★★★

HOTEL

TARNOVIA

Zorganizujemy Wasze Wymarzone Wesele…

Oferta 2020/ 2021

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 niezapomniamym wydarzenie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie przestronne, klimatyzowane sale: restauracyjną i bankietową, dużą bazę noclegową oraz monitorowany parking. Łącznie w naszych wnętrzach możemy ugościć 200 osób.

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

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

Pakiet Srebrny
169 zł/osoba

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

Zupa (jedna propozycja do wyboru):
- Drobiowy rosół z makaronem
- Krem z porów z pierożkami warzywnymi
- Krem pomidorowy z mascarpone i bazylią

Danie główne serwowane (jedno do wyboru):
- Pieczony filet z kurczaka nadziewany krewetką/sos paprykowy/ ziemniaki z koperkiem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym / szpinak/ opiekane ziemniaki
- Rolada schabowa z szynką włoską i kurkami/ sos z zielonego pieprzu/ziemniaki z koperkiem

Mięsa na półmiskach (dwa do wyboru):
- Eskalopki drobiowe w migdałach
- Pieczone udko faszerowane szpinakiem
- Schab faszerowany morelą / sos własny

Mix surówek:
- Marchewka z porem / seler z rodzynkami /pekińska z kukurydzą i majonezem

Deser (jeden od wyboru):
- Lody czekoladowe z adwokatem i owocami
- Pucharek lodowy z bitą śmietaną, owocami i sosem
- Strudel jabłkowy z lodami miętowymi

I kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Pieczony filet z indyka/ sos z zielonej pietruszki/ gnocchi/ brokuły/migdały
- Filet drobiowy duszony w mleku kokosowym/ kopytka/ mini marchew w tymianku
- Miruna z pieca / sos koperkowo – cytrynowy /ryż z warzywami

II kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego
- Paprykarz cielęcy z trzech kolorów papryki
- Gulasz po węgiersku

Bufet zimny:
- Deska mięs pieczonych
- Polędwiczki marynowane w chilli
- Jajka faszerowane szynką i kiełbasą wiejską
- Sałatka z roszponki i rukoli ze słonecznikiem
- Sałatka z ananasem i fasolką
- Śledzie w papryce i oliwie
- Galaretki drobiowe
- Babeczki z kurczakiem
- Tortilla z wędliną i ogórkiem konserwowym
- Terrina warzywna z parmezanem
- Sos tatarski
- Chrzan zaprawiany

Bufet kawowy:
- Kawa z ekspresu, wybór herbat bez ograniczeń
- Napoje gazowane, owocowe, woda mineralna niegazowana w dzbankach

Pakiet Złoty
199 zł/osoba

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

Przystawka (jedna propozycja do wyboru):
- Filet z kurczaka marynowany w miodzie i imbirze/ kiełki groszku
- Terrina grecka/ rukola/sos winegrete
- Polędwiczki wieprzowe marynowane w chilli na mixie sałat

Zupa(jedna propozycja do wyboru):
- Bulion wołowo – drobiowy z kluseczkami bazyliowymi
- Krem borowikowy z łazankami
- Krem szpinakowy z ciastkiem francuskim i tartym parmezanem

Danie główne serwowane(jedna propozycja do wyboru):
- Polędwiczki marynowane w suszonych pomidorach, bazylii i czosnku/ sos maderowo – pistacjowy/pieczone ziemniaki/ parmezan
- Pierś z kaczki w sosie własnym/ duszona czerwona kapusta/ kluseczki jabłkowe
- Dorsz pieczony w ziołach/ sos cytrynowo – kaparowy/ziemniaki z wody/ warzywa

Mięsa na półmiskach(dwa do wyboru):
- Tradycyjny Devolay
- Eskalopki wieprzowe z pieczarkami i serem
- Szaszłyki z karkówki z boczkiem i papryką

Mix surówek:
- Mizeria z jogurtem / ćwikła z chrzanem i jabłkiem/ marchew z pomarańczami

Deser (jeden do wyboru):
- Maliny na gorąco/ lody miętowe / bita śmietana
- Panna Cotta/ galaretka agrestowa/ mięta
- Ptysie z lodami i czekoladą/ bita śmietana

I kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Pieczony filet drobiowy na fasolce szparagowej / sos serowy / krokiet ziemniaczany
- Karkówka z grilla w ciemnym sosie /gnocchi/ surówka z porów i jabłek

II kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Lazania z pieczarkami/ sos beszamelowy / sos z gorgonzoli/ kiełki
- Filet drobiowy z ananasem/ brązowy ryż /surówka z pekińskiej kapusty i pomidorów

III kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Barszcz czerwony z paluszkiem francuskim
- Żurek z białą kiełbasą

Bufet zimny:
- Półmisek wędlin z sosem chrzanowym
- Pieczony schab w galarecie
- Wybór polskich śledzi
- Sałatka z szynki, sera, granata i groszku cukrowego
- Pomidory faszerowane
- Sałatka cezar w sosie czosnkowym
- Szparagi w szynce i w galarecie
- Tymbaliki z golonki
- Pieczarki panierowane
- Sos tatarski
- Tortilla z kurczakiem
- Jajka faszerowane oliwkami
- Krewetki w tempurze

Bufet owocowy:
Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych/ mini sałatka owocowa

Bufet kawowy:
- Kawa z ekspresu, wybór herbat bez ograniczeń
- Napoje gazowane, owocowe, woda mineralna niegazowana w dzbankach

Pakiet Diamentowy
235 zł/osoba

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

Przystawka (jedna do wyboru):
- Carpaccio z gruszki podane na rukoli /gorgonzola/orzechy włoskie
- Tatar z tuńczyka z pomidorami suszonymi /awokado/orzeszki pini
- Pasztet z królika owinięty boczkiem podany na rozecie z kiszonego ogórka/ sos chrzanowy

Zupa (jedna propozycja do wyboru):
- Bulion (kaczka/wołowina/kurczak) z kołdunami
- Zupa rakowa z grzankami
- Krem z zielonego groszku z płatkami migdałów

Danie główne serwowane (jedno do wyboru):
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym i migdałami/ ziemniaki z masłem/brokuły/ sos tymiankowy
- Filet kaczy z sosem z mango i marakui/ gnocchi/modra kapusta
- Filet z łososia na kapuście w cieście francuskim/ sos krabowy/ groszek cukrowy

Mięsa na półmiskach (dwa do wyboru):
- Cordon blue drobiowy
- Udko kacze faszerowane grzybami/sos
- Kotlety jagnięce
- Duszona wołowina (ligawa)

Surówki:
- Mizeria/seler z jabłkiem /szpinak zasmażany /sałatka z rukoli i pomidorów suszonych

Deser (jeden do wyboru):
- Brzoskwinia ze śliwkową konfiturą w cieście francuskim/ puree z czarnej porzeczki
- Lody bazyliowe z belgijską czekoladą Semifreddo mandarynkowe z gorącą czekoladą

I kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Sakiewka drobiowa faszerowana pieczarkami i serem/ kopytka/ surówka z pekińskiej
- Roladka wieprzowa na puree z pasternaka / demi glass grzybowy/ buraki w occie balsamicznym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie różanym/ pieczone bataty/ marchew fioletowa

II kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Filet drobiowy z grilla podany z maniokiem w boczku i cebuli/ sos tzatziki
- Triangoli buraczkowe z kozim serem i miodem/ sos serowy
- Kieszeń drobiowa z mozzarellą i bazylią na pulpie pomidorowej /risotto z cukinią

III kolacja serwowana (jedna do wyboru):
- Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami
- Gulasz z indyka z porem
- Zupa tajska z kurczakiem i krewetką

Bufet zimny:
- Sałatka z roszponki i philadelphii
- Sałatka z granata, kiełków groszku i ryżu
- Sos tatarski
- Chrzan zaprawiany
- Łosoś w galarecie z koperkiem
- Wybór śledzi
- Tymbaliki wieprzowe i drobiowe
- Krewetki i pstrąg w galarecie
- Pieczone mięsa
- Volevanty mix
- Tortille z salami
- Jajka z oliwkami
- Pasztet z kaczki
- Sajgonki wegetariańskie
- Babeczki pieczone z kurczakiem
- Deska serów pleśniowych i wędzonych

Bufet gorący:
- Mini golonko na kapuście
- Pierogi ze szpinakiem
- Żurek na kiełbasie wiejskiej

