

# OFFERTA

WESELNA

*Najpiękniejszy początek  
Waszej wspólnej drogi...*



HOTEL RESTAURACJA

37-514 Tuczempy, ul. Gościńska 1  
Tel. 781-212-016, 781-210-212

[www.zajazd-polonez.pl](http://www.zajazd-polonez.pl), [info@zajazd-polonez.pl](mailto:info@zajazd-polonez.pl)



## OFERTA WESELNA ZAWIERA

- Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Toast winem musującym dla wszystkich gości
- Promocyjne ceny na nocleg dla gości w dniu uroczystości
- Nocleg dla Młodej Pary w komfortowym pokoju z wydłużoną dobą hotelową
- Śniadanie dla Nowożeńców, na życzenie serwowane w pokoju
- Eleganckie nakrycia stołów, wybór kolorystyki obrusów i innych akcentów
- Promocyjne ceny na kompozycje kwiatowe
- Przygotowanie sali w układzie stołów biesiadnych
- Powyżej 150 osób dodatkowa sala nieodpłatnie
- Bezkosztowy serwis schłodzenia i roznoszenia wódki weselnej
- Możliwość ekspozycji swoich trunków, nalewek, na stole tematycznym
- Osobne menu obiadowe dla dzieci
- Osobne menu dla wegan lub wegetarian
- Nielimitowany pakiet napoi chłodzących
- Bufet kawowy
- 50% zniżki dla dzieci w wieku 4- 10 lat
- 10% zniżki dla obsługi
- Tarasy oraz ogród z alejkami
- Możliwość zorganizowania ślubu w plenerze
- Bezpłatny parking
- Plac zabaw dla dzieci
- Profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska
- Opieka i doradztwo w całym procesie przygotowań

W **Hotelu Polonez** wyróżniamy 2 pakiety weselne, na bazie których stworzymy wymarzone wesele dopasowane do waszych potrzeb. Proponowane Pakiety zawsze można rozszerzyć o dodatkowe usługi i dodatkowe atrakcje dla Gości.

## Pakiet I

- Przywitanie wszystkich gości lampką wina musującego
- Uroczysty obiad dwudaniowy: zupa, danie główne
- Deser- wykrojenie tortu dostarczonego przez Parę Młodą
- Przystawki zimne : sześć rodzajów
- Sałatki warzywne: dwa rodzaje na stół szwedzki, jedna na stoły weselne
- Domowe wędliny na stole szwedzkim
- I Kolacja ciepła pełna
- II Kolacja ciepła pełna
- III Kolacja ciepła płynna
- Świeże owoce na stole szwedzkim lub na stołach
- Osobne menu obiadowe dla dzieci
- Osobne menu dla wegan lub wegetarian
- Soki i lemoniada w dzbankach, woda z cytryną, woda gazowana, oraz napoje gazowane bez limitu
- Bufet kawowo-herbaciany

### Oferta cenowa 2025

295zł/os. październik- kwiecień

310zł/os. maj-wrzesień

290zł/os. piątki-niedziele\*\*

**\*ceny za pakiet obowiązują przy zamówieniach powyżej 100 osób**

**\*\* daty za wyjątkiem terminów specjalnych\* świątecznych**



# Pakiet II

- Przywitanie wszystkich gości lampką wina musującego
- Uroczysty obiad dwudaniowy: zupa, danie główne
- **Deser**
- Przystawki zimne/sześć rodzajów
- Sałatki warzywne/ trzy rodzaje \*
- Domowe wędliny na stole szwedzkim
- I Kolacja ciepła pełna
- II Kolacja ciepła pełna
- III Kolacja ciepła III płynna
- **IV Danie ciepłe- Gorący kociołek na stole szwedzkim**
- Świeże owoce na stole szwedzkim lub na stołach
- Wykrojenie tortu dostarczonego przez Parę Młodą
- **Stół Słodki- ciasta i deserki smakowe na stole szwedzkim**  
**/ dwie porcje na osobę**
- Osobne menu obiadowe dla dzieci
- Osobne menu dla wegan lub wegetarian
- Soki i lemoniada w dzbankach, woda z cytryną, woda gazowana, oraz napoje gazowane bez limitu
- Bufet kawowo-herbaciany

