



WESELE
na poziomie

Menu I PAKIETY WESELNE



HOTEL RZESZÓW



FOT. PATRYCJA SYRNIK-KOSZELA

PAKIET *Pierwszy*

230 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

UROCZYSTY OBIAD

zupa | danie główne | deser

I KOLACJA

(jednogarnkowa)

ZIMNA PŁYTA

(6 pozycji do wyboru)

NAPOJE

kawa | herbata | soki owocowe 0,5l/os. | woda mineralna



PAKIET *Drugi*

295 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

UROCZYSTY OBIAD

zupa | danie główne | deser

I KOLACJA

(pełna)

ZIMNA PŁYTA

(6 pozycji do wyboru)

SAŁATKI

(2 pozycje do wyboru)

NAPOJE

kawa | herbata | soki owocowe 1l/os. | woda mineralna

BUFET SŁODKI



PAKIET *Trzeci*

390 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

UROCZYSTY OBIAD

przystawka | zupa | danie główne | deser

I KOLACJA

(pełna)

II KOLACJA

(jednogarnkowa)

ZIMNA PŁYTA

(6 pozycji do wyboru) z elementami stołu staropolskiego

SAŁATKI

(3 pozycje do wyboru)

NAPOJE BEZ LIMITU

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

BUFET SŁODKI

TORT WESELNY



PAKIET *Rzeszowski*

355 ZŁOTYCH ZA OSOBĘ

APERITIF

UROCZYSTY OBIAD

zupa lub przystawka | danie główne | deser

I KOLACJA

(pełna)

II KOLACJA

(zupa)

ZIMNA PŁYTA

(8 pozycji do wyboru)

SAŁATKI

NAPOJE BEZ LIMITU

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

BUFET SŁODKI

OWOCE FILETOWANE

TORT WESELNY



PONIŻSZE MENU OBOWIĄZUJE DLA WSZYSTKICH PAKIETÓW WESELNYCH

PRZYSTAWKA

prosimy o wybór *JEDNEJ POZYCJI*

- Płatki kurczaka marynowanego w occie balsamicznym na bukiecie sałat z sosem jogurtowym
- Polędwiczka wieprzowa rolowana w biszkopcie, serek kremowy, mus chrzanowy
- Bruschetta z szynką dojrzewającą, tapenadą z oliwek i pieczonej papryki, oliwa pietruszkowa

ZUPA

prosimy o wybór *JEDNEJ POZYCJI*

- Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami
- Krem z palonych warzyw z grzankami ziołowymi, chrust z salami i oliwą szczypiorkową
- Klasyczny krem pomidorowy z serekiem bazyliowy i grzankami czosnkowymi
- Zupa kurkowa z warzywami świeżym tymiankiem i słodką śmietanką
- Kwasówka podkarpacka z kielbasą jałowcową, ziemniakami i jajkiem
- Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowy z prażonym jarmużem i słonecznikiem
- Zupa cebulowa z białym winem z pikantnym salami, pomidorami oraz grzanką serową

DANIE GŁÓWNE I PEŁNE KOLACJE

prosimy o wybór *PO JEDNEJ Z POZYCJI*

- Roladka drobiowa z pieczarkami / puree bazyliowe / sos z białego wina / mus z marchewki / kalafior w bułce tartej
- Filet drobiowy faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami, zapieczony z serem mozzarella / ziemniaki pieczone z wędzoną papryką i czosnkiem / sos winno- tymiarkowy / surówka z marchewki z ananasem
- Eskalopki drobiowe w panierce panko z parmezanem i orzechami/ puree ziemniaczane z groszkiem/ dip ziołowy/ surówka z białej kapusty z sosem chrzanowym
- Filet drobiowy w glazurze miodowo-mirabelkowej/ puree ziemniaczane z zielonym groszkiem/ marchew z palonym masłem/ sos demi glace z paloną cebulą
- Wolno duszony schab z kością / ziemniaczane puree / biała kapusta zasmażana z pomidorami
- Eskalopki wieprzowe / puree ziemniaczane selerowe / sos pieczeniowy / buraki duszone ze śmietaną
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana podgrzybkami / zapiekanka gratin / sos rozmarynowy / tagliatelle z duszonej marchewki
- Polędwiczka wieprzowa sous vide / gnocchi z masłem / sos z leśnych grzybów / fasolka szparagowa z bułką tartą



