



RESTAURACJA I HOTEL MERIDIAN'S



Zapraszamy Państwa do eleganckiej Restauracji Meridian's z niepowtarzalnym klimatem i atmosferą. Restauracja Meridian's to miejsce z ponad dwudziestoletnią tradycją. Nasze doświadczenie pozwala na sprawną, rzetelną, elegancką i miłą obsługę, która sprosta Państwa wymaganiom.. Dbłość o każdy najmniejszy szczegół sprawi że Państwa przyjęcie będzie idealne pod każdym względem. Wszystkie dania przyrządzamy w naszej kuchni pod okiem wybitnego szefa kuchni. Nasz personel dołoży wszelkich starań, aby Państwa przyjęcie weselne pozostawiło w pamięci wszystkich jego uczestników niezapomniane wrażenia. Gwarantujemy organizację przyjęcia na najwyższym poziomie.



Oferujemy Państwu kompleksową organizację przyjęcia, w ramach której zapewniamy:

- wyłączenie lokalu powyżej 70 osób,
- możliwość organizacji ceremonii ślubnej w parku
- menu uzgodnione indywidualnie z organizatorami przyjęcia z załączonych propozycji,
- stoły nakryte białymi obrusami, serwetkami, świecznikami,
- profesjonalną obsługę kelnerską,
- parkiet do tańca,
- profesjonalną scenę z akustyczną muszlą,
- klimatyzowane sale restauracyjne,
- parking hotelowy
- przedstawione koszty obowiązują od 70 osób

Koszty związane z organizacją przyjęcia uzależnione są od indywidualnych preferencji i decyzji, a są to:

- wyżywienie dla osób zatrudnionych na zlecenie organizatora (orkiestra, kamerzysta, fotograf) - 100zł/os.
- ponadstandardowe dekoracje kwiatowe stołów weselnych i bufetów- cena do ustalenia,
- ewentualny wynajem pokrowców na krzesła 6 zł/szt.
- wydruk kart menu i wizytówek wg wybranego wzoru - od 3 zł/szt.

Do Państwa dyspozycji oddajemy wyjątkowe i piękne wnętrza.

- W stylowych wnętrzach naszej restauracji zapewniamy kompleksową organizację uroczystości do 160 osób. Sceneria parku daje Państwu doskonałe możliwości do uwiecznienia tego wyjątkowego wydarzenia na pamiątkowych fotografiach. W aranżacji sal i rozplanowaniu układu stołów pomoże Państwu doświadczony personel.

Do Państwa dyspozycji oddajemy następujące pomieszczenia:

- sala główna – do 70 os.
- sala błękitna – do 36 os.
- sala klubowa – do 22 os.
- sala akwarium – do 14 os.
- bar – do 20 os.
- Taras – 120 os.



MENU

Służymy Państwu radą i pomocą w wyborze i stworzeniu menu na tę wyjątkową uroczystość. Prezentujemy Państwu szeroką gamę dań, które możemy serwować dla Państwa gości. Nasz szef kuchni zadba, aby każde z dań zachwycało nawet najbardziej wymagające podniebienia. Profesjonalna i miła obsługa zadba o to, aby każdy z gości spędził ten czas wyjątkowo miło.



**Przedstawiamy Państwu ofertę organizacji przyjęcia. Oferta jest elastyczna i idealnie dopasowana do potrzeb naszych gości.
Koszt przyjęcia uzależniony jest Państwa wyboru.**

ROPOZYCJA I koszt na osobę 150 zł
Przywitanie chlebem i solą przez rodziców
Życzenia w zielonym otoczeniu
Pokój dla Młodej Pary w prezencie z szklaną niespodzianką

ZUPA

- Rosół z perliczki z kluseczkami,

PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH 1,5 porcji na osobę

- Kotlet de volaille
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem feta,
- Roladki z polędwiczki wieprzowej z suszonymi pomidorami,
- Polędwiczki z dorsza z wędzonką i paprykowym trio,

DODATKI DO DAŃ

- Ziemniaki gotowane z koperkiem,
- Ziemniaki pieczone z ziołami, frytki
 - Pyzy,
- Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią,
 - Zestaw surówek sezonowych,

DESER

- Kawa i herbata dostępna przez całe wesele w bufecie
 - Ciasto ; do ustalenia i rozliczenia



PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PLATERACH LUB W BUFECIE 1,5 porcji na osobę

- Faszzerowana nóżka z kurczaka,
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,
 - Rolada z kurczęcia ze smardzami,
 - Schab z „młodego prosięcia”,
 - Tatar wołowy z dodatkami,
- Schab pieczony z musem chrzanowym,

SAŁATKI

- Sałatka cezar z grzankami,
- Sałatka z warzyw grillowanych z serem feta,
 - Sałatka szopska,
 - Sałatka z brokuł,

Zupa

- Barszcz czerwony,
- Żurek podany z białą kiełbaską,

CIEPŁE PRZEKĄSKI – ŚNIADANIE (wybór do 2 asortymentów) 1 porcja na osobę

- Golonka pieczona po bawarsku z piwem i warzywami,
 - Szaszłyk drobiowy,



PROPOZYCJA II koszt na osobę 199 zł
Przywitanie chlebem i solą przez rodziców
Życzenia w zielonym otoczeniu
Toast winem musującym dla każdego gościa
Pokój dla Młodej Pary w prezencie z szklaną niespodzianką
Pokrowce dla Młodej Pary w prezencie
Nie pobieramy opłaty za własny alkohol i wynajem Sali

