



HOTEL RED RESTAURACJA SIESTA

IDEALNE MIEJSCE NA TWOJE
WYMARZONE WESELE



Dlaczego HOTEL RED?

- SALA BALOWA mieszcząca nawet 200 osób,
- 3 oddzielne sale dopasowane do każdych potrzeb oraz liczby gości,
- altana grillowa mieszcząca do 150 osób,
- ogród z możliwością organizacji ślubu plenerowego pełen zieleni z placem zabaw, fontanną, oczkiem wodnym oraz dwoma altanami,
- duża baza noclegowa - 82 miejsca noclegowe w klimatyzowanych pokojach ze śniadaniem w formie bufetu,
- prywatny parking z wieloma miejscami postojowymi,
- wykwintne MENU restauracji hotelowej SIESTA,
- luksusowy apartament dla nowożeńców,
- stylowa aranżacja sali, która zawiera:
 - obrusy, serwetki, pokrowce na krzesła, okrągłe lub prostokątne stoły
- profesjonalny personel i doświadczona obsługa
- pełne wsparcie podczas organizacji przyjęcia



POZNAJ NASZĄ OFERTE

Decydując się na przyjęcie weselne u nas możesz liczyć na:

- pełne wsparcie specjalisty do spraw organizacji wesel
- współpracę z wieloma usługodawcami weselnymi w jednym miejscu
- indywidualnie ustalone MENU z Szefem Kuchni
- promocyjne ceny na pokoje dla gości i pozostałe usługi

BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW



NASZA OFERTA

	PAKIET 1 290 ZŁ	PAKIET 2 330 ZŁ	PAKIET 3 360 ZŁ
POWITANIE PARY MŁODEJ STAROPOLSKIM ZWYCZAJEM CHLEBEM I SOLĄ	☒	☒	☒
LAMPKA MUSUJĄCEGO WINA NA POWITANIE GOŚCI	☒	☒	☒
DANIA GORĄCE DO WYBORU Z OFERTY	ZUPA DANIE GŁÓWNE KOLACJA 1 KOLACJA 2 ZUPA	ZUPA DANIE GŁÓWNE KOLACJA 1 KOLACJA 2 KOLACJA 3 ZUPA	ZUPA DANIE GŁÓWNE KOLACJA 1 KOLACJA 2 KOLACJA 3 ZUPA
ZIMNE PRZYSTAWKI DO WYBORU 7 PRZYSTAWEK I 3 SAŁATKI	☒	☒	☒
NAPOJE ZIMNE BEZ LIMITU 0.2 L SZKŁO PEPSI COLA, MIRINDA, 7UP, SOKI, WODA	☒	☒	☒
BUFET KAWOWY BEZ LIMITU KAWA Z EKSPRESU I BUKIET HERBAT	☒	☒	☒
SŁODKI BUFET BEZ LIMITU 4 RODZAJE CIASTA, OWOCE FILETOWANE I MINIDESERKI	☒	☒	☒
DEGUSTACJA DAŃ PO PODPISANIU UMOWY	2	3	3
APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW	☒	☒	☒
POKÓJ DLA GOŚCI 1 DODATKOWY DWUOSOBOWY POKÓJ	☐	☒	☒
GRATIS PIEROGI DO WIEJSKIEGO STOŁU	☐	☐	☒

OBIAD SERWOWANY

ZUPA :

- Rosół z makaronem
- Bulion z piełmieni
- Consome pomidorowe z płatkami parmezanu i świeżą bazylią
- Minestrone z tartym parmezanem ala milanese
- Zupa krem z cukini z migdałami
- Krem z selera z chipsami gruszkowymi
- Zupa meksykańska **PAKIET 2, 3**
- Flaki wołowe po krakowsku **PAKIET 2, 3**
- Krem z brokuł z makaronem łososiowym **PAKIET 3**
- Zupa kremowa z aromatycznych, leśnych grzybów **PAKIET 3**

DANIE GŁÓWNE:

