



SMOLARNIA  
*Hotel & Restaurant*

Wesele ze snów





## SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*



**Dzień Ślubu** jest jednym z najważniejszych momentów w życiu każdej pary i ich najbliższych. Dlatego właśnie tak istotne jest podjęcie odpowiedniej decyzji co do miejsca, które będzie często przywoływane we wspomnieniach. Hotel Smolarnia jest idealnym miejscem na organizację takiej uroczystości.

Wykorzystując nasze kilkunastoletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych oraz uwzględniając wszelkie Państwa życzenia i sugestie, pomożemy przygotować tę uroczystość. Nasz Szef Kuchni wraz z zespołem przygotowuje wyśmienite menu. Doradzimy w kwestii aranżacji sali, oprawy muzycznej i ciekawych atrakcji, które pozwolą urozmaicić te wyjątkowe chwile.

### **NASZE ATUTY:**

- przestronne sale mogące pomieścić do 120 osób,
- menu przygotowane przez Szefa Kuchni Pawła Salamona,
- subtelna i dyskretna obsługa,
- niepowtarzalna, rodzinna atmosfera.

Dołożymy wszelkich starań, by zorganizowane u nas przyjęcie weselne mile zapadło w pamięci Pary Młodej oraz wszystkich zgromadzonych gości weselnych.

Zgodnie z tradycją, Młodej Parze oferujemy bezpłatny nocleg w największym apartamencie hotelowym, a pozostałych uczestników wesela zachęcamy do skorzystania z wyjątkowej oferty noclegu.





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## OFERTA WESELNA 2018

### CENNIK ORGANIZACJI WESEL:

Ilość osób	1.05-30.09		1.10-1.04	
	Menu weselne	Poprawiny	Menu weselne	Poprawiny**
60-80*	195/230/265 zł	70 zł	185/220/255 zł	60 zł
80 i więcej	190/225/260 zł	70 zł	180/215/250 zł	60 zł

Przyjęcia weselne organizujemy dla min. 60 osób

\* W przypadku organizacji wesela poniżej 70 osób dorosłych obowiązuje jednorazowa opłata w wysokości 1000 zł.

\*\* W przypadku poprawin trwających dłużej niż 5 godzin obowiązują dopłaty: za pierwszą godzinę 200zł, za każdą następną 300 zł.

### MENU DZIECIĘCE:

Do lat 3 – bezpłatnie

3-10 lat- 50% ceny

Powyżej 10 lat- płatność 100%

### MENU DLA OBSŁUGI TECHNICZNEJ:

Muzycy, dj, fotograf, kamerzysta, niania  
w cenie 100 zł/os.

(napoje płatne dodatkowo)

### Koszt organizacji przyjęcia weselnego obejmuje:

- Rezerwację obiektu w ustalonym zakresie oraz terminie
- Elegancką zastawę stołową
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz kieliszek wina musującego
- Wytworne menu
- Opiekę koordynatora weselnego
- Profesjonalną obsługę sali
- Możliwość organizacji sesji zdjęciowej w okolicach Hotelu
- Bezpłatny parking
- Organizacja Chrztu dziecka z rabatem 10%

**MENU WESELNE ORAZ MENU NA POPRAWINY ZNAJDZIECIE PAŃSTWO W DALSZEJ CZĘŚCI OFERTY**





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## OFERTA WESELNA 2018

ORIENTACYJNE ILOŚCI OSÓB W POSZCZEGÓLNYCH SALACH:



Restauracja z salą kominkową i barową

Stoły okrągłe	Stoły podłużne
100	100



Sala z widokiem na jezioro

Stoły okrągłe	Stoły podłużne
90	120



Taras (bez zadaszenia)

Stoły okrągłe	Stoły podłużne
90	120

















SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## OFERTA WESELNA 2018

### ATRAKCJE I USŁUGI DODATKOWE:

Stół wiejski - swojskie smaki dla każdego Gościa		20 zł/os (60-80 osób) 16 zł/os (powyżej 80 osób)
Czekoladowa fontanna - słodka atrakcja dla dzieci i dorosłych		1800 zł na (70 osób)
Serwis barmański - doskonałe drinki autorstwa mistrza barmańskiego		800 zł (koszt nie obejmuje alkoholu)
Serwis oraz przechowanie ciast tortu i owoców		300 zł
Candy Bar - cukierkowy bufet na ośrodę nocy		Cena uzależniona od ilości i rodzaju słodczy
Degustacja menu weselnego w ustalonym terminie		80 zł/os (min. 6 osób)
Dekoracje świetlne LED - wspaniałe efekty wieczorową porą		Cena zależy od zakresu dekoracji
Koncert kwartetu smyczkowego - klasyczny wstęp do szampańskiej zabawy		2300 zł
Animacje dla dzieci w ustalonych godzinach - chwila wytchnienia dla dorosłych		900 zł
Możliwość wynajęcia fotobudki - niezapomniane pamiątki z wesela		Cena uzależniona od długości wynajmu .
Bryczka z jednym koniem - rozpoczęcie w klasycznym stylu		300 zł
Transport Gości - bezstresowy powrót do domu		Cena uzależniona od ilości Gości oraz długości kursów





