

MENU I



MENU STANDARD – 289 zł/osoba

PRZYWITANIE GOŚCI:

- kieliszek wina musującego

ZUPA (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedno)

- żeberko wieprzowe grillowane na ogniu, domowy sos bbq, puree ziemniaczane, kiszone warzywa
- długo pieczona karkówka wieprzowa, sos bbq na wędzonej śliwce, pieczona marchewka, pomme puree
- tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, grillowane ziemniaki, mizeria z olejem z szczypiorku i kwaśną śmietaną
- nóżka z kaczki, modra kapusta na czarnej porzeczce, kluska śląska, sos na wędzonej słoninie
- sandacz, puree z kalafiora z palonym masłem, gratin ziemniaczany, sos cytrynowy z rozmarynem
- pierś z kurczaka supreme, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki, sos z pieczonych skrzydełek z kurczaka

PRZEKAŚKI (do wyboru pięć)

- śledzie w sosie śmietanowym
- śledzie w occie z cebulą marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- śledzie w marynacie paprykowej
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- selekcja własnego wyrobu paszтетów pieczonych
- paszтет wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi
- pieczeń z karkówki grillowanej serwowana z majonezem musztardowym
- terrina z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany słonecznik
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tartaletki z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska wędlin staropolskich
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową
- sałatka jarzynowa

BUFFET CIEPŁY / KOLACJA (1 do wyboru)

- Boeuf strogonow
- Gulaszowa na wędzonej papryce
- Barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- Bigos staropolski na dziczyźnie

NAPOJE NIEGAZOWANE NIELIMITOWANE:

- woda niegazowana z cytryną
- sok jabłkowy / pomarańczowy
- Buffet: kawa/herbata

BUFFET SŁODKI:

- domowe ciasta (2 rodzaje)
- patera owoców

Menu dla dzieci: (GRATIS: 0-3, 50% : 4-10)

- Przystawka: pierogi ruskie ze śmietaną
- Zupa: rosół z makaronem
- Danie główne: panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria

Pakiet obejmuje:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- apartament dla Pary Młodej,
- bezpłatny parking dla Gości.

MENU II



MENU PREMIUM – 339 zł/osoba

Przywitanie Gości:

- kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKI: (do wyboru jedna)

- rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- tatar wołowy, majonez musztardowy, czips z musztardy
- sałatka panzanella z mozzarellą di buffala (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylią)
- gravlax z łososia w cytrusach, konfitura z pomidorów z chilli, kwaśna śmietana, czarne oliwki

ZUPA: (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedno)

- żeberko wieprzowe grillowane na ogniu, domowy sos bbq, puree ziemniaczane, kiszzone warzywa
- długo pieczona karkówka wieprzowa, sos bbq na wędzonej śliwce, pieczona marchewka, pomme puree
- tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, grillowane ziemniaki, mizeria z olejem z szczypiorku i kwaśną śmietaną
- nóżka z kaczki, modra kapusta na czarnej porzeczce, kluska śląska, sos na wędzonej słoninie
- sandacz, puree z kalafiora z palonym masłem, gratin ziemniaczany, sos cytrynowy z rozmarynem
- pierś z kurczaka supreme, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki, sos z pieczonych skrzydełek z kurczaka

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichio, roszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- pieczywo, masło
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski)

PRZEKAŚKI (do wyboru sześć)

- śledzie w sosie śmietanowym
- śledzie w occie z cebulą marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- śledzie w marynacie paprykowej
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- selekcja własnego wyrobu pasztetów pieczonych
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi
- pieczeń z karkówki grillowanej serwowana z majonezem musztardowym
- terrina z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiozem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany sonecznik

- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tartaletki z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska wędlin staropolskich
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową
- sałatka jarzynowa

BUFFET CIEPŁY / KOLACJA (2 do wyboru)

- Boeuf strogonow
- Gulaszowa na wędzonej papryce
- Barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- Bigos staropolski na dziczyźnie

NAPOJE NIEGAZOWANE NIELIMITOWANE:

- woda niegazowana z cytryną
- sok jabłkowy / pomarańczowy
- Buffet: kawa/herbata

BUFFET SŁODKI:

- domowe ciasta (3 rodzaje)
- patera owoców

Menu dla dzieci: (GRATIS: 0-3, 50% : 4-10)

- Przystawka: pierogi ruskie ze śmietaną
- Zupa: rosół z makaronem
- Danie główne: panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria

Pakiet obejmuje:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- apartament dla Pary Młodej,
- bezpłatny parking dla Gości.

