

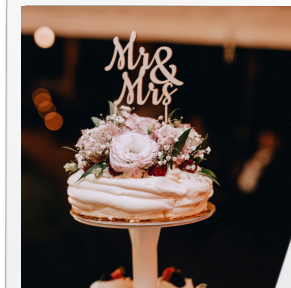
Oferta Weselna

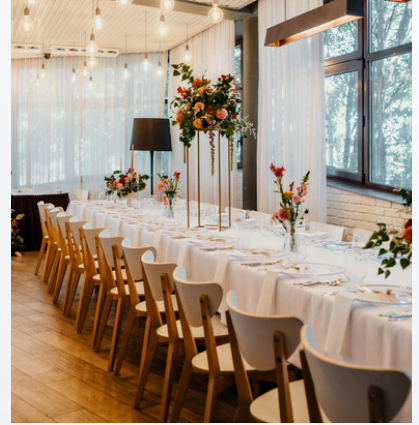
Oferta Weselna

26

26

HW HOTEL
WOJCIECH





Wyjątkowa przestrzeń na organizację uroczystości

położona w samym sercu Puszczy Augustowskiej.
Zachwyca kameralnym położeniem i eleganckim stylem.

W tym miejscu magia trwa cały rok.
Idealne warunki do zorganizowania przyjęcia, z wyjątkową kuchnią.



Poczuj magię...



Lokalizacja

Trzygwiazdkowy Hotel Wojciech mieści się w niezwykle malowniczej i spokojnej okolicy. Zapach lasu i przepiękny widok na jezioro Białe pozwoli w pełni wypocząć, z dala od codziennego zgiełku i szumu miast.





Pakiety weselne zawierają

Pakiety weselne zawierają

wyjątkowe menu
tradycyjne powitanie chlebem i solą
toast winem musującym
nocleg w luksusowym apartamencie dla Pary Młodej
butelkę wina musującego w apartamencie
10% rabatu na kolejne imprezy rodzinne



Pakiet I

Pakiet I

Zupa
Danie gorące

Bufet zimny
/do wyboru 5 przekąsek/

Bufet Słodki
/do wyboru 2 ciasta i
3 słodkie przekąski/

Cena za osobę 340 zł

Pakiet II

Pakiet II

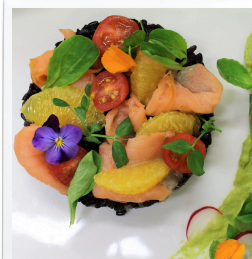
Zupa
Danie gorące
Deser

Bufet zimny
/do wyboru 7 przekąsek/

Bufet Słodki
/do wyboru 2 ciasta i
3 słodkie przekąski/

II danie gorące serwowane
do stołów
II zupa
serwowana do stołów

Cena za osobę 440zł



Pakiet III

Pakiet III

Przystawka
Zupa
Danie gorące
Deser

Bufet zimny
/do wyboru 9 przekąsek/

Bufet Słodki
/do wyboru 2 ciasta i
4 słodkie przekąski/

Bufet gorący
/do wyboru 3 dania
oraz 3 dodatki/
II zupa
serwowana do stołów

Cena za osobę 540 zł

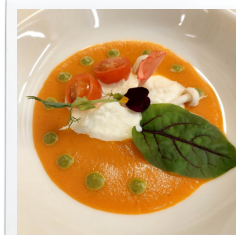
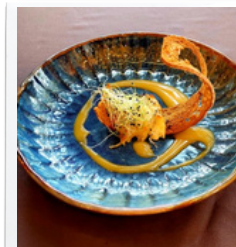
Przystawki serwowane

