto i sosem ) – 1000 zł / 1 szt.
- Udziec pieczony (podawany z kaszą i sosem) - 1000 zł / 1 szt.
- Jesiotr wędzony – ok. 150 zł / kg
- Barman – od 1500 zł (cena bez alkoholu, napojów i owoców)
- Rollbar z piwem – 30 l – 600 zł, 50 l – 900 zł
- Rejs statkiem – 1400 zł / 1 godzina

**\* CENY DODATKOWYCH PROPOZYCJI MOGĄ ULEC ZMIANIE.**

**Noclegi dla gości weselnych w pokojach hotelowych oraz całonocnych sześciuosobowych domkach, łączna liczba miejsc noclegowych to 178 .**

**Podane ceny są cenami brutto.**

**W przypadku dodatkowych pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji.**

**PROPONOWANE MENU – może ulec zmianie według życzenia gości.**

**Na przywitanie** – lampka szampana (wina musującego) – szampana dostarcza organizator

## **OBIAD**

**Zupa** do wyboru jedna zupa: tradycyjny rosół z makaronem,  
kremy: pieczarkowy, pomidorowy, brokułowy, z białych warzyw

## **Główne danie: (5 porcji na osobę, do 8 rodz. do wyboru)**

- bitki wieprzowe w sosie
- schab tradycyjny z pieczarkami
- sakiewka ze schabu z pieczarkami
- zrazy mielone wieprzowe w boczku
- pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- roladka z karkówki z warzywami / lub ze śliwką i kapustą / lub z ogórkiem
- polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- rolada wołowa z ogórkiem w ciemny sosie
- filet z kaczki w pomarańczach i rozmarynie / udo kaczki w sosie balsamicznym
- filet z kurczaka zapiekany z warzywami / lub szpinakiem / lub pieczarką / lub ananase
- filet z kurczaka w migdałach
- roladka drobiowa ze słonecznikiem i porem / roladka drobiowa w boczku z serem lazur
- kotlet devolay tradycyjny / lub ze szpinakiem / lub z szynką i serem / lub pieczarkami
- roladka z kurczaka z sosem ala beszamel ze szpinakiem / lub suszonym pomidorem
- kurczak w potrawce
- sandacz panierowany w migdałach / sandacz w sosie cytrynowym
- dorsz na grillowanych warzywach / dorsz panierowany w migdałach

## **DODATKI**

- ziemniaki z koperkiem
- frytki / ziemniaki pieczone (do wyboru jeden rodzaj)
- kluski śląskie
- bukiet surówek – 3 rodz.
- warzywa gotowane na parze / risotto brokułowe / kapusta modra (do wyboru jeden rodzaj)

## **DESER – w bufecie:**

- Ciasto ( 250gr/os ) , owoce ( 200gr /os )

## **ZIMNE ZAKĄSKI (6porcji/osoba, do 8 rodz. do wyboru)**

- tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
- tradycyjne zimne nóżki wieprzowe
- terrina z kurczaka z orzechami laskowymi / lub ze szpinakiem / lub z warzywami
- mix mięs pieczonych (schab ze śliwką, polędwica trzy smaki, koreczki ze śliwki i boczku)
- roladka drobiowa ze szpinakiem w boczku
- schab wolno pieczony z sosem tatarskim
- szparag w szynce z serkiem chrzanowym

- roladki z tortilli
- zestaw śledzi 3 rodzaje
- ryba po grecku
- ryba marynowana
- ryba w galarecie (sandacz, pstrąg, dorsz)
- sałatka grecka: sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, oliwki, ser typu feta
- sałatka gyros: kapusta pekińska, kurczak, ogórek konserwowy, cebula
- sałatka z pieczonym burakiem: rukola, pieczony burak, ser typu feta, nasiona dyni
- sałatka z granatem: mix sałat, ser camembert, szynka westwalska, granat
- sałatka z gruszką: rukola, gruszka, suszony pomidor, ser typ feta
- sałatka z grillowanym boczkiem: sałata lodowa, boczek, pomidor, ogórek, ser lazur, nasiona słonecznika
- rożki z szynki z sałatką warzywną
- sałatka z grillowanym kurczakiem: sałata lodowa, kurczak, papryka, parmezan
- sałatka makaronowa z serem, szynką, ogórkiem, papryką

**DODATKI :**

- pieczywo mieszane, masło

**GORĄCE DANIE OK. GODZ. 22.00**

- zupa flaczki / zupa gulaszowa (do wyboru jedna zupa dla wszystkich)
- cepeliny (pyzy ziemniaczane z mięsem)
- stek z karkówki / żeberka miodowe (do wyboru jeden rodzaj)
- kapusta zasmażana

**GODZ. 23.30 TORT WESELNY**

(dodatkowa dopłata lub we własnym zakresie )

**GODZ.24.00 OCZEPINY****GORĄCE DANIE GODZ. 1.00 - (1,5 por. mięsa na osobę, do wyboru 2 rodzaje)**

- golonka pieczona
- udko pieczone z kurczaka
- schab po zbójnicku

**DODATKI**

- bigos
- ketchup, musztarda, chrzan

**ZUPA ok. godz. 02:30**

- zupa żurek / barszcz czerwony z krokietem



## OŚRODEK SZKOLENIOWO - WYPOCZYNKOWY

### Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy Wityng Sp.z o.o.

Mikorzyn 1A

62-561 Ślesin

Tel: (63) 270 70 21

wityng@wityng.pl

www.wityng.pl

### Dział marketingu i sprzedaży

Ewa Broniszewska

Tel: (63) 270 70 28

E-mail: ewa@wityng.pl

Akceptujemy płatności (również w walutach obcych):

