

Hotel na Skarpie

Szanowni Państwo,

Z przyjemnością przedstawiamy ofertę organizacji wesela w naszym obiekcie. Uroczystość ślubna zorganizowana w **Hotelu Na Skarpie** z pewnością na długo pozostanie miłym wspomnieniem dla Młodej Pary i wszystkich Gości. Profesjonalna organizacja i dyskretna obsługa wesel pozwolą cieszyć się czasem spędzonym w gronie bliskich i przyjaciół.

Dzień ślubu, to jeden z najważniejszych dni w życiu. Warto zadbać o to, by wszystko w nim było wyjątkowe: piękna suknia, piękne kwiaty, a także niepowtarzalny klimat miejsca

Przyjęcia Weselnego...

Dysponujemy przestronnym obiektem noclegowym ze stylową salą w pełni klimatyzowaną z pięknym słonecznym tarasem

Oferujemy możliwość usadzania Gości przy prostokątnych stołach.

Do Państwa wyboru oddajemy propozycję menu w trzech wariantach.

Hotelu Na Skarpie posiada 82 przytulne pokoje z pełnym węzłem sanitarnym . monitorowany parking oraz profesjonalny i oddany zespół ludzi, który zadba o każdy szczegół imprezy.

Apartament dla nowożeńców gratis

Serdecznie zapraszamy

Hotel Na Skarpie - Olsztyn

www.hotelnaskarpie.com.pl

hotelnaskarpie@home.pl

Tel.89 526-92-11

ul. Gietkowska 6A, 10-170 Olsztyn



Hotel na Skarpie

MENU - 140, -PLN/ osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa



Zupa serwowana:

- Bursztynowy rosół z makaronem

Danie Główne serwowane na talerzach:

- Drobiowe Cygaro faszerowane pieczarkami, ziemniaki opiekane, surówka z marchwi

Deser serwowany:

- Puchar lodowy obłany gorącym sosem pełnym malin pod pierzynką z bitej śmietany

Zimne zakąski podane na półmisek:

- Zestaw mięs pieczonych (karczek, boczek, schab)
- Ryba po Grecku
- Galaretki drobiowe
- Galaretką wieprzowa
- Śledź w trzech smakach
- Ogórek, pomidor

Sałaty do wyboru:

- Grecką, Krabowa, Pieczarkowa
- Pieczywo mieszane, masło

Dania Ciepłe (serwowane podczas przyjęcia):

- Flaki wołowe
- Płonący półmisek: Nóżka z kurczaka faszerowana, szaszłyki drobiowe, karkówka pieczona
- Barszcz czerwony z krokiem

Stół wiejski płatny dodatkowo – cena do uzgodnienia

- Deska pieczonych mięs
- Szynka wędzona
- Swojską Polską kiełbasą
- Kaszanka
- Kartacze
- Smalec domowy, ogórki kiszone
- Szczupak faszerowany podany w całości

Słodki bufet:

- 2 rodzaje ciasta
- Patera owoców
- Kawa i herbata bez limitu
- Woda mineralna, napoje gazowane i niegazowane 0,8 l na osobę

Tort weselny, dodatkowe ciasta i owoce możecie Państwo zakupić we własnym zakresie

Alkohol własny

Hotel na Skarpie

MENU - 160, -PLN/ osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa



Zupa serwowana:

- ☞ Królewski rosół z makaronem i pulpecikami drobiowymi

Danie Główne serwowane na talerzach:

- ☞ Polędwiczki wieprzowe z grzybami, ziemniaki opiekane, warzywa gotowane (kafalior, fasolka szparagowa, mini marchewki)

Deser serwowany:

- ☞ Sernik wiedeński obłany sosem pełnym malin oraz gorzkiej czekolady

Zimne zakąski podane na półmisekach:

- ☞ Zestaw mięs pieczonych (karczek, boczek, schab)
- ☞ Ryba po węgiersku
- ☞ Galaretki drobiowe
- ☞ Galaretką wieprzową
- ☞ Śledź w trzech smakach
- ☞ Jajko w sosie tatarskim
- ☞ Szynka konserwowa rolowana na sałatce jarzynowej
- ☞ Ogórek, pomidor

Sałaty do wyboru:

- ☞ Grecką, Krabową, Pieczarkową
- ☞ Pieczywo mieszane, masło

Dania Ciepłe (serwowane podczas przyjęcia):

- ☞ Flaki wołowe
- ☞ Płonący półmisek: Nóżka z kurczaka faszerowana, szaszłyki drobiowe, karkówka pieczona
- ☞ Pikantna zupa węgierska

Stół wiejski płatny dodatkowo – cena do uzgodnienia

- ☞ Deska pieczonych mięs
- ☞ Szynka wędzona
- ☞ Swojską Polską kiełbasa
- ☞ Kaszanka
- ☞ Kartacze
- ☞ Smalec domowy, ogórki kiszone
- ☞ Szczupak faszerowany podany w całości

Słodki bufet:

- ☞ 2 rodzaje ciasta
- ☞ Patera owoców
- ☞ Kawa i herbata bez limitu
- ☞ Woda mineralna, napoje gazowane i niegazowane 0,8 l na osobę

Tort weselny, dodatkowe ciasta i owoce możecie Państwo zakupić we własnym zakresie

Alkohol własny

Hotel na Skarpie

MENU - 180, -PLN/ osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Kieliszek wina musującego dla każdego Gościa



Zupa serwowana:

- Consome pomidorowe z lanym ciastem i paluchem francuskim

Danie Główne serwowane na talerzach:

- Steki z polędwicy wieprzowej przeplatane boczkiem, ziemniaki opiekane, buraczki zasmażane
Warzywa gotowane (kalafior, fasolką szparagowa, mini marchewki)

Deser serwowany:

- Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną

Zimne zakąski podane na półmiskach:

- Zestaw mięs pieczonych (karczek, boczek, schab)
- Sandacz w galarecie
- Galaretki drobiowe
- Galaretka wieprzowa
- Śledź w trzech smakach
- Jajko w sosie tatarskim
- Szynka konserwowa rolowana na sałatce jarzynowej
- Ogórek, pomidor

Sałaty do wyboru:

- Grecka, Krabowa, Pieczarkowa
- Pieczywo mieszane, masło

Dania Ciepłe (serwowane podczas przyjęcia):

- Flaki wołowe
- Płonący półmisek: Nóżka z kurczaka faszerowana, szaszłyki drobiowe, karkówka pieczona
- Pikantna zupa węgierska
- Wiejski żur z białą kiełbasą

Stół wiejski płatny dodatkowo – cena do uzgodnienia

- Deska pieczonych mięs
- Szynka wędzona
- Swojska Polska kiełbasa
- Kaszanka
- Kartacze
- Smalec domowy, ogórki kiszane
- Szczupak faszerowany podany w całości

Słodki bufet:

- 2 rodzaje ciasta
- Patera owoców
- Kawa i herbata bez limitu
- Woda mineralna, napoje gazowane i niegazowane 0,8 l na osobę

Tort weselny, dodatkowe ciasta i owoce możecie Państwo zakupić we własnym zakresie

Alkohol własny