



*Oferta „Orchidea” - przyjęcie ślubne w Hotelu Olsza****

*„Dobrze widzi się tylko sercem. Najważniejsze jest niewidoczne dla oczu ...”
Mały Książę Antine de Saint -Exépery*

*Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Toast*

Obiad

Rosół z domowym makaronem lub Krem z sezonowych warzyw

Danie główne (4sztuki mięsa na osobę)

Steki z polędwiczek wieprzowych z grzybowym ragu

Zrazy wielkopolskie w sosie własnym

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Supreme z kurczaka z sosem z pomidorów

Kaczka w pomarańczach

dodatki

kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, warzywa gotowane, trzy rodzaje surówek

Deser

Panna Cotta z owocowym coulis lub Creme Brulle z sorbetem malinowym

Bufet napoi gorących – kawa, herbata

Zimne przystawki

Połędwiczka wieprzowa z serem blue i oliwkami

Vitello Tonato – pieczone płatki cielęciny z musem tuńczykowym

Melanż sałat z greckim serem feta i czarnymi oliwkami

Wędzony łosoś z musem śmietankowym i rukolą

Platter serów

Krucze sałaty z pieczonym kurczakiem, mozzarellą i suszonymi pomidorami

Rostbef pieczony „po angielsku” z rukolą i parmezanem

Pasztet pieczony z grzybami leśnymi

Pieczyno, masło



Dania gorące

Kolacja I podana przed północą

Filet z łososia ze szpinakiem
Pierś z kurczaka z sosem pesto
złote ziemniaki, młode kalafiorzy z masłem

Kolacja II podana przed północą

Węgierski „Czardasz”

Kolacja III podana po północy

Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
puszyste ziemniaki

Kolacja IV podana nad ranem

Barszcz czerwony z diablótką

Cudownie widzieć się jeszcze raz...

Poprawiny (czas trwania 5 godzin)

„Miłość kpi sobie z rozsądku. W tym jej urok i piękno ...”

A. Sapkowski

Obiad

Wielkopolski żurek z grzybami

Danie główne – w formie szwedzkiego bufetu

Kurczak w marengo

Makaron z polędwiczkami wieprzowymi i szpinakiem

Satay drobiowy z sosem słodko – pikantnym

Ekalopki wieprzowe z sosem pieczarkowym

złote ziemniaki, ryż z warzywami, warzywa na ciepło, surówki lub sałaty

Podane są również zakąski i dania gorące z dnia poprzedniego

Bufet napoi gorących – kawa, herbata

Kolacja gorąca

Zupa cebulowa z grzankami i parmezanem

Cena 240zł/osoba



Oferta uzupełniająca

Tort ślubny 9zł/porcja

Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni 7zł/porcja na dwa dni

Wina od 30zł/butelka

Wódki czyste od 25zł/butelka

Szampan na powitanie od 15zł/butelka

Soki 6zł/1l

Woda mineralna z cytryną i miętą 3zł/1l

Coca-Cola, Pepsi, Fanta, Sprite, Mirinda 7zł/1l

Owoce sezonowe obrane i filetowane 7zł/osoba – 1 dzień, 10zł/osoba – 2dnia

Paczki z ciastem dla Gości – od 12zł/osoba

Oплата za obsługę alkoholu i napoi – 800zł

Nocleg w pokoju jednoosobowym – 120zł (bez śniadania)

Nocleg w pokoju dwuosobowym 150zł (bez śniadania)

Śniadanie dla Gości 17zł

Wynajem pokrowców na krzesła 8zł/szt.

Atrakcje

Live Cooking – gotowanie przy Gościach

Wspaniała kulinarna atrakcja, podczas której goście mają możliwość zapoznania się z naszymi kucharzami, zapytania o formę przygotowywania potraw i oczywiście spróbowania

Polędwiczek wieprzowych flambirowanych żubrówką

Krewetek w delikatnej emulsji maślanej

Rydzysmażonych z masłem i ziołami

Cena za osobę od 45zł

Pięknie oświetlony Drink- Bar z kolorowymi koktajlami

Profesjonalna obsługa barmańska

Fantazyjnie udekorowane drinki świeżymi owocami

Super zabawa!

Cena za osobę od 35zł

Stacja Sushi

Sushi przygotowywane „na oczach” Gości

Cena za osobę od 35zł



„Danie Szefa Kuchni”

*Pieczony udziec wieprzowy z sosem z grzybami
Kaczki nadziewane watróbką i jabłkami
Ryby pieczone w całości lub indyk z sosem Cumberland
pieczone w łupinkach ziemniaki
pikle i marynaty, kasza , kapusta modra
Cena od 35zł/osoba*

Gościna „W Olszy” - stół z lokalnymi wędlinami i serami

Cena za osobę od 15zł/1dzień, od 18zł/dwa dni

Słodki Stół

*Bajkowo zaaranżowane słodkie niespodzianki
ciasta, ciasteczka, muffinki, babeczki, ptysie, eklerki i wiele innych
owoce, koktajle owocowe
wspaniała atrakcja dla dorosłych i dzieci...
Cena za osobę od 15zł*

Fontanna czekoladowa z owocami i łakociami

Cena za osobę od 10zł

Fontanna alkoholowa z ponczem lub orzeźwiającym koktajlem

Cena za osobę od 15zł

Animator dla dzieci

Cena od 100zł za godzinę

Pokaz sztucznych ogni

Cena od 2500zł

Lub każde inna atrakcja, o której Państwo marzą...

Serdecznie zapraszam

*Szymańska Milena
Manager Hotelu Olsza***
telefon 539 372 981*

*repcja@hotelolsza.pl,
www.hotelolsza.pl*

