

*Oferta organizacji niepowtarzalnego
Przyjęcia Weselnego
w Dworze Konstancin ****



*ul. Od Lasu 23
05 – 510 Konstancin- Jeziorna
tel. 22 754 72 72
tel. fax 22 754 72 72
www.dworkonstancin.pl
dworkonstancin@dworkonstancin.pl*

Konstancin 2011

SPIS TREŚCI:

<i>1. Na dobry początek.....</i>	<i>3</i>
<i>2. Propozycja Menu na przyjęcie weselne.....</i>	<i>4</i>
<i>3. Noclegi dla Gości weselnych.....</i>	<i>6</i>
<i>4. Oferta hotelu i dodatkowe atrakcje</i>	<i>7</i>
<i>5. Kontakty.....</i>	<i>7</i>



Szanowni Państwo!

*Zapraszamy do zapoznania się z ofertą organizacji
przyjęcia weselnego w malowniczym*

*Dworze Konstancin ***.*

*Liczymy, że nastrój położonego w zacisznym miejscu
Dworu Konstancin, wyposażonego w salę balową
o szczególnych wnętrzach połączoną z zapleczem
hotelowym oraz możliwością skorzystania z wielu
dodatkowych atrakcji spowodują, że to nam powierzycie
organizację uczytu weselnej.*

*Nasz wykwalifikowany personel służy doradztwem w
zakresie przygotowań oraz zapewni profesjonalną
obsługę w trakcie trwania imprezy.*

*Chętnie przedstawimy rekomendacje zadowolonych
z naszych usług Par Młodych, które nam zaufały
i powierzyły organizację tego wyjątkowego święta.*

*Serdecznie zapraszamy
Manager hotelu
wraz z załogą*

2. Propozycja Menu na przyjęcie weselne

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu na przyjęcie weselne, niemniej jednak jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i propozycje:

Na dobry początek...

Zupa serwowana (do wyboru jedna)

- Rosół z mięs kilku z krajanką jajeczną
- Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem
 - Zupa grzybowa z kokardkami
- Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw z grzankami i aromatem trufli
- Chłodnik litewski z jajkiem i paskami pieczonej cielęciny

Danie główne serwowane (do wyboru jeden zestaw)

- Kaczka w sosie żurawinowo- miodowym z pieczonymi ziemniaczkami i różą brokułową
- Pieczeń wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami domowej roboty i puree z buraczków
- Roladka wieprzowa z bekonem i śliwką w sosie z chleba razowego z pieczonymi ziemniaczkami i sałatą z kapusty po polsku
- Indyk pieczony w sosie porowym z ziemniaczanym rosti i bukietem warzyw parowanych
- Delikatny filet z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie truflowym z fasolką i ziemniaczkami zapiekanymi z masłem i rozmarynem

Salatki (do wyboru trzy)

- Grecka z fetą i czarnymi oliwkami
- Sałatka z pomidorkami i kuleczkami mozzarelli
- Sałatka z penne, suszonymi pomidorami serem solankowym
 - Capresse z zielonym Pesto
- Sałatka z pieczonym kurczakiem i mandarynkami
- Sałatka z serem solankowym i ziołowym winegret
 - Sałatka z kozim serem i grzankami
- Sałatka z farfale z zielonym groszkiem i paluszkami krabowymi
 - Sałatka z kurczakiem

Słodka chwila (bufet)

- Wybór ciast: sernik, szarlotka, czekoladowe
- Babeczki z kremem kajmakowym i czekoladowym
- Musy w szkle lub kremy z sosem owocowym (przy opcji za 250 zł)
 - Świeże owoce sezonowe
 - Kawa, herbata

Napoje zimne (1,5 l/ 1 os.)

