

OFERTA WESELNA

2024

PAKIETY WESELNE

PAKIET PERŁOWY

320,00 ZŁ / OSOBA

PAKIET RUBINOWY

350,00 ZŁ / OSOBA

PAKIET DIAMENTOWY

480,00 ZŁ / OSOBA

Hotel Sylwia***
Restauracja

PAKIET PERŁOWY

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

UROCZYSTY OBIAD 2 - DANIOWY

DESER

BUFET 14 ZIMNYCH PRZEKĄSEK

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

GORĄCA KOLACJA II

GORĄCA KOLACJA W BUFECIE PO PÓLNOCY

W PREZENCIE*

NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY

DWA POKOJE DLA RODZICÓW

ELEGANCKI WYSTRÓJ SALI ŚWIEŻYMI KWIATAMI**

FONTANNA CZEKOLADOWA

*KOMPLET PREZENTÓW DOTYCZY WESEŁ POWYŻEJ MINIMALNEJ LICZBY OSÓB

SALA BANKIETOWA: MIN. 80 OSÓB

SALA RESTAURACYJNA MIN. 60 OSÓB

** DOTYCZY PODSTAWOWEJ DEKORACJI W BIELI

320,00 ZŁ / OSOBA

Kontakt: Manager Elżbieta Szrajber
E-mail: biuro@hotelsylwia.com.pl Tel: +48 698 892 193

Hotel Sylwia^{***}
Restauracja

PAKIET PERŁOWY

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Lampka wina musującego

ZUPA:

(1 DO WYBORU)

Rosół z makaronem
Krem z brokułów z migdałami

DANIE GŁÓWNE:

{SERWOWANE PO 2,0 SZT MIĘSA NA OSOBĘ 4 RODZAJE DO WYBORU}

Rolada śląska wołowa
Polędwiczka nadziewana suszonym pomidorem
i borowikiem
Pieczone udko z kaczki w sosie żurawinowym
Filet z indyka w skorupce marchewkowej
Roladka drobiowa nadziewana serem feta i szpinakiem
Pieczeń z karczku w sosie grzybowym

DODATKI:

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Trufle ziemniaczane

SALATKI:

{3 DO WYBORU}

Modra kapusta
Surówka z białej kapusty
Buraczki w sosie malinowym
Surówka z selera z orzechami
Młoda kapusta z koperkiem

DESER:

Lody w sosie malinowym

Tort weselny we własnym zakresie

ZIMNA PŁYTA:

Półmisek mięs pieczonych
Paszтет wieprzowy podany z sosem żurawinowym
Deska serów z winogronami
Sakiewki z szynki z sałatką jarzynową
Terrina z łososia z musem z pstrąga
Złociste kulki z jajek w płatkach migdałowych
Brokuł w aromatycznym naleśniku
Roladki chrzanowo - czosnkowe
Tymbaliki drobiowe
Befszyk tatarski
Śledź w sosie musztardowym
Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą
Masło smakowe, pieczywo
Sałatka szkocka z wędzonym kurczakiem

GORĄCA KOLACJA SERWOWANA:

Udziec pieczony po Staropolsku podany z ziemniakami
pieczonymi oraz kapustą zasmażaną z grzybami

GORĄCA KOLACJA II:

{1 DO WYBORU}

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Bogracz

GORĄCA KOLACJA PODANA W KOCIOŁKU DO BUFETU:

{1 do wyboru}

Żurek śląski
Gulasz ze schabu

W CENIE MENU:

200 ml woda niegazowana do obiadu
200 ml sok owocowy do obiadu
Patera owoców

DODATKOWO:

Napoje bez limitu 40,00 zł /os

{woda; sok owocowy; napoje gazowane 0,2l;
kawa; herbata}

Napoje i alkohole rozliczane wg spożycia:

Lemoniada 1l – 20,00 zł
Wódka czysta Wyborowa 0,5l - 50,00 zł
Wino półwytrawne / wytrawne 0,75l - 40,00 zł
Piwo lane Majer 0,5l - 11,00 zł
Opłata korkowa 15,00 zł od osoby dorosłej