- Polędwiczka wieprzowa z pieca w sosie myśliwskim serwowana gratin brokułowym i kruchymi sałatkami w towarzystwie nowalijek i sosu vinegrette
- Fileciki ze schabu w sosie Dijon podany z ziemniakami ziołowymi i marchewką paryską
- Karkówka pieczona w sosie własnym z ziemniakami purée i sałatką z kapusty czerwonej
- Karkówka pieczona w sosie miodowo-śliwkowym z pomidorowymi ziemniaczkami i bukietem warzyw
- Schab nadziewany białą kiełbasą w sosie żurkowym z ziemniakami purée okraszonymi boczkiem i sałatką colesław
- Filet z kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem podany z ryżem pikantnym i sałatką z pomidorów oraz czerwonej cebuli z kaparkami
- Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym z opiekаныmi ziemniakami fasolka szparagowa z wiórkami bekonu **PAKIET 2, 3**
- Comber króliczy z sosem żurawinowym i sufletem ziemniaczano szpinakowym z sałatką szopską z owczym serem **PAKIET 3**

OBIAD SERWOWANY

KOLACJA I:

- Fileciki ze schabu w sosie serowym z gnocchi i buraczkami zasmażanymi
- Pieczona pierś z kurczaka, polana sosem brzoskwiniowym ze smażonymi talarkami ziemniaczanymi i miodową marchewką
- Rolada z indyka w sosie żurawinowym z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Pieczeń wieprzowa w sosie cygańskim z ziemniakami w majeranku i sałatką z kiszonych ogórków i marchwi
- Kaczka pieczona (udko) z pomarańczą z kopytkami chicche i buraczkami **PAKIET 2, 3**
- Karczek po szwardzwałdzku z kluskami śląskimi i modrą kapustą **PAKIET 2, 3**
- Indyk w sosie kaparowym z bezą ziemniaczaną i fasolką szparagową z orzechami **PAKIET 3**

KOLACJA II:

- Zupa cygańska
- Kwaśnica z żeberkiem
- Boeuf Strogonow
- Gulaszowa z papryką i ziemniakami **PAKIET 2, 3**
- Zupa kremowa z aromatycznych, leśnych grzybów **PAKIET 2, 3**
- Bogracz z wołowiny minikopytkami **PAKIET 3**
- Leśny gulasz o aromacie jałowca (jeleń, daniel, dzik) **PAKIET 3**

KOLACJA III:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Barszcz czerwony z pierogami (mięso/ruskie/szpinak)
- Zupa gulaszowa z bułeczką

ZAKĄSKI (7 do wyboru)

- Półmisek mięs pieczystych z sosem tatarskim
- Tymbaliki drobiowe na plastrach cytryny
- Wybór tortilli- (kurczak, avocado, warzywa)
- Płatki kurczaka w sosie tuńczykowo kaparowym
- Pasztet z żurawiną
- Rarytasy z hotelowej wędzarni(szynka, polędwica, baleron, polędwiczka)
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Kompozycja ze śledzi w trzech wybornych sosach (cygański, tradycyjnym, śmietanie z jabłkiem)
- Roladka z sandacza z nadzieniem krabowym
- Galantyna z okonia z borowikami
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem
- Schab pieczony podany z gruszkowym chatneyem
- Tatar ze śledzia w cieście francuskim
- Śledź po żydowsku z rodzynkami
- Salsa śledziowa po meksykańsku
- Roladka z indyka ze szpinakiem
- Indyk w maładze z sosem cumberland
- Kaczka z pistacjami i pomarańczą
- Prosciutto w złocistym melonie
- Roladki z polędwicy z sosem jabłkowym

SAŁATKI (3 do wyboru)

- Sałatka „Rubinowa” z czerwoną fasolą, ogórkiem kiszonym i cebulką marynowaną
- Sałatka capresse z pesto bazyliowym
- Sałatka flamandzka (tuńczyk , fasola,cebula,jajko,sos)
- Sałatka hawajska(kurczak wędzony, kukurydza, papryka, sos majonez z ketchupem.
- Sałatka szopska
- Sałatka z makaronem penne z salami i suszonymi pomidorami
- Sałatka z brokuł i jaj przepiórczych z palonymi migdałami
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar
- Sałatka z wędzonego łososia z kaparami w sosie cytrynowym **PAKIET 3**
- Sałatka śródziemnomorska z krewetkami koktajlowymi **PAKIET 3**

