



**HOTEL VILLA RIVIERA**

***PROPOZYCJA MENU PRZYJĘCIA  
WESELNEGO W ROKU  
2022***



# *Propozycja menu I*

*Staropolskie przywitanie chlebem i solą*

## *Aperitif:*

*Toast lampką wina musującego*

*Przykładowe dania :*

## *Zupa:*

*Bulion po królewsku*

## *Danie główne:*

*Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa) podany na puree marchewkowym*

*z sosem pieczeniowym, ziemniakami oraz zestawem surówek*

*Zestaw 3 Surówek:*

*Marchewka z jabłkiem, Sałatka z buraczków, Surówka wielowarzywna*

## *Kolacja I:*

*Roladka drobiowa nadziewana nadziewana pieczarkami podana z ziemniaczaną gratiną, sosem ziołowo-serowym oraz sałatką wiosenną*

## *Kolacja II:*

*Gulasz wieprzowy Szefa Kuchni- pieczywo*

## *Kolacja III:*

*Barszcz czerwony z kapuśniakiem*

## *Zakąski zimne:*

*Półmisek wędlin i serów 10 dkg/os*

*Galaretką drobiową 50%*

*Roladki z łososia wędzonego z serkiem ziołowym 50%*

*Śledź na sałatce owocowo-warzywnej 50%*

*Schab po warszawsku w galarecie 50%*

*Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 100%*

*3 sałatki: pomidory z mozzarellą, sałatka pieczarkowa, sałatka gyros*

*Pieczywo*

## *Napoje zimne i gorące:*

*kawa, herbata, soki owocowe, Tymbark, Pepsi,*

*woda mineralna - wg potrzeb*

## *Owoce*

*25 dkg/os*



**Cena: 200 zł/os**

## ***Propozycja menu II***

***Staropolskie przywitanie chlebem i solą***

### ***Aperitif:***

*Toast lampką wina musującego*

*Przykładowe dania :*

### ***Zupa:***

*Bulion po królewsku*

### ***Danie główne:***

*Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa) podany na puree marchewkowym z sosem pieczeniowym, ziemniakami oraz zestawem surówek*

### ***Zestaw 3 Surówek:***

*Marchewka z jabłkiem, Sałatka z buraczków, Surówka wielowarzywna*

### ***Kolacja I:***

*Roladka drobiowa nadziewana nadziewana pieczarkami podana z ziemniaczaną gratiną, sosem ziołowo-serowym oraz sałatką wiosenną*

### ***Kolacja II:***

*Polędwiczka nadziewana kurkami podana z sosem myśliwskim, kluskami śląskimi oraz sałatką z czerwonej kapusty*

### ***Kolacja III:***

*Barszcz czerwony z kapuśniakiem*

### ***Zakąski zimne:***

*Półmisek wędlin i serów 10 dkg/os*

*Galaretka drobiowa 50%*

*Roladki z łososia wędzonego z serem ziołowym 50%*

*Śledź na sałatce owocowo-warzywnej 50%*

*Schab po warszawsku w galarecie 50%*

*Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 100%*

*3 sałatki: pomidory z mozzarellą, sałatka pieczarkowa, sałatka gyros*

*Pieczyno*

### ***Napoje zimne i gorące:***

*kawa, herbata, soki owocowe, Tymbark, Pepsi,*

*woda mineralna - wg potrzeb*

### ***Owoce***

*25 dkg/os*



**Cena: 210 zł/os**



## **Propozycja menu III**

**Staropolskie przywitanie chlebem i solą**

**Aperitif:**

*Toast lampką wina musującego*

*Przykładowe dania :*

**Zupa:**

*Bulion po królewsku*

**Danie główne:**

*Duet mięs pieczonych (schab i rolada drobiowa) podany na puree marchewkowym*

*z sosem pieczeniowym, ziemniakami oraz zestawem surówek*

*Zestaw 3 Surówek:*

*Marchewka z jabłkiem, Sałatka z buraczków, Surówka wielowarzynna*

**Deser:**

*Aksamitna Panna Cotta z musem truskawkowym*

**Kolacja I:**

*Roladka drobiowa nadziewana nadziewana pieczarkami podana z ziemniaczaną gratiną, sosem ziołowo-serowym oraz sałatką wiosenną*

**Kolacja II:**

*Polędwiczka nadziewana kurkami podana z sosem myśliwskim, kluskami śląskimi oraz sałatką z czerwonej kapusty*