- Coca- Cola, Sprite, Fanta
- Soki owocowe (jabłkowy, grapefruitowy, pomarańczowy)
 - Woda gazowana i niegazowana

W każdym menu GRATIS

- Wybór świeżego pieczywa
 - Masło
 - Marynaty i pikle

Na czas dobrej zabawy... Przekąski na zimno (do wyboru siedem)

- Mięsa pieczone w ziołach
- Kosze kielbas wiejskich i kabanosów
- Paszтет dworski z żurawiną
- Indyk wędzony na sosie jabłkowo- imbirowym
- Szynka wędzona zimnym dymem z marynowaną gruszką
- Roladki z szynki westfalskiej z cukinią i suszonym pomidorem
- Schab po warszawsku
- Połędwiczkę pieczoną z kremem chrzanowym
- Roladki z kurczaka w kilku smakach glazurowane
- Tymbaliki z szynki i warzyw
- Kurczak z owocami w galarecie
- Soczysty schab na sosie koperkowym z kielkami słonecznika i czerwonym pieprzem
- Galantyna drobiowa
- Pieczeń drobiowa z zielonym pieprzem na liściach rucoli
- Jajka w sosie tatarskim
- Grillowany bakłażan z kozim serem i borówkami

Ryby

- Śledź z cebulką w oliwie
- Śledź w trzech smakach
- Ryba w sosie słodko- kwaśnym z ananase
- Ryba po grecku
- Różyczki z łososia wędzonego z cytryną i kaparami
- Roladka z białych ryb morskich z łososiem
- Galaretki rybne z rodzinkami w winnej galarecie

Dania na gorąco (do wyboru jedno danie z głównych i dwa dania z poniższych)

- Filet z indyka w sosie szpinakowo- czosnkowym z ryżem jaśminowym i karotką
- Soczysty schab w sosie tymiankowym z kluseczkami śląskimi i mieszanką zielonych jarzyn
- Sola na złoto na musie pomidorowym z kaparami, dzikim ryżem i surówką z kapusty z koperkiem
- Faszerowane udko po polsku z rodzinkami podane z kuleczkami ziemniaczanymi i surówką z marchwi i pomarańczy
- Schab pieczony w sosie cygańskim z puree ziemniaczanym z orzechami i sałatką z kapusty i słodkiej kukurydzy
- Kurczak orientalny z ananase i pędami bambusa
- Wołowina z leśnymi grzybami
- Zupa gulaszowa z mini kluseczkami
- Beuof strogonoff z pieczarkami i papryką
- Farfalle z kurczakiem w sosie tandori
- Barszcz czerwony na jabłkach z pasztecikiem
- Zupa cebulowa z grzanką z sera pleśniowego
- Żurek na wędzonce z jajkiem
- Flaczki po warszawsku

Dodatkowo proponujemy „wiejski bufet” (płatny dodatkowo)

- specjalny wiejskie, kielbasy, kaszanki, salcesony
- szynką z nogą
- deska serów
- łosoś wędzony ciepłym dymem
- smalec swojski, ogórki kwaszone

W cenie promocyjnej zorganizujemy alkohol:

- wódka Absolut 0,5 l/50 zł
- wódka Finlandia 0,5 l/60 zł
- wino Neblina (czerwone, białe) 0,75 l/35 zł
- Piwo Konstancin keg 20 l/300 zł

Alkohole, sprzęt grający Zamawiający przyjęcie weselne zapewnia we własnym zakresie. Dodatkowe ciasta zakupione w cukierni powinny być potwierdzone dowodem zakupu.

Łączny koszt na jedną osobę już od 190 zł do 240 zł* bez poprawin

Dodatkowo naliczana jest opłata za Serwis kelnerski w wysokości 10 % od kwoty całości zamówienia.

**Przy organizacji przyjęć weselnych w piątki i niedziele
udzielamy 10 % rabatu.**

Przy podpisaniu umowy na realizację przyjęcia weselnego pobierany jest zadek w wysokości 40 % kalkulacji całości zamówienia. Pozostałą część należy wpłacić najpóźniej w dniu imprezy.