ZUPY:

- Krem z pieczonych buraków z gorgonzolą
- Krem z białych warzyw z oliwą bazyliową
- Krem z dyni z prażonymi pestkami
- Zupa kokosowa z pieczonym selerem
- Krem z groszku zielonego z juliene marchewkowym

DRUGIE DANIA:

- Lasagne z bakłażana z pomidorami pellati
- Placuszki z cukinii z sosem koperkowym
- Penne z pesto i pomidorami
- Kotlety z soczewicy z sosem śliwkowym
- Papryka faszerowana kaszą bulgur i warzywami
- Sajgonki warzywne z ryżem i sosem słodko-kwaśnym
- Penne z pomidorami i tuńczykiem
- Ragout warzywne po chińsku z ryżem curry
- Tost wegetariański zapiekany serem mozzarella

MENU DLA DZIECI

Menu dla dzieci od 0 do 5 lat bezpłatnie, od 5 do 10 – 50% zniżki.

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi i jabłka
- Kotlet drobiowy panierowany z frytkami i mizerią
- Naleśniki z nutellą i owocami
- Burger drobiowy z frytkami

POPRAWINY W SALI

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
9 ZIMNYCH ZAKĄSEK
6 CIEPŁYCH DAŃ

CENA: 150 ZŁ

ZUPA: (do wyboru jedna z propozycji)

- Żurek Świętokrzyski z jajkiem i białą kielbasą
- Ciorba - zupa węgierska
- Boeuf Strogonow z żołądków drobiowych
- Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE: (do wyboru jedna z propozycji)

- Sznyceł wiejski z ziemniakami purre z okrasą ze słoniny i kapustą zasmażaną
- Pierś z kurczęcia z borowikami, ziemniaki gotowane, bukiet warzyw z masłem czosnkowo-pietruszkowym
- Sztufada z indyka z warzywami w sosie serowo-kremowym z ziemniakami pieczonymi i sałatką colesław z kapusty czerwonej

BUFET ZIMNY:

- Wędliny, mięsa pieczone
- Tymbaliki drobiowe
- Roladka ze szpinakiem, serkiem almette i łososiem wędzonym
- Pasztet
- Sałatka grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka Capresse
- Śledź po węgiersku
- Ryba po grecku

BUFET GORĄCY: (serwowany w bemarach)

- Bigos wiejski z suszonymi śliwkami
- Golonka w sosie ciemnym
- Ossobucco z kurczaka w sosie pomidorowym
- Rolada z karkówki w sosie pieprzowym
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kasza jęczmienna z bekonem
- Sałatka z kapusty pekińskiej z kaparkami
- Surówka z marchwi z pomarańczami
- Sałatka z selera z rodzynkami

POPRAWINY PRZY GRILLU

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
10 ZIMNYCH ZAKĄSEK
6 DAŃ Z GRILLA
3 CIEPŁE DANIA

CENA: 170 ZŁ

ZUPA: (do wyboru jedna z propozycji)

- Żurek Świętokrzyski z jajkiem i białą kielbasą
- Ciorba - zupa węgierska
- Boeuf Strogonow z żołądków drobiowych
- Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE: (do wyboru jedna z propozycji)

- Sznycel wiejski z ziemniakami purre z okrasą ze słoniny i kapustą zasmażaną
- Pierś z kurczęcia z borowikami, ziemniaki gotowane, bukiet warzyw z masłem czosnkowo-pietruszkowym
- Sztufada z indyka z warzywami w sosie serowo-kremowym z ziemniakami pieczonymi i sałatką colesław z kapusty czerwonej

BUFET ZIMNY:

- Deska wędlin swojskich
- Sakiewki z ciasta francuskiego z kurczakiem, szpinakiem
- Sałatka staropolska z białej kapusty
- Sałatka bawarska ziemniaczana
- Sałatka grecka
- Śledź po kaszubsku
- Tortilla z makrelą wędzoną
- Smalec domowy
- Ogórki kiszane
- Pieczywo wiejskie
- Dodatki (ketchup, musztarda, chrzan)

