



WESELE
na poziomie



FOT. CZTERY KADRY

MENU I PAKIETY WESELNE

PAKIET *Pierwszy*

190 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

OBIAD UROCZYSTY

zupa | danie główne | deser

I KOLACJA (pełna)

ZIMNA PŁYTA

SALATKI

NAPOJE

kawa | herbata | soki owocowe 0,5l/ os. | woda mineralna
| napoje gazowane 2 szt./ os.



FOT. CZTERY KADRY

PAKIET *Drugi*

250 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

OBIAD UROCZYSTY

zupa | danie główne | deser

I KOLACJA (pełna)

II KOLACJA (jednogarnkowa)

ZIMNA PŁYTA

SALATKI

NAPOJE

kawa | herbata | soki owocowe 1l/ os. | woda mineralna
| napoje gazowane 3 szt./ os.

BUFET SŁODKI



FOT. CZTERY KADRY



PAKIET *Trzeci*

310 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

OBIAD UROCZYSTY

przystawka | zupa | danie główne | deser

I KOLACJA (pełna)

II KOLACJA (pełna lub jednogarnkowa)

III KOLACJA (zupa)

ZIMNA PŁYTA

SALATKI

NAPOJE

kawa | herbata | soki owocowe | woda mineralna | napoje gazowane
bez limitu

BUFET SŁODKI

OWOCE FILETOWANE

TORT WESELNY

STÓŁ WIEJSKI



FOT. CZTERY KADRY

PAKIET *Rzeszowski*

290 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF OBIAD UROCZYSTY

przystawka | zupa | danie główne | deser

I KOLACJA (pełna)

II KOLACJA (pełna lub jednogarnkowa)

III KOLACJA (zupa)

ZIMNA PŁYTA

SALATKI

NAPOJE

kawa | herbata | soki owocowe | woda mineralna | napoje gazowane
bez limitu

BUFET SŁODKI OWOCE FILETOWANE



PONIŻSZE MENU OBOWIĄZUJE DLA WSZYSTKICH PAKIETÓW WESELNYCH

PRZYSTAWKA

prosimy o wybór jednej pozycji

Płatki z wędzonej gęsiny z sosem worchester, czerwoną cebulą z paluszkami grisini listkach zielonej rukoli

Różowy rostbef wołowy w musztardzie francuskiej i pieprzu podane na zielonych sałatach, dresing miodowo-musztardowym

Plasterki wieprzowiny wolno pieczonej z musem chrzanowym z mikroziołami na grzance

Inwoltini z szynki parmeńskiej z warzywami, rukolą i selerem naciowym, oliwą pietruszkowo-cytrynową i płatkami sera pecorino

Parfait z drobiowej wątróbki z galaretką z czerwonej porzeczki z mini bułeczką z ziarnami

Płatki z kaczki wędzonej na sosie winno malinowym z zieloną rukolą i cząstkami pomarańczy

ZUPA

prosimy o wybór jednej pozycji

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami

Krem z palonych warzyw z chrustem boczkowym i oliwą pietruszkową

Krem pomidorowy z serkiem ziołowym i grzankami

Rosół drobiowo-wołowy z ravioli grzybowym

Zupa grzybowa z warzywami aromatyzowana tymiankiem

Kwasówka podkarpacka z ziemniakami i jajkiem siekanym

DANIE GŁÓWNE I PEŁNE KOLACJE

prosimy o wybór po jednej z pozycji

Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami na kremowym sosie z białego wina podana z ziołowymi ziemniakami opiekаныmi i surówką z kapusty pekińskiej i zielonych warzyw

Drobiowe eskalopki w cieście parmezanowym na gęstym sosie pomidorowym z kaparami z puree ziemniaczano-marchewkowym i mieszanymi sałatami z winegretem

Pieczeń z indyka na puree selerowo-ziemniaczanym podana z musem jabłkowo-czosnkowym i grillowanymi warzywami

Eskalopki wieprzowe z sosem grzybowym podane z ziemniakami z wody w towarzystwie kopru i masła z zapieczonymi warzywami pod beszamelem



Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami z ziołowymi kopytkami i kolorowym tagliatelle warzywnym

Rozetka z polędwiczki wieprzowej w sosie borowikowym podana z gratin ziemniaczanym i warzywami na parze podanymi w kokilce

Stek wieprzowy soute w ciemnym sosie z puree ziemniaczano-chrzanowym i tagliatele warzywnym z pesto

Schab z kostką panierowany na sosie tymiankowym z ziemniakami hasselback i kapustą zasmażaną

Zrazy z siekanej wołowiny faszerowane bekonem, ogórkiem i cebulą na esencjonalnym ciemnym sosie demi glace z opiekаныmi ziemniakami ziołowymi surówką z kiszanej kapusty z marchewką i cebulą

Policzki wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym, warzywami palonymi i gratin ziemniaczanym

