



Do każdego wesela zorganizowanego w naszym Hotelu
AUTO ZABYTKOWE DO ŚLUBU GRATIS*

**przy weselu powyżej 100 osób*

„(..) i ślubuję ci....”

Najpiękniejszy dzień w życiu wymaga idealnej oprawy...
Niezapomniane chwile pełne wzruszeń i uniesień oraz zabawa do
białego rana tylko w Hotelu Verde****

Z przyjemnością dostosujemy się do Państwa życzeń, gustu oraz
możliwości budżetowych. Przygotujemy wesele, którego niezapomniany
klimat będzie wspominany przez Państwa i Gości jeszcze przez wiele lat.

W sali restauracyjnej ugościmy 130 osób.

W sali bankietowej ugościmy 90 osób.

W sali balowej Cristal, w której Goście zasiadają przy okrągłych stołach,
ugościmy 300 osób.

W cenie Weselnego Menu otrzymują Państwo:

Salę dopasowaną do planowanej liczby uczestników, z uzgodnionym
ustawieniem stołów i parkietem do tańca

Standardową dekorację sali i stołów

Chleb weselny wypiekany przez kucharzy Hotelu Verde****

Ceremoniał powitania Gości weselnych lampką szampana

Apartament dla Nowożeńców z gwarancją późniejszego wymeldowania
następnego dnia do godziny 16⁰⁰ (przy ilości Gości od 60 osób)

Miejsca parkingowe dla Gości

Za dzieci do lat 3 nie ponoszą Państwo dodatkowych opłat.
Za dzieci w wieku 3-14 lat opłata wynosi 50% wartości menu.

Zapraszamy do kontaktu osobistego, mailowego lub telefonicznego.

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl, www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260





Propozycja I

Menu przyjęcia weselnego w Sali Blanco+Negro lub w Restauracji

Menu przyjęcia weselnego w Sali Cristal

Obiad serwowany przez kelnerów

Zupa do wyboru:

Rosół z makaronem
Krem z pomidorów
Tradycyjna zupa grzybowa

Danie główne do wyboru:

Karkówka pieczona z sosem pieczeniowym
Pierś z kurczaka w sosie koperkowym
Schab pieczony w sosie pieczarkowym

Dodatki do obiadu:

Ziemniaki z koperkiem, bukiet surówek

Deser do wyboru:

Lody z ciepłymi malinami i bitą śmietaną
Suflet czekoladowy na ciepło z gałką lodów

Przekąski zimne serwowane na półmiskach:

Mięsa pieczone:

Karkówka szpikowana czosnkiem
Boczek pieczony
Szynka pieczona po cygańsku
Schab ze śliwką





Przekąski inne:

Pasztet wyborny z żurawiną i piklami
Galaretką drobiową
Pomidory pod pierzynką sera żółtego w polewie czosnkowej
Sałatka jarzynowa w szynce ze szparagami
Łosoś z musem chrzanowym
Koreczki caprese

Dodatki:

Piecząwo
Dipy zimne do mięs
Pomidory faszerowane
Świeże warzywa sezonowe

Danie ciepłe do wyboru:

Krokiety z pieczarkami i serem
Szaszłyk drobiowy
Pieczone pałeczki z kurczaka po staropolsku

Danie ciepłe przed północą do wyboru:

Szynka wieprzowa pieczona z barszczem czerwonym (serwowana przez kucharza)
Pieczony łosoś z aromatycznym ryżem (serwowany przez kelnerów)
Golonka wieprzowa z zasmażaną kapustą z barszczem czerwonym (serwowana przez kelnerów)

Danie ciepłe na zakończenie do wyboru:

Żurek z kielbasą
Bigos myśliwski z kielbasą
Strogonow

Pakiet napojów bezalkoholowych:

Kawa i herbata - bez ograniczeń
Woda mineralna, soki owocowe - bez ograniczeń

Jeśli zdecydują się Państwo by obiad był serwowany na półmiskach – dwa rodzaje mięs podawane na stół - należy uwzględnić dodatkową opłatę.

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl, www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260





Propozycja II

Menu przyjęcia weselnego w Sali Blanco+Negro lub w Restauracji

Menu przyjęcia weselnego w Sali Cristal

Przystawka do wyboru:

Tatar z łososia
Melon z szynką parmeńską

Obiad serwowany przez kelnerów:

Zupa do wyboru:

Rosół z makaronem
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym lub grzankami ziołowymi
Tradycyjna zupa grzybowa

Danie główne do wyboru:

Rolada z polędwiczki wieprzowej
Schab pieczony w sosie własnym
Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
Pierś kurczaka z mozzarellą z pesto

Dodatki do obiadu:

Ziemniaki z koperkiem, surówka

Deser do wyboru:

Jogurtowe marzenie
Gorący suflet czekoladowy z gałką lodów
Lody z ciepłymi malinami i bitą śmietaną

Zimne przekąski serwowane na półmiskach

Mięsa pieczone:

Karkówka szpikowana czosnkiem w ziołach
Szynka po staropolsku
Boczek pieczony
Rolada z szynki z kremem chrzanowym
Schab ze szpinakiem

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl, www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260





Przekąski inne:

Pasztet wyborny z żurawiną i piklami
Jaja w sosie tatarskim
Befszyk tatarski
Sałatka jarzynowa
Kabanosy w cieście francuskim
Pomidory pod pierzynką z sera żółtego w polewie czosnkowej

Dodatki:

Wybór pieczywa
Dipy zimne do mięs
Świeże warzywa sezonowe

Danie ciepłe do wyboru:

Krokiety z pieczarkami i serem
Szaszłyk drobiowy
Pałki z kurczaka

Danie ciepłe przed północą do wyboru:

Szynka wieprzowa pieczona z barszczem czerwonym (serwowana przez kucharza)
Pieczony łosoś z aromatycznym ryżem (serwowany przez kelnerów)
Golonka wieprzowa z zasmażaną kapustą z barszczem czerwonym (serwowana przez kelnerów)

Danie ciepłe po północy do wyboru:

Golonka z indyka + warzywa (marchew, kapusta, seler)
Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym
Łosoś z puree z zielonego groszku

Danie ciepłe na zakończenie do wyboru:

Żurek z kielbasą
Zupa krzepka
Strogonow

Pakiet napojów bezalkoholowych:

Kawa i herbata - bez ograniczeń
Woda mineralna, soki owocowe-bez ograniczeń

Jeśli zdecydują się Państwo by obiad był serwowany na półmiskach – dwa rodzaje mięs podawane na stół - należy uwzględnić dodatkową opłatę.

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl , www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260





Propozycja III

Menu przyjęcia weselnego w Sali Blanco+Negro lub w Restauracji

Menu przyjęcia weselnego w Sali Cristal

Przystawka do wyboru:

Pasztet z dziczyzny z sosem Cumberland i marynowanymi grzybkami
Caprese z orzeszkami piniowymi w akompaniamencie świeżych ziół
Małże w szafranowym sosie curry z kokosem

Zupa do wyboru:

Zupa z ostryg z estragonem
Groszkowo-porowa z karmelizowaną brukselką
Krem z zielonego groszku z krewetkami

Danie główne do wyboru:

Perliczka z pomarańczą i rozmarynem
Comber jagnięcy z rabarbarowym sosem
Łosoś z sosem z suszonych pomidorów
Stek z jelenia z sosem czekoladowym

Dodatki skrobiowe do wyboru:

Ziemniaki gratin
Pieczone ziemniaki
Kluseczki francuskie
Risotto z grzybami

Dodatki warzywne do wyboru:

Marchewka karmelizowana
Sałatka z roszpunki
Awokado nadziewane owocami morza





Desery do wyboru:

Suflet czekoladowy z gałką lodów
Krem brulee z sosem truskawkowym
Deser tiramisu z malinami

Przekąski zimne:

Mięsa:

Półmisek mięs pieczystych i wędlin staropolskich
Kaczka w maładze
Pieczony schab w galarecie

Ryby:

Ryba faszerowana w całości
Trio ryb wędzonych na kolorowych sałatach

Sałatki:

Sałatka ze świeżego szpinaku, szynki i suszonych pomidorów
Sałatka ziemniaczana ze słonecznikiem i kaparami

Dania ciepłe do wyboru:

Gulasz z dzika z kluskami śląskimi
Zupa śródziemnomorska
Filet z sarny w sosie borówkowym
Krem zielony z migdałami
Bażant glazurowany
Bażant z grzybami
Przepiórka faszerowana gęsia wątróbką
Zupa myśliwska na dziku

Ciasta do wyboru:

Tiramisu
Sernik orzechowy
Babka szafranowa
Tort migdałowy amaretti
Tort porzeczkowy z bezą
Krucze ciasto z sezamem, kokosem i chałwą
Czekoladowa krajanka z malinami i bitą śmietaną

Dodatkowo płatne:

Tort
Ciasta różne - wypiekane w Hotelowej kuchni
Owoce różne



Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl, www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260



Alkohol:

Wódka

Wino wytrawne czerwone i białe, wino słodkie czerwone i białe

Piwo

Na alkohol udzielamy 50% rabatu od obowiązujących w Hotelu cen.
Zakupiony alkohol nie podlega zwrotowi. Jeżeli w trakcie trwania przyjęcia organizatorzy dokonają dodatkowego zakupu alkoholu będzie on liczony w cenach obowiązujących w Hotelowej Restauracji.