DANIA Z GRILLA I CIEPŁE PRZYSTAWKI:

- Bigos wiejski z suszonymi śliwkami (w bemarze)
- Golonka w sosie ciemnym(w bemarze)
- Ossobucco z kurczaka w sosie pomidorowym(w bemarze)
- Karkówka z grilla
- Kielbaska z grilla
- Kaszanka z grilla
- Szaszłyk wieprzowy z grilla
- Dorsz zapiekany z grilla
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Z NASZEJ WĘDZARNI

- Pstrąg wędzony

CENA: 15 ZŁ / 1 SZT. (MINIMALNE ZAMÓWIENIE 20 SZT.)

- Pieczony łosoś faszerowany szpinakiem i ziołami na zimno

CENA: 1 SZT. (OK. 3-4 KG) 80 ZŁ

WIEJSKI STÓŁ

TRADYCYJNY WIEJSKI STÓŁ zawiera:

- UDZIEC PIECZONY NA ZIMNO,
- MIĘSA PIECZYSTE,
- KASZANKA,
- PASZTETY,
- GOLONKI,
- SŁONINA WĘDZONA,
- BOCZEK PIECZONY Z CZOSNKIEM,
- KARKÓWKA PIECZONA,
- ŻEBERKA,
- SMALEC STAROPOLSKI,
- OGÓRKI KISZONE,
- PAPRYKA MARYNOWANA W ZALEWIE,
- KIEŁBASY SWOJSKIE,
- SOSY,
- PIECZYWO WIEJSKIE.

CENA ZA OSOBE:

OD 50 DO 100 OSÓB : 37 ZŁ

OD 100 DO 150 OSÓB : 32 ZŁ

OD 150 OSÓB DO 230 OSÓB: 27 ZŁ

GRATIS DO PAKIETU 3
PIEROGI NA CIEPŁO (3 SZT./OSOBE)

POKAZ KULINARNY

Dania podawane w formie pokazu kulinarnego przez kucharzy
na środku sali, a następnie zaserwowanie przez kelnerów gościom.

- Pieczony udziec z jelenia serwowany z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną

CENA: 1 PORCJA 49 ZŁ

- Pieczone udźce wieprzowe z delikatnym sosem ziołowo-pieczeniowym serwowane z kaszą gryczaną i sezonowymi warzywami

CENA: 1 PORCJA 35 ZŁ

BECZKA PIWA

Pakiet zawiera:

- BECZKĘ SCHŁODZONEGO PIWA,
- SOK DO PIWA ,
- KUFLE SZKLANE

CENA:

30 LITRÓW : 450 ZŁ

50 LITRÓW : 700 ZŁ

DRINK BAR

Bufet Drink Bar Weselny jest przygotowany przez profesjonalnych barmanów, którzy w swojej ofercie mają następujące drinki:

MOJITO, SWEET SEXY LADY, MARTINI ROYALE BLANCO,
WHISKY SOURE, LETNIE ORZEZWNIENIE, JAGER BOMB,
FROSE ROSE, WŚCIEKŁY PIES, HOT SHOT SAMBUCA
ORAZ WIELE INNYCH AUTORSKICH DRINKÓW

Każdy pakiet obejmuje:

- mobilny bar dwu, trzy bądź czterostanowiskowy
- profesjonalną obsługę barmańską
- profesjonalny sprzęt do przygotowania drinków
- profesjonalne szkło barmańskie dostosowane do serwowanych drinków, lód w kostce, lód kruszony, lód kule z częścią cytrusa w środku np. limonki
- stoły koktajlowe + pokrowce (do wyboru biały, beżowy, czarny)
- aranżacja baru

PAKIET VIP GOLD

Obejmuje pełną usługę i pokrywa kwotę za pełny asortyment alkoholi, soków, cytrusów do dekoracji i innych dodatków tj. słomki, wykałaczki dekoracyjne, serwetki, worki na śmieci itp.

PAKIET PREMIUM

Usługa nie obejmuje kosztów asortymentu alkoholi, soków, cytrusów do dekoracji i innych dodatków tj. słomki, wykałaczki dekoracyjne, serwetki, worki na śmieci itp.