Łosoś w sosie koperkowym z kaszą bulgur i warzywami z pary

Morszczuk argentyński podany z sosem cytrynowym, frytkami z batata i ratatouille warzywnym

KOLACJE JEDNOGARNKOWE

Stew z kurczaka z grzybami, kaparami w sosie winno-śmietanowym i grzanką czosnkową

Bogracz wieprzowo-wołowy z grzybami leśnymi i warzywami oraz grzanką

Strogonow wołowy z ogórkiem kwaszonym i grzanką

Forszmak drobiowy z warzywami i łazankami staropolskimi

ZUPA NA KOLACJĘ

Barszczyk z pasztecikiem lub kapuśniaczkiem

Żurek z białą kiełbasą

Kwasówka podkarpacka z grzybami, ziemniakami i jajkiem siekanym



DESER SERWOWANY

Torcik schwarzwaldzki

Torcik trzy czekolady

Torcik kinder bueno

Torcik czarna porzeczka

Torcik owocowo-jogurtowy
(jeżynowy, malinowy, pomarańczowy,
mandarynkowy, cytrynowy, bananowy)

Torcik czekoladowo-bananowy

Szarlotka na ciepło z lodami

Rafaello

Tiramisu

ZIMNA PŁYTA

prosimy o wybór 8 pozycji

Roladki szpinakowe z wędzonym
łososiem, ogórkiem i cytrynowym
mascarpone

Płatki pieczonego fileta drobiowego
w sosie tuńczykowym ala Vitello tonnato

Paleta soczystych wędlin i mięs
pieczonych

Mini caprese z bazyliowym pesto

Pieczona polędwiczka wieprzowa
z musem chrzanowym

Pieczony pasztet w cieście francuskim

Tortilla z kurczakiem, zielonymi sałatami
i sosem koktajlowym

Tatar śledziowy z kaparami, cebulką
szalotką i ogórkiem kwaszonym

Śledź w 3 odsłonach: kaszubski,
meksykański i po staropolsku

Tortilla z warzywami i serem feta

Roladki serowe z piklami i wędlinami

Galaretka drobiowa z warzywami

Marynowany kurczak w sposób indyjski
z grillowanym ananasem i pomidorem
koktajlowym

Krewetki w spirali ziemniaczanej na
pikantnym musie z mango

Plastry różowego rostbefu marynowanego
w młotkowanym pieprzu i polnych ziołach
na sałatce z pieczonych warzyw

Szynka dojrzewająca z rukolą i serkiem
twarożkowym

Ferrero z serka twarożkowego w pestkach
dyni na konfiturze z czerwonej cebuli i malin

Śliwka kalifornijska owinięta boczkiem

Półgęsek z korniszonem i marynowanym
grzybkiem

Pierozki phyllo z musem paprykowym

Mix. jajek faszerowanych pastami
smakowymi

Sajgonki z warzywami

Tarta serowa z warzywami

Krucze babeczki z serkiem twarogowy
i świeżymi warzywami



SALATKI

prosimy o wybór 3 pozycji

Sałatka z wędzonego kurczaka, selera marynowanego, kukurydzy z sosem jogurtowym

Sałatka z pieczonym brokułem, feta, kukurydzą, czerwoną cebulą, sos jogurtowo - czosnkowy

Sałatka z makaronem z koprem włoskim, gruszką, serem camembert, orzechami, szynką i sosem jogurtowo-ziołowy

Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, pomidorami, ziemniakami, fasolką szparagową i winegretem cytrynowym

Sałatka grecka z serem feta i warzywami

Sałatka makaronowa z pikantnym salami, marynowaną papryką, pieczarkami i sosem aioli

Mieszane sałaty z prażonymi pestkami dyni i słonecznika z wędzonymi rybami, musem chrzanowym i winegretem koperkowym

Sałatka z makaronem fusilli, oliwkami, papryką i marynowanymi krewetkami

Sałatka bawarska z pieczoną wieprzowiną, ziemniakami gotowanymi, ogórkiem konserwowym, cebulą czerwoną, sosem musztardowo-majonezowym i szczypiorkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka coob z awokado, kurczakiem, grzankami i sosem winegret

STÓŁ WIEJSKI

Galaretka drobiowa z warzywami

Galaretka wieprzowa

Staropolski pasztet z żurawinowym cumberlandem

Pierogi ruskie lub pierogi z kapustą i grzybami

Smalec z ogórkiem kiszonym

Pajdy chleba wiejskiego

Ryba wędzona

Swojskie wędliny

Kabanosy i kiełbasy

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Świeże warzywa, pikle i sosy



