

MERIDIAN'S RESTAURANT HOTEL

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..

Dbalność 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 doloży 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:

- *wylącznieść 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 doskonale 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 161 zł
*Przywitanie chlebem i solą przez rodziców
Życzenia w zielonym otoczeniu
Pokój dla Młodej Pary w prezencie*

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**

- Faszerowana nóżka z kurczaka,
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,
 - Rolada z kurczęcia z grzybami
 - Schab z sosem tatarskim
- Schab pieczony z musem chrzanowym,

SALATKI

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

Zupa

- Barszcz czerwony,

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

- Golonka gotowana z białą kapustą
 - Szaszłyk drobiowy,
 - Pikantne pałeczki z kurczaka
- Wieprzowina pieczona w sosie własnym



PROPOZYCJA II koszt na osobę 213 zł
Przywitanie chlebem i solą przez rodziców
Życzenia w zielonym otoczeniu
Toast winem musującym dla każdego gościa
Pokój dla Młodej Pary
Pokrowce dla Młodej Pary w prezencie
Nie pobieramy opłaty za własny alkohol, tort i wynajem Sali
Niespodzianka dla Pary Młodej

ZUPA

- Rosół z perliczki z kluseczkami,
- Zupa z pomidorów i pieczonych warzyw z bazyliową oliwą

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, lub z sosem z zielonego pieprzu
 - Pieczone luzowane udko kaczki z sosem śliwkowym
- Polędwiczki z dorsza z wędzonką i paprykowym trio, lub szczupak z sosem kaparowym

DODATKI DO DAŃ

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

DESER

- Bezy z malinami i 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 wybór do 5 smaków**

- Faszerowana nóżka z kurczaka,
- Indyk z owocami i sosem cumberland
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,
 - Rolada z kurczęcia z grzybami
 - Vitello tonnato
 - Schab pieczony z musem chrzanowym,
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i jajkiem
 - Tatar wołowy z dodatkami,
 - Łosoś gotowany w galarecie,
- Pstrąg wędzony z konfiturą z czerwonej cebuli

SALAŃKI

- Sałatka z melona z serem pleśniowym i orzechami,
 - Sałatka cesar z grzankami,
 - Sałatka szopska,
- Caprese z pieczonymi pomidorkami cocktailowymi
 - Buraki z kozim serem i orzechem włoskim
 - Grillowana cukinia z serkiem bazyliowym
- Quesadilla z chorizo, cheddarem i salsą pomidorową
 - Grissini , pieczywo, masło

Zupa

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

CIEPŁE PRZEKĄSKI – ŚNIADANIE 1 porcja na osobę

- Golonka pieczona po bawarsku z piwem i warzywami,
- Szaszłyk lulakebab, śliwki w boczku, skrzydełka na ostro,
 - Pikantne paleczki z kurczaka
 - Karkówka pieczona w całości



PROPOZYCJA III koszt na osobę 289 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,
 - Zupa grzybowa
- Krem z dyni z babciną zacierką

PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH 2,5
porcje na osobę
(wybór do 5 asortymentów)

- Zraz wołowy w sosie z suszonymi grzybami,
 - Poliki wołowe na czerwonej konfiturze
 - Cielęcina duszona w białych warzywach
 - Kotlety a' la saltimbocca
 - Filet z kurczaka z salsą pomidorową
- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z jabłkami,
 - Łosoś pieczony na szpinaku,
 - Sandacz smażony na sposób polski
 - Szczupak w sosie kaparowym
 - Sznyceł wiedeński z cytryną

DODATKI DO DAŃ

- *Ziemniaki gotowane z koperkiem,*
- *Ziemniaki pieczone z ziołami lub frytki*
 - *Pyzy, szagówki, kluski śląskie*
- *Warzywa grillowane z czosnkiem,*
- *Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią,*
 - *Zestaw surówek sezonowych*
 - *Zestaw sałat sezonowych*

DESER

- *Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną,*
- *Bezy z malinami i kulką lodów waniliowych*
- *Czekoladowe ciasto z lodami orzechowymi,*
 - *Panna cotta z musem malinowym,*
 - *Lody waniliowe z ciepłymi malinami,*
 - *Zestaw małych deserków,*
- *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,*
- *Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,*
- *Rostbef pieczony na różowo z serem pleśniowym,*
 - *Rolada z kurczęcia z grzybami*
 - *Tatar wołowy z dodatkami,*
- *Schab pieczony z musem chrzanowym,*
 - *Carpaccio wołowe,*
 - *Vitello tonnato*

- *Schab pieczony z musem chrzanowym,*
- *Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i jajkiem*

- *Salatka z melona z serem pleśniowym i orzechami,*
 - *Salatka cesar z grzankami,*
 - *Salatka szopska,*
- *Caprese z pieczonymi pomidorkami cocktailowymi*
 - *Buraki z kozim serem i orzechem włoskim*
 - *Grillowana cukinia z serkiem bazyliowym*
- *Quesadilla z chorizo, cheddarem i salsą pomidorową*
 - *Grissini , pieczywo, masło*

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 szalwiowym i parmezanem*
 - *Bigos na czerwonym winie, dziczyźnie i suszonych owocach*
- *Szynka pieczona w całości podana z kapustą i pieczonymi ziemniakami*
 - *Barszcz*
 - *Gulaszowa*
 - *Żurek*

ATRAKCJA WIECZORU SERWOWANA PRZEZ KUCHARZY

- *Szynka wieprzowa pieczona w całości z dodatkami, opiekanymi ziemniaczkami i sosem chrzanowym – do ustalenia*
- *Porchetta - włoska pieczeń wieprzowa podana z kluseczkami gnocchi z masłem szalwiowym i parmezanem – 30 zł za osobę*
- *Jesiotr w całości pieczony z sałatką z kopru włoskiego koszt do ustalenia*
- *Stół mięs pieczystych, gęsiną, kaczka, świnia i dziczyzna rodzaj do ustalenia*
- *Wiejski stół z wyrobami z wieprzowiny złotnickiej z własnym chlebem pieczonym, smalcem i ogórkami – ok. 1200 zł*
- *Patera owoców 2 kg - 45 zł,*
- *Sushi przygotowywane przy gościach asortyment do ustalenia*
- *Bufety zimne, ciepłe i słodkie*

Dodatkowo:

- *Tort do wyboru z katalogu – koszt do ustalenia*
- *Talerzykowe za własny tort- do ustalenia w zależności od oferty*
- *Korkowe w przypadku wniesienia własnego alkoholu – w zależności od asortymentu, ustalamy indywidualnie od 0 zł*
- *Możliwość zorganizowania zaślubin w parku*
- *Możliwość zorganizowania kompleksowej dekoracji*
- *Możliwość wynajmu auta np. Duży Fiat, Polonez, Audi lub inne modele
Koszt samochodu przy organizacji wesela w Restauracji Hotelu Meridian's 500 zł pozostałe wynajęcia od 1500 zł*

***Służymy Państwu pomocą w ustaleniu menu,
Jacek Kurczaba
Manager Restauracji i Hotelu
Tel: 690 828 118***

*M*ERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL