

Oferta Weselna 2023




NIEDŹWIADEK
HOTEL SPA & NATURA

Szanowni Państwo,

Jest nam niezmiernie miło, że rozważacie organizację przyjęcia weselnego w naszym Hotelu.

Dzięki urokliwemu położeniu i wysokim standardom świadczonych usług zostaliśmy wyróżnieni 3 miejscem w kategorii „Hotel nad jeziorem” w edycji prestiżowego konkursu Best Hotel Award 2012 oraz w roku 2022 zostaliśmy laureatami nagrody „Orły Turystyki”.



Ślub w plenerze

Na terenie Hotelu Niedźwiadek Natura & SPA jest możliwość odbycia ceremonii zaślubin w wyznaczonym miejscu tj. „Drzewko Miłości”

W centralnym miejscu niedźwiadkowego ogrodu umieściliśmy Drzewko Miłości, na którym Nowożeńcy na znak miłości zawieszają kłódkę z wygrawerowanymi inicjałami oraz datą ślubu.



Koszt: 600 zł

Cena obejmuje: wynajem terenu, biały dywan, przygotowanie stołu z obrusem i krzeseł dla Urzędnika, Pary Młodej oraz świadków, godło.

Restauracja Muzyczna

Przestronna sala w Restauracji Muzycznej stwarza możliwości organizacji uroczystości od 90 do 150 osób. Utrzymane w tradycyjnym stylu wykończenie wnętrza, elegancka dekoracja oraz indywidualna aranżacja zapewniają niezapomniany klimat uroczystości. Sala połączona bezpośrednio z salą taneczną (sala kominkowa) wyposażoną w profesjonalny sprzęt nagłośnieniowy oraz oświetleniowy.



Tawerna Żeglarska

Położona w sąsiedztwie zabudowy hotelowej, w której organizujemy spotkania dla grup do 90 osób. Ustronne położenie Tawerny w sąsiedztwie Hotelu, przepiękny widok na jezioro, a także patio z miejscem na ognisko tworzą wyjątkowy i niepowtarzalny klimat spotkań.



Scenariusz

- Toast powitalny winem musującym oraz chlebem i solą
- Wyjątkowe potrawy przygotowane przez Szefa Kuchni
- Profesjonalny i uśmiechnięty serwis wyszkolony przez Kierownika Sali
- Dania serwowane (przystawka, zupa, deser lub danie główne); dania główne podane na półmiskach lub w formie bufetu – do wyboru
- W cenie napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda)
- Cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Nocleg dla wszystkich Gości w pokojach dwuosobowych ze specjalnymi rabatami
- Śniadanie w formie bufetu
- Otrzymanie złotej karty lojalnościowej (rabat -10%)



Dodatkowo

- Upominki dla Gości/ 100 ml nalewki niedźwiadkowej _____ 20 PLN/ sztuka
- Białe pokrowce na krzesła _____ 10 PLN/ sztuka
- Ognisko do 2 godzin przy tawernie Żeglarskiej _____ 200 PLN/ szt.
- Ognisko do 4 godzin przy tawernie Żeglarskiej _____ 350 PLN/ szt.
- Przedłużenie wesela _____ 500 PLN/ max. 1 godz.
- Dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne) _____ 15 % prowizji
- Pokaz fajerwerek _____ 5000 PLN/ szt.
- Rejs statkiem STOLEM II po „ Kaszubskim Morzu” _____ 40 PLN/ osoba
- Przejazd wozem drabiniastym _____ 800 PLN/ 13 osób
- Sesja zdjęciowa na jachcie _____ 1000 PLN/ szt.
- Tradycyjny Kaszubski stół wiejski _____ 2100 PLN/ do 90 osób
- Beczka piwa Żywiec 30l _____ 600 PLN/ keg
- Zestaw wędzonych ryb _____ 2500 PLN/ do 90 osób
- Stół wiejski (smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski) _____ 1200 PLN/do 90 osób
- Open bar (napoje gazowane) _____ 20 PLN/ osoba
- Korkowe _____ 40 PLN/ osoba

Menu

1.Menu – 270 zł/os. (70zł/os poprawiny)

2.Menu - 290 zł / os. (80zł/os poprawiny)

3.Menu - 320 zł/ os. (90zł/os poprawiny)

