

Oferta

# Weselna



*Twoje miejsce nad **Battykiem***

## Wasze wymarzone wesele w Tristan Hotel & SPA

Doskonale zdajemy sobie sprawę jak ważnym wydarzeniem w życiu jest ślub i wesele. W organizację każdego z nich angażujemy się tak, jakby było to nasze własne. Zależy nam przede wszystkim na szczęściu i satysfakcji Pary Młodej. Do każdego wydarzenia podchodzimy indywidualnie, jesteśmy elastyczni i otwarci na potrzeby naszych Gości.

Z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa również ceremonię zaręczyn, a także wszelkie imprezy i spotkania towarzyszące weselu.

### Sala i dekoracje

Możemy zorganizować przyjęcie weselne w jednej z trzech sal bankietowych, restauracji Kobaltowa lub dla bardziej kameralnych spotkań w kawiarni Seashell Café lub klubie Moon. Połączenie sal bankietowych daje możliwość zaaranżowania większego przyjęcia wraz z zabawą taneczną lub występem artystycznym. Zapewniamy dekoracje stołów, krzeseł i miejsca dla Pary Młodej.

Dodatkowo na indywidualne życzenie współpracujący z nami dekoratorzy i floryści mogą zaproponować dla Państwa coś wyjątkowego. Również na życzenie umówimy Państwa na spotkanie ze współpracującym z hotelem DJ'ami lub zespołami muzycznymi.

### Pokoje dla Gości

Dla Gości weselnych proponujemy korzystne oferty cenowe na noclegi. W cenę pokoi wliczone jest wyśmienite śniadanie oraz Nielimitowane korzystanie ze strefy mokrej (dwa baseny, brodzik dla dzieci, jacuzzi, sauny, grota solna), a także Centrum fitness oraz klubiku dziecięcego Morska Kraina i zewnętrznego placu zabaw.

### Menu weselne

Szef Kuchni starannie dobrał wykwintne potrawy na tak wyjątkową okoliczność, jednakże oprócz propozycji znajdujących się w ofercie menu może zostać zmodyfikowane by uwzględnić Państwa oczekiwania. Na życzenie przygotowujemy również degustację wybranych dań i potraw.

Służymy pomocą przy wyborze tortu, możemy polecić współpracujące z hotelem cukiernie.

**MENU I (195,00 zł brutto/osoba)**  
**Menu serwowane**

**Zupa**

Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną i parmezanem

**Danie główne**

Roladka z kurczaka z sosem grzybowym, ziemniakami pieczonymi i warzywami w emulsji maślanej

**Deser**

Ciasto śmietankowe z musem jabłkowym i sosem wiśniowym

**Bufet zimny**

- Pstrąg faszerowany szpinakiem
- Śledź z Mierzei Wiślanej z sałatką jajeczną
- Terina z kaczki z żurawiną i rozmarynem
- Selekcja ryb wędzonych z piklami i chrzanem
- Schab z musem chrzanowym z ziołami
- Karkówka długo pieczona z grzybami marynowanymi
- Sałata z grillowaną cukinią i sosem serowym
- Sałata z warzywami sezonowymi i dressingiem ziołowym
- Marynaty (grzyby, ogórki, papryka)
- Chrupiące pieczywo, oliwy smakowe
- Masło (ziołowe, czosnkowe, paprykowe)

**Słodki bufet**

- Ciasto gruszkami i białą czekoladą
- Chłodnik truskawkowy z imbirem
- Sernik z wiśniami
- Mus karmelowy z kawą

**Bufet gorący**

- Krem grzybowy z krotonami
- Filet z ryby morskiej z sosem cytrynowym
- Duszone w czerwonym winie z ziołami udka z kurczaka
- Penne z sosem serowym
- Warzywa w emulsji maślanej z koperkiem
- Ziemniaki zapiekane z tymiankiem

**Napoje: woda, kawa, herbata, sok 1l/os., wódka 0,2 l/os.**

**MENU II (225,00 zł brutto/osoba)**  
**Menu serwowane**

**Przystawka**

Terrina z ryb bałtyckich z sosem szafranowym, chipsem z marchwi i sałatką z pomidora

