

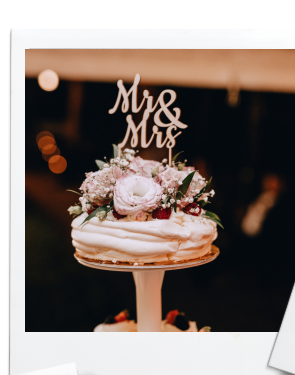
Oferta Weselna

Oferta Weselna

24

24

fw 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
łączącą w sobie smaki polskie i hiszpańskie .



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
niespodziankę dla Pary Młodej
10% rabatu na kolejne imprezy rodzinne



Pakiet I

Pakiet I

Zupa
Danie gorące

Bufet zimny
/do wyboru 7 przekąsek/

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

Cena za osobę 335 zł

Pakiet II

Pakiet II

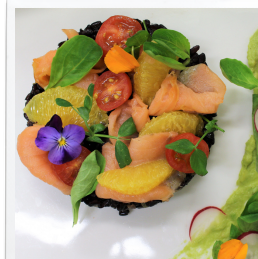
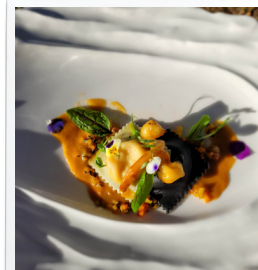
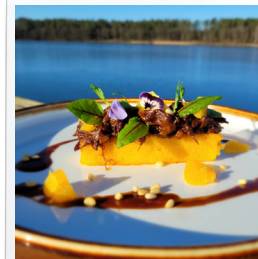
Zupa
Danie gorące
Deser

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 430 zł



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 550 zł

Przystawki serwowane

Przystawki serwowane

Mini tataki z łososia z mango na sałatce wakame

Krewetka w tempurze z sosem rouille

Ekler z musem z białego sera i suszonymi

pomidorami 🌿

Mini sałatka z chrupiącymi ciasteczkami z kozim

serem 🌿

Tatar z krewetek z mango

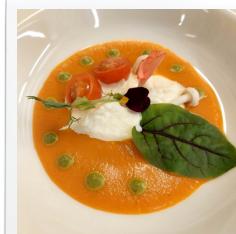
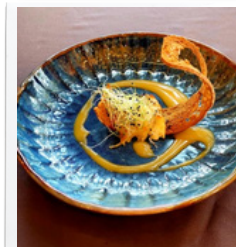
Ceviche z sandacza z limonką i awokado

Ciasto francuskie z wędzonym bakłażanem, serem
korycińskim i dżemem pomidorowym 🌿

Mini tatar roll z jelenia

Runo leśne 🌿

Tatar z buraka ze śledziem i jogurtem greckim



Zupy I

Zupy I

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z serem korycińskim

Rosół z kaczki z pierożkami

Krem z groszku z krewetkami

Krem z pomidorów z kremową mozzarellą i

emulsją z bazylii 🌿

Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

Krem z buraka 🌿

Krem ziemniaczany z grzybami i oliwą truflową 🌿

Krem z dyni 🌿

Zupy II

Zupy II

Żurek

Flaki

Bogracz z dzika

Strogonow z podgrzybkami

Barszcz z pasztecikiem 🌿

Dania główne serwowane

Dania główne serwowane

Filet z jesiotra z tapenadą na risotto ze szpinakiem

Łosoś grillowany z warzywami z nutą imbiru

Sandacz z konfitowanymi pomidorami

i białymi szparagami

Filet z morszczuka z sosem z krewetek z soczewicą beluga

Udo kaczki z wiśniami i jabłkiem

na ziemniaczanym puree

Policzki wieprzowe z sosem z czerwonego wina

Ligawa wołowa z sosem własnym i suszonymi owocami

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym

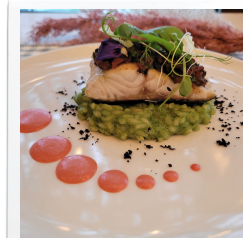
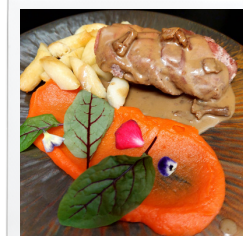
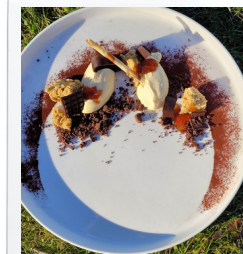
na grzybowym parmentier