MENU III



MENU DELUXE 419 zł/osoba

Przywitanie Gości:

- kieliszek wina musującego

Przystawki: (do wyboru jedna)

- rostbef pieczony na różowo, mus chrzanowy, kompresowany burak
- sałatka panzanella (pomidory malinowe, chleb, czerwona cebula, kapary, parmezan, bazylija), mozzarella
- gravlax z łososia w cytrusach, konfitura z pomidorów z chilli, kwaśna śmietana, czarne oliwki
- tatar wołowy, majonez musztardowy, chips z musztardy

Zupy: (do wyboru jedna)

- rosół na trzech rodzajach mięsa, makaron, marchewka
- zupa krem pomidorowy, pesto z bazylii, wędzona kwaśna śmietana
- krem z białych warzyw, redukcja z soku jabłkowego
- francuska zupa cebulowa, ser bursztyn, grzanki
- kwaśnica na wędzonych żeberkach

DANIE GŁÓWNE (do wyboru trzy)

- pierś z kaczki
- Żeberka bbq
- długo pieczony karczek wieprzowy
- tradycyjny kotlet schabowy moczony w mleku
- bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- pierś z kurczaka supreme
- dorsz w sosie cytrynowym - sandacz smażony ze skórą

Dodatki (do wyboru dwie pozycje)

- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- ziemniaki puree
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki
- kasza gryczana z grzybami i ziołami

Dodatki warzywne (do wyboru dwie pozycje)

- zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z jabłkiem,)
- warzywa grillowane (papryka, bakłażan, cukinia, pieczarki)
- buraczki zasmażane
- modra kapusta na soku z czarnej porzeczki
- surówka z ogórków kiszonych z miodem

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:

- selekcja sałat liściastych (sałata rzymska, lolo rosso/bianco, radichhio, rozszponka, rukola)
- selekcja świeżych warzyw (ogórek zielony, pomidory malinowe, papryka, czerwona cebula)
- pikle (ogórki, cebulka perłowa, oliwki, suszone pomidory, pieczarki)
- dodatki (ser feta, boczek grillowany, pierś z kurczaka w przyprawach)
- sosy (vinegrett, ocet balsamiczny)
- pieczywo, masło
- dipy (musztardowo-miodowy, czosnkowy, ranczerski)

Przekąski (do wyboru osiem)

- śledzie w sosie śmietanowym
- śledzie w occie z cebulą marynowaną i karmelizowanym jabłkiem
- śledzie w marynacie paprykowej
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- selekcja własnego wyrobu pasztetów pieczonych
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rolada z dziczyzny z jabłkami i orzechami pieczona z cydrem i przyprawami korzennymi
- pieczeń z karkówki grillowanej serwowana z majonezem musztardowym
- terinna z kaczki i wieprzowiny z żurawiną i pistacjami
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- łosoś pieczony w całości z gremolatą i sałatka z kopru włoskiego i kaparów
- sałatka caprese z pomidorami malinowymi, mozzarella, pesto bazyliowe i karmelizowany sonecznik
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem pigwowym
- tartaletki z konfiturą pomidorową, kruszony kozi ser i świeża mięta
- deska wędlin staropolskich
- deska serów międzynarodowych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową
- sałatka jarzynowa

Dania ciepłe serwowane lub na buffet: (do wyboru trzy)

- barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego
- boeuf strogonof
- bigos staropolski na dziczyźnie
- Leczo
- zupa gulaszowa na wędzonej papryce

NAPOJE NIEGAZOWANE NIELIMITOWANE:

- woda niegazowana z cytryną
- sok jabłkowy / pomarańczowy
- Buffet: kawa/herbata

BUFFET SŁODKI:

- domowe ciasta (3 rodzaje)
- patera owoców

Menu dla dzieci: (GRATIS: 0-3, 50% : 4-10)

- Przystawka: pierogi ruskie ze śmietaną
- Zupa: rosół z makaronem
- Danie główne: panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria

Pakiet obejmuje:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- apartament dla Pary Młodej,
- bezpłatny parking dla Gości.

Dodatkowe pakiety weselne

Dania ciepłe serwowane: 49 zł/ os.

- Prosiak pieczony

Bufet Słodki Premium: 39 zł/os.

- monodesery
- ciasta
- desery
- owoce

Stół wiejski: 39zł/os

- szynki
- kiełbasy
- domowy smalec
- domowa musztarda, chrzan
- kiszonki
- pajdy chleba
- masło

Stół śródziemnomorski: 99zł/os

- carpaccio z ośmiornicy z dressingiem z prażonego czosnku i cytryny
- krewetki gotowane w białym winie z grzankami czosnkowymi
- selekcja marynowanych, piklowanych i kiszonych warzyw
- sałatka tabbouleh
- hummus, tzatziki, chlebki pita, grissini
- tatar z tuńczyka z sosem ponzu

FINGER FOOD (przekąski na powitanie): 20 zł/os.

NAPOJE GAZOWANE NIELIMITOWANE: 25 zł/os.

