

Kierownik Gastronomii
tel. 058 78 58 178
gastronomia@hotel-faltom.com.pl
www.hotel-faltom.com.pl
ul. Grunwaldzka 7, Rumia



Koszt menu weselnego od 169 zł/ osoba

Powitanie

- wino musujące
- ozdobny chleb weselny

Zupa

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczarek
- Zupa z pomidorów z serem i bazylią
- Krem ze szparagów

Danie główne

1. Danie w zestawie - serwowane , *z dodatkami na talerzu*

Proszę zaznaczyć które mięso ma być podane jako danie główne.

- Filet po góralsku
- Kotlet Faltom
- Kotlet de Volaille
- Pieczeń w sosie śliwkowo – jabłkowym
- Filet z drobiu panierowany
- Pieczeń z karkówki
- Schab panierowany
- Szyńka pieczona w sosie myśliwskim

Dodatki do dania serwowanego

(do wyboru po dwie pozycje)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ziemniaki | <input type="checkbox"/> kapusta biała |
| <input type="checkbox"/> frytki | <input type="checkbox"/> kapusta czerwona |
| <input type="checkbox"/> krokiety ziemniaczane | <input type="checkbox"/> buraczki |
| <input type="checkbox"/> ryż | <input type="checkbox"/> marchewka z groszkiem |
| | <input type="checkbox"/> bukiet jarzyn |
| | <input type="checkbox"/> bukiet surówek |

Kawa i herbata serwowana bez ograniczeń

Deser

Tort, ciasta i owoce – za dodatkową opłatą

Istnieje również możliwość dostarczenia własnego tortu i ciast oraz owoców.

Zimne zakąski (5 porcji/osoba)
(do wyboru 10 pozycji)

Mięsne :

- Kaczka faszerowana
- Rolada drobiowa
- Galantyna z kurczaka
- Rolada wieprzowa
- Schab na dziko
- Schab ze śliwką
- Tymbaliki drobiowe

Ryby:

- Łosoś marynowany na pierzynie chrzanowej
- Pstrąg w galarecie
- Naleśniki z łososiem, mascarpone i salsą
- Śledź (po kartusku, w śmietanie, w sosie tatarskim, w oleju)

Sałatki:

- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczaka zawijana w szynkę
- Jajko w szynce z sałatką jarzynową
- Sałatka z tuńczykiem

- Pieczywo (cztery rodzaje), masło.

Dwa gorące dania w nocy- pierwsze ok 23.00 kolejne ok 1.00
(do wyboru dwie propozycje)

- Forszmak
- Żurek w chlebie
- Boeuf Strogonow
- Barszcz z krokietem
- Zupa węgierska z kluskami

Napoje zimne (1 L/osoba)

- gazowane: Cola, Fanta, Sprite, Woda mineralna
- Istnieje możliwość dostarczenia pozostałych napoi własnych .
-

Opłaty dodatkowe

Alkohol za dodatkową opłatą w specjalnej cenie 35 zł / 0,5 l

(do wyboru : Bols, Smirnoff, Wyborowa, Luksusowa)

Istnieje również możliwość dostarczenia własnego alkoholu, bez dodatkowych opłat.

Koszt wynajęcia sali wraz z dekoracją:

Soboty – 1000 zł , impreza do g. 4.00, możliwe przedłużenie do g.5.00, koszt 400zł

Piątki - Wynajem sali wraz z obsługą GRATIS, impreza do g. 4.00,

możliwe przedłużenie do g.5.00, koszt 400zł

Oprawa muzyczna

Do wyboru dwóch Prezenterów (w cenie profesjonalne nagłośnienie i sterowanie oświetleniem) - koszt 1700 zł

Specjalnie dla Pary młodej GRATIS

- pokój lux ze śniadaniem (lub apartament z dopłatą 200 zł).

- W przypadku organizacji poprawin -doba niedzielna przedłużona do g.20.00
- możliwość zamówienia śniadania do pokoju
- niespodzianka w pokoju
- korzystanie z Aqua Centrum (basen ze zjeżdżalniami, sauna sucha, łaźnie parowa, siłownia , jacuzzi).

Informacje dodatkowe i warunki realizacji

- rezerwacja sali na podstawie zadatku w wysokości 2000 zł
 - na tydzień przed weselem należy potwierdzić ostateczna ilość gości oraz uregulować 100 % kosztów.
 - Brak możliwości zwrotu zamówionego towaru na mniej niż 5 dni przed weselem.
 - Ceny obowiązują z dnia całkowitej zapłaty
 - Dla Gości weselnych nocleg z atrakcyjnym rabatem
- w cenie: śniadanie, basen, sauna, siłownia, jakuzzi ,zjeżdżalnie wodne ,ogólnodostępna prasownia)

CENNIK NOCLEGU DLA GRUP WESELNYCH 2016 *

	1.05 -30.09	1.10-30.04
Pokój 1 osobowy	250 zł	200 zł
Pokój 2 osobowy	270 zł	220 zł

***Ceny nie obowiązują w okresach świąt oraz innych terminach wyłączonych przez Hotel**

**W sprawie rezerwacji noclegów prosimy o kontakt z kierownikiem recepcji:
rezerwacja@hotelfaltom.pl, tel. 58 78 58 199 pon-piątek w godz 8.00-16.00**

Propozycje dodatkowe

Stół wiejski (pasztet wiejski, smalec, ogórki, kabanosy, kiełbasa wiejska, szynka wędzona, chleb wiejski, boczek dla 30 os) **600zł**

Dzik pieczony z dodatkami (kasza sos,surówki) 40zł /os minimalna ilość porcji 50

Prosiak pieczony z dodatkami (kasza,sos,surówki) 40zł/os

Poprawiny

koszt ok 55-65 zł/ os

w cenie :

- Danie gorące obiadowe
- kawa/ herbata
- pieczywo, masło
- wynajęcie sali na 5 godz (każda kolejna godz 400 zł)

Przedstawione menu jest wstępną propozycją. Z każdym z Gości menu jest przygotowywane

indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.

Biuro Kierownika
czynne codziennie od 8.00 – 19.00
za wyjątkiem czwartku między
12.00 – 14.00.

Na kalkulację prosimy umawiać się
telefonicznie Tel. 0 58 78 58 178.

Dnia.....

Kalkulację sporządził (a)

.....
.....