



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
300 ZŁ

PAKIET 2
360 ZŁ

PAKIET 3
390 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
OKREŚLONA LICZBA PRZYSTAWEK
I 3 SAŁATKI

6 PRZYSTAWEK
3 SAŁATKI

7 PRZYSTAWEK
3 SAŁATKI

8 PRZYSTAWEK
3 SAŁATKI

NAPOJE ZIMNE **BEZ LIMITU**
0.2 L SZKŁO
PEPSI COLA, MIRINDA, 7UP, SOKI, WODA



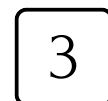
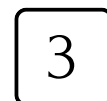
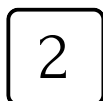
BUFET KAWOWY **BEZ LIMITU**
KAWA Z EKSPRESU I BUKIET HERBAT



SŁODKI BUFET **BEZ LIMITU**
4 RODZAJE CIASTA, OWOCE FILETOWANE
I MINIDESERKI



DEGUSTACJA DAŃ
PO PODPISANIU UMOWY



APARTAMENT DLA
NOWOŻEŃCÓW



POKÓJ DLA GOŚCI
1 DODATKOWY DWUOSOBOWY POKÓJ



GRATIS PIEROGI DO
WIEJSKIEGO STOŁU



LEMONIADOWY BAR



PAKIET 1

ZUPA:

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z migdałami i szczypiorkową oliwą

DANIE GŁÓWNE:

- Polędwiczka wieprzowa z pieca z sosem myśliwskim
- Grillowany filet z kurczaka w kremowym sosie z suszonych pomidorów i szpinaku

KOLACJA I:

- Rolada z indyka z sosem grzybowym
- Curry z pierożkami Gyoza
- Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym
- Boeuf Strogonow z bułeczką

KOLACJA II:

- Zupa gulaszowa z bułeczką
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Barszcz czerwony z misami pierogów (ruskie, mięso i kapusta, szpinak)

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Ziemniaki puree
- Gratin parmezanowe
- Gratin grzybowe
- Beza ziemniaczana
- Kluska śląska
- Kasza gryczana
- Bukiet sałat
- Bukiet warzyw gotowanych
- Warzywa grillowane z pesto
- Fasolka szparagowa z orzechami
- Buraczki Balsamico

DESERY:

- Krem Brulee
- Szarlotka
- Beza Pavlova
- Lody w sosie malinowym



PAKIET 2

ZUPA:

- Bulion z piełmieni nadziewanym mięsem wieprzowym
- Consome pomidorowe z ravioli nadziewanym szparagami i serkiem mascarpone

DANIE GŁÓWNE:

- Pieczony karczek z sosem morelowo-musztardowym
- Filet drobiowy supreme w sosie z leśnych grzybów

KOLACJA I:

- Indyk sous vide w kaparowo-kremowym sosie
- Karczek pieczony z sosem morelowo-musztardowym
- Policzek wieprzowy w sosie z rozmarynem
- Filet z Łososia z kremowo szpinakowym sosie

KOLACJA II:

- Bogracz z papryką i ziemniakami
- Curry z pierożkami gyoza
- Zupa kremowa z aromatycznych leśnych grzybów
- Boeuf Strogonow z bułeczką

KOLACJA III:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Barszcz czerwony z misami pierogów (mięso-kapusta, ruskie, szpinak)

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Ziemniaki puree
- Gratin parmezanowe
- Gratin grzybowe
- Beza ziemniaczana
- Kluska śląska
- Kasza gryczana
- Bukiet sałat
- Bukiet warzyw gotowanych
- Warzywa grillowane z pesto
- Fasolka szparagowa z orzechami
- Buraczki Balsamico

DESERY:

- Krem Brulee
- Szarlotka
- Beza Pavlova
- Lody w sosie malinowym



PAKIET 3

ZUPA:

- Bulion z piełmieni nadziewanymi mięsem wieprzowym
- Krem z leśnych grzybów z francuską śmietanką i świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE:

- Roladka z polędwicy wieprzowej nadziewana musem borowikowym z tymiankowym demi glace
- Wolno pieczone udko z kaczki w sosie własnym z żurawiną z nutką pomarańczy

KOLACJA I:

- Leśny gulasz o aromacie jałowca (jeleń, daniel, dzik)
- Policzek wieprzowy w sosie z rozmarynem
- Filet z łososia z kremowo-szpinakowym sosem
- Indyk sous vide z kremowo-kaparowym sosem
- Karczek pieczony w morelowo-musztardowym sosie

KOLACJA II:

- Bogracz z wołowiny z minikopytkami
- Curry z pierożkami gyoza
- Zupa kremowa z aromatem leśnych grzybów
- Boeuf Strogonow z bułeczką

