

P R Z Y J Ę C I E W E S E L N E



HOTEL ALHAR

Wesele we wspaniałej scenerii, w otoczeniu stylowych wnętrz i niezapomnianych aranżacji, w połączeniu z wyśmienitą kuchnią, oraz profesjonalizmem świadczonych usług - To podstawa udanego wesela, którą gwarantujemy!

Specjalnie dla Państwa dokładamy do tego jeszcze liczne atrakcje, które wzbogacą i urozmaicą wesele, oraz prezenty będące zaskoczeniem zarówno dla Pary Młodej jak i wszystkich Gości.

Na tą specjalną okoliczność, proponujemy Państwu bogate menu stworzone przez doświadczonych kucharzy pod czujnym okiem wybitnego szefa kuchni. Kreatywność naszych kucharzy w połączeniu z niebanalnym wyczuciem smaku w przyrządzaniu potraw sprawiają, iż możemy pochwalić się kuchnią na najwyższym poziomie!

Opierając się na sprawdzonych przepisach, stworzyliśmy kuchnię będącą kwintesencją dobrego smaku i aromatu !

Zapraszamy do zapoznania się ze szczegółami pakietów!

Zapraszamy na wyjątkowe przyjęcie weselne do wnętrz



OFERUJEMY:

- Salę balową dla 140 osób
- Obiekt klimatyzowany
- Nocleg do 70 osób
- Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym GRATIS
- W prezencie noc poślubną w ekskluzywnym Apartamencie dla Pary Młodej
- W prezencie voucher na romantyczną kolację w I rocznicę ślubu
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu
- Możliwość dostarczenia własnych ciast i tortu
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 3
- Dzieci do lat 8 - 70% ceny menu
- Obsługa muzyczna, kamerzysta, fotograf - menu serwowane 70% ceny
- Dedykowany koordynator przyjęcia weselnego
- Atrakcyjne rabaty na pokoje ze śniadaniem
- Bezpłatny parking dla gości
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Indywidualną ofertę dostosowaną do potrzeb i preferencji

Hotel Alhar Sp z. o. o
ul. Lisowicka 25, 42-700 Lubliniec
Tel: 690-999-177, mail: mklink@hotelalhar.pl



MENU WESELNE I - 319 zł / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF

- Wino musujące

MENU SERWOWANE

OBIAD

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Rolada wieprzowa
- Pieczeń z karczku marynowana w ziołach
- Kotlet schabowy ze świni złotnickiej
- Kotlet de volaille
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie jasne
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Surówka z kapusty białej

DESER

- Wiśnie na gorąco podane z lodami waniliowymi

ZIMNA PŁYTA

- Mięsa pieczone z sosem tatarskim
- Sery
- Pasztet pieczony
- Tymbaliki drobiowe
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź w oleju
- Krążki tortilli z twarogiem i szynką lub serem
- Sałatka z tortellini
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Pieczywo, masło

I KOLACJA

- Bogracz wieprzowy

II KOLACJA SERWOWANA

- Barszcz czerwony z krokietem

MENU WESELNE II - 425 zł / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF:

- Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Zupa krem z palonych białych warzyw z płatkami migdałów
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE (cztery pozycje do wyboru)

- Rolada wieprzowa
- Rolada wołowa
- Pieczeń z karczku marynowana w ziołach
- Panierowany filet z kurczaka
- Kotlet schabowy ze świni złotnickiej
- Noga z kaczki
- Udko z kurczaka
- Udko z kurczaka faszerowane kapustą i grzybami
- Kotlet de volaille
- Kieszonka drobiowa nadziewana szpinakiem i fetą
- Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI

(dwie pozycje do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie jasne i ciemne
- Ziemniaki pieczone

DODATKI WARZYSWNE

(trzy pozycje do wyboru)

- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta biała z palonym masłem
- Surówka z kapusty kiszanej
- Surówka z buraków
- Surówka z marchewki z mandarynkami
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z kapusty czerwonej
- Surówka z pora

