



Oferta Weselna

ważna od 1.01.2018



Poczuj się wyjątkowo



Ślub oraz wesele to wyjątkowy dzień w życiu Państwa Młodych. To czas związany ze szczęściem, wzruszeniem, ale i ze stresem. Gwarantujemy, że dołożymy wszelkich starań, aby wszyscy czuli się wyjątkowo w tym dniu. Profesjonalizm naszych kucharzy zapewni, że menu weselne będzie doskonale dostosowane do gustu oraz smaku.

Sala Bankietowa pomieści do 120 osób. Pięknie nakryte stoły oraz stylowa, subtelna i nowoczesna aranżacja sali zaskoczą każdego uczestnika uroczystości.

Organizując przyjęcie weselne zapewniamy



- Apartament dla Młodej Pary w prezencie od Hotelu *** Portius
- Zaproszenie na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- Rabat na uroczystość z okazji chrztu dziecka
- Pokoje dla gości weselnych w promocyjnej cenie (w cenie zapewniamy śniadanie)
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Dekoracje Sali - świeże kwiaty, świece
- Dobór menu w kilku wariantach cenowych
- Indywidualnie dobrane menu dla osób będących na diecie
- Specjalnie dobrane menu dla dzieci do lat 10
- Zniżka 50% na menu dla dzieci do lat 10
- Dzieci do lat 3 bez opłat

Na Państwa życzenie przygotujemy



Tradycyjnie

Stół wiejski 20 zł/osoba

Nowocześnie

Stół rybny 25 zł/osoba / Stół Sushi 20 zł/osoba

Wystawnie

Danie serwowane przez kucharza przy gościach weselnych / Płonąca pieczeń podana z kaszą gryczaną z grzybami, sałatką z ogórków kiszonych i sosem żurawinowym oraz chrzanowym 20 zł/osoba

Na słodko

Słodki Stół- 10 zł/osoba

Szumnie

Drinki dla gości weselnych-cena w zależności od składników drinka / Przygotowanie stołu pod ekspozycje alkoholu własnego innego niż wódka weselna -200 zł

Bogato

Poprawiny 50 zł/osoba

Gustownie (cena do uzgodnienia)

Winiетки / Zawieszki na alkohol / Menu na stoły / Mapa stołów z listą gości

Na Państwa życzenie zamówimy (cena do uzgodnienia)



Tort weselny / Ciasta na patery / Paczki z ciastami dla gości





149 zł / osoba

Pakiet 1



Zupa (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem / Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi / Bulion grzybowy z łazankami

Danie główne (jedno do wyboru)

Schab nadziewany śliwkami z sosem pieczeniowym / Kieszonka drobiowa nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami z sosem musztardowo-miodowym / Filet z indyka nadziewany szparagami z sosem holenderskim

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki z wody (w sezonie młode) / Ziemniaki opiekane / Ziemniaki puree / Ryż / Bukiet surówek / Buraczki zasmażane / Mieszanka warzyw gotowanych / Bukiet sałat z vinegret

Danie gorące I: (jedno do wyboru)

Bitki wieprzowe w sosie własnym z kaszą gryczaną i sałatką z ogórków kiszonych / Szaszłyki drobiowe z ziemniakami opiekаныmi i sałatką coleslaw / Kotlet De volaille z puree ziemniaczanym i mizerią

Danie gorące II: (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem francuskim / Strogonov z pieczywem

Bufet zimnych przekąsek: (pięć do wyboru)

Deska wędlin / Deska mięs pieczonych / Deska serów / Paszтет z żurawiną / Galaretki drobiowe / Śledź w śmietanie / Śledź z żurawiną i chili / Jajka w sosie tatarskim

Bufet sałatkowy: (trzy do wyboru)

Sałatka jarzynowa / Sałatka z tuńczykiem / Sałatka z grillowanym kurczakiem / Sałatka pieczarkowa / Sałatka z szynką i selerem / Sałatka grecka

Kawa/ herbata-bez ograniczeń / Woda w dzbankach-bez ograniczeń / Soki owocowe w dzbankach-bez ograniczeń / Owoce

Pakiet 2

169 zł / osoba



Zupa (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem / Krem z leśnych grzybów z grzankami ziołowymi / Francuska zupa cebulowa z parmezanem

Danie główne (jedno do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe sous vide z sosem śliwkowym / Pieczeń z indyka z sosem musztardowo-miodowym / Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej nadziewany szpinakiem i serem ricotta/ Sakiewka schabowa nadziewana grzybami i wędzonym serem

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki z wody (w sezonie młode) / Ziemniaki opiekane / Ziemniaki puree / Ryż / Bukiet surówek / Buraczki zasmażane / Mieszanka warzyw gotowanych / Bukiet sałat z vinegret