KOSZT KOMPLEKSOWEJ USŁUGI	PAKIET PREMIUM	PAKIET VIP GOLD
OD 70 DO 100 OSÓB	30 ZŁ	47 ZŁ
OD 100 DO 150 OSÓB	29 ZŁ	41 ZŁ
OD 150 DO 210 OSÓB	28 ZŁ	39 ZŁ

BARISTA

Oferujemy kompleksową obsługę baristy z wieloletnim doświadczeniem, który zadba o najwyższą jakość serwowanych napojów kawowych i na miejscu przygotuje dostosowane do gustów i preferencji gości kawy najwyższej jakości.

Zapewniamy wyłącznie świeżo palone ziarna pochodzące z renomowanych palarni, profesjonalny ekspres ciśnieniowy wraz z barem mobilnym i pełną zastawą porcelanową, szklaną i jednorazową, profesjonalny młynek do mielenia kawy, dodatki potrzebne do wykonania różnych rodzajów kaw czyli mleko, cukier, bita śmietana itp.

Możliwość nadruku personalizowanego logotypu na kubkach jednorazowego użytku – dodatkowo odpłatne.

Czas pracy ustalany indywidualnie (standardowo 8 h).

CENA: OD 70 DO 100 OSÓB - 1300 ZŁ
DO 120 OSÓB - 1500 ZŁ
DO 150 OSÓB - 1700 ZŁ
DO 200 OSÓB - 1900 ZŁ
DO 250 OSÓB - 2300 ZŁ

Pakiet ten obejmuje takie rodzaje kaw jak:

RISTRETTO

czarna, aromatyczna kawa o małej pojemności
przygotowywana jak espresso (około 15ml)

LUNGO

espresso przedłużone wrzątkiem

ESPRESSO DOPPIO

podwójna espresso

ESPRESSO MACCHIATO

espresso z dodatkiem spienionego mleka

AMERICANO

espresso z podwójną porcją wrzątku

CAPPUCCINO

espresso, zmieszane ze spienionym mlekiem

LATTE MACCHIATO

kawa składająca się z trzech warstw:
mleka, kawy espresso i piany

FLAT WHITE

podwójne espresso zalane spienionym mlekiem

FRAPPE

kawa mrożona przygotowana na bazie kawy, mleka,
lodu, syropu smakowego i bitej śmietany

DODATKOWE USŁUGI

Dzięki współpracy z lokalnymi usługodawcami możemy pomóc na jednym spotkaniu zorganizować w atrakcyjnych cenach m.in.

- DEKORACJE SALI I KWIATY
- SŁODKI STÓŁ
- FOTOBUDKI I FOTOBOKSY
- OPRAWĘ MUZYCZNĄ - DJ
- USŁUGI FOTOGRAFICZNE I VIDEO
- ANIMATORKI DLA DZIECI
- KONCERT MUZYKI NA ŻYWO

i wiele innych.

Szanowni Państwo,

Jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się naszą ofertą weselną. Pragniemy zapewnić, że wszyscy pracownicy Hotelu Red dołożą wszelkich starań, by ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu i dobrej zabawy w gronie najbliższych. Jeśli obdarzycie nas zaufaniem możemy zapewnić, że na starcie nowej drogi życia towarzyszyć Wam będą wyśmienite potrawy i napoje, wspaniała atmosfera oraz doświadczona i uśmiechnięta obsługa.

Zapraszamy serdecznie do skorzystania z naszej oferty.

W razie dodatkowych pytań prosimy o kontakt:



