



*Oferta „Różana” - przyjęcia ślubne w Hotelu Olsza****

„Każda chwila bez miłości jest chwilą straconą...”

Tasso

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast

Obiad

Rosół z kawałkami kurczaka i domowym makaronem

Danie główne (4sztuki mięsa na osobę)

Kaczka pieczona w pomarańczach

Steki z polędwiczek wieprzowych z grzybowym ragu

Supreme z kurczaka z sosem pesto

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Rolada śląska z ogórkami i boczkiem

dodatki

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

Deser

Lody z owocami lub Panna Cotta z owocowym coulis

Bufet napoi gorących – kawa, herbata

Zimne przystawki

Polędwiczka wieprzowa z serem blue i oliwkami

Schab po warszawsku

Melanż sałat z serem feta i czarnymi oliwkami

Śledzie z konfiturą z czerwonej cebuli z rodzynkami

Wędzony łosoś z miodowym melonem

Krucze sałaty z pieczonym kurczakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą

Rostbef pieczony „po angielsku” z rukolą i parmezanem

Pasztet pieczony z grzybami

Pieczyno, masło



Dania gorące

Kolacja I podana przed północą

Filet z dorsza w chrupiącym cieście cytrynowym

Eskalopki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu

Piers z kurczaka z sosem pomidorowym

złote ziemniaki, młode kalafiorzy z masłem

Kolacja II podana przed północą

Węgierski bogracz

Kolacja III podana po północy

Mini golonki z kapustą

Filet z kurczaka z grillowanymi warzywami i sosem balsamicznym

Frytki Steak - Hause

Kolacja IV podana nad ranem

Barszcz czerwony z diablótką

Cudownie widzieć się jeszcze raz...

Poprawiny (czas trwania 5 godzin)

„Wolę jedno życie z Tobą niż samotność przez wszystkie ery tego świata ...”

J.R.R. Tolkien

Obiad

Wielkopolski żurek z grzybami

Danie główne

Rolada z indyka w białym sosie pieczarkowym

ziemniaki gotowane z koperkiem

surówki

Bufet napoi gorących – kawa, herbata

Kolacja gorąca

Gulasz wieprzowy z placuszkami ziemniaczanymi

Cena 195zł/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

Opłata 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

Rydzki smażonych 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, 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 orzeźwiający 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*