## Oferta cenowa 2025

320zł/os. październik- kwiecień

335zł/os. maj-wrzesień

315zł/os. piątki-niedziele\*\*

*\*ceny za pakiet obowiązują przy zamówieniach powyżej 100 osób*

*\*\* daty za wyjątkiem terminów specjalnych\* świątecznych*



# Menu Weselne

*z podanych propozycji należy wybrać jedną opcję*

## Zupa

Rosół z makaronem

Bulion z jarzynami i kołdunami litewskimi

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

## Danie główne

Polędwica pieczona/ roladka drobiowa faszerowana pieczarkami/

ziemniaki puree/ sos pieczeniowy/

buraczki kandyzowane na ciepło

*\*w sezonie letnim serwujemy młode ziemniaczki*

Polędwiczką faszerowaną/ medaliony z indyka/

gratin ziemniaczany z beszamelem/ puree selerowe/

parowane warzywa/ sos kurkowy

Surówki warzywne

Coleslaw

Marchewka z porem

Buraczki z chrzanem

Selerowa z rodzynkami

## Deser

Tort okolicznościowy Państwa Młodych \* od klienta

Lody firmowe/owoce/bita śmietana/ sos czekoladowy

Panna Cotta/sos malinowy/bita śmietana

Torcik owocowo-waniliowy/ sos truskawkowy



# Dania wegetariańskie

Krem pomidorowy z grzaneczkami ziołowymi  
Krem z warzyw sezonowych

Kotleciki z kaszy gryczanej/sos pieczarkowy/ surówki  
Makaron pene/ warzywa/ sos śmietanowy

## Dania dla dzieci *dzieci do 10 lat*

Pomniejszona porcja dania głównego  
*lub propozycje poniżej do wyboru*

Nugetsy drobiowe/ frytki/ ketchup/  
surówka z marchewki

Kotlecik drobiowy w lekkiej panierce/  
ziemniaki puree/ marchewka z groszkiem

## Przystawki na stoły *sześć rodzajów do wyboru*

- Tartaletki wytrawne / musy smakowe
- Roladki z szynki/ mus chrzanowy
- Galaretki drobiowe
- Stripsy drobiowe w cieście piwnym/sos słodko-ostry
- Rolada serowa z pieczarkami
- Mini wrapy z tortilli/ sałata/ szynka/ ser
- Kulki serowe panierowane w trzech smakach  
/z salami/ łososiem/ rafaello z orzechami
- Rolsy z twarogiem/ łososiem i paluszkami krabowymi
- Roladki z cukinii/ pasta z orzechami
- Mini croissanty/ humus/ plastry buraka/rukola
- Mini croissanty/ salami/ ser pleśniowy/ mus paprykowy
- Wątróbki w otulinie bekonowej

Półmisek zakąsek bezmięśnych *opcjonalnie -kalkulacja dla jednej osoby*

- Roladki z cukinii z pastą orzechową
- Pieczarki faszerowane warzywami/ posypka ziołowa z krakersów/ser/
- Kulki Rancini panierowane
- Szaszłyki warzywne grillowane, ser tofu



## Wachlarz swojskich wędlin *Stół szwedzki*

*/ z domowej wędzarni/*

- Kiełbasa wiejska
- Szyńka swojska
- Polędwica sopocka
- Szyńkowa z pieprzem

## Sałatki warzywne *jeden rodzaj na stoły , dwie na stół szwedzki*

- Sałatka jarzynowa/gotowane warzywa/ jajko/ jabłko/ ogórek kiszony/ cebula/ majonez
- Sałatka z brokułami/świeże warzywa/sos czosnkowo-jogurtowy/ prażona cebulka
- Sałatka pieczarkowa/marynowane pieczarki/groszek / ogórek kiszony/ jajko/ majonez/
- Sałatka włoska / makaron pene/ szpinak blanszowany z czosnkiem/ pomidorki słoneczne/ pesto
- Sałatka z makaronem orzo/ kurczak grillowany/ ogórek/ seler naciowy/ majonez
- Sałatka z selera marynowanego/ szynka/ser/ kukurydza/ ananas/ majonez
- Sałatka grecka/ sałata/ świeże warzywa/ ser typu feta/ oliwki/ sos winegret
- ZIELONY KĄCIK / różne sałaty zielone/ świeże warzywa / oliwki/ dodatki / sos winegret/ sos czosnkowy

## Kolacje ciepłe *dwie kolacje talerzowe serwowane do stołów*

- Kurczak w sosie curry/ ryż pilaw/ sałatka tajska z ogórków
- Roladka drobiowa panierowana /szynka-ser/ grandine makaronowe/ surówka z kapusty pekińskiej
- Podudzia faszerowane w otulinie bekonowej/ kluski gnocci / sos pesto pomidorowe/ sałatka z rukoli
- Filet drobiowy z sosem cytrynowym/ ryż z jarzynami/ surówka z pekińskiej /sos winegret
- Karkówka wolno pieczona/ sos kminkowy/ gratin ziemniaczano-brokułowy / puree z kapusty czerwonej
- Gicz pieczona/ mix kasz jęczmienna i gryczana/ sos chrzanowym/ kapusta zasmażana
- Łosoś w cieście francuskim / kiszona kapusta/ sos śmietanowo- paprykowym
- Dorsz z patelni / sos cytrynowy/ czarna soczewica/ szpinak z czosnkiem