517 390 307



recepcja@hotelred.pl

WSZYSTKO CO MUSISZ WIEDZIEĆ

- MENU dla dzieci do 5 lat BEZPŁATNIE, do 10 lat -50%
- Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do zaliczki:
 1. w wysokości 20% wartości rachunku za przyjęcie podczas podpisania umowy
 2. w wysokości 30% wartości rachunku za przyjęcie 4 miesiące przed planowanym przyjęciem
- Sala weselna rezerwowana jest do godz. 4:00, istnieje możliwość przedłużenia sali za dodatkową opłatą 300 zł za każdą kolejną rozpoczętą godzinę
- Organizacja przyjęcia plenerowego odbywa się za dodatkową opłatą serwisową 700 zł
- Ustalenie MENU odbywa się najpóźniej na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób odbywa się na 7 dni przed planowaną datą przyjęcia
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu po opłacie korkowej 8 zł za osobę - w PAKIECIE 3 brak opłaty
- Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem weselnym w celu odpowiedniego schłodzenia
- Obsługa kelnerów zawarta jest w cenie włącznie z roznoszeniem alkoholu
- Wszystkie pozostałe po weselu: zakąski zimne, nie wydane kolacje zostaną zapakowane przez obsługę restauracji i zwrócone po weselu - opakowania własne lub za dodatkową opłatą

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

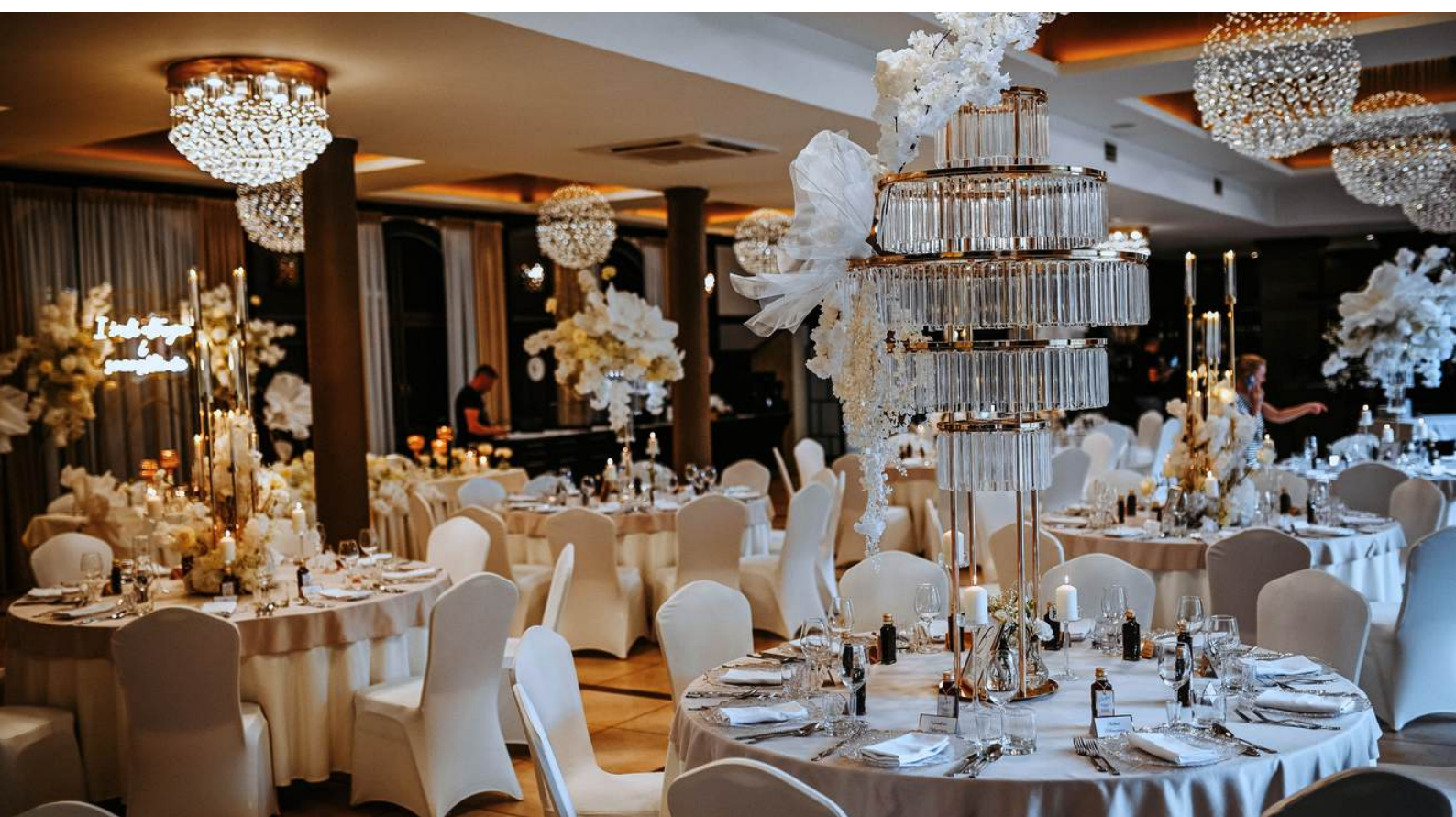
Młoda Para otrzymuje w prezencie Apartament dla Nowożeńców, który zapewni komfortową przestrzeń na przygotowania do ślubu i wypoczynek po przyjęciu. Apartament wyposażony jest w sejf.