Alkohol - pakiet 45,00 zł /os

{Wódka Wyborowa 0,5l/Bocian 0,5l;
Wino białe/czerwone; Piwo lane Tyskie}

Piwo lane Majer 30l - 500,00 zł

Tort 35,00 zł/os

Słodki bufet 30,00 zł/os {min. 40 os}

Wiejski stół 25,00 zł/os {min 40 os}

Obsługa barmańska od 1200,00 zł

Ceremonia zaślubin od 1800,00 zł

Dzieci do 3 lat - gratis

Dzieci od 3 lat do 9 lat 50% ceny

PAKIET RUBINOWY

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

UROCZYSTY OBIAD 2 - DANIOWY

DESER

BUFET 16 ZIMNYCH PRZEKĄSEK

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

GORĄCA KOLACJA II

GORĄCA KOLACJA W BUFECIE PO PÓLNOCY

W PREZENCIE*

NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY

DWA POKOJE DLA RODZICÓW

ELEGANCKI WYSTRÓJ SALI ŚWIEŻYMI KWIATAMI**

FONTANNA CZEKOLADOWA

*KOMPLET PREZENTÓW DOTYCZY WESEŁ POWYŻEJ MINIMALNEJ LICZBY OSÓB

SALA BANKIETOWA: MIN. 80 OSÓB

SALA RESTAURACYJNA MIN. 60 OSÓB

** DOTYCZY PODSTAWOWEJ DEKORACJI W BIELI

350,00 ZŁ / OSOBA

Kontakt: Manager Elżbieta Szrajber
E-mail: biuro@hotelsylwia.com.pl Tel: +48 698 892 193

Hotel Sylwia
Restauracja

PAKIET RUBINOWY

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Lampka wina musującego

PRZYSTAWKA:

Pierozek z ciasta fili z chutneyem mango

ZUPA:

{1 DO WYBORU}

Rosół z makaronem
Krem z brokułów z migdałami

DANIE GŁÓWNE:

{SERWOWANE PO 2,0 SZT MIĘSA NA OSOBĘ 4 RODZAJE DO WYBORU}

Rolada śląska wołowa
Polędwiczka nadziewana suszonym pomidorem i borowikiem
Pieczone udko z kaczki w sosie żurawinowym
Filet z indyka w skorupce marchewkowej
Roladka drobiowa nadziewana serem feta i szpinakiem
Łosoś pieczony w sezamie
Sandacz w sosie kurkowym

DODATKI:

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Trufle ziemniaczane

SAŁATKI:

{3 DO WYBORU}

Modra kapusta
Surówka z białej kapusty
Buraczki w sosie malinowym
Surówka z selera z orzechami
Młoda kapusta z koperkiem

DESER:

{1 DO WYBORU/}

Lody w sosie malinowym
Mus Truskawkowo - Waniliowy

Tort weselny we własnym zakresie

ZIMNA PŁYTA:

Półmisek mięs pieczonych
Paszтет wieprzowy podany z sosem żurawinowym
Deska serów z winogronami
Sakiewki z szynki z sałatką jarzynową
Terrina z łososia z musem z pstrąga
Złociste kulki z jajek w płatkach migdałowych
Brokuł w aromatycznym naleśniku
Roladki chrzanowo - czosnkowe
Tymbaliki drobiowe
Befszyk tatarski
Śledź w sosie musztardowym
Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą
Masło smakowe, pieczywo

Przekąski z ciasta francuskiego

Salatka szkocka z wędzonym kurczakiem

Salatka Capresse

GORĄCA KOLACJA SERWOWANA:

{1 DO WYBORU}

Udziec pieczony po Staropolsku podany z ziemniakami
pieczonymi oraz kapustą zasmażaną z grzybami

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
podana na placzkach ziemniaczanych z bukietem sałat

GORĄCA KOLACJA II:

{1 DO WYBORU}

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego
Bogracz
Strogonow

GORĄCA KOLACJA PODANA W KOCIOŁKU DO BUFETU:

{1 do wyboru}

Żurek śląski
Gulasz ze schabu

W CENIE MENU:

200 ml woda niegazowana do obiadu
200 ml sok owocowy do obiadu
Patera owoców

DODATKOWO:

Napoje bez limitu 40,00 zł /os

{woda; sok owocowy; napoje gazowane 0,2l;
kawa; herbata}

Napoje i alkohole rozliczane wg spożycia:

Lemoniada 1l – 20,00 zł
Wódka czysta Wyborowa 0,5l - 50,00 zł
Wino półwytrawne / wytrawne 0,75l - 40,00 zł
Piwo lane Majer 0,5l - 11,00 zł
Opłata korkowa 15,00 zł od osoby dorosłej

Alkohol - pakiet 45,00 zł /os

{Wódka Wyborowa 0,5 l/Bocian 0,5l;
Wino białe/czerwone; Piwo lane Tyskie}
Piwo lane Majer 30l - 500,00 zł

Tort 35,00 zł/os

Słodki bufet 30,00 zł/os {min. 40 os}
Wiejski stół 25,00 zł/os {min 40 os}
Obsługa barmańska od 1200,00 zł
Ceremonia zaślubin od 1800,00 zł

Dzieci do 3 lat - gratis
Dzieci od 3 lat do 9 lat 50% ceny

PAKIET DIAMENTOWY

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

UROCZYSTY OBIAD 2 - DANIOWY

DESER

BUFET 20 ZIMNYCH PRZEKĄSEK

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

GORĄCA KOLACJA II

GORĄCA KOLACJA W BUFECIE PO PÓŁNOCY

SŁODKI BUFET

TORT WESELNY

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH SERWOWANY BEZ OGRANICZEŃ

PAKIET ALKOHOLI

W PREZENCIE*

NOCLEG W APARTAMENCIE DLA MŁODEJ PARY

DWA POKOJE DLA RODZICÓW

ELEGANCKI WYSTRÓJ SALI ŚWIEŻYMI KWIATAMI**

FONTANNA CZEKOLADOWA

*KOMPLET PREZENTÓW DOTYCZY WESEŁ POWYŻEJ MINIMALNEJ LICZBY OSÓB

SALA BANKIETOWA: MIN. 80 OSÓB

SALA RESTAURACYJNA MIN. 60 OSÓB

** DOTYCZY PODSTAWOWEJ DEKORACJI W BIELI

480,00 ZŁ / OSOBA

Kontakt: Manager Elżbieta Szrajber
E-mail: biuro@hotelsylwia.com.pl Tel: +48 698 892 193

Hotel Sylwia
Restauracja

PAKIET DIAMENTOWY

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Lampka wina musującego

PRZYSTAWKA:

Plastry wędzonej kaczki podane na sałacie

ZUPA:

{1 DO WYBORU}

Rosół z makaronem

Krem z pietruszki z grzanką łososiową

DANIE GŁÓWNE:

{SERWOWANE PO 2,0 SZT MIĘSA NA OSOBĘ 4 RODZAJE DO WYBORU}

Rolada śląska wołowa

Polędwica w skorupce orzechowej

Pieczone udko z kaczki w sosie żurawinowym

Filet z kurczaka w pierzynie serowej

Kurczak faszerowany warzywami

Łosoś pieczony w sezamie

Dorsz w sosie maślano - cytrynowym

DODATKI:

Kluski śląskie

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Trufle ziemniaczane

SALATKI:

{3 DO WYBORU}

Modra kapusta

Surówka z białej kapusty z mango i melonem

Buraczki w sosie malinowym

Surówka z marchwi z prażonym słonecznikiem

Młoda kapusta z koperkiem

DESER:

Lody w sosie malinowym

Słodki bufet

Tort weselny

Patera owoców

ZIMNA PŁYTA:

Półmisek mięs pieczonych

Pasztet wieprzowy podany z sosem żurawinowym

Deska serów z winogronami

Sakiewki z szynki z sałatką jarzynową

Terrina z łososia z musem z pstrąga

Łzociste kulki z jajek w płatkach migdałowych

Brokuł w aromatycznym naleśniku

Roladki chrzanowo - czosnkowe

Tymbaliki drobiowe

Befszyk tatarski

Śledź w sosie musztardowym

Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą

Kołduny smażone

Krewetki podane na sałacie

Pieczarki faszerowane

Masło smakowe, pieczywo

Przekąski z ciasta francuskiego

Śliwki i morele w boczku

Mini burgery

Salatka szkocka z wędzonym kurczakiem

Salatka Capresse

GORĄCA KOLACJA SERWOWANA:

Udziec pieczony po Staropolsku podany z ziemniakami

pieczonymi oraz kapustą zasmażaną z grzybami

Łosoś faszerowany białymi rybami, ryż z warzywami

GORĄCA KOLACJA II:

{1 DO WYBORU}

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Bogracz

Strogonow

GORĄCA KOLACJA PODANA W KOCIÓŁKU DO BUFETU:

{1 do wyboru}

Żurek śląski

Gulasz ze schabu

Krem ziemniaczany z kurkami

Napoje bez limitu:

{woda; sok owocowy; napoje gazowane 0,2l;

kawa; herbata}

Alkohol:

{Wódka Wyborowa 0,5 l/Bocian 0,5l;

Wino białe/czerwone; Piwo lane Tyskie}

Wiejski stół 25,00 zł/os {min 40 os}

Obsługa barmańska od 1200,00 zł

Ceremonia zaślubin od 1800,00 zł

Dzieci do 3 lat - gratis

Dzieci od 3 lat do 9 lat 50% ceny

OFERTA WESELNA

2024

WESELA W TYGODNIU

PAKIET PERŁOWY

295,00 ZŁ / OSOBA

PAKIET RUBINOWY

325,00 ZŁ / OSOBA

PAKIET DIAMENTOWY

445,00 ZŁ / OSOBA

Hotel Sylwia***
Restauracja

WESELA W TYGODNIU

NIEDZIELA - CZWARTEK

PAKIET PERŁOWY

295,00 ZŁ/ OSOBA

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego
Uroczysty obiad 2 - daniowy
deser
bufet 14 zimnych przekąsek
uroczysta kolacja serwowana
gorąca kolacja II
gorąca kolacja w bufecie
po północy

W prezencie*

Nocleg w apartamencie

dla Młodej Pary

Pokoje dla Rodziców

Elegancki wystrój sali

świeżymi kwiatami**

Fontanna czekoladowa

Napoje niegazowane

bez limitu {kawa,herbata,woda, sok
owocowy}

*komplet prezentów dotyczy wesel
powyżej minimalnej liczby osób

Sala Bankietowa: min. 80 osób

Sala Restauracyjna min. 60 osób

** dotyczy podstawowej dekoracji
w bieli

PAKIET RUBINOWY

325,00 ZŁ *** / OSOBA

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego
Przystawka
Uroczysty obiad 2 - daniowy
deser
bufet 16 zimnych przekąsek
uroczysta kolacja serwowana
gorąca kolacja II
gorąca kolacja w bufecie
po północy

W prezencie*

Nocleg w apartamencie

dla Młodej Pary

Pokoje dla Rodziców

Elegancki wystrój sali

świeżymi kwiatami**

Fontanna czekoladowa

Dodatkowo w cenie:***

Podświetlany napis LOVE

Fontanna alkoholowa

Animacje dla dzieci

Wino bez ograniczeń

Piwo bez ograniczeń

*komplet prezentów dotyczy wesel
powyżej minimalnej liczby osób

Sala Bankietowa: min. 80 osób

Sala Restauracyjna min. 60 osób

** dotyczy podstawowej dekoracji
w bieli

*** niedziela; czwartek; piątek

PAKIET DIAMENTOWY

445,00 ZŁ / OSOBA

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego
Przystawka
Uroczysty obiad 2 - daniowy
deser
bufet 20 zimnych przekąsek
uroczysta kolacja serwowana
gorąca kolacja II
gorąca kolacja w bufecie
po północy