## Kolacje bezmięsne

- Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
- Tagliatelle z pesto bazyliowym
- Pierogi z serem i kleksem śmietanowym
- Rizotto z warzywami /ser żółty
- Cukinia faszerowana z posypką z krakersów

## Kolacja popłódnocna

- Krem paprykowo - warzywny
- Tradycyjny barszcz czerwony  
z dodatkiem / 2 rodzaje do wyboru
- krokiet mięsny
- krokiet /warzywa/szynka/ser
- bułeczka krucho drożdżowa z kapustą
- pasztecik mięsny
- pierożek kebabowy z czarnuszką



## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA DO PAKIETÓW WESELNYCH



### Stół szlachecki

- SZYNKA PIECZONA W LIŚCIACH KAPUSTY
- PIECZONA KARKÓWKA Z CZOSNKIEM
- KORONA Z PIECZONYCH ŻEBEREK
- PASZTET Z DZICZYZNĄ
- SOSY DO MIĘS
- PÓLMISEK ŚLEDZI Z CEBULĄ I PAPRYKĄ
- PÓLMISEK ŚLEDZI Z SAŁATKĄ BURACZANĄ
- PSTRĄGI BIESZCZADZKIE PIECZONE
- PASZTET Z TUŃCZYKA
- SMALCZYK Z CEBULĄ
- OGÓRKI KISZONE LUB SEZONOWO MAŁOSOLNE
- DESKA SERÓW
- PROZIAKI Z CZOSNKOWYM MASEŁKIEM I TWAROŻKIEM
- KARTOFLAK Z BOCZKIEM
- SWOJSKI CHLEB

\*Stół szlachecki przygotowujemy w dwóch wersjach cenowych do 120 osób i powyżej 120 osób

# Popularne dodatki

Na ciepło:

- Żeberka pieczone w glazurze miodowej
- Pierogi opiekane 2zł/ szt. minimum 240 szt.

**CIEPŁY KOCIOŁEK /do wyboru/**

- Bigos myśliwski
- Flaczki wołowe
- Zupa gulaszowa
- Zupa cygańska z filetem
- Zupa meksykańska z fasolką
- Żurek z kiełbasą

Na zimno:

- Udziec pieczony z chrzanem
- Pieczony udziec z dzika z chrzanem
- Wyroby z dziczyzny:kiełbasa, pasztet, szynka, pieczeń
- Beczka piwa 20 L
- Piwa butelkowe, tradycyjne, smakowe, zero%

*\*lokal zastrzega sobie wyłączność na serwis piwa*

Na słodko:

- Fontanna czekoladowa/ 4 kg/ z owocami
- Patera owoców w belgijskiej czekoladzie
- Słodki Stół Deserowy z Cukierni Amorek
- Tort weselny z Cukierni Amorek
- Paczki Słodkie Podziękowanie

Drink Bar *Serwis drinków przygotowanych z naszymi alkoholami i serwowanych przez barmana*

- Tequila Sunrise
- Mohito
- Sex on the Beach
- Cuba Libre
- Aperol Spritz
- Gin & Tonic
- Whiskey z Colą



# Cukiernia „Amorek“

Chętnie przedstawię państwu ofertę słodkich deserów, ciast i torów z naszej firmowej CUKIERNI AMOREK

OTO NIEKTÓRE PROPOZYCJE

- Deserki monoporcje różne smaki
- Lolipopsy
- Cakepopsy
- Mini torciki
- Bezy z serkiem mascarpone i owocami
- Cannoli z kremem pistacjowym
- Makaroniki
- Tatra : słony karmel, malinowa, cytrynowa
- Włoskie ciasteczka z kremem cytrynowym
- Sernik z wiśniami okrągły
- Tarteletki z owocami
- Rurki z kremem waniliowym i czekoladowym
- Orzeszki z kremem i marmoladą
- Ciasteczka kruche
- Wafelki z karmelem

[www.cukierniaamorek.pl](http://www.cukierniaamorek.pl)    tel.796 210 210, 781 212 016

## Zaślubiny w ogrodzie

Ślub w ogrodzie to wspaniały pomysł, który tworzy romantyczną i naturalną atmosferę. Ślub jest nie tylko formalnym aktem, ale również symbolicznym połączeniem waszych serc i dusz. To jest ten moment, kiedy zaczynacie wspólną podróż przez życie jako małżeństwo, dzieląc ze sobą radości i wyzwania, które przynosi świat.