POPRAWINY

Odbývają się w godzinach 12⁰⁰ - 18⁰⁰

Poprawiny tradycyjne:

Poczęstunek i zabawa w sali bankietowej

Dania ciepłe serwowane w bemaarach w formie bufetu szwedzkiego

Żurek

Szaszłyk z drobiu

Bigos myśliwski

Kiełbasa swojska podawana z ostrym sosem pieczeniowym

Karkówka w warzywach

Sałatka grecka

Sosy zimne do dań

Wybór pieczywa

Napoje:

Kawa, herbata - bez ograniczeń

Woda mineralna, soki owocowe-bez ograniczeń

Poprawiny z grillem

Poczęstunek i zabawa w altanie ogrodowej

Żurek

Karkówka z grilla

Kaszanka z cebulą

Kiełbasa swojska

Bigos myśliwski

Sałatka ze świeżych warzyw

Sosy zimne do dań

Wybór pieczywa

Napoje:

Kawa, herbata - bez ograniczeń

Woda mineralna, soki owocowe -bez ograniczeń

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice

e-mail: hotel@verde.pl, www.verde.pl

Telefon kom. 607-900-260





**Zachęcamy Państwa do skorzystania z dodatkowych atrakcji,
które z pewnością uatrakcyjnią ten wyjątkowy wieczór.**

**Szczególnie polecamy fontannę czekoladową, która będzie
wielką atrakcją dla wszystkich Gości.**

FONTANNA CZEKOLADOWA

Jedno-smakowa lub dwu-smakowa

Przepyszna płynna czekolada, wokół której serwowane są krojone świeże owoce
(różne gatunki), a do tego mnóstwo kruchych i słodkich przekąsek.



STÓŁ SEROWY

Dla miłośników sera przygotowaliśmy specjalny stół, na którym znajdą Państwo
różne gatunki sera, a do tego dodatki takie jak krakersy i owoce.

STÓŁ RYBNY

Stół, na którym znajdą Państwo ryby tradycyjnie wędzone, ponadto łosoś
marynowany w koniaku, półmiski ryby po grecku, śledź podawany w trzech
wariantach - w oleju, po kaszubsku i po węgiersku, wspaniała sałatka z tuńczykiem,
a dla amatorów owoców morza - krewetki serwowane na ostro.

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl , www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260



★★★★ HOTEL VERDE

STÓŁ STAROPOLSKI

Stół pełen staropolskich wędlin i kielbas, swojskiej kaszanki, salcesonu i kabanosów, pieczony udziec prosięcy z kością, którego każdy będzie chciał skosztować, a do tego smalec, ogórki kiszane, bochen chleba oraz dodatki.



PIECZONY PROSIAK

Pieczony prosiak nadziewany kaszą i podawany z barszczem czerwonym serwowany przez Szefa Kuchni.



Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl , www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260





OPEN BAR

Na Państwa życzenie jesteśmy również w stanie przygotować open bar pełen kolorowych i atrakcyjnych w formie drinków. Cena uzależniona jest od ilości i rodzaju zamawianych drinków oraz formy podawania.

CANDY BAR

Przebój ostatnich lat. Stół, który zachwyci nie tylko łasuchów, ale także osoby lubiące nowości. Candy Bar to nic innego jak stół pełen słodkości w szklanych naczyniach. Doskonała atrakcja nie tylko dla dzieci, ale i większych łasuchów.



FOTOBUDKA

Imprezowa gratka dla każdego Gościa!

Fotobudka to mobilne studio fotograficzne. Zapewnia rewelacyjną zabawę, potrafi rozkręcić każdą imprezę, z nią nie ma mowy o nudzie. W pakiecie z mnóstwem wypożyczonych gadżetów oraz personalizowaną grafiką drukowaną pod fotografią.

Wspaniały sposób na trwałą pamiątkę z imprezy w postaci zdjęcia.

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl , www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260





MUZEUM AUT ZABYTKOWYCH

Wszystkim Gościom polecamy odwiedzenie Muzeum Aut Zabytkowych, miejsce które nacieszy oczy nie tylko miłośników motoryzacji z dawnych lat.



Ceny atrakcji dodatkowych uzależnione są od ilości osób, a wygląd ustalany jest indywidualnie zgodnie z Państwa preferencjami.

Hotel Verde ****, ul. Koszalińska 1, 76-037 Mścice
e-mail: hotel@verde.pl , www.verde.pl
Telefon kom. 607-900-260