Przystawki serwowane

Rostbef wolnogotowany z marynowaną gruszką,
rukolą, musztardą i chrzanem

Tatar z buraka ze śledziem i creme fraiche

Mus z łososia w koszyczku z krewetką



Zupy I

Zupy I

Rosół drobiowy z makaronem

Zupa cebulowa z serem korycińskim

Rosół z kaczki z pierożkami

Krem z pomidorów z kremową mozzarellą i
emulsją z bazylii 🌿

Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

Krem buraczano-malinowy 🌿

Krem z grzybów leśnych z oliwą truflową 🌿

Krem z dyni 🌿

Zupy II

Zupy II

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Flaki wołowe z chorizo

Kwaśnica na wędzonym żebrze

Strogonow wołowy z podgrzybkami

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dania główne serwowane

Dania główne serwowane

Troć na cytrynowym risotto
z sosem kaparowo-koperkowym

Łosoś grillowany z warzywami z pesto ziołowym

Sandacz pieczony w boczku z sosem wiśniowym,
szparagami i puree ziemniaczanym

Udo kaczki z sosem jeżynowym i jabłkiem
na ziemniaczanym puree

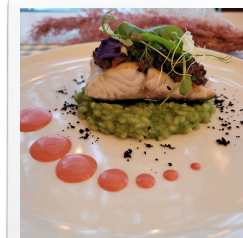
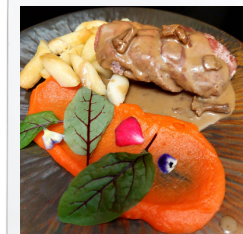
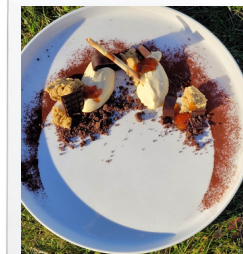
Polędwiczka wieprzowa w pistacjach z musem z selera,
sosem porto i ziemniaczanym gratin

Rolada z indyka ze szpinakiem i gorgonzolą z sosem
czosnkowym, fasolką szparagową w boczku
i puree ziemniaczanym

Zraz wołowy z sosem grzybowym, kluskami śląskimi
i buraczkami

Risotto z grzybami 🌿

Bakłażan faszerowany warzywami i pieczonym tofu 🌿



Desery serwowane

Desery serwowane

Tiramisu

Fondant czekoladowy

Bananowa monoporcja z
czekoladowym karmelem
i owocami sezonowymi

Dania dziecięce

Dania dziecięce

Rosół z makaronem

Pomidorowa

Nugetsy z frytkami i mizerią

Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym
i surówką z kapusty

Frytki z okonia z ziemniakami opiekаныmi
i mini marchewką

Sałatki

Sałatki

Grecka 🌿

Z szarpaną kaczką, żurawiną i marynowanymi kurkami

Z kurczakiem, sosem koktajlowym i brzoskwinią

Cezar z kurczakiem

Cezar z krewetkami i sosem mango-jogurt

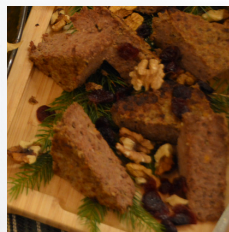
Z połędwiczką wieprzową z vinegretem ziołowym

Brokułowa

Z serem korycińskim, gruszką, orzechami i żurawiną 🌿

Wiosenna z sosem vinegret i pestkami dyni 🌿

Caprese z olejem bazyliowym 🌿



Pasztesy

Pasztesy

Z dziczyzny z borowikiem i orzechami laskowymi

Wieprzowy ze śliwką

Z kaczki z żurawiną

Wielowarzywny 🌿

Rolady *Rolady*

- Z kurczaka z żurawiną
- Z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem feta
- Z boczku z nutą czosnku niedźwiedziego
- Z karkówki z suszonymi owocami
- Szpinakowa



Mięsne *Mięsne*

- Paleta mięs z własnej wędzarni
- Paleta mięs pieczystych
- Galareta z nóżek wieprzowych i golonki
- Tatar wołowy z marynowanymi borowikami
- Tatar z jelenia
- Tymbaliki drobiowe
- Quiche z boczkiem, cebulą i pieczarkami