- menu dla dzieci w wieku 4- 13 lat – 50%
- poczęstunek dla obsługi / fotograf, orkiestra, itp. / - 50%
- poprawiny dla dzieci w wieku 4-13 lat – 40 zł / os.
- dzieci do lat 3 – gratis
- Czas trwania uroczystości: 18:00-04:00
- tort weselny- za pośrednictwem Hotelu w Cukierni – Piekarni „Jarzębińscy” lub we własnym zakresie

Menu 270 PLN/ osoba

- 2 zupy - 1 zupa serwowana indywidualnie do dania głównego(druga po północy)
- 4 dania ciepłe /serwowane na stoły na półmiskach lub w bufecie (1 deser serwowany indywidualnie)
- 7 przekąsek zimnych i sałatek serwowanych na stoły lub bufet
- 2 dodatki
- 2 surówki
- Bufet kawowy: kawa, herbata, 3 rodzaje ciasta , owoce, napoje zimne

Menu 290 PLN/ osoba

- 2 zupy - 1 zupa serwowana indywidualnie do dania głównego, druga po północy
- 5 dania ciepłe /serwowane na stoły na półmiskach lub w bufecie (1 deser serwowany indywidualnie)
- 1 deser serwowany indywidualnie
- 9 przekąsek zimnych i sałatek serwowanych na stoły lub bufet
- 3 dodatki
- 2 surówki
- Bufet kawowy: kawa, herbata, 4 rodzaje ciasta, owoce, napoje zimne

Menu 320 PLN/ osoba

- 1 przystawka
- 2 zupy - 1 zupa serwowana indywidualnie do dania głównego (druga po północy)
- 7 dań ciepłych serwowane na stoły na półmiskach lub w bufecie (1 deser serwowany indywidualnie)
- 1 deser serwowany indywidualnie
- 11 przekąsek zimnych i sałatek serwowanych na stoły lub bufet
- 3 dodatki
- 2 surówki
- Bufet kawowy: kawa, herbata, 4 rodzaje ciasta, owoce, napoje zimne

Menu do wyboru

Przystawka

- Szynka dojrzewająca z mozzarella| olej bazyliowy
- Carpaccio z łososia| parmezan| kapary
- Tatar z pstrąga| blin| kwaśna śmietana

Zupa

- Rosół z makaronem jajecznym
- Krem z pomidorów
- Francuska zupa cebulowa z bagietką
- Krem z grzybów leśnych
- Krem dyniowy| grzanka z serem

Zupa po północy

- Kaszubska zupa gulaszowa na ostro
- Żurek Wdzydzki
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Dania główne serwowane na półmiskach lub w bufecie

- Kaszubski kurczak w potrawce
- Szynka pieczona w jarzynach| sos własny
- Klasyczne zrazy wołowe| sos własny
- Kaczka pieczona po staropolsku| jabłka| z wiśniami
- Kotlet drobiowy w panierce
- Schab po staropolsku z borowikami
- Łosoś gotowany w parze z zielonymi warzywami
- Sandacz zapiekany w musztardzie Dijon| duszony por
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w jarzynach
- Bitki wołowe| sos własny

DLA DZIECI

- Grillowanie paluszki z kurczaka
- Panierowane fileciki z soli

Menu do wyboru

- **Deser**

Legumina – staropolski deser kaszubski na bazie jaj
Panna Cota| sos tofii
Krem brulee
Mini torcik czekoladowy

- **Dodatki**

Ziemniaki puree| koperek
Frytki
Gotowane mini ziemniaki| masło| koperek
Cząstki ziemniaków pieczone
Ryż
Kasza gryczana
Bukiet warzyw gotowanych

