

Hotel „Pańska Góra”, ul. Krakowska 1, 43-600 Jaworzno
Tel/fax +48 32 6150150, tel. kom. 606210976,883314100
www.panskagora.pl, e-mail: hotel@panskagora.pl

Oferta weselna 2020 standard - 190zł/os. brutto

CENA OBOWIĄZUJE PRZY STAWCE VAT 8% i 23%

Obiad

Bulion z makaronem ryżowym i warzywami (podawany w bulionówce)
Konfitowane udko z kurczaka z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem i surówką z czerwonej kapusty z jabłkiem

Desery: Tort weselny (rodzaj do wyboru – ok. 15dag/os.)
Wybór ciast (około 20dag/os.)

Zimna płyta

- wybór wędlin z hotelowej wędzarni
- wybór serów żółtych i dojrzewających,
- mięsa pieczone w plastrach (schab, karczek),
- filet drobiowy w galarecie ,
- śledź po kaszubsku,
- jajka z sosem tatarskim,
- sałatka sycylijska ,
- sałatka grecka,
- pikle (papryka, pieczarki, ogórki konserwowe)
- pieczywo.

I Kolacja (jedna pozycja do wyboru): Bigos staropolski, Rolada drobiowa z ciecierzycą i orzechami z dodatkami , Kotlet schabowy z dodatkami.

II Kolacja (jedna pozycja do wyboru): Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym, Żurek śląski po myśliwsku z kurkami , Forszmak

Napoje ciepłe /kawa, herbata/ i zimne /soki owocowe, mineralna gazowana i niegazowana, pepsi, 7up, mirinda/ bez ograniczeń ilościowych.

Pozostałe warunki dotyczące oferty standard:

- przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą,
- sala wynajęta do 12h,
- wystrój Sali (kwiaty, kolorowe serwetki, woale) gratis,
- korkowe płatno 10zł/os. lub zakup w Hotelu alkoholu w bardzo atrakcyjnej cenie,
- owoce sezonowe na paterach – dopłata 5zł/os.
- rabat na noclegi dla Gości weselnych w wysokości 10% od cen standardowych

Hotel „Pańska Góra”, ul. Krakowska 1, 43-600 Jaworzno
Tel/fax +48 32 6150150, tel kom. 606210976, 883314100
www.panskagora.pl, e-mail: hotel@panskagora.pl

Oferta weselna 2020 lux – 230zł/os. brutto
CENA OBOWIĄZUJE PRZY STAWCE VAT 8% i 23%

Obiad

Krem z zielonego groszku z chipsem z bekonu (podawany w bulionówce)
Mięsa na paterach: rolada śląska, schab ze śliwką, pierś z kurczaka faszerowana serem lazur i szpinakiem, w łącznej ilości 150% liczby Gości
Kluski śląskie, ziemniaki z wody, sos pieczeniowy, zestawy surówek lub bukiet sałat

Desery: Tort weselny (rodzaj do wyboru – ok. 15dag/os.
Wybór ciast i ciasteczek (około 20dag/os.)

Zimna płyta

- wybór wędlin z hotelowej wędzarni
- marynowane mięsa pieczone w plastrach,
- pasztet z marchewki
- polędwiczka z brokułami w galarecie
- wędzona kaczka z twarożkiem i owocami
- śledź po meksykańsku,
- pikle (papryka, pieczarki, ogórki konserwowe)
- sałatka wiejska z serem i szynką
- sałatka brokułowa z serem fetą
- pieczywo.

I Kolacja (jedna pozycja do wyboru): Zrazy w sosie myśliwskim z szarymi kluseczkami i burakami marynowanymi, Udziec wieprzowy pieczony w całości z dodatkami (dane serwowane na sali); Dorsz na puree ziemniaczanym z surówką z kiszonej kapusty.

II Kolacja (jedna pozycja do wyboru): Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem, Żurek śląski z jajkiem i kiełbasą, Pikantny Bogracz wołowy z grzanką.

Napoje ciepłe /kawa, herbata/ i zimne /soki owocowe, mineralna gazowana i niegazowana, pepsi, 7up, mirinda/ bez ograniczeń ilościowych.

Pozostałe warunki dotyczące oferty lux:

- przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- rabat na noclegi dla Gości weselnych w wysokości 15% od cen standardowych
- apartament na noc poślubną dla Państwa Młodych w prezencie,
- sala wynajęta do 12h,
- wystrój Sali (kwiaty, kolorowe serwetki, woale) gratis,
- korkowe płatne 10zł/os., lub zakup w Hotelu alkoholu w bardzo atrakcyjnej cenie

- owoce sezonowe na paterach – dopłata 5zł/os

Hotel „Pańska Góra”, ul. Krakowska 1, 43-600 Jaworzno
Tel/fax +48 32 6150150, tel kom. 606210976, 883314100

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

Oferta weselna 2020 exclusive – 255zł/os. brutto

CENA OBOWIĄZUJE PRZY STAWCE VAT 8% i 23%

Obiad

Bulion z kaczki z pierożkami (podawany w bulionówce)

Mięsa na paterach (w zestawie: rolada śląska, pieczeń z szynki, pierś z kurczaka zapiekana serem, kotlet de Volaille) w łącznej ilości 200% liczby Gości

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, sos pieczeniowy, zestawy surówek

Desery: Tort weselny (rodzaj do wyboru – ok. 15dag/os.
Owoce, wybór ciast i ciasteczek (około 20dag/os.)

Zimna płyta

- marynowane mięsa pieczone w plastrach,
- wybór wędlin z hotelowej wędzarni,
- galantyna drobiowa faszerowana kaczą wątróbką i orzechami
- domowy pasztet z grzybami,
- terrina z dorsza na zimno,
- śledź w marynacie korzennej
- wytrawne babeczki z pieczarkami zapiekane serem,
- pikle (papryka, pieczarki, ogórki konserwowe)
- sałatka brokułowa z serem i słonecznikiem,
- sałatka z tuńczykiem, jajkiem i oliwkami,
- pieczywo.

I Kolacja (jedna pozycja do wyboru): Staropolski bigos z grzybami leśnymi i suszoną śliwką, Pilaw azjatycki, Polędwiczka w sosie kurkowym z dodatkami.

II Kolacja (jedna pozycja do wyboru): Wołowina na czerwonym winie z warzywami; Boeuf Stroganoff z wołowiny. Gołąbki w sosie pomidorowym.

Napoje ciepłe /kawa, herbata/ i zimne /soki owocowe, mineralna gazowana i niegazowana, pepsi, 7up, mirinda/ bez ograniczeń ilościowych.

Pozostałe warunki dotyczące oferty exclusive:

- przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- rabat na noclegi dla Gości weselnych w wysokości 20% od cen standardowych
- sala wynajęta do godz. 8.00 dnia następnego,
- toast na wejście Gości winem musującym gratis,
- alkohol własny (z polską banderolą) lub zakup w Hotelu alkoholu w bardzo atrakcyjnej cenie,
- wystrój Sali (kwiaty, kolorowe serwetki, woale) gratis
- apartament dla Państwa Młodych na noc poślubną gratis (do 15.00 dnia następnego)

- możliwość wykonania sesji zdjęciowej w Parku Hotelowym.- przy przyjęciu weselnym o wartości powyżej 30.000zł (tylko gastronomia, bez noclegów!) rabat na przyjęcie weselne w wysokości 10%.