

**HOTEL**  
**TARNOVIA**  
★ ★ ★



*Zorganizujemy Wasze Wymarzone Wesele...*  
*Oferta 2018*



## *Szanowni Państwo*



Wesele to przyjęcie, do którego z przyjemnością i wzruszeniem sięga się pamięcią. Każdy z nas pragnie, aby te chwile były romantyczne, niezapomniane i idealne.



Organizując tę uroczystość w Hotelu Tarnovia\*\*\* mogą być Państwo pewni, że zapamiętają ten dzień jako wspaniałe przeżycie. Doskonała kuchnia oraz fachowa i profesjonalna obsługa sprawią, że przyjęcie zorganizowane u nas pozostanie miłym i niezapomnianym wydarzeniem.



Do Państwa dyspozycji oddajemy 2 przestronne, klimatyzowane sale - restauracyjną, balową, dużą bazę noclegową oraz monitorowany parking. Łącznie w naszych wnętrzach możemy ugościć 200 osób.



Nasze wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć okolicznościowych sprawia, iż posiadamy obsługę na najwyższym poziomie.







Na Państwa życzenie przygotujemy ofertę na usługi hotelowe dla gości, a Para Młoda otrzyma w prezencie od Hotelu Tarnovia\*\*\* nocleg w luksusowym apartamencie. Najmłodszym proponujemy kącik zabaw.



Przy organizacji przyjęcia weselnego w Hotelu Tarnovia\*\*\* nie ponosicie Państwo kosztów związanych z podstawową dekoracją kwiatową sali i dekoracją krzeseł eleganckimi pokrowcami.



## *Pakiet Srebrny* 160 zł/os.

**Przywitanie Młodej Pary oraz Gości weselnych tradycyjnie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego.**

### **Zupa :**

Rosół domowy z makaronem

### **Danie główne serwowane:**

Medaliony wieprzowe w sosie pieczarkowym, podane z ziemniakami opiekаныmi i pieczonymi marchewkami w aromacie tymianku

### **Mięsa na półmiskach:**

- De volaille
- Sakiewka ze schabu z kolorowym farszem

### **Surówki:**

- Surówka z kapusty pekińskiej z dodatkami
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchwi i jabłka

### **Deser:**

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

### **I kolacja ciepła**

Karkówka w sosie miodowo-musztardowym podana z zapiekаныmi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty

### **II kolacja ciepła**

Barszcz czerwony z krokietem szwajcarskim

### **Zimna płyta:**

- Szyńka pieczona
- Karczek pieczony szpikowany czosnkiem

- Jajka faszerowane
- Paszтет staropolski
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie po cygańsku
- Mieszki kmicica z orzechowym twarożkiem
- Chrzan zaprawiany
- Sałatka królewska
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka wiejska
- Sos czosnkowy
- Pieczywo mieszane

### **Bufet kawowy:**

- Kawa i herbata - bufet
- Woda niegazowana w dzbankach
- Napoje owocowe dwa rodzaje w dzbankach
- Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda





# Pakiet Złoty

185 zł/os.

**Przywitanie Młodej Pary oraz Gości weselnych tradycyjnie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego.**

## Przystawka (do wyboru)

- Polędwiczka z kurczaka marynowana w balsamico podana na bukiecie sałat
- Pasztet staropolski na grzance razowego chleba podany z żurawiną

## Zupa (do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowy z grzanką
- Bulion drobiowy z ziołowymi kluseczkami

## Danie główne serwowane (do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa zapiekana w sosie z gorgonzoli podana z ziemniakami opiekanymi i bukieciem warzyw
- Medaliony wieprzowe w sosie pieczarkowym, ziemniaki opiekane, pieczone marchewki w aromacie tymianku

## Mięsa na półmiskach (2 propozycje do wyboru):

- De volaille
- Szaszłyk z karkówki
- Filet po parysku w cieście
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczone udko z kurczaka
- Sakiewka ze schabu z kolorowym farszem