DESER

- Wiśnie na gorąco podane z lodami waniliowymi
- Panna cotta z musem z czarnej porzeczki

ZIMNA PŁYTA (dziesięć pozycji do wyboru)

- Patery swojskich wędlin
- Szlachetne sery
- Pieczony pasztet z żurawiną
- Mięsa pieczone z sosem tatarskim
- Paleta tymbalików
(kurczak, szynka, warzywa)
- Galert wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli
- Chrusty drobiowe z dipem
- Pieczarki w zalewie pomidorowej
- Kulki rybne w Zalewie octowej
- Ryba w zalewie pomidorowej
- Ryba po grecku
- Ryba opiekana
- Śledź w oleju
- Śledź w kolorowych paprykach
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie musztardowym
- Korki śledziowe a'la rolmops
- Tortilla z kurczakiem
- Sałata jarzynowa
- Sałatka z tortellini
- Sałatka gyros
- Sałatka grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka z ananasm
- Tatar wołowy z dodatkami
- Caprese
- Masło, pieczywo

I KOLACJA (trzy pozycje do wyboru)

- Kotlet de volaille z pieczarkami i serem
- Schab z grillowanym oscypkiem i żurawiną
- Schab panierowany w panko
- Filet z kurczaka zagrodowego
- Kotlet po hawajsku
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Rolada drobiowa faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Cordon bleu ze schabu
- Udko nadziewane pieczarkami i kapustą
- Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami i serem
- Udko z kurczaka
- Grillowany karczek duszony w piwie
- Golonko peklowane

DODATKI

(trzy pozycje do wyboru)

- Frytki
- Maślane puree ziemniaczane
- Ziemniaki zapiekane z cebulką i boczkiem
- Kasza pęczak
- Ryż podany z kukurydzą i fasolką szparagową
- Ryż po grecku

DODATKI WARZYWNE

(trzy pozycje do wyboru)

- Surówka z marchewki z mandarynkami
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z kapusty białej
- Surówka Coleslaw
- Bukiet warzyw
- Brokuły w sosie serowym

II KOLACJA (jedna pozycja do wyboru)

- Strogonow z indyka
- Bogracz wieprzowy

III KOLACJA (jedna pozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU WESELNE III - 495 zł / OSOBA

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM, WODĄ I SOLĄ

APERITIF:

- Wino musujące

MENU SERWOWANE

ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Zupa krem z palonych białych warzyw z płatkami migdałów
- Krem pomidorowy z serkiem wiejskim
- Krem z brokułów z grzankami
- Krem z pieczarek z grzankami

DANIE GŁÓWNE (cztery pozycje do wyboru)

- Rolada wieprzowa
- Rolada wołowa
- Pieczeń z karczku marynowana w ziołach
- Panierowany filet z kurczaka
- Kotlet schabowy ze świni złotnickiej
- Noga z kaczki
- Pierś z kaczki
- Udko z kurczaka
- Udko z kurczaka faszerowane kapustą i grzybami
- Kotlet de volaille
- Kieszonka drobiowa nadziewana szpinakiem i fetą
- Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI

(dwie pozycje do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Maślane puree ziemniaczane
- Kluski śląskie jasne i ciemne
- Ziemniaki pieczone z cebulką i boczkiem
- Ryż z warzywami
- Frytki

DODATKI WARZYWNE

(trzy pozycje do wyboru)

- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta biała z palonym masłem
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka z buraków
- Surówka z marchewki z mandarynkami
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z kapusty czerwonej
- Surówka z pora

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

- Wiśnie na gorąco podane z lodami waniliowymi
- Suflet czekoladowy na musie z czarnej porzeczki z lodami słony karmel
- Panna cotta z musem malinowym

ZIMNA PŁYTA (dwanaście pozycji do wyboru)