Słodki bufet

Tort weselny

Pakiet napojów

bezalkoholowych serwowany

bez ograniczeń

Pakiet alkoholi

W prezencie*

Nocleg w apartamencie

dla Młodej Pary

Pokoje dla Rodziców

Elegancki wystrój sali

świeżymi kwiatami**

Fontanna czekoladowa

*komplet prezentów dotyczy
wesel powyżej minimalnej
liczby osób

Sala Bankietowa: min. 80 osób

Sala Restauracyjna min. 60 osób

** dotyczy podstawowej
dekoracji w bieli

POPRAWINY

OFERTA I

120,00 ZŁ / OSOBA

ZUPA:

Bulion z kluseczkami drobiowymi

DANIE GŁÓWNE:

Filet panierowany w migdałach
Schab po królewsku
Kluski śląskie jasne
Ziemniaki gratin
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z białej kapusty
Buraczki zasmażane

DESER:

Panna cotta
Kawa, herbata, woda, sok
bez ograniczeń

OFERTA II

185,00 ZŁ / OSOBA

ZUPA:

Bulion z kluseczkami drobiowymi

DANIE GŁÓWNE:

Filet panierowany w migdałach
Schab po królewsku
Kluski śląskie jasne
Ziemniaki gratin
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z białej kapusty
Buraczki zasmażane

DESER:

Panna cotta
Kawa, herbata, woda, sok
bez ograniczeń

ZIMNA PŁYTA PODANA
W FORMIE BUFETU:
Półmisek mięs pieczonych
Rożki z salami nadziewane
serkiem ziołowym
Jajka w sosie tatarskim
Śledź w zalewie korzennej
Kurczak marynowany
Deska serów
Galaretki z nóżek
Sałatka z makaronem
Sałatka grecka
Pieczywo, masło

GORĄCA KOLACJA:

{1 do wyboru}

Schab w skorupce pomidorowo-
serowej, ćwiartki ziemniaczane,
kapusta zasmażana z grzybami

Roladka drobiowa w sosie
paprykowym, puree
ziemniaczane, surówka

Łosoś grillowany podany na
sałatce śródziemnomorskiej

OFERTA III

165,00 ZŁ / OSOBA

ZUPA:

Żurek śląski

ZIMNA PŁYTA PODANA
W FORMIE BUFETU:
Półmisek mięs pieczonych
Jajka w sosie tatarskim
Kurczak marynowany
Deska serów
Galaretki z nóżek
Sałatka grecka
Pieczywo, masło

GORĄCA KOLACJA W FORMIE

GRILLA:

{1,5 porcji mięsa / osobę}

Karczek
Szaszłyki drobiowe
schab po bosmańsku
Szaszłyki wieprzowe
Łosoś
Warzywa z grilla
Ziemniaki pieczone
Sałatka chłopska
Surówka mieszana
Ogórek małosolny
Pieczywo
Chrzan / musztarda

Kawa, herbata, woda, sok
bez ograniczeń

DANIA DO WYBORU DLA OSÓB Z DIETĄ



OFERTA I

WEGETARIAŃSKA

PRZYSTAWKA:
Carpaccio z buraka

ZUPA:
Krem z borowików
Bulion warzywny
z kluseczkami domowymi

DANIE GŁÓWNE:
Kotlety sojowe z warzywami
Naleśnik nadziewany szpinakiem
w sosie brokułowo - serowym
Zapiekana papryka po grecku z
serem feta i oliwkami

DESER:
Smażona gruszka w sosie
koniakowym
Owoce w sosie czekoladowym

GORĄCY POSIŁEK I:
Ratatuj z pomidorów
z soczewicą

GORĄCA KOLACJA II:
Barszcz czerwony z krokietm
z kapustą i grzybami

GORĄCA KOLACJA III:
Leczo

OFERTA II

WEGAŃSKA

PRZYSTAWKA:
Carpaccio z buraka

ZUPA:
Krem z białych warzyw
Krem z brokułów

DANIE GŁÓWNE:
Ziemniaki z grilla
z warzywami
Zapiekana papryka
faszerowana warzywami

DESER:
Pieczone jabłko z bakaliami
Sorbet owocowy
Owoce w sosie czekoladowym

GORĄCY POSIŁEK I:
Kolorowe szaszłyki warzywne

GORĄCA KOLACJA II:
Zupa z bakłażanem i sezamem

GORĄCA KOLACJA III:
Zupa z pieczonych pomidorów

OFERTA III

DZIECI

PRZYSTAWKA:
Koreczki serowe

ZUPA:
Rosół z makaronem
Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE:
Nuggetsy z kurczaka
z bużkami ziemniaczanymi
Naleśniki z owocami

