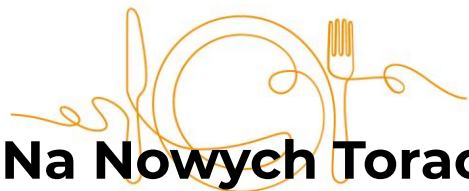


WESELE

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!

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.

Toast powitalny dla wszystkich Gości – wino dostarczone przez organizatora lub zakupione w Hotelu.

MENU

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z domowym makaronem

Krem ze świeżych pomidorów z bazylią

Krem z warzyw sezonowych (vege)

Danie główne (3 porcje na osobę, 5 dań do wyboru):

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem

Filet z kurczaka zapiekany ze świeżymi pomidorami, bazylią i mozzarellą

Kotlet de volaille

Filetowane udka drobiowe z farszem pieczarkowym

Rolada z kaczki podlewana czerwonym winem podawana z modrą kapustą

Polędwica wieprzowa z pieczarkami

Polędwica wieprzowa zapiekana z boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab po hawajsku zapiekany z serem i ananasem

Schab zapiekany z serem, pieczarkami i pomidorami

Zrazy wieprzowe po polsku w sosie własnym

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Golonka z kapustą zasmażaną

Sandacz duszony w sosie cytrynowym

Morszczuk zapiekany w cieście piwnym



Faszerowana cukinia lub bakłażan wg dostępności (vege)
Kotleciki jaglano-buraczane (vege)
Gołąbki wegańskie (vege)

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ryż z warzywami
Frytki
Kluski śląskie

Dodatki warzywne:

Bukiet surówek skomponowany do wybranych dań głównych

Zakąski zimne (7 do wyboru, 5 porcji na osobę):

Zawijany schabik z musem chrzanowym
Kaczka faszerowana z morelami
Karkówka nadziewana porem
Pieczeń rzymska własnego wyrobu
Pasztet szlachecki własnego wyrobu z sosem żurawinowym
Półmisek mięs w galarecie (każde z wymienionych dań jest osobną pozycją):
Filet z kurczaka z warzywami, Schab po warszawsku, Ruloniki z szynki ze szparagami
Tymbaliki wieprzowe
Tymbaliki drobiowe
Cygara mięsne z sosami
Klopsiki mięsne marynowane
Rolada szpinakowa z łososiem
Jajka dekorowane kawiozem
Pstrąg w galarecie
Ryba wędzona
Ryba po grecku
Ryba w marynacie z warzywami
Tortille z warzywami (vege)
Śledziki z cebulką w oleju
Śledziki po kaszubsku
Śledziki w sosie śmietanowo - musztardowym
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sałatka bawarska z ziemniakami, boczkiem i cebulką
Sałatka z makaronem farfale z ananasem i kurczakiem curry
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Mix sałat z grillowanym kurczakiem
Pieczywo, masło



Pierwsza ciepła kolacja (1 danie do wyboru):

Zupa gulaszowa
Zupa klopsikowa

Druga ciepła kolacja:

Okolo 1:00 wjazd „płonącej” Lokomotywy :
Udziec wieprzowy podawany z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną
lub Pieczony indyk nadziewany kaszą jaglaną

Bufet wiejski (dostępny powyżej 60 osób):

Kiełbasy i szynki wiejskie
Wyroby podrobowe (salceson, kaszanka, pasztetowa)
Marynaty z hotelowej spiżarni
Smalec domowy z cebulką,
Chleb wiejski

Trzecia ciepła kolacja (1 danie do wyboru):

Żur na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje serwowane w sposób ciągły:

kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna niegazowana z cytryną lub miętą,
soki owocowe.

Bufet deserowy:

Różne rodzaje ciasta w ilości 3 porcje na osobę, do wyboru:
Sernik, szarlotka, porzeczkowe, snikers, rafaello
owoce

W cenie Wesela Para Młoda otrzymuje od nas:

Pokrowce w kolorze białym na krzesła
Dekoracje ze świeżych kwiatów na stoły Gości
Świece i dodatkowe dekoracje Sali

Propozycja menu w cenie 330 zł/os. (2026) (czas trwania do 10 godzin)

Informacje dodatkowe:

- *Oferta skalkulowana dla min. 50 osób
- *Opłata za dzieci do 10 lat wynosi 50% ceny menu
- *Opłata za Obsługę (podwykonawcy, tacy jak Zespół, DJ, Fotograf itp.) wynosi 50% ceny menu
- *Za dostarczenie własnego alkoholu pobierana jest opłata za obsługę 5 zł/os.
- *Istnieje możliwość zamówienia alkoholu w promocyjnych cenach



*Istnieje możliwość zamówienia tortu weselnego (smak: rafaello, królewski, chrupiąca malina, cytrynowy, ananasowy, czekoladowy) w cenie 18 zł/os.

*Chętnie zorganizujemy dla Państwa "drink bar weselny". Obsługa barmańska z dodatkami do drinków (z wyłączeniem alkoholu) w cenie 1800 zł do 70 os. lub 2200 zł powyżej 70 os. Obsługa barmana przewidziana jest od rozpoczęcia wesela do północy.

*Para Młoda otrzymuje od nas pokój na noc poślubną ze śniadaniem GRATIS

*Goście Weselni otrzymują specjalną stawkę na nocleg w terminie wesela

*Parking bezpłatny

*Dla chętnych poprawiny w cenie 100 zł/os.

Zapraszamy!