Rybne *Rybne*

Tatar ze śledzia

Śledź na sałatce Waldorf

Śledź po japońsku

Śledź z cebulą i jabłkiem

Carpaccio z łososia z majonezem wasabi
z awokado

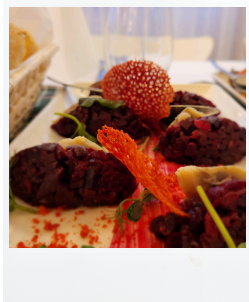
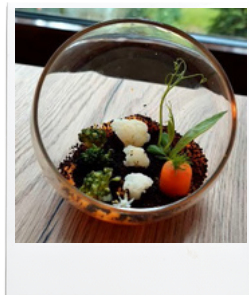
Tartaletki z musem z wędzonych ryb

Ryba po grecku

Ryba w occie

Tatar z łososia

Szczupak faszerowany



Warzywne *Warzywne*

Carpaccio z pieczonego buraka
z serem kozim

Frittata z cukinii z pomidorami suszonymi
i oliwkami

Tarta z burakiem z serem kozim
i konfiturą z cebuli

Dania gorące w bufecie

Dania gorące w bufecie

Zraz z karkówki z żurawiną, camembertem,

orzechem włoskim i sosem borowikowym

Roladki ze schabu z serkiem topionym

i ogórkiem kiszonym w panko

Lin w śmietanie

Filet z kurczaka z sosie śmietanowym

z czosnkiem i suszonym pomidorem

Pstrąg pieczony z sosem kaparowym

Sandacz z sosem cytrynowym

Żeberka z sosem BBQ

Kotlet devolay

Skrzydółka z sosem słodkie chili

Nugetsy

Roladki ze schabu w szynce parmeńskim

w sosie balsamico

Pierogi :

*z kaczką i żurawiną

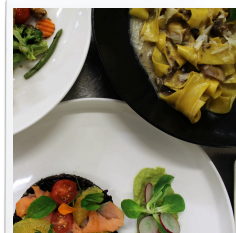
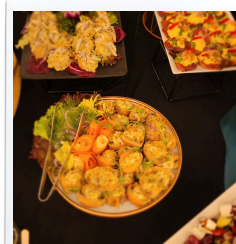
*ziemniaczane

*z sandaczem

*z burakiem i wędzonym twarogiem 🌿

*z jeleniem

*z kapustą i grzybami 🌿



Dodatki

Dodatki

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki po polsku

Puree ziemniaczane

Kopytka

Kluski śląskie

Ziemniaki w mundurkach w ziołach

Warzywa na parze

Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem

Mini marchewki

w sosie śmietanowo-czosnkowym

Ryż

Kasza pęczak

Kaszotto z grzybami

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z buraków

Surówka z marchwi i jabłka

Surówka wiosenna z vinegret

Buraki na gorąco z czosnkiem i śmietaną

Mizeria

Ciasta z własnej cukierni

Ciasta z własnej cukierni

Karpatka
Sernik królewski
Sernik z brzoskwiniami
Snikers
Czekoladowo-makowe
Leśny mech
Pychotka z czarną porzeczką
Rolada gruszkowa
Malinowa chmurka
Krówka



Słodkie przekąski

Słodkie przekąski

Ptysie
Panacotta z malinami
Tartaletki z kremem cytrynowym
Cannoli z ricottą
Rurki z kremem budyniowym
Mus truskawkowy
Mus czekoladowy
Krem czekoladowy z owocami sezonowymi
Tiramisu
Owoce sezonowe

Stół wiejski

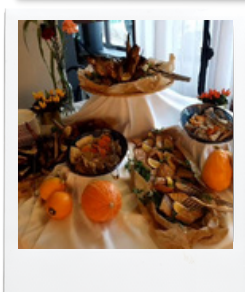
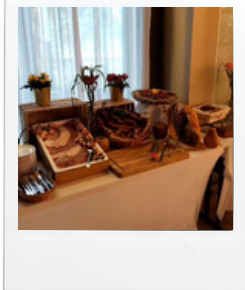
Stół wiejski