Bufet owocowy:
- Kompozycja owoców cytrusowych i sezonowych

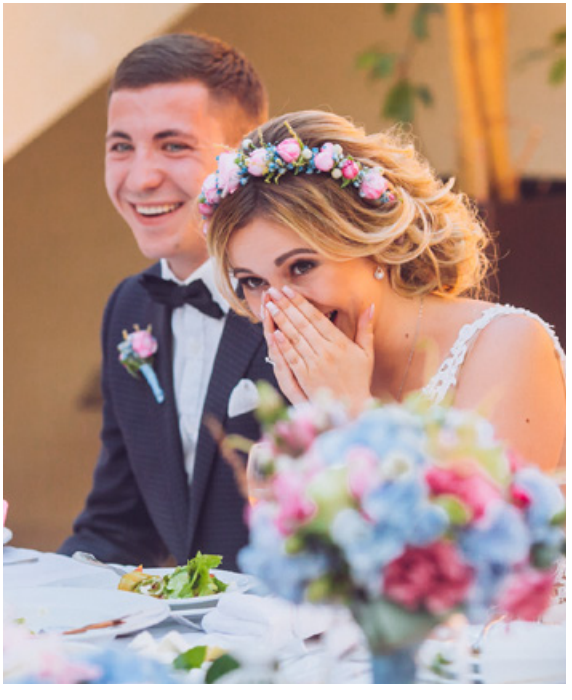
Bufet słodki:
- Mini muffinki, mini kolorowe desery, wybór ciast własnego wypieku m.in. sernik, szarlotka, babeczki z owocami

Bufet kawowy:
- Kawa z ekspresu, selekcja herbat, napoje gazowane, niegazowane, woda mineralna niegazowana 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, świeczniki)
- Dekoracje kwiatowe na stołach
- Klimatyzowane sale
- Profesjonalną obsługę kelnerską

Dodatkowe atrakcje



Stół wiejski STANDARD
16 zł/osoba (minimum 60 osób)

- Udziec z kością, kiełbasa wiejska, salceson, boczek pieczony, rolada boczkowa, pasztet, smalec z dodatkami, pieczywo,zimne marynaty: pieczarki, ogórki, papryka, cebulka, chrzan zaprawiany
- Sosy: chrzanowy, tatarski, koktajlowy, musztardowy, czosnkowy
- Bufet ciepły - Żurek wiejski z jajkiem i kiełbasą. W przypadku mniejszej liczby osób – wycena indywidualna

Stół wiejski PREMIUM 23 zł/osoba (minimum 60 osób)

- Bogato nakryty stół wiejski z regionalnymi smakołykami
- Kiełbasa swojska, szynka wiejska, pieczona karkówka szpikowana czosnkiem w staropolskiej marynacie, boczek, salceson, żeberka w kapuście, kaszanka, pasztet z sosem żurawinowym, domowy smalec z cebulką, pieczywo
- Zimne marynaty: pieczarki, ogórki, papryka, cebulka, chrzan zaprawiany
- Sosy: chrzanowy, tatarski, koktajlowy, musztardowy, czosnkowy
- Bufet ciepły - gotowane pierogi ruskie, gotowane pierogi z kapustą i grzybami, bigos staropolski. W przypadku mniejszej liczby osób – wycena indywidualna

Bufet słodki STANDARD 15 zł/osoba (minimum 60 osób)

- Mini kolorowe desery, wybór ciast własnego wypieku m.in. sernik, szarlotka, babeczki z owocami, bezy w różnych smakach, pianki marsmallow, galaretki owocowe.

Bufet słodki PREMIUM 21 zł/osoba (minimum 60 osób)

- Kolorowe makaroniki, mini muffinki, mini kolorowe desery, mini francuskie ślimaczki, francuskie mini croissanty, tarta z malinami, tarta cytrynowa, wybór ciast własnego wypieku m.in. sernik, szarlotka, babeczki z owocami, owocowe mini musy, bezy w różnych smakach, pianki marsmallow, galaretki owocowe.

Dodatkowe opcje

- Pieczony udziec (do 60 osób) - 600 zł
- Dodatkowa kolacja: szynka wieprzowa podawana na płonąco z pieczonymi ziemniakami/sos pieprzowy - 35 zł/osoba
- Bufet pierogowy - 10 zł/osoba
- Łosoś faszerowany podany w całości (od 600 zł)
- Stół z alkoholami - cena zależna od wybranej opcji
- Keg piwa - od 300 zł/20l
- Tort weselny - smak i wzór do wyboru - wycena indywidualna
- Szyszka weselna z ciastem od 30 zł/paczka
- Fontanna czekoladowa z owocami od 450 zł
- Palma owocowa od 450 zł

★★★

HOTEL TARNOVIA

ul. Kościuszki 10
33-100 Tarnów

Rezerwacje:
664 098 098
wesele@tarnovia.pl