DESER:
Lody owocowe
Kolorowa galaretka

GORĄCY POSIŁEK I:
Mini burgery

GORĄCA KOLACJA II:
Zapiekanka warzywna

BUFETY TEMATYCZNE

BUFET WŁOSKI

55,00 ZŁ / OS MIN 40 OSÓB

Pizza (mini)
Spaghetti
Risotto
Gnocchi
Ravioli
Paluszki grisini
Bruschetta
Grzanki z ricottą i figami
Peperoni ripieni alla siciliana
Focaccia
Fasolka szparagowa
z pistacjowym pesto
Melon owinięty szynką
parmeńską
Deska włoskich serów
Deska włoskich wędlin
{różnego rodzaju – dobrej
jakości}
Oliwki marynowane
Carpaccio z wołowiny podane
z rukolą i parmezanem

BUFET MEKSYKAŃSKI

55,00 ZŁ / OS MIN 40 OS

Tortilla
Chilli con carne
Ceviche
Chiles rellenos
Mole negro
Birra
Salsa verde ze świeżych
tomatillos
Szarpana łopatka wieprzowa
z chipotle (Burrito)
Taco z długo duszoną szarpaną
łopatką wieprzową
Quinoa po meksykańsku
Zupa meksykańska chili
con carne
Zupa meksykańska z batatami,
kurczakiem, soczewicą
Papryki faszerowane kurczakiem,
fasolą i kukurydzą
Tacos z kaczką, mango
i sosem hoisin

BUFET WIEJSKI

40,00 ZŁ / OS MIN 40 OS

Golonka pieczone
Galaretki z nóżek
Kiełbasa wiejska
Szynka wiejska
Kabanosy
Krupniok
Paszтетowa
Boczek pieczony z cebulą
Bigos po staropolsku
Smalec swojski
Bochen chleba wiejskiego
Ogórki małosolny
Baleron
Szynka z beczki
Kiełbasa ze słoika
Śliwki w occie
Paszтет z dziczyzny
Sałatka jarzynowa

ATRAKCJE WESELENE *

FONTANNA ALKOHOŁOWA
FONTANNA CZEKOLADOWA
FOTOBUDKA
NAPIS LOVE
POKAZ SZTUCZNYCH OGNI
POKAZ OGNI FIRESHOW
LODY RZEMIEŚNICZE
ANIAMTOR DLA DZIECI
POKAZ TAŃCA
PROFESJONALNY POKAZ BARMAŃSKI
OBSŁUGA BARMAŃSKA

*ceny ustalane są indywidualnie

Hotel Sylwia
Restauracja

ŚLUB W PLENERZE

Zorganizujemy dla Państwa niepowtarzalną i jedyną w swoim rodzaju ceremonię zaślubin.
W zależności od preferencji Młodej Pary oraz warunków atmosferycznych możemy zaproponować
miejsce wewnątrz hotelu, pięknie przystrojony taras bądź w altanie znajdującej się w naszym
urokliwym parku.

Przysięga małżeńska przy akompaniamencie śpiewu ptaków i nastrojowego szumu drzew na zawsze
pozostanie najpiękniejszym wspomnieniem.

Po uroczystości zapraszamy gości na przyjęcie weselne do restauracji.

OFERTA I

2000,00 ZŁ

Altana ozdobiona woalem
w białym kolorze

Stół dla urzędnika Stanu
Cywilnego
lub Mistrza Cereemonii

Dekoracja stołu Urzędnika

Insignia urzędnicze

30 szt krzeseł
{dodatkowe krzesła 10,00 pln/szt}

Krzesła Pary Młodej ozdobione
kwiatami

Nagłośnienie

Bukiet świeżych kwiatów {1}

Biały dywan 250,00 pln

Dodatkowe dekoracje wg
indywidualnych ustaleń

OFERTA II

2800,00 ZŁ

Altana ozdobiona woalem
w białym kolorze

Stół dla urzędnika Stanu
Cywilnego
lub Mistrza Cereemonii

Dekoracja stołu Urzędnika

Insignia urzędnicze

30 szt złotych krzeseł *
w białych pokrowcach
{dodatkowe krzesła 10,00 pln/szt}

Krzesła Pary Młodej, świadków,
urzędnika dobrane indywidualnie
z kilku propozycji