Na ciepło

Kartacze
Pierogi z dziczyzną
Pierogi z sandaczem
Babka ziemniaczana
Kiszka ziemniaczana
Żeberka w kapuście
Sielawa smażona

Na zimno

Ryby wędzone/pstrąg,sielawa,sum,sieja,węgorz/
Wędliny
Kiełbasa
Salceson
Galaretka z nóżek wieprzowych
Smalec
Chleb
Paszтет staropolski
Ogórki kiszane



Stół wiejski

Stół wiejski

Mix

Ryby wędzone/pstrąg,sielawa,sum,sieja,węgorz/
Wędliny
Kiełbasa
Smalec
Ogórki kiszane
Chleb

Kartacze
Pierogi z dziczyzną
Pierogi z z sandaczem
Babka ziemniaczana z kurkami
Kiszka ziemniaczana z żurawiną
Kibiny

na ciepło + 60 zł/osobę

na zimno + 50 zł/osobę

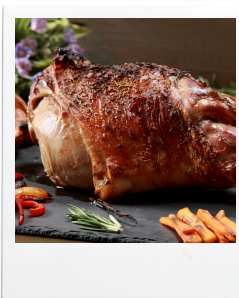
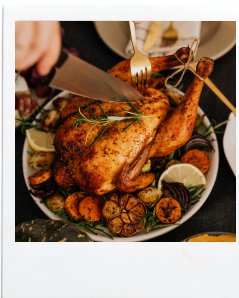
mix + 75 zł/osobę

Stacja kucharska na sali

Stacja kucharska na sali

Pieczony indyk z paszą perłową
i grillowanymi warzywami
/ok. 7-8kg/ - 2000 zł

Pieczona szynka wieprzowa
z kapustą zasmażaną
z borowikami i śliwką wędzoną
podana z kaszą gryczaną ze skwarkami
/ok. 10 kg/ - 2250 zł



Pakiety napoi

Pakiety napoi

Pakiet podstawowy - w cenie przyjęcia
woda mineralna
soki owocowe /jabłko, pomarańcza/
kawa, herbata

Pakiet napoi dodatkowych - 30 zł/osobę
Napoje gazowane /CocaCola, Fanta, Sprite/

Pakiet alkoholi - 140zł/osobę
Wina domu / białe i czerwone/
Wódka Stumbras
Piwa Browaru Mazurskiego



Ślub w plenerze *Ślub w plenerze*

Magiczna ceremonia ślubna w otoczeniu natury i najbliższych - na to pozwala nam wyjątkowe położenie oraz malownicza sceneria Hotelu*** Wojciech w Augustowie.

Jeżeli marzysz o niezapomnianym ślubie w plenerze znalazłeś idealne miejsce.

Koszt 500 zł





Dekoracje *Dekoracje*

Podstawowe dekoracje: żywe kwiaty, świece, serwetki zawarte są w cenie przyjęcia.

Materiałowe serwety bankietowe - 4zł/sztuka

Napis LED /Miłość, LOVE, serce itp./ - od 500 zł

Ścianka za Parą Młodą - indywidualna wycena

Dekoracje kwiatowe - indywidualna wycena

Karty menu, winietki - indywidualna wycena

Upominki dla gości - indywidualna wycena





Dodatkowe atrakcje

Dodatkowe atrakcje

Animatorka

DJ

Bar / Pokaz barmański

Fotobudka

Atrakcje wyceniane indywidualnie





Organizacja poprawin

Organizacja poprawin

Poprawiny nad brzegiem jeziora
w wersji grillowej lub regionalnej.

Koszt już od 150 złotych/osobę

W cenie nocleg dla Pary Młodej w apartamencie.



Oferta Weselna

Oferta Weselna



Agata Kulbacka
Kierownik Hotelu
i Gastronomii

+48 515055768
a.kulbacka@hotelwojciech.pl

HW HOTEL
WOJCIECH

Hotel*** Wojciech w Augustowie

ul. Wojciech 8
16-300 Augustów