Pierś z indyka z sosem z suszonymi pomidorami

Cannelloni xxl ze szpinakiem i sosem z serem pleśniowym 🌿

Risotto z grzybami 🌿

Bakłażan faszerowany warzywami i serem feta 🌿



Desery serwowane

Desery serwowane

Tiramisu

Kokos-chia-mango

Zupa z czerwonych owoców z lodami

śmietankowymi

Fondant czekoladowy

Pina colada

Mouse jogurtowy z mascarpone z

czerwonymi owocami

Lody waniliowe z sosem malinowym

Dania dziecięce

Dania dziecięce

Rosół z makaronem

Pomidorowa

Nugetsy z frytkami i mizerią

Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym
i surówką z marchii

Sałatki

Grecka 🌿

Z szarpaną kaczką, żurawiną i marynowanymi kurkami

Z łososiem z pomarańczą

z sosem jogurtowo-koperkowym

Nicejska

Cezar z kurczakiem

Z polędwiczką wieprzową z sosem słodkie chili

Z brokułami, serem feta i chipsami z boczku

Wiosenna z sosem winegret i pestkami dyni 🌿

Z wędzonym kurczakiem

Caprese z olejem bazyliowym 🌿

Z roast beef i sosem musztardowo-miodowym



Pasztety

Z dziczyzny z żurawiną

Drobiowy z sosem chrzanowym

Rybny z sosem tatarskim

Cielęcy z migdałami

Z soczewicy 🌿

Rolady

Rolady

- Z kurczaka z żurawiną
- Z kurczaka z pistacjami
- Z łososia ze szpinakiem
- Z karkówki z jajkiem, wędzoną papryką i oliwkami
- Mozaika drobiowa
- Z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem mozzarella
- Z sandacza
- Buraczana ze śledziem
- Z cukinii z ciecierzycą 🌿
- Mini roladki z łososia z serem, koprem i suszonymi pomidorami



Mięsne

Mięsne

- Paleta mięs z własnej wędzarni
- Galareta z nóżek wieprzowych i golonki
- Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
- Tatar z jelenia
- Carpaccio wołowe z parmezanem i rukolą
- Tymbaliki drobiowe
- Roast beef z kaparami, piklami i reduccia z mięsem
- Quiche z boczkiem, cebulą i pieczarkami

Rybne *Rybnie*

Tatar ze śledzia

Śledź na sałatce Waldorf

Śledź z jabłkiem i burakiem

Śledź z cebulą i jabłkiem

Carpaccio z łososia z majonezem z awokado

Tartaletki z musem z wędzonych ryb

Ryba po grecku

Ryba w occie



Warzywne *Warzywnie*



Carpaccio z pieczonego buraka

z serem korycińskim

Frittata z cukinii z pomidorami suszonymi

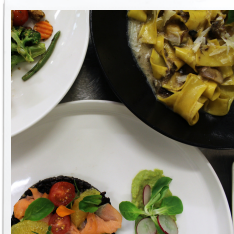
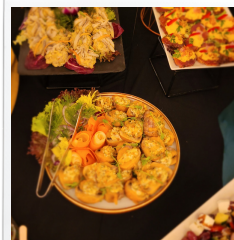
i oliwkami kalamata

Tarta z burakiem i serem feta

Dania gorące w bufecie

Dania gorące w bufecie

Zraziki ze schabu z panchettą i ogórkiem
Bitki wieprzowe z kurkami
Karkówka z sosem pieczarkowym
Lin faszerowany warzywami z sosem z białego wina
Boef Strogonoff
Filet z kurczaka z sosem musztardowym
Pstrąg pieczony z sosem migdałowym
Sandacz z sosem kurkowym
Żeberka z sosem BBQ
Kotlet devolay
Miruna z sosem ratatouille
Hamburgery
Skrzydółka z sosem słodkie chili
Nugetsy z sosem BBQ
Pierogi ruskie 🌿
Pierogi z mięsem
Pierogi smażone ze szpinakiem i łososiem



