

Przyjęcia Weselne

Zanim poczujesz się wyjątkowo...



oferta weselna 2012

Szanowni Państwo,

Z przyjemnością przedstawiamy ofertę organizacji wesela w naszym obiekcie. Uroczystość ślubna zorganizowana w **Hotelu Badura ***** z pewnością na długo pozostanie miłym wspomnieniem dla Młodej Pary i wszystkich Gości. Profesjonalna organizacja i dyskretna obsługa wesel pozwolą cieszyć się czasem spędzonym w gronie bliskich i przyjaciół.

Dzień ślubu, to jeden z najważniejszych dni w życiu. Warto zadbać o to, by wszystko w nim było wyjątkowe: piękna suknia, piękne kwiaty, a także niepowtarzalny klimat miejsca

Przyjęcia Weselnego...

Dysponujemy przestronnym obiektem noclegowym ze stylową restauracją z kominkiem oraz piękną salą balową w pełni klimatyzowaną mieszczącą do 300 osób.

Oferujemy możliwość usadzenia Gości przy okrągłych lub prostokątnych stołach.

Do Państwa wyboru oddajemy propozycję menu w trzech wariantach.

Mają Państwo również możliwość skorzystania z open baru oraz innych dodatkowych atrakcji.

Hotel Badura *** posiada 32 komfortowe pokoje z pełnym węzłem sanitarnym dla 70 osób, apartament dla nowożeńców, monitorowany parking oraz profesjonalny i oddany zespół ludzi, który zadba o każdy szczegół imprezy.

Serdecznie zapraszamy!



MENU – ZESTAW 1

Zupa	Rosół z makaronem <u>lub</u> Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Danie główne podawane na talerzu	Kotlet de Volaille <u>lub</u> Kotlet po szwajcarsku, ziemniaki, zestaw surówek
Dodatkowo na półmiskach	Rolada wieprzowa w sosie własnym, Filet z indyka z tymiankiem i pieczarkami, Kluski śląskie w omaście
Deser I	Wiśniowe Marzenie - lody waniliowe z winnymi gorącymi wiśniami
Zimna płyta	Tradycyjna sałatka jarzynowa, Sałatka z kurczakiem i ananasem <u>lub</u> Sałatka grecka z serem feta, Półmisek szlachecki wędlin , pasztetów, Tymbaliki z drobiu, Kompozycja śledzi i marynat , dipy, Pikle (ogórki, pieczarki marynowane etc), Świeże pieczywo jasne i ciemne, Ciasto, ciasteczka, owoce na paterach
Kolacja I	Bitki z polędwiczki wieprzowej z leśnymi grzybami podawane z talarkami ziemniaczanymi i surówką
Deser II	Tort weselny - Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Nowożeńców Kawa, herbata serwowana wg życzeń gości
Kolacja II	Schab po tyrolsku w maślanym sosie z ryżem i bukietem warzyw
Kolacja III	Paprykarz <u>lub</u> blanchet ze świeżym wiejskim pieczywem
Napoje	Kawa i herbata, Woda gazowana i niegazowana, Soki owocowe – serwis nielimitowany Pepsi, Mirinda 7 up – serwis limitowany 1 l/os.



Cena 200 PLN za osobę

MENU – ZESTAW II

Zupa	Rosół domowy z makaronem <u>lub</u> Krem brokułowy z prażonymi migdałami
Danie główne podawane na talerzu	Faszerowane sakiwki wieprzowe w sosie grzybowym <u>lub</u> Kotlecik z warchlaka a'la Belweder, Ziemniaki puree, zestaw surówek
Dodatkowo na półmiskach	Tradycyjna rolada śląska, Szpadka drobiowa z boczkiem i szpinakiem <u>lub</u> Kęski z indyka po wiedeńsku, Sztufada wieprzowa, Kluski śląskie i ziemniaki opiekane vegesy
Deser I	Panna Cotta z sorbetem podawana na lustrze malinowym <u>lub</u> Owocowa fantazja lodowa
Zimna płyta	Salatka Szopska, Salatka z kurczaka z ananasem <u>lub</u> Tradycyjna salatka jarzynowa, Półmisek wędlin i mięs pieczonych oraz paszтетów tradycyjnych, Deska serów żółtych i pleśniowych z winogronami, Domowa galantyna z kurczaka, Tymbaliki drobiowe, Fantazja śledziowa, Zestaw marynat i sosów, Świeże pieczywo jasne i ciemne, Owoce na paterach, Ciasto oraz ciastka drobne
Kolacja I	Schab po cygańsku podawany z pieczywem <u>lub</u> Wieprzowina w porach z pieczywem Tort weselny - Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Nowożeńców Kawa, herbata serwowana wg życzeń gości
Kolacja II	Piersz z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie pesto podawana z ryżem i surówką
Kolacja III	Barszcz czerwony z kapuśniaczką <u>lub</u> diablótką <u>lub</u> Kwaśnica po góralsku
Napoje	Kawa i herbata, Woda gazowana i niegazowana, Soki owocowe serwis nielimitowany Pepsi, Mirinda, 7up – serwis limitowany 1 l/os.