## Surówki:

- Surówka z kapusty pekińskiej z dodatkami
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchwi i jabłka

## Deser (do wyboru):

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Mus waniliowo - czekoladowy na lustrze sosu malinowego

## I kolacja ciepła

Karkówka w sosie miodowo-musztardowym podana z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

## II kolacja ciepła

Gulasz po nicejsku z bagietką czosnkową

## III kolacja ciepła

Barszcz czerwony z krokiem szwajcarskim

## Zimna płyta:

- Schab pieczony
- Szyńka pieczona w rozmarynie
- Karczek pieczony szpikowany czosnkiem
- Jajka faszerowane pieczarką, szynką
- Pasztet ze śliwką
- Tymbaliki wieprzowe
- Terrina ogórkowo chrzanowa
- Śledzie w oleju
- Mieszki kmicica z orzechowym twarogiem
- Chrzan zaprawiany
- Sałatka wiejska
- Sałatka grecka
- Sałatka śledziowa
- Sos tzatziki
- Pieczywo mieszane

## Bufet owocowy:

Kompozycje owoców cytrusowych i sezonowych

## Bufet kawowy:

- Kawa i herbata - bufet
- Woda mineralna niegazowana w dzbankach
- Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda
- Napoje owocowe dwa rodzaje w dzbankach



# Pakiet Diamentowy

220 zł / os.

**Przywitanie Młodej Pary oraz Gości weselnych tradycyjnie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego.**

## Przystawka (do wyboru):

- Galantyna drobiowa z suszoną morelą
- Polędwiczka z kurczaka marynowana w miodzie, podana na bukietach sałat
- Szyńka z musem chrzanowym lub szparagami
- Łosoś wędzony podany na bukietach sałat

## Zupa (do wyboru):

- Królewska z groszkiem ptysiowym
- Rosół domowy z makaronem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowy z grzanką
- Bulion drobiowy z ziołowymi kluseczkami
- Krem brokułowy z płatkami migdałowymi
- Toskańska z mozzarellą
- Krem dyniowy z grzankami
- Cebulowa aromatyzowana tymiankiem podana z grzankami serowymi

## Danie główne serwowane (do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa zapiekana w sosie z gorgonzoli podana z ziemniakami opiekаныmi i bukietem warzyw
- Medaliony wieprzowe w sosie pieczarkowym, podane z ziemniakami opiekаныmi i pieczonymi marchewkami w aromacie tymianku
- Roladka z indyka faszerowana karczkiem i szpinakiem w sosie cebulowym podana z ryżem i bukietem warzyw
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z kolorowego pieprzu, podana z ziemniakami opiekаныmi i bukietem warzyw

• Pieczony filet z łososia w sosie kaparowym podany z ryżem i bukietem warzyw

• Filet z kurczaka owinięty boczkiem w sosie z suszonych pomidorów podany z ziemniakami z koperkiem i pieczonymi marchewkami w aromacie tymianku

## Na półmiskach (3 propozycje do wyboru):

- De volaille
- Szaszłyk z karkówki
- Filet po parysku w cieście
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczone udko z kurczaka
- Sakiewka ze schabu z kolorowym farszem
- Filet z kurczaka w sezamowej panierce
- Schab po cygańsku
- Panierowana roladka drobiowa faszerowana papryką i czerwoną cebulą

## Surówki:

- Surówka z kapusty pekińskiej z dodatkami
- Surówka z selera z rodzynekami
- Surówka z marchwi i jabłka

## Deser (do wyboru):

- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Maliny na gorąco z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi
- Mus malinowo-czekoladowy podany z sosem karmelowym i kruszoną czekoladą

## I kolacja ciepła

Bitki w sosie myśliwskim podane z kluskami śląskimi oraz z surówką z czerwonej kapusty