**Kolacja III:**

*Barszcz czerwony z kapuśniakiem*

**Zakąski zimne:**

*Pólmisek wędlin i serów 10 dkg/os*

*Galaretka drobiowa 50%*

*Roladki z łososia wędzonego z serkiem ziołowym 50%*

*Śledź na sałatce owocowo-warzywnej 50%*

*Schab po warszawsku w galarecie 50%*

*Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym 100%*

*3 sałatki: pomidory z mozzarellą, sałatka pieczarkowa, sałatka gyros*

*Pieczyno*

**Napoje zimne i gorące:**

*kawa, herbata, soki owocowe, Tymbark, Pepsi,*

*woda mineralna - wg potrzeb*

**Owoce**

*25 dkg/os*



**Cena: 220 zł/os**



## **Szanowni Państwo istnieje możliwość złożenia dodatkowych zamówień:**

(podane ceny dodatkowych zamówień mogą ulec zmianie)



**1) Zestaw ciast weselnych - Ciasto 2,5 szt/ os, ciasteczka kruche 10dkg/ os, tort weselny, szyszka jedna na parę - cena wg indywidualnych zamówień**

(w zależności od wielkości szyszki oraz wyglądu i wielkości tortu)



**2) Stół „Chłopskie jadlo” 17 zł/os płyta zimna (dla min 100 os )  
udziec w całości z kością**

kiełbasa wiejska, polędwiczka wędzona, kabanosy, boczek pieczony, paszтет, golonka w galarecie, zajac, szynka wędzona  
ogórek kwaszony, grzybki marynowane, śledź z cebulką  
sos chrzanowy, smalec ze skwarkami, chleb wiejski, twarożek z  
cebulką

**Przekąski gorące:**

bigos podkarpacki 9 zł/porcja

żurek rzeszowski 9 zł/porcja

kaszanka z rusztu z cebulką 7 zł/porcja

szaszłyk wieprzowy 12 zł/porcja

pierogi ruskie, z kapustą porcja 10szt - 16zł



**3) Piwo - beczka 30 litrów – 400zł**



**4) Udziec wieprzowy – na ciepło, krojony przez kucharza, podawany  
z sosem chrzanowym, meksykańskim i z sałatką grecką –16zł/os**



**5) Przystawka serwowana przed obiadem – 15zł/os np.:**

Płatki z polędwiczki wieprzowej z dipem jabłkowo-chrzanowym,  
lekka sałatka

Medaliony z kurczaka, sos francuski, świeże owoce

Pomidory z mozzarellą, rukola, pesto bazyliowe



**6) Fontanna czekoladowa dla 100 -150 osób - 1200zł**

(w tym owoce, ciasteczka, pianki, czekolada 7 kg)

dla 150 -250 osób - 1800 zł



**7) Usługa dodatkowego podświetlenia sali weselnej  
reflektorami RGB: 400 – 700 zł**



**8) Wypożyczenie napisu „LOVE”- 300zł – 400zł**



**9) Możliwość wynajęcia podtalerzy oraz innych akcesoriów  
dekoracyjnych – ceny wg indywidualnych zamówień**



**10) Cooler z lodem na wódkę 30zł/szt**



## *Informacje organizacyjne:*

- *Podstawowy wystrój oraz obsługa kelnerska w cenie!*
- *Nie pobieramy opłaty korkowej za wódkę!*
- *Dla nowożeńców pokój w cenie wesela!*
- *Pokoje hotelowe do 20% rabatu od cennika obowiązującego w danym okresie, ok. 90zł od osoby w pokojach 2,3 osobowych ze śniadaniem*
- *Dzieci od 3 do 10 lat płatne 50% ceny*
- *Ustalanie menu najpóźniej 2 tygodnie przed weselem, zwykle 1 miesiąc przed weselem*
- *Ostateczna liczba gości wg której rozliczamy bez względu na frekwencję na weselu- 7 dni przed weselem*
- *Przy dostarczeniu własnego ciasta i tortu - opłata za serwis 200-300 zł*
- *Przy dostawie własnego ciasta należy przedstawić dowód zakupu z cukierni*
- *Przy dostarczeniu własnego wina, whisky itp. opłata za serwis dodatkowego szkła na osobnym stole 100-300zł*
- *Po zakończeniu przyjęcia weselnego, pozostałe jedzenie wydawane jest do pojemników dostarczonych przez klienta*
- *Warunki rezerwacji:*

*Podpisanie umowy oraz uiszczenie opłaty za rezerwację sali 2000PLN\* / nie podlega zwrotowi w razie rezygnacji z wynajęcia sali/\**

***Zapraszamy !***



***Hotel Villa Riviera\*\*\****

***Al. Sikorskiego 118, 35-304 Rzeszów***

***hotel@villariviera.pl, tel. 17 22 91 346, 17 85 75 850***