Cena za osobę 220 PLN za osobę

MENU – ZESTAW III

Przystawka	Marynowany łosoś na winnej galaretkie z sosem andaluzyjskim <u>lub</u> Paszтет z dziczyzny ze śliwką i sosem żurawinowym na mixie sałat
Zupa	Rosół królewski z makaronem <u>lub</u> Krem ze świeżych pomidorów z tezką śmietany, mozzarellą i groszkiem ptysiowym
Danie główne podawane na talerzu	Sakiewki Kasztelańskie z sosem leśnym podawane z ziemniakami puree <u>lub</u> ziemniakami gratin i zestawem surówek <u>lub</u> Polędwica Czarnolas na sosie colbert z ziemniaczanym puree i zestawem surówek
Dodatkowo na półmiskach	Kotlet de Volaille, Delikatne roladki faszerowane boczkiem i ogórkiem <u>lub</u> Kotlet z warchlaka, Piersi kaczki nadziewane z jabłkami i sosem żurawinowym
Deser I	Sorbet cytrynowo-miętowy na waniliowo-gruszkowym lustrze <u>lub</u> Królewskie jabłko z orzechowo-lodowym nadzieniem w sosie szodon
Zimna płyta	Sałatka z kurczaka z ananasek <u>lub</u> Tradycyjna sałatka jarzynowa, Sałatka Grecka, Półmisek wędlin i mięs pieczonych oraz paszтетów tradycyjnych Deska serów żółtych i pleśniowych z winogronami, Półmisek ryb wędzonych Kompozycja galaret mięsnych, Tymbaliki drobiowe, Zestaw marynat i sosów, Świeże pieczywo jasne i ciemne, Owoce na paterach, Ciasto i ciasteczka drobne
Kolacja I	Róże z łososia na warzywnym tiulu z szampańskim sosem podawane z szafranowym ryżem
Deser II	Tort weselny - Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Nowożeńców Kawa, herbata serwowana wg życzeń gości
Kolacja II	Wołowina po burgundzku podawana ze świeżym pieczywem wiejskim <u>lub</u> Beuf Strogonow podawany ze świeżym pieczywem wiejskim
Kolacja III	Paryskie eskalopki drobiowe z glazurowaną marchewką i talarkami ziemniaczanymi
Kolacja IV	Barszcz czerwony z krokietem <u>lub</u> Żurek staropolski podawany w chlebie
Napoje	Kawa i herbata, Woda gazowana i niegazowana, Soki owocowe – serwis nie limitowanym Pepsi, Mirinda, 7 up – serwis limitowany 1 l/os.



Cena za osobę 240 PLN za osobę

W cenie menu otrzymują Państwo:

- degustację menu weselnego dla dwóch osób
- tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym dla wszystkich Gości
- uroczystą aranżację stołów i krzesel (eleganckie pokrowce na krzesła, dekoracje kwiatowe ze świecznikiem)
- miejsca parkingowe dla Młodej Pary i Gości Weselnych
- wynajem klimatyzowanej sali, szatni oraz palarni
- luksusowy **apartament** dla Nowożeńców ze śniadaniem z gwarancją późnego wymeldowania się następnego dnia do godz. 16:00
- bogate i zróżnicowane menu dostosowane do Państwa życzeń
- profesjonalną obsługę kelnerską, doświadczony personel kucharski oraz personel techniczny i sprząający
- monitorowany parking
- 10% **zniżkę** na 1-szą rocznicę ślubu
-

Ponadto polecamy Państwu usługi dodatkowo płatne:

- paczki z ciastem dla Gości (ok. 95 dkg 23 pln)
- **Stół wiejski:**
Staropolskie wędliny, mięsa pieczone, kielbasy, salcesony, smalec ze skwarkami, kabanosy wędzone, boczek pieczony, ogórki, chleb wiejski
Na ciepło: kaszanka, pierogi, kwaśnica
Cena 1500 pln (dla ok 100 osób)

○ **Fontanna czekoladowa:**

czekolada mleczna lub biała (do wyboru), zakąski owocowe i ciasteczka, patyczki, serwetki

Cena od 800 pln (dla ok 80 osób)

○ Prosiak pieczony (dla ok 30 osób) 850 pln

○ stoły okrągłe

Cena 1000 pln (dla 100 osób)

○ wynajem luksusowej limuzyny Porsche Cayenne

○ orkiestrę weselną/DJ

○ dekoracje z żywych kwiatów od 300 pln

○ indywidualne materiały drukowane np. winiетки, lista Gości, podziękowania, menu na stoliki

○ pokaz sztucznych ogni np. w kształcie serca 5 minut - 800 pln,

puszczenie gołębi - 150 pln, lampiony szczęścia - 8 pln/szt., ect.