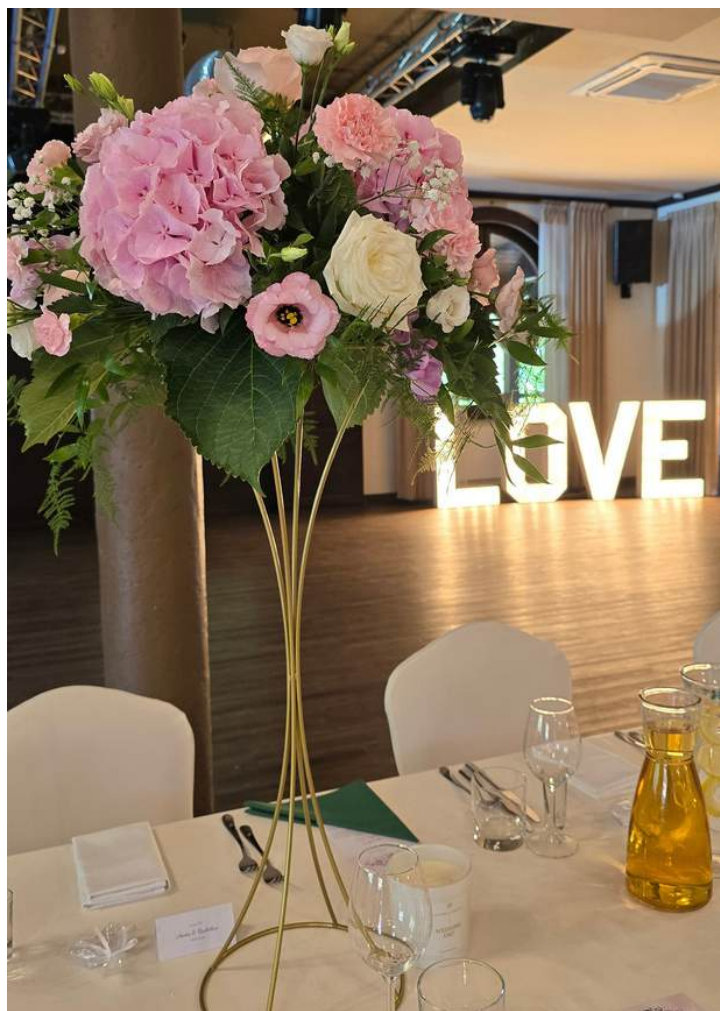
POKOJE HOTELOWE



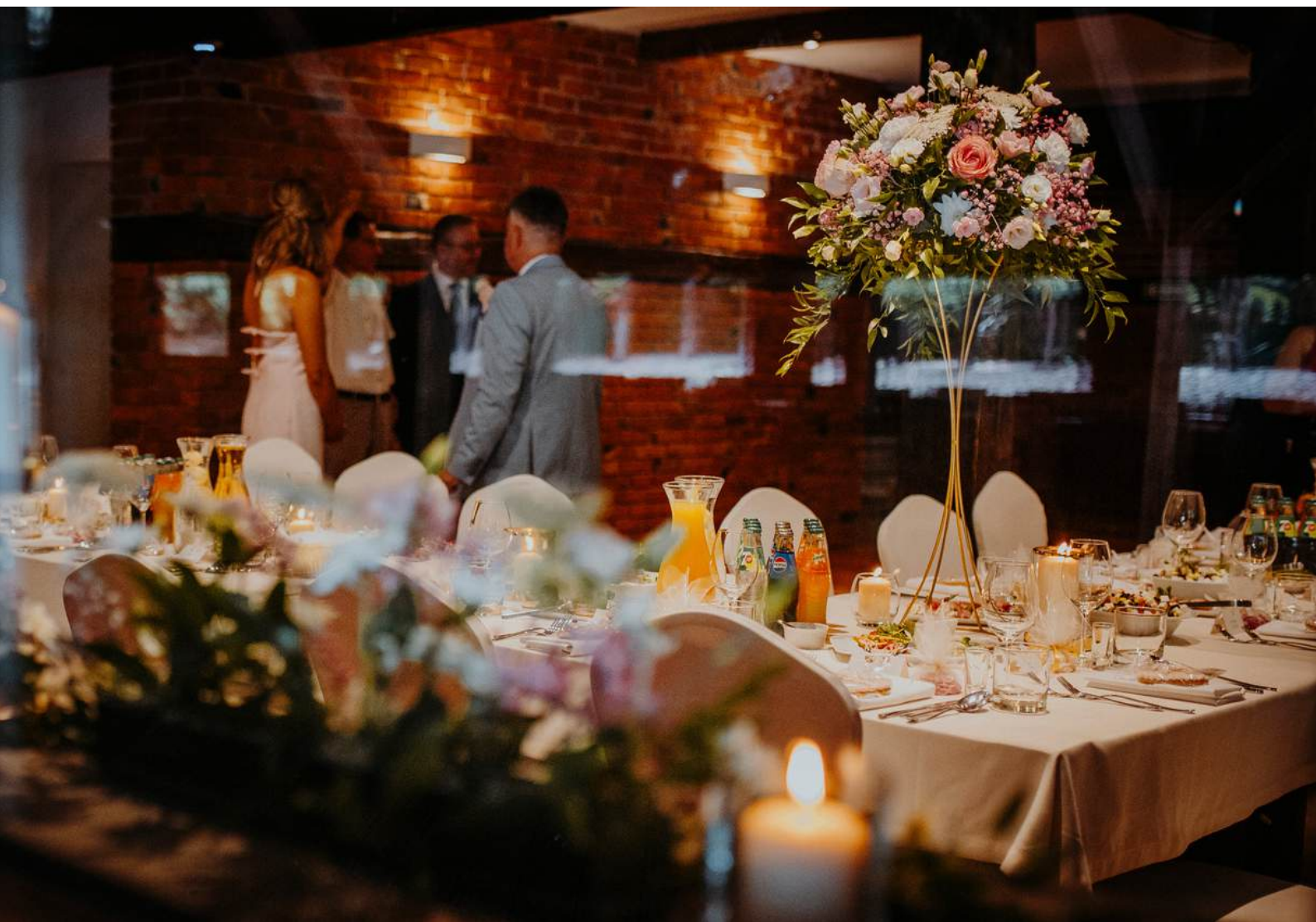
SALA BALOWA







MAŁA SALA





ŚLUB PLENEROWY

Coraz większą popularnością cieszą się ceremonie plenerowe.
W naszym pięknym ogrodzie znajdzie się przestrzeń
na organizację każdych wymarzonych zaślubin.

Przyjęcie możemy zorganizować
zarówno w ogrodzie jak i w altanie grillowej pod zadaszeniem.







ÓGRÓD



WIEJSKI STÓŁ

Naszą restaurację wyróżnia jakość i tradycja, dlatego możemy pochwalić się m.in. wyrobami z własnej wędzarni, które przygotowywane są na miejscu przez naszych kucharzy bez dodatku konserwantów.





SŁODKI STÓŁ I ZAKĄSKI



SŁODKI STÓŁ I ZAKĄSKI





DANIA NASZEJ RESTAURACJI



SOCIAL MEDIA

ZNAJDŹ NAS NA FACEBOOKU

Zapraszamy do odwiedzenia naszych profili
w mediach społecznościowych, gdzie znajdą Państwo
bogatą galerię zdjęć i materiałów wideo.



HOTEL
RED



RESTAURACJA
SIESTA