- Podkarpacka wołowina duszone w czerwonym winie / demi glace pieprzowy / puree chrzanowe / buraki zasmażane **+16 zł/os.**
- Konfitowane udo z kaczki w glazurze śliwkowej / gnocchi z masłem / sos rodzynkowy / karmelizowana marchewka **+18 zł/os.**
- Filet z łososia / risotto cytrynowe z groszkiem / sałatka z marynowanego kopru włoskiego z pomarańczą **+16 zł/os.**
- Polędwica z dorsza / sos słodko ostry / ryż z warzywami orientalnymi / surówka z białej kapusty **+16 zł/os.**

KOLACJE JEDNOGARNKOWE

- Stew z kurczaka z grzybami, kaparami w sosie winno-śmietanowym i grzanką czosnkową
- Bogracz wieprzowo-wołowy z grzybami leśnymi, warzywami oraz lanymi kluskami
- Strogonow wołowy z ogórkiem kwaszonym i grzanką
- Meksykański Tygielek z czerwoną fasolą, kukurydzą i papryką
- Bigos myśliwski z dziczyzną
- Zupa azjatycka na mleku kokosowym z kurczakiem, warzywami i grzybami

ZUPA NA KOLACJE

- Wegański barszczyk z kapuśniaczkiem
- Żurek z białą kielbasą
- Kwasówka podkarpacka z grzybami, ziemniakami i jajkiem siekanym
- Zupa kurkowa z warzywami świeżym tymiankiem i słodką śmietanką



DESER SERWOWANY

Torcik Szwarcwaldzki

Torcik Trzy Czekolady

Torcik Kinder Bueno

Beza Pavlova z mascarpone i owocami

Torcik owocowo - jogurtowy

(jeżynowy, malinowy, pomarańczowy, mandarynkowy, cytrynowy, bananowy)

Torcik czekoladowo - bananowy

Szarlotka na ciepło z lodami

Mini tarta pistacjowa

Tiramisu

ZIMNA PŁYTA

Paleta soczystych wędlin i mięs polskich i regionalnych z podkarpacia

Pieczona polędwiczka wieprzowa z musem chrzanowym

Śliwka wędzona owinięta chrupiącym boczkiem

Staropolski pasztet w cieście francuskim z żurawinowym cumberlandem

Rostbef rolowany nadziewany pieczoną papryką

Szynka długo dojrzewająca z rucolą i serkiem śmietankowym

Klasyczne mini burgery z sałatą, ogórek curry i sosem autorskim

Croissant z szarpaną wieprzowiną BBQ i piklowaną cebulą

Płysie faszerowane hummusem i pieczonymi warzywami

Proziaki z chrzanowym serkiem śmietankowym, łososiem wędzonym czarnym sezamem

Tartinka z pumperniklu z tapenadą oliwkową, serkiem śmietankowym i spianatą

Eklerki faszerowane kozim serem z flambirowaną gruszką w brandy i miodzie

Mini kulebiaki z kapustą kiszoną, grzybami i łososiem
Pszenna sakiewka z guacamole, tapenadą z oliwek i grillowanymi warzywami

Tacos z szarpaną wieprzowiną, serem cheddar i pikantnym sosem sriracha

Pszenne tacos z kurczakiem, sosem koktajlowym i pomidorkami z miodem

Pieczony filet z łososia w prażonym sezamie z sałatką wakame na jasnym sosie miso

Sataje z kurczaka w płatkach kokosowych, salsa pomidorowa

Bruschetta z pesto z pieczonej papryki, z serem korycińskim, kiszonym ogórkiem

Deska serów i woul la vent serowych

Mini caprese z bazyliowym pesto

Tarta z soczewicy, salsa z pieczonej papryki

Śledź po staropolsku z jabłkiem, śmietaną i cebulą

Śledź po cygańsku z grzybami marynowanymi, ogórkiem konserwowym i pikantnym sosem pomidorowym

Deska wegetariańska z hummusem z suszonymi pomidorami, pasta z fety i wędzonej papryki grillowanymi warzywami, oliwkami i zielonym pesto

Deska mięs pieczonych, wędlin kabanosów oraz serów dojrzewających polskich, chutnet żurawinowy, sosy



SALATKI

Mix chrupiących sałat z podkarpacką wołowiną marynowana w sosie teriaky z kaparami, czerwoną cebulką i pomidorkami koktajlowymi, rzodkiewką, sos winegret

Sałatka bawarska z paskami wieprzowiny, korniszonem, cebulą czerwoną, pomidorem i dressingiem musztardowo miodowym

Mieszane sałaty z oscypkiem, kurczakiem, pomidorami, orzechami i sosem winegret cytrusowym

Sałatka z pieczonymi burakami, serem kozim, pomarańczą, orzechami włoskimi, granatem, rukolą i botwiną

Sałatka z grillowanym kurczakiem, makaronem, warzywami i jogurtowym sosem tuńczykowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z brokułami, szynką, serem, sosem czosnkowym