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## OFERTA WESELNA 2018

### NAPOJE:

- Bufet napojów bezalkoholowych bez ograniczeń (soki, woda mineralna, Cola, Fanta, Sprite, herbata, kawa z ekspresu) 29 zł / os.
- Napoje liczone wg. spożycia
  - Soki owocowe 13 zł / l
  - Coca Cola, fanta, sprite 13 zł / l
  - Woda mineralna 5 zł / l
  - Kawa z ekspresu 6 zł/szt.
  - Herbata 4 zł/szt.

### NOCLEGI:

Do dyspozycji gości oddajemy 2 apartamenty z widokami zarówno na jezioro jak i na las, 22 komfortowe pokoje dwuosobowe, 2 pokoje jednoosobowe. Gustownie urządzone pokoje wyposażone są w telefony, telewizory, a także posiadają dostęp do WiFi.

	<b>1.05-30.09</b>	<b>1.10-1.04</b>
<b>Pokój jednoosobowy, dwuosobowy, apartament</b>	110 zł/os ze śniadaniem	99 zł/os ze śniadaniem
<b>dostawka</b>	70 zł/os ze śniadaniem	63 zł/os ze śniadaniem
<b>Łóżeczko niemowlęce</b>	bezpłatnie	bezpłatnie

### OGÓLNE WARUNKI REZERWACJI:

- Zadatek na poczet rezerwacji terminu - 1000 zł
- Zadatek w wysokości 30% szacunkowej wartości wesela na 6 miesięcy przed planowanym przyjęciem (kwota ta zostanie odliczona od końcowej wartości wesela)
- Zakup min. 13 pokoi dwuosobowych
- Ostateczne zgłoszenie ilości Gości oraz płatność 40 % szacunkowej kwoty na organizację przyjęcia weselnego na 14 dni przed terminem wesela, pozostała część płatna do 3 dni po przyjęciu





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## MENU WESELNE 195 ZŁ/OS.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
oraz wzniesienie toastu kieliszkiem wina musującego

### Zupa

Tradycyjny rosół z kury, podany z warzywami, mięsem oraz domowym makaronem

### Dania mięsne na półmiskach

Pierś z kurczaka w białym sosie z kurek  
Zraziki wołowe po staropolsku w sosie z dodatkiem majeranku  
De volaille z masłem i koperkiem  
Połędwiczki wieprzowe nadziewane szpinakiem z sosem z pomidorów

### Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Warzywa sezonowe z masłem ziołowym  
Kompozycja sałat sezonowych z ziołowym vinaigrette  
Zestaw surówek

### Zimny bufet

Roladki z wędzonego łososia z kremem koperkowym  
Marynowany Pstrąg w sosie słodko-kwaśnym  
Mus z kurczaka z zielonym pieprzem i suszonymi pomidorami  
Kaczka nadziewana bakaliami  
Pieczone połędwiczki z kremem chrzanowym  
Pieczona szynka z sosem tatarskim  
Sałatka z grillowanym kurczakiem, ananasem, jabłkiem i pikantnym sosem  
Tradycyjna sałatka warzywna  
Pieczywo, masło

### Ciepły bufet

Szaszłyk wieprzowy  
Golonka po bawarsku podlewana piwem  
Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## MENU WESELNE 230 ZŁ/OS.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
oraz wzniesienie toastu kieliszkiem wina musującego

### Zupa

Krem z białych warzyw z mięsnym krolecikiem

### Dania mięsne na półmiskach

Zraziki wołowe po staropolsku w sosie z dodatkiem majeranku

De volaille z masłem i koperkiem

Duszone polędwiczki wieprzowe z sosem z kurek

Łosoś z sosem ziołowym

### Dodatki

Cząstki pieczonych ziemniaków

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Warzywa sezonowe z masłem ziołowym