Na poprawiny zapewniamy Państwu:

**Zupa
Danie główne
Cena 90 zł/ 1 osoba**

Na czas poprawin serwujemy zupę, danie główne i pozostałą część konsumpcji, która pozostanie z pierwszego dnia przyjęcia weselnego (zdatną do spożycia).

Zapewniamy dodatkowo

- Wynajem sali bankietowej GRATIS
- Wino musujące na toast powitalny dla Gości weselnych GRATIS
- Chlebek weselny dla rodziców na powitanie Młodych GRATIS
- 2 kieliszki z wódką lub wodą na toast szczęścia dla Młodych GRATIS
 - Konsumpcję dla dzieci do lat 3 GRATIS
 - Rabat na noclegi dla Gości Weselnych
- Konsumpcję dla dzieci od lat 3 do 10 - 50 % ceny za os. dorosłą
- Pokój na jedną dobę dla Pary Młodej z prezencie od Hotelu GRATIS
 - podstawową dekorację stołów
- Możemy wypożyczyć dla Państwa pokrowce na krzesła w cenie 5 zł/ krzesło.

** Cena za 1 osobę zależy od ilości osób uczestniczących w danym przyjęciu, ilości i rodzajów zamówionych potraw. Cena może ulec zmianie w przypadku znacznego wzrostu kosztów po stronie wykonawcy.*

3. Oferta hotelu i dodatkowe atrakcje

Wraz z otwarciem Dworu Konstancin *** w 1999 r. spełniamy oczekiwania naszych gości.

Oddajemy do Państwa dyspozycji:

- ok. 56 miejsc noclegowych w pokojach 2, 3, 4 i 5- osobowych,
- restaurację kominkową,
- salę Ogrodową mieszczącą do 150 osób,
- dwie sale konferencyjne (Małą do 25 osób i Zegarową do 40 osób),
- Ogród hotelowy z aneksem zabaw dla Najmłodszych i możliwością cateringu na zewnątrz, grille, itp.,
- fajerwerki,
- możliwość skorzystania z Centrum Kompleksowej Rehabilitacji (basen z atrakcjami, gabinet kosmetyczny, salon fryzjerski) położonego zaledwie 5 minut drogi od Dworu z atrakcyjnymi rabatami dla naszych Gości,
- możliwość przejażdżek konnych i bryczkami,
- możliwość wynajęcia stylowego samochodu,
- możliwość zamówienia DJ -a, wodzireja, orkiestry, dodatkowego wystroju wnętrza,
- zorganizujemy ponadto w zakresie naszych możliwości wszystkie Państwa dodatkowe zlecenia i pomysły.



4. Kontakty

W przypadku jakichkolwiek pytań i wątpliwości prosimy o kontakt z Menedżerem ds. gastronomii.

ul. Od Lasu 23
05 – 510 Konstancin- Jeziorna
tel. 0 22/ 754 72 72
tel. fax 022 / 754 72 72
www.dworkonstancin.pl
dworkonstancin@dworkonstancin.pl

Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje i sugestie, także jeśli chodzi o warunki i zakres współpracy. Podpisanie umowy (i aneksu tj. Zamówienia Końcowego najpóźniej do 30 dni przed przyjęciem) gwarantuje obu Stronom właściwe warunki jej realizacji.

Dołożymy wszelkich starań aby współpraca odbywała się na jak najwyższym poziomie.

Z przyjemnością zorganizujemy także wszelkiego rodzaju inne imprezy okolicznościowe, firmowe, cykliczne (zarówno w naszym hotelu jak i w przepięknym plenerze), a także catering z dostawą na miejsce i z profesjonalną obsługą.

Mamy nadzieję, że spełnimy Państwa oczekiwania i będą Państwo zadowoleni z pobytu w naszym hotelu.

Serdecznie zapraszamy Państwa do nas przez cały rok!