○ beczka piwa Żywiec – keg 20 l w cenie 250 pln

○ upominki dla Gości, kosze prezentowe dla Rodziców

○ pochodnie wzdłuż chodników 250 pln

○ autokary, mikrobusy

○ ochronę 300 pln (1 os./12h)

○ pokoje dla Gości weselnych w specjalnych cenach 90 pln/os. w

pokoju jednoosobowym oraz 160 pln/os. w pokoju

dwuosobowym typu Superior

○ drink bar z pokazem barmańskim 2000 pln

○ możliwość zakupu alkoholu w atrakcyjnej cenie

Pełny profesjonalizm w każdym szczególe!

Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po wpłaceniu zadatku w wysokości 2000 pln oraz po podpisaniu umowy. Na 30 dni przed weselem należy wpłacić 50 % wartości szacunkowych kosztów. Pozostała część należności płatna do dwóch dni po weselu.



SALA BANKIETOWA TZW. WENECKA

Przyjęcia Weselne odbywają się w stylowej oraz klimatyzowanej Sali Weneckiej, która pomieści do 300 osób, a na mniejsze przyjęcia do 80 osób polecamy Restaurację Oliwną. W rozplanowaniu Sali i ustawieniu stołów pomoże Państwu doświadczony personel. Proponujemy okrągłe stoły bankietowe dziesięcioosobowe lub tradycyjne stoły prostokątne.



MENU

Specjalnie dla Państwa, Szef Kuchni Hotelu Badura, który jest mistrzem łączenia smaków oraz tworzenia kompozycji, przygotował specjalne wykwintne menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne. Serwuje on dania autorskie łączące w sobie wyrafinowaną lekkość kuchni włoskiej i bogactwo kuchni polskiej. Dla dzieci przygotowaliśmy specjalne ceny menu : dzieci do lat 3 **gratis**, a dla dzieci w przedziale wiekowym od 4 do 10 lat 60% ceny, obsługa techniczna 60 % ceny.



DEKORACJA

Hotel zapewnia standardową dekorację Sali, stołów i bufetów. Jednakże jeśli marzą Państwo o specjalnej oprawie florystycznej stołów, współpracująca z nami florystka z przyjemnością stworzy dla Państwa niepowtarzalną aranżację.



POKOJE

Każda Młoda Para, którą będziemy mieli przyjemność gościć w naszym Hotelu otrzyma od nas w prezencie nocleg w apartamencie. Wszystkim Gościom Weselnym proponujemy korzystne ceny noclegów. Do dyspozycji Państwa oddajemy 31 komfortowe, klimatyzowane pokoje 1- i 2-osobowe pokoje w dwóch kategoriach: Platinum, Superior i Standard. Stylowe i zarazem nowoczesne wyposażenie z biurkiem, WIFI, tv gwarantują, że Państwa Gościom i Rodzinie nie zabraknie niczego w czasie wypoczynku. W cenę noclegu wliczone jest śniadanie.



CHATA GRILLOWA

Szczególny klimat tworzy się u nas późną wiosną i latem, kiedy swoje uroki odkrywa wspaniały ogród z ogromną chatą grillową i terenem idealnym do organizacji wszelkiego rodzaju imprez na świeżym powietrzu przy muzyce. W chacie pod dachem mamy możliwość gościć do 60 osób, serwując wspaniałości z grilla. Z wykorzystaniem terenu wokół zorganizujemy każdą imprezę na kilkaset osób z muzyką i wieloma atrakcjami.



LIMUZYNA

Luksusowa 10-metrowa limuzyna Porsche Cayenne VIP uprzyjemni każdą wyjątkową chwilę w Waszym życiu. Skórzana tapicerka, 12 wygodnych miejsc, podświetlany sufit i podłoga, 3 telewizory, to tylko niektóre z atrakcji, które czekają na Państwa we wnętrzu tego niezwykłego samochodu

Hotel Badura *** to doskonała lokalizacja, niepowtarzalny urok miejsca, wysmienite potrawy i profesjonalna obsługa – czyli gwarancja zadowolenia.