Nagłośnienie

Cztery kompozycje kwiatowe

Świece w lampionach

Biały dywan 250,00 pln

*krzesła dobrane indywidualnie
do stylu ceremonii

Dodatkowe dekoracje wg
indywidualnych ustaleń

OFERTA III

3100,00 ZŁ

Altana ozdobiona woalem
w białym kolorze

Stół dla urzędnika Stanu
Cywilnego
lub Mistrza Cereemonii

Dekoracja stołu Urzędnika

Insignia urzędnicze

30 szt srebrnych krzeseł chiavari
{dodatkowe krzesła 18,00 pln/szt}

Zewnętrzne krzesła ozdobione
delikatnymi bukietami

Krzesła Pary Młodej,
świadków, urzędnika,
ozdobione białym woalem

Nagłośnienie

Sześć kompozycji kwiatowych
na srebrnych świecznikach

Płatki kwiatów wzdłuż ścieżki
do altany lub biały dywan

Świece w lampionach

Dekoracja kwiatowa
w oknie altany 600,00 pln

Dodatkowe dekoracje wg
indywidualnych ustaleń

INFORMACJE DODATKOWE

HOTEL

Do dyspozycji gości oddajemy 29 w pełni wyposażonych pokoi w tym 2 apartamenty i 2 studia co umożliwia nam zakwaterowanie ok. 62 osób

Śniadania w formie bufetu w sali restauracyjnej
{serwowane do godz. 10:30}
Koszt 30,00 zł/os

Brunch w formie bufetu {min. 20 os}
{10:00-11:30}
Koszt 55,00 zł/os

Ceny noclegu dla gości weselnych:

Pokój dwuosobowy 110,00 zł / os
Pokój trzyosobowy 90,00 zł / os
Pokój czteroosobowy 80,00 zł/os
Dostawka 70,00 zł/os
Zwierzątko 50,00 zł

Doba hotelowa od 14:00 do 12:00

{Apartament oraz 2 pokoje 2 os w prezencie}

DEKORACJE SALI

Sala Bankietowa - maksymalnie 130 osób

Rodzaje stołów:
okrągłe {6 os-10 os}
owalne {10 os -12 os}
prostokątne

Wybór kolorów obrusów:
białe; szare

Wybór rodzajów serwetek:
Materiałowe (białe)
Fizelinowe (dowolny kolor)
Świeczniki szklane
Lustra
Numerki na stoły
Wazony szklane

Sala Restauracyjna- maksymalnie 80 osób

Rodzaje stołów:
okrągłe {6 os-10 os}
prostokątne

Wybór kolorów obrusów:
białe; szare

Wybór rodzajów serwetek:
Materiałowe (białe)
Fizelinowe (dowolny kolor)
Świeczniki szklane
Lustra
Numerki na stoły
Wazony szklane

DEKORACJE DODATKOWE

Obrus w kolorze beżowym - 45 zł / szt
Obrus w kolorze czarnym - 45 zł / szt
Obrus welurowy w kolorze butelkowej zieleni - 65 zł / szt
Podtalerze srebrne, złote 3,00 zł / szt
Podtalerze szklane 12,00 zł / szt
Kolorowe świeczniki od 3,00 zł / szt
Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół gości od 250 zł
Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół prezydencki od 480 zł
Złote / srebrne krzesła - 25 zł / szt.
Dekoracje za Parą Młodą od 450 zł
Rzutnik / ekran / sztaluga są dostępne na życzenie

DO KAŻDEGO PAKIETU WESELNEGO DODATKOWY PREZENT W POSTACI:

Kolacji w pierwszą rocznicę ślubu o wartości 220,00 zł
10% rabatu na organizację przyjęcia okolicznościowego

Hotel Sylwia*
Restauracja**