ZUPA

- Rosół z perliczki z kluseczkami,

PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH 2,5 porcji na osobę

- Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem feta,
 - Zraz wołowy,
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym,
- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z jabłkami,
- Polędwiczki z dorsza z wędzonką i paprykowym trio,

DODATKI DO DAŃ

- Ziemniaki gotowane z koperkiem,
- Ziemniaki pieczone z ziołami, frytki
 - Pyzy,
- Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią,
 - Zestaw surówek sezonowych,

DESER

- Ciepłe owoce z kulką lodów waniliowych,
- Kawa i herbata dostępna przez całe wesele w bufecie



PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PLATERACH LUB W BUFECIE 2 + 1 porcja

sałatki porcje na osobę

- Faszzerowana nóżka z kurczaka,
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,
 - Rolada z kurczęcia ze smardzami,
 - Schab z „młodego prosięcia”,
 - Roladki z soli ze szpinakiem,
 - Tatar wołowy z dodatkami,
 - Łosoś gotowany w galarecie,
- Schab pieczony z musem chrzanowym,

SALAŃKI

- Sałatka z melona z serem pleśniowym i orzechami,
 - Sałatka cesar z grzankami,
- Sałatka z warzyw grillowanych z serem feta,
 - Sałatka szopska,
 - Sałatka z brokuł,
- Sałatka z indyka z owocami,

Zupa

- Barszcz czerwony z pasztecikiem,
- Żurek podany z białą kiełbaską,

CIEPŁE PRZEKĄSKI – ŚNIADANIE 1 porcja na osobę

- Golonka pieczona po bawarsku z piwem i warzywami,
 - Szaszłyk drobiowy,
- Lub szynka pieczona w całości serwowana przez kucharza



PROPOZYCJA III koszt na osobę 264 zł
Przywitanie chlebem i solą przez rodziców
Życzenia w zielonym otoczeniu
Toast winem musującym dla każdego gościa
Pokój dla Młodej Pary w prezencie z szklaną niespodzianką
Pokrowce dla Młodej Pary w prezencie
Nie pobieramy opłaty za własny alkohol (wódka, wino) i wynajem Sali

STARTER PODANY DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Grillowane warzywa w tempurze podane na sałatce z zielonych listków z sosem mango i chili

ZUPA

- Rosół z perliczki z kluseczkami,
- Krem z zielonego groszku z wędzonym boczkiem i miętą,
- Pomidorowa zupa z pieczonych warzyw z bazyliowym pesto,

PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH 2,5 porcje na osobę

(wybór do 5 asortymentów)

- Zraz wołowy w sosie z suszonymi grzybami,
 - Cielęcina duszona z warzywami.
- Filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą,
- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z jabłkami,
 - Łosoś pieczony na szpinaku,
- Roladki z soli z sosem winnym i pomidorami,

DODATKI DO DAŃ

- Ziemniaki gotowane z koperkiem,
- Ziemniaki pieczone z ziołami lub frytki
 - Pyzy,



- Warzywa grillowane z czosnkiem,
- Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią,
 - Zestaw surówek sezonowych

DESER

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną,
- Czekoladowe ciasto z lodami orzechowymi,
 - Panna cotta z musem malinowym,
- Kawa i herbata dostępna przez całe wesele w bufecie

PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PLATERACH lub w bufecie 2 porcje na osobę + 1 porcja sałatki (wybór do 6 asortymentów)

- Łosoś wędzony z chrupiącymi warzywami,
- Terrine z łososia w wodorostach nori,
 - Tatar z łososia z dodatkami,
 - Łosoś gotowany w galarecie,
 - Roladki z pstrąga w galarecie,
 - Roladki z soli ze szpinakiem,
- Połędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,
- Rostbef pieczony na różowo z serem pleśniowym,
 - Rolada z kurczęcia ze smardzami,
 - Schab z „młodego prosięcia”,
 - Tatar wołowy z dodatkami,
- Schab pieczony z musem chrzanowym,

Tort podany z racami w parku ok godz. 24:00

- Tort do wyboru z katalogu

CIEPŁE PRZEKĄSKI – ŚNIADANIE

- Porchetta - włoska pieczeń wieprzowa podana z kluseczkami gnocchi z masłem szałwiowym i parmezanem
 - Barszcz



ATRAKCJA WIECZORU SERWOWANA PRZEZ KUCHARZY - 40/os.:

- Szyńka wieprzowa pieczona w całości z dodatkami, opiekany ziemniaczkami i sosem chrzanowym – do ustalenia
- Porchetta - włoska pieczeń wieprzowa podana z kluseczkami gnocchi z masłem szałwiowym i parmezanem – 30 zł za osobę
- Smażone pierogi własnego wyrobu serwowane przy gościach według smaków
- Jesiotr wędzony z sałatką koszt do ustalenia
- Stół mięs pieczystych rodzaj do ustalenia
- Wiejski stół z wyrobami z wieprzowiny złotnickiej z własnym chlebem pieczonym, smalcem i ogórkami – ok. 1200 zł
- Jesiotr wędzony w całości
- Patera owoców 2 kg - 35 zł,

Dodatkowo:

- Tort do wyboru z katalogu – koszt do ustalenia
- Talerzykowe za własny tort- do ustalenia
- Korkowe w przypadku wniesienia własnego alkoholu – w zależności od asortymentu , ustalamy indywidualnie

Służymy Państwu pomocą w ustaleniu menu,

Jacek Kurczaba

Manager Hotelu

Tel: 690 828 118