KOLACJA III:

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem
- Barszczyk czerwony z misami pierogów (mięso-kapusta, szpinak, ruskie)
- Zupa gulaszowa z bułeczką

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Ziemniaki puree
- Gratin parmezanowe
- Gratin grzybowe
- Beza ziemniaczana
- Kluska śląska
- Kasza gryczana
- Bukiet sałat
- Bukiet warzyw gotowanych
- Warzywa grillowane z pesto
- Fasolka szparagowa z orzechami
- Buraczki Balsamico

DESERY:

- Krem Brulee
- Szarlotka
- Beza Pavlova
- Lody w sosie malinowym



ZAKĄSKI (do wyboru)

- Półmisek mięs pieczystych z sosem tatarskim
- 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 musem 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
- Kaczka z pistacjami i pomarańczą
- Prosciutto przełamane arbuzem i sosem balsamicznym
- Roladki z polędwicy z sosem jabłkowym
- Carpaccio z buraków z rukolą, orzechami i serem

SAŁATKI (3 do wyboru)

- Sałatka Hawajska
(kurczak wędzony/kukurydza/papryka/sos koktajlowy)
- Sałatka z ciecierzycą
(buraki/ser feta/szczypiorek/sos cytrynowo-czosnkowy)
- Sałatka Szopska
(ser owczy/papryka/ogórek/pomidor/natka pietruszki/cebula/dressing sałatkowy)
- Sałatka Capresse
(pomidory/Bufala mozzarella/bazyliarukola/sos beszamelowy)
- Sałatka Flamandzka
(tuńczyk/fasola czerwona/cebula/jajko/sos vinaigrette)
- Sałatka Cezar
(grillowany kurczak/pomidorki cherry/sałata rzymska i lodowa/grzanki/parmezan/sos anchois)
- Sałatka Rubinowa
(czerwona fasola / ogórek kiszony / cebulka marynowana)
- Sałatka Caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka z makaronem penne z salami i suszonymi pomidorami
- Sałatka z brokuł i jaj przepiórczych z palonymi migdałami
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z wędzonego łosia z kaparami w sosie cytrynowym
- Sałatka śródziemnomorska z krewetkami koktajlowymi



MENU WEGE

ZUPY:

- Krem z białych warzyw z oliwą bazyliową
- Zupa kokosowa z pieczonym selerem
- Krem z pieczonych buraków z groszkiem

DRUGIE DANIA:

- Lasagne z bakłażana z pomidorami pellati
- Placuszki z cukinii z sosem koperkowym
- Penne z pesto i pomidorami
- Stek z piezonego selera z warzywami demiglance
- Vege burger z frytkami

ZAKĄSKI ZIMNE:

- Pieczone bataty z humusem i pesto kolendrowym
- Bruschetta z pomidorami i bazylią
- Sałatka ryżowa z ananasem i kukurydzą
- Włoska sałatka ziemniaczana
- Roladki z tortilli z grillowaną cukinią, awokado i humusem
- Tatar wegański z bakłażana i pomidorów

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: 170 ZŁ

ZUPA: (do wyboru jedna z propozycji)

- Żurek Świętokrzyski z jajkiem i białą kielbasą
- Ciorba - zupa rumuńska
- Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami
- Rosół z pielmieni

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:

- Wędliny, mięsa pieczone
- Tymbaliki drobiowe
- Roladka ze szpinakiem, serkiem almette i łososiem wędzonym
- Pasztet
- Sałatka Grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka Caprese
- 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: 200 ZŁ

ZUPA: (do wyboru jedna z propozycji)

- Żurek Świętokrzyski z jajkiem i białą kielbasą
- Ciorba - zupa rumuńska
- Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami
- Rosół z piełmieni

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: 25 ZŁ / 1 SZT. (MINIMALNE ZAMÓWIENIE 20 SZT.)

- Pieczony łosoś faszerowany szpinakiem i ziołami na zimno

CENA: 1 SZT. (OK. 3-4 KG) 100 ZŁ

WIEJSKI STÓŁ

TRADYCYJNY WIEJSKI STÓŁ zawiera:

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

CENA ZA OSOBE:

OD 50 DO 100 OSÓB : 40 ZŁ

OD 100 DO 150 OSÓB : 35 ZŁ

OD 150 OSÓB DO 230 OSÓB: 30 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 kluskami śląskimi i kapustą modrą

CENA: 1 PORCJA 55 ZŁ

- Pieczone udźce wieprzowe z delikatnym sosem ziołowo-pieczeniowym serwowane z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną

CENA: 1 PORCJA 45 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 przygotowuje 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 młyn 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: DO 150 OSÓB – 2600 ZŁ

OD 150 DO 250 OSÓB – 3200 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
- 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