Niech nasze piękne otoczenie, profesjonalizm i zaangażowanie sprawią, że Wasz ślub będzie momentem, na którym skupicie się tylko i wyłącznie na sobie i na miłości, która Was połączyła.

## Poprawiny weselne

Poprawiny weselne zawsze są miłym gestem dla najbliższej rodziny oraz gości którzy przyjechali na ślub z daleka. Może to być tylko wspólny obiad lub kolejny wieczór wspólnej biesiady z zupełnie nowym menu i odmiennymi zakąskami.



# NASZE PRZESTRZENIE BANKIETOWE

SALA BALOWA – 160 miejsc

SALA BALOWA i SALA KOMINKOWA – 230 miejsc



KARCZMA POLANKA – 130 miejsc



# Hotel Polonez

Hotel Polonez oferuje 26 komfortowych pokoi hotelowych łącznie 60 miejsc noclegowe, a w rozszerzeniu o dostawki- dodatkowo 8 miejsc noclegowych. Dla państwa gości weselnych w dniu wesela oferujemy zniżkę 10 % od cennika hotelowego

Oferujemy:

- 2 pokoje De Lux
- 19/2-osobowe
- 3/3-osobowe
- 2/4-osobowe

DOBA HOTELOWA

od 14:00 Wyjazd do 12:00

\*zapytaj o możliwość wcześniejszego zakwaterowania w dniu wesela!

WARUNKI POBYTU DZIECI

Dzieci do lat 6 śpiące na łóżku rodziców, nocują bezpłatnie.

Dzieci do lat 10 śpiące na oddzielnych łóżkach 60zł

Łóżeczko dziecięce 50zł

## Udogodnienia

- Śniadanie wliczone w cenę
- Bezpłatny parking
- Całodobowa recepcja
- Winda osobowa
- Łóżeczko dla dziecka
- Deska do prasowania i żelazko
- WI FI w całym obiekcie
- Restauracja z barem
- Przestrzeń zielona
- Tarasy
- Klimatyzacja w większości pokoi
- Plac zabaw dla dzieci



## To powinieneś wiedzieć!

- Warunkiem rezerwacji wybranego terminu jest podpisanie UMOWY WESELNEJ oraz wpłata zadatku na poczet rezerwacji 3000zł
- Szczegóły dotyczące wesela ustalamy na spotkaniu indywidualnym najlepiej na miesiąc przed wydarzeniem
- Listę osobową gości, którzy będą korzystać z noclegów, należy dostarczyć do dwóch tygodni przed weselem – **po wcześniejszej** rezerwacji pokoi
- Ostateczną liczbę gości weselnych należy zgłosić nie później jak 6 dni przed wydarzeniem
- Rozliczenie kosztów całkowitych obowiązuje do dwóch dni po zakończeniu usługi

**\*Cena może wzrosnąć maksymalnie o 10% w stosunku rok do roku , a oferta menu może różnić się w asortymencie od opisanej.**

## Sala

- Nasze sale są klimatyzowane
- Obiekt uiszcza opłatę ZAKS
- Sala Balowa minimum frekwencyjne 100 maksimum 230 osób
- Karczma Polanka minimum frekwencyjne 50 maksimum 130 osób
- Poniżej określonej wyżej liczby gości – cena ustalana indywidualnie i może ulec powiększeniu
- W obiekcie funkcjonuje alarm przeciwpożarowy, którego czujniki skutecznie wykrywają zadymienie. Załączenie alarmu z przyczyny niewłaściwego zachowania może odłączyć zasilanie prądu

## Usługodawcy

- Produkty dostarczone z zewnątrz mogą być przyjęte przez lokal wyłącznie po okazaniu paragonu zakupu. Ze względu na bezpieczeństwo przyjmujemy wyłącznie produkty, które zostały wyprodukowane w podmiotach podlegających zasadom sanepidu dotyczących produkcji, przechowywania i transportu produktów spożywczych
- Pokazy pirotechniczne/fajerwerki, fire-show/ winne być przeprowadzone wyłącznie przez podmioty mające wymagane prawem zezwolenie.
- Inne usług zewnętrzne wymagające dodatkowego serwisu w lokalu / Drink-Bar, ułożenie słodkiego stołu, podłączenie do prądu dmuchanej zjeżdżalni, duże napisy Ledowe itp./ mogą spowodować pobranie adekwatnej opłaty.



SALA KOMINKOWA I BALOWA