**Zupa**

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

**Danie główne**

Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą z warzywami grillowanymi ziemniakami zapiekanymi z parmezanem i sosem serowym

**Deser**

Tarta z gruszkami z sosem śmietankowym, musem z zielonego jabłka

**Bufet zimny**

- Dorsz pieczony na sałatce ze szpinaku z dressingiem cytrynowym
- Śledź z Mierzei Wiślanej z chrzanem, jabłkami i cebulą
- Selekcja ryb marynowanych z piklami
- Terrina z kaczki z sosem rodzynekowym i żurawiną
- Szyńka duszona z rozmarynem i pieczoną marchwią
- Selekcja serów z orzechami i winogronem
- Sałata z grillowaną pierś kurczaka z sosem serowym
- Sałatka śledziowa z prażoną cebulą i szczypiorkiem
- Sałata z grillowanymi warzywami, dressingiem tymiankowym
- Marynaty (grzyby, ogórki, papryka)
- Chrupiące pieczywo, oliwy smakowe, grissini
- Masło (ziołowe, czosnkowe, paprykowe)

**Słodki bufet**

- Ciasto z wiśniami i białą czekoladą
- Sernik śmietankowy z wanilią i pudrem piernikowym
- Mus czekoladowy z sosem cynamonowym
- Panna Cotta z malinami
- Ciasto miodowo-orzechowe

**Bufet gorący**

- Consomme cielęce z makaronem szafranowym
- Krem borowikowy z oliwą z czarnej trufli
- Filet z ryby morskiej pieczony z pomidorami na szpinaku
- Pałki z kurczaka z sosem curry
- Karkówka pieczona w sosie grzybowym z rozmarynem
- Gnocchi z sosem pesto i płatkami parmezanu
- Warzywa w emulsji maślanej z ziołami
- Ryż smażony z warzywami
- Ziemniaki zapiekane z kwaśną śmietaną i koperkiem

**Napoje: woda, kawa, herbata, sok 1l/os., wódka 0,2 l/os.**

### **MENU III (280,00 zł brutto/osoba)**

#### **Menu serwowane**

##### **Przystawka**

Ser kozi zapiekany w grillowanej cukinii na sałatce z pomidora, groszku cukrowego z dressingiem buraczanym i kielkami skalnymi

##### **Zupa**

Minestrone z oliwą bazyliową i pieczonym czosnkiem

##### **Danie główne**

Polędwica wieprzowa długo pieczona z sosem rozmarynowym warzywami confi i zapiekanką ziemniaczaną z tymiankiem

##### **Deser**

Ciasto czekoladowe z pudrem dyniowym i sosem śmietankowym

##### **Bufet zimny**

- Pstrąg faszerowany szpinakiem z sosem tatarskim
- Łosoś wędzony z plastrami limonki i sosem miodowo-musztardowym
- Wędzone ryby zalewowe i morskie z piklami
- Schab długo pieczony z rozmarynem z musem żurawinowym
- Karkówka duszona z ziołami i musem grzybowym
- Kaczka wędzona z pomarańczami i chipsem z marchwi
- Sałatka z duszonym rostbefem, płatkami parmezanu i nitkami chilli
- Sałatka ze śledzia z wędzonymi śliwkami i chipsami z buraka
- Sałatka z kurczaka z fasolą, salsą pomidorową i suszoną cebulą
- Marynaty ( grzyby, ogórki, papryka )
- Chrupiące pieczywo, oliwy smakowe, grissini
- Masło ( ziołowe, czosnkowe, paprykowe )

##### **Słodki bufet**

- Sernik z malinami i sosem śmietankowym
- Mus z białej czekolady z sosem z passiflory
- Chłodnik truskawkowy z imbirem i pianą śmietankową
- Mini tarta z gruszkami i kremem waniliowym
- Mus waniliowy z płatkami białej czekolady
- Ciasto kokosowe z sosem śmietankowym

##### **Bufet gorący**

- Consomme cielęce z makaronem szafranowym
- Krem z brokuł z płatkami migdałów
- Filet z ryby morskiej pieczony z pomidorami na szpinaku
- Pstrąg duszony w białym winie z sosem kaparowym
- Wołowina z rozmarynem i sosem pieczeniowym
- Duszone w czerwonym winie z ziołami udka z kurczaka
- Penne z sosem pesto i płatkami parmezanu
- Warzywa w emulsji maślanej z koperkiem
- Ziemniaki zapiekane z kwaśną śmietaną i koperkiem
- Ryż duszony z grzybami

**Napoje: woda, kawa, herbata, sok 1l/os., wódka 0,2 l/os.**

## **MENU IV (350,00 zł brutto/osoba)**

### **Menu serwowane**

#### **Przystawka**

Terina z sarny z musem malinowym, sałatką z pomidora z kiełkami groszku i grzanką ziołową

#### **Zupa**

Krem z borowików z oliwą truflową i grzankami

#### **Danie główne**

Pierś z kaczki 59° z sosem malinowo balsamicznym, ziemniaczanym gratin i warzywną ratatują z pesto z niedźwiedziego czosnku

#### **Deser**

Sernik z białej czekolady z sosem z passiflory i płatkami cukru fiołkowego

#### **Bufet zimny**

- Łosoś wędzony z liśćmi limonki na musie ziołowym z grzankami czosnkowymi
- Halibut marynowany w zalewie z chrzanem śmietankowym
- Śledź z Mierzei Wiślanej z musem z czerwonej cebuli
- Schab duszony z wędzonymi śliwkami na sałatce z pomidorów
- Karkówka pieczona z musem chrzanowym i czosnkiem niedźwiedzim
- Terrina z jelenia z musem jeżynowym i kiełkami chrzanu
- Selekcja sałat z warzywami grillowanymi i płatkami parmezanu
- Sałata z pomidorami, mozzarellą i sosem pesto
- Marynaty (ogórki, grzyby, papryka)
- Oliwki, suszone pomidory
- Chrupiące pieczywo (3 rodzaje)
- Masło smakowe (papryka, zioła, czosnek)

#### **Słodki bufet**

- Ciasto miodowe z sosem śmietankowym
- Sernik staropolski z jagodami i jarzębiną
- Ciasto czekoladowe z orzechami i sosem z białej czekolady
- Selekcja owoców z płynną czekoladą
- Chłodnik malinowy z limonką i kwaśną śmietaną
- Mus miodowy z imbirem i limonką

#### **Bufet gorący**

- Żurek z białą kielbasą i majerankiem
- Filet z dorsza pieczony z trawą cytrynową i sosem limonkowym
- Łosoś pieczony z sosem cytrynowym i szczypiorkiem
- Rolada z kurczaka faszerowana mozzarellą w sosie z gorgonzoli
- Karkówka pieczona z ziołami i sosem pieczeniowym
- Bouef Strogonow z natką pietruszki i żubrówką
- Gnocchi z sosem pesto i płatkami parmezanu
- Warzywa grillowane (papryka, cukinia, czerwona cebula, pieczarki)
- Ziemniaki po staropolsku z tymiankiem
- Ryż z szafranem i owocami morza

**Napoje: woda, kawa, herbata, sok 1l/os., wódka 0,5 l/os.**



**MENU V (360,00 zł brutto/osoba)**  
**Menu staropolskie / serwowane**

**Przystawka:**

Pasztet z dziczyzny z kiszonym ogórkiem i musem z czerwonej cebuli

**Zupa:**

Krem z kapusty młodej z kminkiem

**Danie główne:**

Polędwica wieprzowa pieczona w boczku z sosem borowikowym, ziemniakami z wody i warzywami w emulsji maślanej

**Deser:**

Napoleonka staropolska z sosem śmietankowym i płatkami czekolady

**Bufet zimny**

- Węgorz wędzony na chrzanie i tartej marchwi
- Dorsz marynowany w occie z jarzynami i koprem
- Śledź z mierzwi wiślanej z szalotką i oliwą ostową
- Schab duszony w śliwkach z powidłami
- Schab jagnięcy pieczony z owocami lasu
- Terrina z kaczki z musem jagodowym
- Sałata jarzynowa z jajkiem przepiórczym
- Sałata z kapusty kiszonej z marchwią i olejem z góry Św. Wawrzyńca
- Pickle (ogórki, papryka, grzyby)
- Chrupiące pieczywo (3 rodzaje)
- Masło smakowe (papryka, zioła, czosnek)