Sałatka grecka z serem typu feta, warzywami i winegretem

Sałatka z tortellini, oliwkami, pikantnym salami, marynowaną papryką, selerem naciowym, dressingiem z oliwy z suszonych pomidorów

Zielone sałaty z piklowaną cebulką, grillowanym kurczakiem, tofu, sosem koktajlowym, pomidorem i ogórkiem w sosie koktajlowym z granatem

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami, sosen anchois

Sałata rzymska z bocznikami, pomidorami, pietruszką, grillowaną papryką, sosem cezar

PRZYSMAKI STAROPOLSKIE

Galaretki drobiowe z warzywami

Staropolski pasztet z żurawinowym Cumberlandem

Ryba wędzona

Swojskie wędliny, kabanosy i kiełbasy

Proziaki ze smalcem z ogórkiem kiszonym,

Żurek z pieczywem wiejskim

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 raffaello

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

Kompozycję smaku, kształtu i dekoracji tortu weselnego ustalamy indywidualnie



SMAK JAK I KSZTAŁT TORTU* ZALEŻY OD PAŃSTWA UPODOBANIA

w naszej ofercie proponujemy:

TORTY BISZKOPTOWE

JOGURTOWO TRUSKAWKOWY

biszkopt waniliowy, konfitura truskawkowa, mus jogurtowy

SZWARCWALD

mus z białej czekolady, wiśnie w żelu, biszkopt czekoladowy

RAFFAELLO

biszkopt waniliowy przełożony kremem kokosowym i polany czekoladą

LIMONKA MARAKUJA

biszkopt waniliowy, krem z marakui, mus z limonki i białej czekolady

KINDER BUENO

biszkopt czekoladowy, chrupka z prażonek, mus czekoladowy, mus orzechowy

RED CAKE

mokry biszkopt w kolorze czerwonym, krem z mascarpone i śmietaną

KARMELOWO ORZECHOWY

mięciutkie blaty orzechowe, krem karmelowy

CZEKOLADOWO MALINOWY

biszkopt czekoladowy, mus z białej czekolady przełożony wkładką malinową

TORTY MUSOWE NA BAZIE CZEKOLADY

TRZY CZEKOLADY

mus z białej, mlecznej i gorzkiej czekolady na czekoladowym biszkopcie

BANANOWO CZEKOLADOWY

biszkopt czekoladowy, kruchy spód z prażonek i czekolady mlecznej, mus bananowy na mokrej bezie, mus czekoladowy

TIRAMISU

biszkopt waniliowy nasączony kawą, mus na bazie mascarpone

BIAŁA CZEKOLADA Z PORZECZKĄ

biszkopt czekoladowy, mus z białej czekolady, przełożony wkładką z czarnej porzeczki

FERRERO ROCHE

czekoladowy biszkopt, puszysty krem czekoladowo orzechowy

PISTACJOWY

jasny biszkopt, przełożony musem pistacjowym z żelką malinową

JOGURTOWY Z GRANATEM I PORZECZKĄ

czekoladowe biszkopty przełożone musem z gorzkiej czekolady i frużeliną granat z porzeczką

PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

◦ PUDEŁECZKO MAKARONIKÓW (zawiera 3 sztuki) 18 ZŁ

◦ CAKE POPS (ozdobnie zapakowany) 10 ZŁ

◦ PUDEŁECZKA SŁODKOŚCI* :

ŚREDNIA PACZKA (4 szt. ciasta i 3 ciasteczka) 40 ZŁ

DUŻA PACZKA (5 szt. ciasta i 5 ciasteczek) 50 ZŁ

* Gramatura tortu ok.100g na 1 osobę

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

* Tort w postaci monoporcji w cenie od 15 do 21 zł/ szt.



DODATKOWE INFORMACJE

Pokój dla Pary młodej w cenie

Rabat 10% na przyszłe przyjęcia rodzinne

Voucher na kolację rocznicową

Dzieci do 4 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 20 zł/ os.

Owoce filetowane i musy owocowe od 16 zł/os.

Drink bar od 1 000 zł

Upominek dla gości od 10 zł/ os.

Udostępnienie i aranżacja tarasu widokowego wraz z ochroną 800zł
* taras dostępny maksymalnie do północy

Mini przekąski finger food w stołach od 8 zł/ szt.

Live cooking od 40 zł/ os.

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

Specjalna oferta na papeterię ślubną wraz z wydrukiem

Dzieci do 10 roku życia rabat - 50%





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. PIŁSUDSKIEGO 44,
35-001 RZESZÓW**

 **WESELENAPOZIOMIE**

 **WESELENAPOZIOMIE**

WWW.WESELENAPOZIOMIE.PL