## II kolacja ciepła

Filet z kurczaka nadziewany krewetką, podany z risotto z warzywami

## III kolacja ciepła

Barszcz czerwony z krokietem szwajcarskim

## Zimna płyta:

- Deska mięs pieczonych
- Deska wędlin
- Jajka faszerowane pieczarką, szynką
- Pasztet ze śliwką
- Tymbaliki wieprzowe i drobiowe
- Terrina z łososia
- Śledzie w oleju
- Śledzie po cygańsku
- Mieszki kmicica z orzechowym twarożkiem
- Mini tortille
- Faszerowane pomidorki
- Chrzan zaprawiany
- Sałatka z kurczaka wędzonego
- Sałatka wiejska
- Sałatka gyros
- Zimne marynaty: pieczarki, ogórki, papryka
- Sos tzatziki, tatarski, czosnkowy
- Pieczywo mieszane

## Bufet gorący:

Żurek wiejski z jajkiem i białą kiełbasą

## Bufet słodki:

- Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych podanych na lustrach
- Ciasta i ciasteczka naszej produkcji: babeczki z kremem, sernik z brzoskwinia, szarlotka, ciasto piernikowe przekładane masą grysiową i konfiturą, ciasto z galaretką, bajaderka, rurki z kremem, ptasie mleczko

## Bufet kawowy:

- Ekspres do kawy
- Herbata
- Woda niegazowana w dzbankach
- Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda
- Napoje owocowe dwa rodzaje w dzbankach

## W cenie przyjęcia zapewniamy

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- Opiekę Kierownika Restauracji podczas całego przyjęcia
- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Przywitanie Pary Młodej i Gości lampką wina musującego
- Luksusowy apartament dla nowożeńców
- Noclegi dla gości weselnych z 25% rabatem
- Bezpłatny parking
- Miejsce do zabaw dla dzieci
- Elegancką aranżację sali i stołów (pokrowce na krzesła, obrusy w tej samej kolorystyce, porcelana, szkło, serwety materiałowe, świece)
- Dekoracje kwiatowe na stołach
- Klimatyzowane sale
- Profesjonalną obsługę kelnerską

## Dodatkowe atrakcje

### Stół wiejski : 12 zł od osoby

- Udziec z kością
- Kielbasa wiejska
- Salceson
- Boczek pieczony
- Rolada boczkowa
- Pasztet
- Smalczyk wiejski z dodatkami
- Pikle
- Pieczywo
- Zimne marynaty: pieczarki, ogórki, papryka, cebulka, chrzan zaprawiany
- Sosy: chrzanowy, tatarski, koktajlowy, musztardowy, czosnkowy, paprykowy, koperkowy, tzatziki, żurawinowy
- Zupa: żurek wiejski z jajkiem i kielbasą

### Ciasta:, - 15 zł/os

Babeczki z kremem, sernik z brzoskwinią, szarlotka, ciasto piernikowe przekładane masą grysiową i konfiturą, ciasto z galaretką, bajaderka, rurki z kremem, ptasie mleczko

### Bufet serowy - 5 zł od osoby

- Dor blue,
- Gorgonzola
- Camembert
- Brie
- Raddamer lub inny żółty ser
- Orzechy włoskie,
- Winogrono
- Dekoracja

### Fontanna czekoladowa z owocami

od 400 zł

### Palma owocowa - od 400 zł

### Łosoś faszerowany - 400 zł

(podany w całości, waga ok 4-5kg)

### Bufet pierogowy - 9,00 zł/os.

ruskie, z kapustą

### Paczki z ciastem - 30 zł

prezent dla gości - paczka na parę, 0,5 kg

### Piwo - 300 zł

roll-bar Carlsberg keg 20 l







**HOTEL**  
**TARNOVIA**  
★★★

ul. Kościuszki 10  
33-100 Tarnów

Rezerwacje:  
664 098 098  
[wesele@tarnovia.pl](mailto:wesele@tarnovia.pl)