PIECZYWO I DODATKI *w standardzie dla bufetów*

Duży wybór świeżo wypiekanego
pieczywa

Aromatyczny smalczyk z jabłkiem
i tymiankiem

Masło w trzech smakach

Zestaw sosów do ryb i mięs,
pikle i świeże warzywa

BUFET SŁODKI *w standardzie dla bufetów*

Sernik

Ciasto rafaello

Delicja z owocami i galaretką

Brownie czekoladowe

Mini tartaletki

Pychotka

Sezonowe ciasto z owocami i kruszonką

Ciasteczka: babeczki, trufle, kruche
ciasteczka, rurki z kremem, muffinki,
makaroniki o wielu smakach, cakepopsy,
mini tartaletki

TORT WESELNY* *do wyboru rodzaj dekoracji*

Tort naked

Tort seminaked

Dripcake

Masa cukrowa

* Subtelna dekoracja z żywych kwiatów
w standardzie



**SMIAK JAK I KSZTAŁT TORTU*
ZALEŻY OD PAŃSTWA UPODOBANIA**

w naszej ofercie proponujemy

Tort korzenny ze śliwką – 85 zł/ 1kg

Tort Oranżeria – 85 zł/ 1kg

Tort kawowy – 85 zł/ 1kg

Tort Schwarzwald – 85 zł/ 1kg

Tort biała czekolada - czarna porzeczka – 85 zł/ 1kg

Tort tiramisu – 85 zł/ 1kg

Tort red cake z mascarpone – 85 zł/ 1kg

Tort owocowo - jogurtowy – 85 zł/ 1kg

Tort trzy czekolady – 85 zł/ 1kg

Tort na życzenie – 85 zł/ 1kg

PACZKI UPOMINKOWE DLA GOŚCI WESELNYCH

Mała paczka* (0,5kg) w cenie 23 zł w tym 4 gatunków ciast i 3 szt. ciasteczek

Średnia paczka* (0,7kg) w cenie 20 zł w tym 5 gatunków ciast i 4 szt. ciasteczek

Duża paczka* (1kg) w cenie 25 zł w tym 5 gatunków ciast i 6 szt. ciasteczek

* Gramatura tortu ok.100g na 1 osobę

* Rodzaj ciast i ciasteczek według Państwa wyboru spośród asortymentu słodkiego bufetu

* Tort w postaci monoporcji w cenie 14 zł/ szt.



DODATKOWE INFORMACJE I OFERTY

Pokój dla Pary młodej w cenie

Rabat 10% na przyszłe przyjęcia rodzinne

Voucher na kolację rocznicową

Dzieci do 3 roku życia bezpłatnie

Możliwość bezpłatnego wniesienia własnego alkoholu

Dostępne specjalne diety, menu wegetariańskie i inne

Dekoracje i kompozycje kwiatowe oraz ich budżet ustalane według indywidualnych preferencji naszych Gości wraz z obsługą profesjonalnego dekoratora

Promocyjne ceny noclegów dla Gości weselnych

Atrakcyjna oferta na organizację poprawin

Rezerwacja terminu po opłacie zaliczki w kwocie 3 000 zł i podpisaniu umowy

Napoje nielimitowane 10 zł/ os.

Dodatkowa przystawka od 20 zł/ os.

Dodatkowa ciepła kolacja od 25 zł/ os.

Owoce filetowane od 10 zł/ os.

Fontanna czekoladowa 800 zł

Drink bar od 1000 zł

Upominek dla gości od 8zł/ os.

Udostępnienie i aranżacja tarasu widokowego wraz z ochroną 600zł
* taras dostępny maksymalnie do północy

Mini przekąski finger food w stołach od 5 zł/ szt.

Live cooking od 30 zł/ os.

Stoły tematyczne: od 45 zł/ os.
(stół staropolski/stół sushi/ stół śródziemnomorski/ stół hiszpański)

Specjalna oferta na papeterię ślubną wraz z wydrukiem





POCZĄWSZY OD KWIATOWYCH ARANŻACJI I WYSTROJU SALI, A SKOŃCZYWSZY NA ZAKWATEROWANIU DLA GOŚCI WESELNYCH, ZADBAMY O TO, BY KAŻDA WASZA POTRZEBA ZOSTAŁA SPEŁNIONA. DO DYSPOZYCJI POSIADAMY CZTERY SALE WESELNE NA II, IV ORAZ X PIĘTRZE HOTELU RZESZÓW, W KTÓRYCH MOŻEMY PRZYJĄĆ OD 20 DO NAWET 500 GOŚCI

W CELU UZYSKANIA DODATKOWYCH INFORMACJI LUB REZERWACJI SALI WESELNEJ ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:



KAMIL ZIOBRO

Manager ds. Gastronomii

+48 601 367 360

restauracja@hotelrzeszow.com.pl

HOTEL RZESZÓW, AL.PIŁSUDZKIEGO 44 , 35-001 RZESZÓW

 **WESELENAPOZIOMIE**

 **WESELENAPOZIOMIE**

WWW.WESELENAPOZIOMIE.PL