Kompozycja sałat sezonowych z ziołowym vinaigrette

Zestaw surówek

### Deser

Krem mascarpone z owocami

### Zimny bufet

Grawlax z łososia

Sola marynowana w sosie słodko-kwaśnym

Indyk z żurawiną i zielonym pieprzem

Befszyk tatarski

Pieczeń wieprzowa nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami

Podwędzany rostbef podany z sosem tatarskim

Sałatka z soczewicy, brokułów, pomidorów z sosem jogurtowym

Tradycyjna sałatka warzywna

Pieczyno, masło

### Ciepły bufet

Policzek wieprzowy z puree i duszonymi warzywami

Pierogi z gęsiną

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim







# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## MENU WESELNE 265 ZŁ/OS.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
oraz wzniesienie toastu kieliszkiem wina musującego

### **Przystawka Szefa Kuchni**

#### **Zupa**

Krem paprykowo pomidorowy

#### **Dania mięsne na półmiskach**

Duszone polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu

De volaille z masłem i koperkiem

Kurczak nadziewany szpinakiem z sosem grzybowym

Halibut z sosem cytrynowym

#### **Dodatki**

Cząstki pieczonych ziemniaków

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Warzywa sezonowe z masłem ziołowym

Kompozycja sałat sezonowych z ziołowym vinaigrette

Zestaw surówek

#### **Deser**

Panna Cotta z leśnymi owocami

#### **Zimny bufet**

Tuńczyk marynowany w pyle korzennym

Łosoś z różowym pieprzem

Befszyk tatarski

Sakiewki drobiowe z nadzieniem grzybowym

Pieczeń wieprzowa nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami

Podwędzany rostbef podany z sosem tatarskim

Szynka parmeńska na melonie

Sałatka Frutti di Mare

Pieczywo, masło

#### **Danie serwowane**

Comber jagnięcy z sosem rozmarynowym i pieczonymi ziemniakami

#### **Ciepły bufet**

Pierozki z gęsiną

Pikantna zupa gulaszowa

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## CENNIK ALKOHOLI

### Aperitif

Campari	0.7 l	120 zł
Martini	1 l	65 zł

### Rum

Bacardi	0.7 l	130 zł
---------	-------	--------

### Gin

Seagram's	0.7 l	75 zł
-----------	-------	-------

### Likiery

Malibu	0.7 l	85 zł
Bailey's Irish Cream	0.7 l	105 zł

### Wódki

Smirnoff	0.5 l	37 zł
Wyborowa	0.5 l	37 zł
Finlandia	0.5 l	49 zł

### Wódka smakowa

Żubrówka	0.5 l	39 zł
Żołądkowa gorzka	0.5 l	39 zł

### Tequile

Silver	0.7 l	140 zł
Gold	0.7 l	140 zł

### Whisky

Ballantine's	0.7 l	110 zł
Johnnie Walker Red	0.7 l	110 zł
Chivas Regal	0.7 l	215 zł

### Whiskey

Jack Daniels	0.7 l	160 zł
--------------	-------	--------

### Koniaki/Brandy

Hennessy VS	0.7 l	220 zł
Metaxa 5*	0.7 l	130 zł

### Piwa

Piwo beczkowe Lech, Tyskie	30 l	420 zł
----------------------------	------	--------

### Wina domu

Quinta Las Cabras – Chile białe/ czerwone	0,75 l	35 zł
Muri – Włochy - białe/ czerwone	0,75 l	45 zł





# SMOLARNIA

*Hotel & Restaurant*

## POPRAWINY W CHACIE GRILLOWEJ

### **Potrawy z grilla:**

Stek z karkówki (120 g)  
Szaszłyk wieprzowy przekładany warzywami (120 g)  
Krupniok z cebulą i majerankiem (100 g)  
Kiełbasa wiejska (120 g)  
Ziemniaki z masłem i ziołami  
Żurek na wędzonce

### **Dodatki:**

Zestaw grillowanych warzyw w ziołowej marynacie  
Sałatka grecka  
Ogórki małosolne  
Pikle, sosy, smalec wiejski  
Wybór pieczywa

## POPRAWINY W SALI BALOWEJ

Żurek na wędzonce lub flaczki  
Duszona wieprzowina w sosie myśliwskim  
Piccata z indyka w sosie pomidorowo paprykowym  
Zapiekane ziemniaki  
Pyzy  
Surówka z modrej kapusty  
Sałatka grecka  
Sałatka nicejska  
Pieczywo





**SMOLARNIA**  
*Hotel & Restaurant*

## OFERTA WESELNA 2018

Bardzo chętnie omówimy szczegóły podczas spotkania.

