



KARCZMA LEŚNA

MENU WESELNE 420 zł za osobę

Powitanie

- Wino musujące
- Ozdobny chleb weselny

Przystawka

(do wyboru jedna pozycja)

- Tuńczyk wędzony
- Paluszki krabowe z łososiem
- Biskopt szpinakowy z nadzieniem łososiowo - serowym
- Pieczywo (cztery rodzaje), masło

Zupa

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół z makaronem
- Krem z borowików
- Zupa z pomidorów z serem i bazylią
- Krem ze szparagów

Danie główne

Danie serwowane na platerach

Dwie porcje mięsa/osoba

(do wyboru 4 pozycje)

- Filet po góralsku
- Kotlet Faltom
- Kotlet de Volaille
- Pieczeń z karkówki w sosie śliwkowo - jabłkowym
- Zraz wieprzowy
- Filet z drobiu w parmezanie
- Udo z kaczki
- Szynka pieczona w sosie myśliwskim
- Cordon Bleu w sosie migdałowym

- Roladki wieprzowe z Kurkami
- Polędwiczka kasztelanka w sosie pieczarkowym (polędwiczka wieprzowa, owinięta boczkiem wędzonym)
- Zraz wołowy
- Roladki z indyka ze szparagami i szynką

Dodatki do dania serwowanego

(do wyboru po dwie pozycje skrobi, jarzynek i surówek)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ziemniaki | <input type="checkbox"/> Frytki |
| <input type="checkbox"/> Krokiety ziemniaczane | <input type="checkbox"/> Ryż |
| <input type="checkbox"/> Ziemniaki chateau | <input type="checkbox"/> Kapusta biała |
| <input type="checkbox"/> Kapusta czerwona | <input type="checkbox"/> Buraczki |
| <input type="checkbox"/> Marchewka z groszkiem | <input type="checkbox"/> Bukiet jarzyn |
| <input type="checkbox"/> Bukiet surówek | |

Deser

Tort, ciasta i owoce – za dodatkową opłatą

Istnieje również możliwość dostarczenia własnego tortu, ciast oraz owoców. Opłata jednorazowa za przygotowanie 100 zł.

Kawa i herbata serwowana bez ograniczeń

Napoje zimne serwowane bez ograniczeń

- Gazowane: Cola, Sprite
- Niegazowane: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Zimne zakąski (5 porcji na osobę)

(do wyboru 10 pozycji nie wliczając pieczywa i masła)

Mięsne

- Kaczka faszerowana
- Rolada drobiowa
- Drobiowy rarytas zawijany w boczku
- Rolada wieprzowa
- Karkówka zawijana z pikantną papryką
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z serem dor blue
- Schab ze śliwką
- Pierś faszerowana pieczarkami

Ryby

- Łosoś marynowany
- Pstrąg w galarecie
- Sandacz w galarecie
- Naleśniki z łososiem, mascarpone i salsa
- Śledź (po kartusku, w śmietanie, w sosie tatarskim, w oleju)
- Łosoś w galarecie
- Łosoś wędzony

Sałatki

- Sałatka grecka
- Sałatka meksykańska
- Sałatka z polędwiczką i prażonymi orzechami pinii
- Jajko w szynce z sałatką jarzynową
- Sałatka z selera naciowego z orzechami włoskimi
- Pieczywo (cztery rodzaje), masło.

Dwa gorące dania w nocy - pierwsze około 23.00 kolejne około 1.00

(do wyboru dwie propozycje)

- Karkówka z grilla
- Bigos
- Pstrąg z grilla
- Żurek w chlebie
- Boeuf Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa węgierska z kluskami
- Szynka pieczona podawana z kaszą i surówkami - serwowana w oryginalny i wyjątkowy sposób przez kucharza i kelnerów.

Sala z dekoracją i obsługą kelnerską 1.000zł (12 godzin)

Wydłużenie koszt 500 zł/ godzinę

Impreza maksymalnie do g. 4.00

Alkohol dostarcza zamawiający bez dodatkowych opłat

POPRAWINY 115 zł za osobę + sala z obsługą

W cenie :

- Danie gorące obiadowe drób lub wieprzowina - do uzgodnienia

Napoje gorące bez ograniczeń:

- kawa/ herbata

Napoje zimne serwowane bez ograniczeń:

- gazowane: Cola, Sprite

- niegazowane: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

- pieczywo, masło

- wynajęcie sali na 5 godz 1.000zł(każda kolejna godz. 500 zł)**

Podczas poprawin serwujemy też jedzenie pozostałe z wesela

Propozycje dodatkowe:

- Stół wiejski (paszтет wiejski, smalec, ogórki, kabanosy, kiełbasa wiejska, szynka wędzona, chleb wiejski, boczek dla 30 os). Koszt - 1400 zł

- Dzik pieczony z dodatkami (kasza sos, surówki) 80zł/os minimalna ilość porcji 50

Przedstawione menu jest wstępną propozycją. Z każdym z Gości menu jest przygotowanie indywidualne z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń. Na kalkulację prosimy umawiać się telefonicznie lub e-mail .

Biuro organizacji imprez

tel. 058 78 58 178 ul .Grunwaldzka 7 Rumia

gastronomia@hotelfaltom.pl

INFORMACJE I OPŁATY DODATKOWE

Do dyspozycji gości:

- Klimatyzowana karczma o powierzchni ok. 600 m² na 300 osób na potrzeby imprez integracyjnych, wesel, pikników itp.
- zarybiony staw z możliwością wędkowania
- 13 ha ogrodzonego i dozorowanego terenu leśnego
- ogród grillowy
- duży plac zabaw dla dzieci
- parking
- malowniczy leśny krajobraz
- możliwość wynajęcia domku z 4 pokojami (max 10 os.) z łazienkami. Koszt 1080 zł brutto

Zapraszamy na naszą stronę internetową :www.hotelfaltom.pl , w zakładce gastronomia -wesela ,znajduje się galeria zdjęć naszych sal weselnych.

- **Sala udostępniana jest do dekoracji w dniu uroczystości.**
- **Dzieci do lat 3 bezpłatnie**
- **Dzieci do lat 7 i obsługa techniczna 50%**

Opłata za opakowania jednorazowe -(pakowanie po weselu) ryczałt 50 zł

Warunki realizacji

- rezerwacja sali na podstawie zadatku w wysokości 4000 zł na tydzień przed weselem należy potwierdzić ostateczną ilość gości oraz uregulować 100 % kosztów.
- brak możliwości zwrotu zamówionego towaru na mniej niż 5 dni przed weselem.
- dla Gości weselnych nocleg z atrakcyjnym rabatem w HOTELE FALTOM W RUMI. W cenie noclegu : śniadanie, basen, sauna, siłownia, jakuzzi, zjeżdźalnie wodne, ogólnodostępna prasownia.

CENNIK NOCLEGU DLA GRUP WESELNYCH

20% rabat na dobę weselną od cen obowiązujących w danym okresie *

*Rabat nie obowiązuje w okresach świąt,wakacji,ferii, długich weekendów oraz innych terminach wyłączonych przez Hotel

W sprawie rezerwacji noclegów prosimy o kontakt z kierownikiem recepcji: rezerwacja@hotelfaltom.pl, tel. 58 78 58 199 pon-piątek w godz 8.00-16.00