**Słodki bufet**

- Ciasto miodowe z sosem śmietankowym
- Sernik staropolski z jagodami i jarzębiną
- Przekładaniec waniliowy z szafranem
- Ciasto drożdżowe z malinami
- Chłodnik truskawkowy z imbirem
- Owoce w wodzie miodowej
- Jabłka pieczone z goździkami i anyżem

**Bufet gorący**

- Żurek z białą kielbasą i majerankiem
- Barszcz czerwony z krokietem
- Pstrąg na niebiesko z warzywami
- Dorsz pieczony w soli z sosem szafranowym
- Łosoś bałtycki z sosem szafranowym
- Bigos staropolski z cielęciną i pumpernikiem
- Gulasz z dzika z borowikami i rozmarynem
- Kogut pieczony w klarowanym maśle
- Kluski śląskie z okrasą i pietruszką
- Warzywny gulasz z ziołami
- Ziemniaki po staropolsku duszone w gęsim tłuszczu

**Napoje: woda, kawa, herbata, sok 1l/os., wódka 0,5 l/os.**

## DODATKOWE PROPOZYCJE

**Wódka regionalna, ślubna, dedykowana specjalnie dla Młodej Pary:**

**0,7 l = 40,00 zł**

Cena pozostałych alkoholi z baru z 10% rabatem.

**Tort okolicznościowy 16,00 zł/os.**

**Live cooking I 1000,00 PLN**  
**Stacja z szynką duszoną (8 kg)**

- Szynka wieprzowa duszona w wywarze cielęcym
- Dodatki: pikle, chrzan, grzyby
- Pieczywo

**Live cooking III 1000,00 zł**  
**Stacja z prosiakiem faszerowanym (8 – 10 kg)**

- Prosiak faszerowany kaszą i grzybami
- Dodatki: pikle, chrzan, grzyby
- Pieczywo

**Live cooking V 1500,00 zł**  
**Stacja orientalna**

- Kaczka, wieprzowina, kurczak
- Sosy: orientalny, sojowy, chilli
- Dodatki: ryż, makaron sojowy, makaron ryżowy

Dodatki: kiełki soi, pędy bambusa, warzywa

**Live cooking II 1000,00 PLN**  
**Stacja z pieczenią z dzika (10 kg)**

- Pieczeń z dzika z ziołami
- Dodatki: pikle, chrzan, grzyby, Pęczak z burakami
- Pieczywo

**Live cooking IV 1500,00 zł**  
**Stacja z włoska**

- Makaron 3 rodzaje
- Sosy 3 rodzaje (pesto, pomidorowy, gorgonzola)
- Dodatki: krewetki, kalmary, ośmiornice, szynka parmeńska
- Dodatki: pomidory, oliwki, zioła świeże, karczochy



### OPEN BAR PAKIET I

- Wino białe (np. Conte Bianco i Casa Solar Viura)
- Wino czerwone (np. Conte Rosso i Casa Solar Tempranillo)
- Piwo
- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Woda mineralna
- Kawa i herbata

**Do 8 godz. – 109,00 zł/brutto od osoby**

### OPEN BAR PAKIET II

- Wino musujące
- Wino białe (np. Conte Bianco i Casa Solar Viura)
- Wino czerwone (np. Conte Rosso i Casa Solar Tempranillo)
- Piwo
- Wódka
- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Woda mineralna
- Kawa i herbata

**Do 8 godz. – 150,00 zł/brutto od osoby**

### OPEN BAR PAKIET III

- Wino musujące
- Wino białe (np. Conte Bianco i Casa Solar Viura)
- Wino czerwone (np. Conte Rosso i Casa Solar Tempranillo)
- Piwo
- Wódka Bols, Żubrówka
- Gin Seagram's
- Campari
- Martini Bianco, Rosso, Dry
- Johnnie Walker Red
- Ballantines
- Bacardi light
- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Woda mineralna
- Kawa i herbata

**Do 8 godz. – 190,00 zł/brutto od osoby**