

OBIAD WESELNY

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



Na Nowych Torach Życia

Hotel Przystanek Toruń*** to trzygwiazdkowy obiekt z historią, mający niepowtarzalny klimat. W murach XIX-wiecznego budynku stylizowanego na dawny dworzec kolejowy, powstało idealne miejsce na organizację wesel. Każdy detal wystroju i piękne otoczenie pozwalają naszym Gościom odbyć swoistą podróż w czasie. Wyjątkowe dni wymagają wyjątkowej oprawy!

Propozycja menu w cenie 220 zł/os. (czas trwania maks. 6 godzin)

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.
Toast powitalny dla wszystkich Gości – wino dostarczone przez organizatora lub zakupione w Hotelu.

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z domowym makaronem
Krem z pomidorów z nutą śmietanowo-czosnkową
Krem z warzyw sezonowych (vege)

Danie główne (4 rodzaje do wyboru, 3 porcje na osobę podane na półmiskach):

Kotlet de volaille
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Filetowane udka drobiowe z farszem pieczarkowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwica wieprzowa zapiekana z boczkiem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Rolada z kaczki podlewana czerwonym winem podana z modrą kapustą
Schab zapiekany z serem, pieczarkami i pomidorami
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
Morszczuk zapiekany w cieście piwnym
Sandacz duszony w sosie cytrynowym
Faszerowana cukinia lub bakłażan wg dostępności (vege)
Kotleciki jaglano-buraczane (vege)
Gołąbki wegańskie (vege)



Dodatki do dania głównego (2 do wyboru):

Gotowane ziemniaczki z koperkiem
Ręcznie wyrabiane kluski śląskie
Ryż z warzywami
Frytki

Dodatki warzywne:

Bukiet surówek skomponowany do wybranych dań głównych

Deser:

Ciasta domowe 3 rodzaje 2,5 por./os.

Zakąski na półmiskach podane na stół (7 do wyboru):

Schabik zawijany z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka z sosem tatarskim
Paszтет własnego wyrobu z sosem chrzanowym
Cygara mięsne z sosami
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Rolada szpinakowa z łososiem
Śledzik po kaszubsku
Śledzik z cebulką w oleju
Tortille warzywne (vege)
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Mix sałat z grillowanym kurczakiem
Sałatka z makaronem farfale, ananasem i kurczakiem curry
Pieczywo, masło

Danie ciepłe (1 do wyboru):

Zupa gulaszowa
Strogonow wieprzowy
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje – serwis ciągły:

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe
Kawa, herbata, dodatki

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy – 17 zł/os. (smak do wyboru – królewski, czekoladowy, chrupiąca malina, cytrynowy, ananasowy)
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł/0,85l
Wino musujące – 40 zł/but.
Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.
Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.
Wódka Wyborowa, Bocian, Stock – 70 zł/0,5l



W cenie Para Młoda otrzymuje od nas:

- ✓ Pokrowce w kolorze białym na krzesła Pary Młodej
- ✓ Świece i dodatkowe dekoracje sali

Dodatkowe informacje:

- ✓ Oferta dostępna dla min. 20 osób.
- ✓ Czas trwania uroczystości do 6 godzin, przy czym uroczystość organizowana jest maksymalnie do godziny 22.00
- ✓ Uroczystość można przedłużyć maksymalnie o jedną godzinę
- ✓ Opłata za przedłużenie wynosi 500 zł do 50 osób, 1000 zł powyżej 50 osób
- ✓ Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 8 lat 50% ceny, obsługa (DJ, Fotograf) 50% ceny.
- ✓ ZLECENIODAWCA może zmniejszyć zamówienie i liczbę Gości najpóźniej do 7 dni przed uroczystością, ale nie więcej niż o 10%.
- ✓ Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc.
- ✓ Wyboru menu należy dokonać najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed uroczystością.
- ✓ Na życzenie zapakujemy jedzenie pozostałe po uroczystości.
- ✓ Opłata talerzykowa za dostarczenie własnych wyrobów cukierniczych wynosi 5 zł/os.
- ✓ Goście otrzymują preferencyjną stawkę noclegową w terminie przyjęcia
- ✓ Parking bezpłatny