- **Surówki**

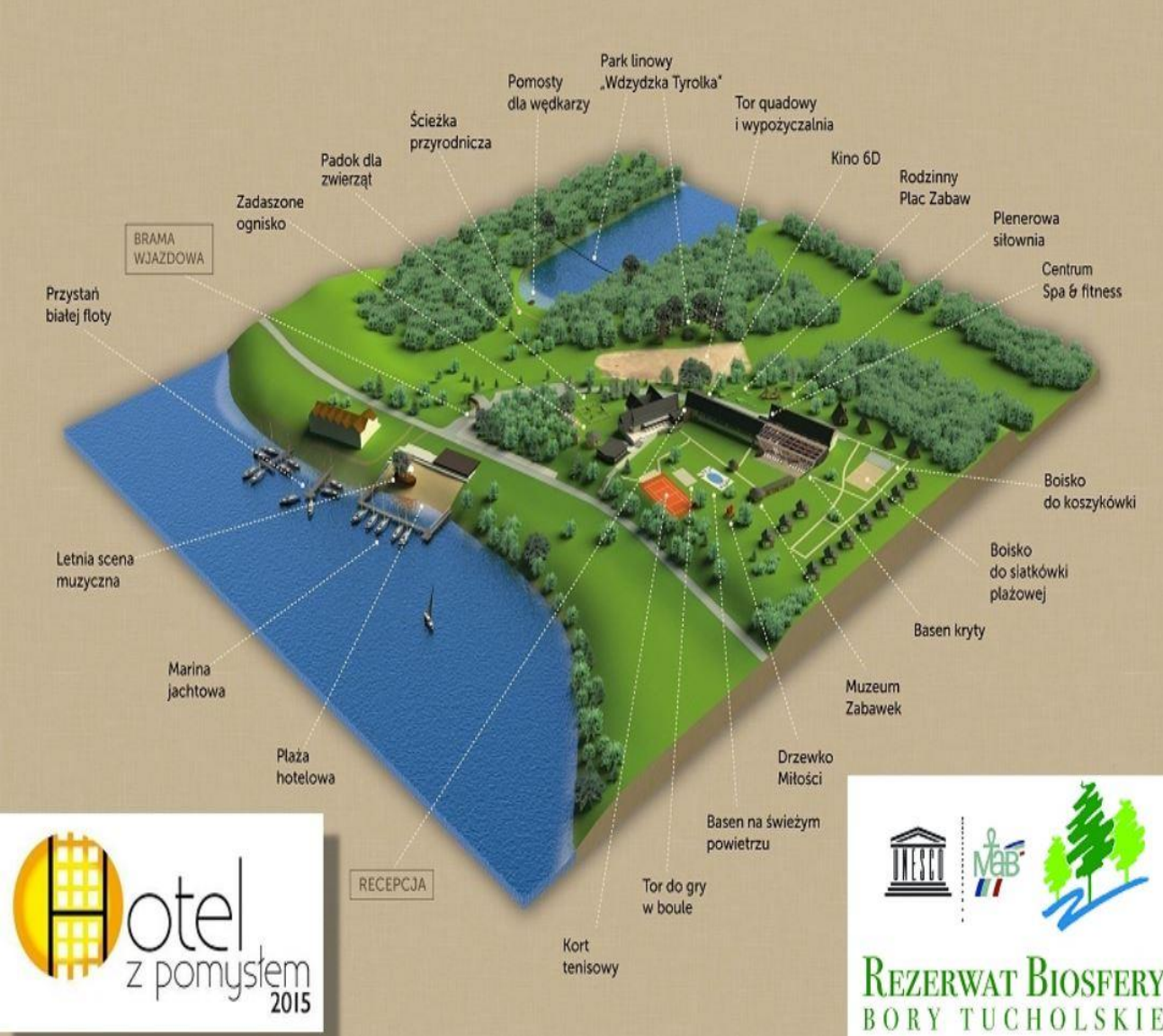
Coleslav
Zasmażana kapusta
Mizeria
Mix sałat| sos vinegrette

- **Salatki**

Salatka z grillowaną pierśią kurczaka
Salatka grecka z kaparami i suszonymi pomidorami
Salatka z łososiem wędzonym

- **Przekąski zimne**

Mięsa pieczone: karkówka| schab| sos tatarski
Koreczki śledziowe
Śledź w śmietanie
Łosoś wędzony| cytrusy
Tatar wołowy
Tatar ze śledzia
Roladki z indyka z bakaliami
Szynka dojrzewająca z melonem| grissini Kaszubskie „zimne nóżki”
Wędzony pstrąg
Szparagi owinięte szynką



Hotel Niedźwiadek Natura& SPA
 ul. Stolema 2, Wdzydze, 83-406 Wąglikowice
www.hotelniedzwiadek.pl; @: biuro@hotelniedzwiadek.pl; tel. 663 63 00 00