- COLA/FANTA/SPRITE/TONIC

MENU POPRAWINY STANDARD 119zł/osoba

Zupa: (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kielbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną

Danie główne: (jedno do wyboru)

- pieczone udko z kurczaka, ziemniaki gotowane z koperkiem, mizeria
- wędzony i pieczony kark wieprzowy, kluski śląskie, buraczki zasmażane, sos z pieczenia
- tradycyjny schabowy, frytki lub pieczone ziemniaki, surówka z białej kapusty
- gulasz wołowy, kopytka, kapusta zasmażana

Napoje nielimitowane:

- woda niegazowana / gazowana
- soki pomarańczowy / jabłkowy
- kawa / herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)

MENU POPRAWINY GRILL BBQ 139zł/osoba

Zupa: (jedna do wyboru)

- żurek z jajkiem i białą kielbasą
- kwaśnica na wędzonych żeberkach
- krem pomidorowy z wędzoną kwaśną śmietaną

Dania z BBQ:

- kielbasa domowa
- karczek marynowany w sosie bbq
- kaszanka z cebulką i jabłkiem
- pierś z kurczaka w sreberku z serem mozzarella i suszonym pomidorem
- brokuł / kalafior grillowany z jogurtem curry
- pieczone ziemniaki
- sałatka liściasta z sosem vinegrett
- musztarda domowa, chrzan, sos ranczerski, sos bbq
- pieczywo, masło

Napoje nielimitowane:

- woda niegazowana / gazowana
- soki pomarańczowy / jabłkowy
- kawa / herbata (czarna, zielona, owocowa, różana)

ATRAKCJE WESELNE

Zamek dmuchany – dla dzieci – 800 zł

Możliwość wynajmu dmuchanego zamku dla dzieci podczas wesela. Atrakcja dostępna na świeżym powietrzu w przypadku odpowiednich warunków atmosferycznych.

Videobudka 360 - 1500 zł

Podświetlany napis „LOVE” - 400 zł

Możliwość wynajmu podświetlanego napisu „love” z podświetleniem w 8 różnych wersjach kolorystycznych i 6 sekwencji świecenia z możliwością sterowania jasnością światła. Wymiary napisu Love to 110 cm wysokości i szerokość 250 cm.

Barman – od 5000 zł

Rewelacja weselna, barman przygotowuje dla Państwa rewelacyjne drinki. Możliwość stworzenia własnego menu i wybrania idealnego pakietu!

Czerwony dywan – 400 zł

Możliwość wynajmu czerwonego na wejściu do sali weselnej.

Fontanna alkoholowa od 2500 zł

Podświetlana fontanna wypełniona wybranym ponczem i miksem świeżych owoców

Fontanna czekoladowa – 2000 zł

Podświetlana fontanna wypełniona czekoladą / świeże owoce / pianki / kruche ciastka / wata cukrowa

Balony w prezencie – 600 zł

Pudełko wypełnione balonami z helem wypuszczane podczas przyjęcia.

Koszyki ratunkowe / kosmetyki – 50 zł

Cena dotyczy jednego koszyka. W ofercie koszyki damskie i męskie.

ZŁOTE ŚWIECZNIKI – 50 zł

Cena dotyczy wynajęcia jednego świecznika. Rewelacyjna dekoracja stołu.

Iluzjonista na weselu – od 6000 zł

Pokaz znanego iluzjonisty Damiana Kość z 18-letnim doświadczeniem wpisanego do „Encyklopedii Osobistości Rzeczypospolitej Polskiej”. Dwukrotny Mistrz Polski oraz dwukrotnie nagrodzony za Wysoki Poziom Artystyczny. Czas trwania pokazu dla wszystkich Gości to 35 min oraz niezapomniane dwa efekty specjalne dla Pary Młodej oraz magia przy stołach Gości bez ograniczeń czasowych !

Opieka Animatora – od 1000 zł

Dekoracja Sali Weselnej

W Hotelu Villatoro przy współpracy z doświadczonymi florystami zajmujemy się kompleksową dekoracją sali weselnej. Organizujemy pełną dekorację sali, stół prezydencki, stoły Gości jak również bufety. Dekoracje wyceniamy indywidualnie.

Pokrowce na krzesła 5zł / szt.

Nagłośnienie imprezy – 2000 zł

Profesjonalne nagłośnienie do obsługi wydarzeń.

VIP room – 500 zł

VIP room znajduje się tuż przy Sali bankietowej udostępniany na wyłączność dla pary.

Pokój ten to idealne miejsce na przygotowania przed ślubem tj. wykonanie make up Pani Młodej czy przechowywanie prezentów ślubnych.

HOTEL VILLATORO dla gości weselnych

POKÓJ JEDNOOSOBOWY – 300 zł

POKÓJ DWUOSOBOWY – 500 zł

HOTEL PICARO* dla gości weselnych**

POKÓJ JEDNOOSOBOWY – 150 zł

POKÓJ DWUOSOBOWY – 250 zł

TRANSPORT DO HOTELU

1 osoba – 50 zł

OPŁATA ZA WŁASNE PRODUKTY:

Opłata korkowa: 15 zł/os.

Opłata talerzykowa: 10 zł/os.

ALKOHOL:

Wódka 0,7l : od 50 zł

Whisky 0,7 l : od 120 zł

Wino domowe karafka : od 40 zł

Piwo lane (rollbar) : 800 zł

Piwo Butelkowe: od 10 zł

Prosecco 0 % : od 50 zł

MOET dla Pary Młodej : 400 zł/szt.