Danie gorące I:

Pieczeń wieprzowa z sosem myśliwskim z kluseczkami śląskimi i buraczkami z chrzanem

Danie gorące II:

Faszerowane udko z kurczaka podane z ziemniakami opiekanymi i surówką coleslaw

Danie gorące III:

Żurek na borowikach z pieczywem / Bogracz wołowy

Bufet zimnych przekąsek: (sześć do wyboru)

Deska wędlin / Deska mięs pieczonych / Deska serów / Schab w galarecie / Terrina drobiowa / Paszтет z żurawiną / Galaretki drobiowe / Śledź w śmietanie / Śledź z żurawiną i chili / Jajka w sosie tatarskim

Bufet sałatkowy: (trzy do wyboru)

Sałatka jarzynowa / Sałatka z tuńczykiem / Sałatka z grillowanym kurczakiem / Sałatka pieczarkowa / Sałatka z szynką i selerem / Sałatka grecka

Kawa/ herbata-bez ograniczeń / Woda w dzbankach-bez ograniczeń / Soki owocowe w dzbankach-bez ograniczeń / Napoje Cola-Cola, Fanta, Sprite-bez ograniczeń / Owoce



199 zł / osoba

Pakiet 3



Zupa (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem / Consomme borowikowe z lanymi kluseczkami / Krem z pieczonego kurczaka z grzankami

Danie główne (jedno do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe nadziewane kurkami i wędzonym serem z sosem śliwkowym / Pieczeń wołowa z sosem demi glas / Indyk faszerowany szparagami z sosem holenderskim / Schab nadziewany figami z sosem truflowym

Dodatki do dania głównego

Ziemniaki z wody (w sezonie młode) / Ziemniaki opiekane / Ziemniaki puree / Ryz / Bukiet surówek / Buraczki zasmażane / Mieszanka warzyw gotowanych / Bukiet sałat z vinegret

Danie gorące I:

Zrazy wołowe w sosie własnym podane z kluseczkami śląskimi i sałatką z ogórków kiszonych

Danie gorące II:

Noga z kaczki config podana z modrą kapustą i ziemniaczanymi gnocchi

Danie gorące III:

Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem francuskim / Ragout wołowe ze swojskim chlebem

Bufet zimnych przekąsek: (sześć do wyboru)

Deska wędlin / Deska mięs pieczonych / Deska serów / Schab w galarecie / Terrina drobiowa / Paszтет z żurawiną / Galaretki drobiowe / Śledź w śmietanie / Śledź z żurawiną i chili / Jajka w sosie tatarskim

Bufet sałatkowy: (trzy do wyboru)

Sałatka jarzynowa / Sałatka z tuńczykiem / Sałatka z grillowanym kurczakiem / Sałatka pieczarkowa / Sałatka z szynką i selerem / Sałatka grecka / Sałatka z grillowanymi krewetkami

Kawa/ herbata-bez ograniczeń / Soki owocowe w dzbankach-bez ograniczeń / Woda w dzbankach-bez ograniczeń / Napoje Cola-Cola, Fanta, Sprite-bez ograniczeń / Owoce

Apartament/Hotel



Obok kompleksowej obsługi imprezy weselnej oferujemy zakwaterowanie gości.

Hotel*** Portius to miejsce pełne przytulnej atmosfery. Posiada 36 klimatyzowanych pokoi 2 osobowych z możliwością jednoosobowego wykorzystania, apartament oraz pokój przystosowany do użytku przez osoby niepełnosprawne. Każdy pokój posiada TV-Sat, łazienkę z kabiną prysznicową, oraz suszarką do włosów. Śniadania serwowane są w cenie doby hotelowej.

Restauracja Portius czeka na gości, którzy w miłym otoczeniu pragną zachwycić się smakiem przygotowanych przez naszych kucharzy potraw oraz wypić kieliszek wyśmienitego regionalnego wina z Winnicy Zamkowej.

Oprócz menu, które zmienia się sezonowo oferujemy od poniedziałku do piątku lunch w cenie 18 zł oraz obiad niedzielny wraz z deserem w cenie 25 zł.



To nas wyróżnia



- Brak opłaty za wynajem Sali
- Brak opłaty „korkowej” w przypadku własnego alkoholu
- Zaproszenie na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- Rabat na uroczystość z okazji chrztu dziecka
- Do każdego przyjęcia weselnego podchodzimy indywidualnie



Kontakt



Restauracja Portius

38-400 Krosno
ul. Bursaki 29a

Manager Gastronomii

Tel. 667 950 040
restauracja@hotelportius.pl

Recepcja

Tel. 667 950 631
recepcja@hotelportius.pl