

Informujemy, że istnieje możliwość ustalenia menu dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i możliwości finansowych

**HOTEL CAMELOT UL. NIZINNA 2, SZCZAWNO ZDRÓJ
PROPOZYCJA MENU – PRZYJĘCIE WESELNE**

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące – Toast

Obiad:

Rosół z makaronem lub zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne serwowane na półmiskach:

Schab faszerowany grzybami

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i serem feta na lustrze sosu bazyliowego

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane lub frytki

Kluski śląskie

Zestaw surówek

Zimna płyta:

Deski wędlin, pieczonych mięs:

(karczek, schab ze śliwką, rolada drobiowa, boczek)

Sery żółte i pleśniowe

Paszтет staropolski

Śledź w oleju

Śledź w sosie remoulade

Schab faszerowany chrzanem

Piers z kurczaka z brzoskwinia

Jajko garnirowane na sałatce jarzynowej

Galaretka wieprzowa

Kolorowe faszerowane roladki drobiowe

Galantyna z kurczaka

Ozorek w galarecie

Sałatka grecka

Sałatka polo z kurczakiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Rostbef szpikowany na sałatce żydowskiej

Szparagi zawijane w szynce

Ryba po grecku

Pieczyno

Kawa, herbata bez ograniczeń

Kawa z ekspresu dopłata 5 zł/ os

Wódka biała 40 ml /os

Sok owocowy, woda mineralna 200 ml /os.

Dania nocne:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Strogonof

Płonące udźce wieprzowe podawane z zasmażanymi ziemniakami i z kapustą z leśnymi grzybami

RAZEM: od 209 zł od osoby

Informujemy iż nie pobieramy żadnych dodatkowych opłat : (korkowe za alkohol i napoje , wynajem sali, opłata za serwowanie ciast i tortu)

Sale klimatyzowane

Tort i ciasta we własnym zakresie
Napoje i alkohol we własnym zakresie

Lub

Soki owocowe woda mineralna bez ograniczeń 10 zł / osoba

Alkohol (wódka biała) do ceny hurtowej doliczamy 10 %

Tatar wołowy 17 zł porcja, tatar z łososia 17 zł porcja (płatne dodatkowo)

Bufet Wiejskich Przymaków od 10 zł do 45 zł od osoby (w zależności od asortymentu):

smalec, ogórki kiszane, pomidory, pasztet, kaszanka, kiełbasy wiejskie, salceson, zasmażane pierogi: ruskie, z kapustą i grzybami, kapustą i mięsem, z mięsem, szpinakowo serowe, podsmażane ziemniaki z boczkiem i cebulką, kapusta z grzybami, bigos, gołąbki, żeberka, golonka, pulpety drobiowe, gulasz staropolski, szaszłyki, chleb wiejski

Bufet rybny 33 zł od osoby:

faszerowany łosoś, sandacz, pstrąg, jesiotr, szczupak (2 do wyboru), tymbaliki rybne, rolada rybna, galantyna rybna, wędzony łosoś, tatar z łososia, sałatka z krewetkami

Bufet deserowy 25 zł od osoby:

1. Ciasta pieczone 3 rodzaje,
2. Wariacje deserowe: mus brzoskwiniowy, malinowy, gruszkowy, ananasowy, karmelowy, czekoladowy, jabłka z cynamonem i kruszonką, deser tiramisu, deser migdałowo-karmelowy, panna cotta, creme brulee, sałatka owocowa (5 do wyboru)

POPRAWINY

Obiad 49 zł od osoby:

Żurek staropolski z jajkiem

Zawijas wieprzowy faszerowany boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym

Kapusta zasmażana

Ziemniaki

Kawa, herbata bez ograniczeń – 6 zł od osoby

Kawa z ekspresu – dopłata 5 zł od osoby

Soki owocowe, woda bez ograniczeń – 10 zł od osoby

Nocleg dla Pary Młodej – gratis (w dniu wesela)

Nocleg dla Pary Młodej – gratis (w dniu wesela)

Nocleg dla Gości weselnych :

- 95 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Hotel*** Camelot)
- 85 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Hotel*** Camelot)
- 75 zł od osoby (pokój 4-osobowy, Hotel*** Camelot)
- 85 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Bukowy Dworek)
- 75 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Bukowy Dworek)

Cena gwarantowana przy płatności gotówką

W cenę wliczone jest śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.

Przyjęcia weselne w dniach :

- Od poniedziałku do czwartku oraz w piątek(przy organizacji przyjęcia weselnego bez poprawin w sobotę) , (nie dotyczy dni wolnych od pracy i dni świątecznych oraz długich weekendów) -10% rabatu (przy minimalnej wartości zamówienia 10.000zł)

***Informujemy, że istnieje możliwość ustalenia menu
dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i możliwości finansowych.***

Zapraszamy Serdecznie

Szymon Wróblewski

Tel. 698 630 562