- Patery swojskich wędlin
- Szlachetne sery
- Pieczony pasztet z żurawiną
- Mięsa pieczone z sosem tatarskim
- Paleta tymbalików
(kurczak, szynka, warzywa)
- Galert wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli
- Ozorki z musem chrzanowym pod auszpikiem
- Chrusty drobiowe z dipem
- Pieczarki w zalewie pomidorowej
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Ryba w zalewie pomidorowej
- Ryba po grecku
- Ryba opiekana
- Śledź w oleju
- Śledź w kolorowych paprykach
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie musztardowym
- Korki śledziowe a'la rolmops
- Tortilla z kurczakiem
- Sałata jarzynowa
- Sałatka z tortellini
- Sałatka gyros
- Sałatka grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka z ananasm
- Tatar wołowy z dodatkami
- Caprese
- Masło, pieczywo

I KOLACJA (trzy pozycje do wyboru)

- Kotlet de volaille z pieczarkami i serem
- Schab z grillowanym oscypkiem i żurawiną
- Schab panierowany w panko
- Filet z kurczaka zagrodowego
- Kotlet po hawajsku
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Rolada drobiowa faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Cordon bleu ze schabu
- Udko nadziewane pieczarkami i kapustą
- Udko z kurczaka z pieczarkami i serem
- Udko z kurczaka
- Grillowany karczek duszony w piwie
- Golonko peklowane

DODATKI

(trzy pozycje do wyboru)

- Frytki
- Maślane puree ziemniaczane
- Ziemniaki zapiekane z cebulką i boczkiem
- Kasza pęczak
- Ryż podany z kukurydzą i fasolką szparagową
- Ryż po grecku

DODATKI WARZYWNE

(trzy pozycje do wyboru)

- Surówka z marchewki z mandarynkami
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z kapusty białej
- Surówka Coleslaw
- Bukiet warzyw
- Brokuły w sosie serowym

II KOLACJA SERWOWANA (jedna pozycja do wyboru)

- Udziec wieprzowy podany z ciap kapustą, chrzan, musztarda
- Udziec wieprzowy podany z zapiekanymi ziemniakami z cebulką, boczkiem i zasmażaną kapustą z grzybami
- Vol au vent z kurczakiem w sosie serowym z dodatkiem bukietu warzyw

III KOLACJA SERWOWANA (jedna pozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Gulasz wieprzowy
- Żurek śląski na domowym zakwasie

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Coca - Cola, Fanta, Sprite, Woda gazowana (butelka) 0, 25 ml
CENA: 10 PLN
- Soki owocowe w dzbankach 1 l
CENA: 10 PLN
- Woda niegazowana z cytrusami w dzbankach 1 l
CENA: 7 PLN

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOCHOLOWYCH - 12 H

PAKIET I

- Napoje gazowane (Coca - Cola, Fanta, Sprite)
CENA: 39 PLN

PAKIET II

- Napoje gazowane (Coca - Cola, Fanta, Sprite)
- Soki owocowe
CENA: 49 PLN

PAKIET III

- Napoje gazowane (Coca - Cola, Fanta, Sprite)
- Soki owocowe
- Woda niegazowana z cytrusami
CENA: 59 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE NA BUTELKI

- Wino białe / czerwone 0, 75 ml 60 PLN
- Piwo lane Żywiec 0,5 l 13 PLN
- Wódka Wyborowa 0 5 l 45 PLN

POKOJE HOTELOWE (cena zawiera śniadanie, parking, wejście do strefy SPA, Wi - Fi)

- 20 pokoi 2 osobowych 370 PLN
- Apartament biznes 650 PLN
- Apartament DeLux noc poślubna dla Pary Młodej
- Dostawka ze śniadaniem 100 PLN (do ceny pokoju)
- Pobyt dzieci do lat 3 BEZPŁATNIE
- Zwierzęta 100 PLN (do ceny pokoju)

DODATKOWE ATRAKCJE

- Tort weselny od 28 PLN / OSOBA
- Bufet z ciastem od 20 PLN / OSOBA
- Bufet z owocami od 19 PLN / OSOBA
- Poprawiny od 220 PLN / OSOBA
- Pokaz barmański od 2500 PLN
- Dekoracje kwiatowe do indywidualnej wyceny