Dodatki

Dodatki

Ziemniaki opiekane
Ziemniaki po polsku
Puree ziemniaczane
Kopytka
Kluski śląskie
Ziemniaki w mundurkach
Warzywa na parze
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Mini marchewki glazurowane
Ryż
Kasza pęczak
Kaszotto z grzybami
Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraków
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchwi i jabłka
Sałata z warzywami
Mizeria

Ciasta z własnej cukierni

Ciasta z własnej cukierni

Brownie z malinami

Sernik królewski

Sernik z brzoskwiniami

Snikers

Sernik nowojorski

Duet z makiem

Czekoladowe

Marchewkowe

Malinowa dolina



Słodkie przekąski

Słodkie przekąski

Ptysie

Panacotta z malinami

Tartaletki z kremem cytrynowym

Tartaletki snikers

Mus truskawkowy

Mus czekoladowy

Mus kawowy

Krem czekoladowy z malinami

Tiramisu

Owoce

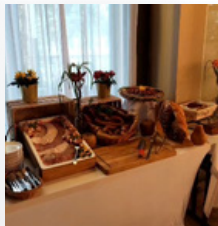
Stół wiejski *Stół wiejski*

Na ciepło

Kartacze
Pierogi z dzika
Pierogi z burakami
Babka ziemniaczana
Kiszka ziemniaczana
Żeberka w kapuście
Sielawa smażona

Na zimno

Ryby wędzone/pstrąg, sielawa, sandacz/
Wędliny
Kiełbasa
Salceson
Galaretkę z nóżek wieprzowych
Smalec
Chleb
Pasztet staropolski
Ogórki kiszane



Stół wiejski *Stół wiejski*

Mix

Ryby wędzone/pstrąg, sielawa, sandacz/
Wędliny
Kiełbasa
Smalec
Ogórki kiszane
Chleb

Kartacze
Pierogi z dzika
Pierogi z buraka
Babka ziemniaczana
Kiszka ziemniaczana

na ciepło + 60 zł/osobę

na zimno + 50 zł/osobę

mix + 60 zł/osobę

Stacja kucharska na sali

Stacja kucharska na sali

Prosiak pieczony z kaszotto

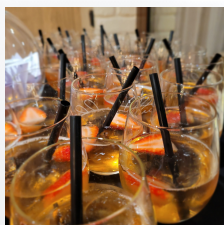
/ok.10kg/ - 1800 zł

Pieczony łosoś

/ok. 3kg/ - 800 zł

Pieczona szynka wieprzowa z kapustą

/ok. 3kg/ - 750 zł



Pakiety napoi

Pakiety napoi

Pakiet podstawowy - w cenie przyjęcia

woda mineralna

soki owocowe /jabłko, pomarańcza/

kawa,herbata

Pakiet napoi dodatkowych - 20 zł/osobę

Napoje gazowane /CocaCola, Fanta, Sprite/

Pakiet alkoholi - 100 zł/osobę

Wina domu / białe i czerwone/

Wódka Bocian

Piwa /Lech,Tyskie/



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 - 3zł/sztuka

Napis LED /Miłość, LOVE, serce itp./ - od 300 zł

Ścianka za Parą Młodą - od 300 zł

Dekoracje kwiatowe - indywidualna wycena

Karty menu, winietki - indywidualna wycena

Upominki dla gości - indywidualna wycena





Dodatkowe atrakcje

Dodatkowe atrakcje

Fontanna czekoladowa

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 100 złotych/osobę

W cenie nocleg dla Pary Młodej w apartamencie.



Oferta Weselna

Oferta Weselna



Agata Kulbacka
Kierownik gastronomii

+48 515055768
a.kulbacka@cezar.eu

**HOTEL
WOJCIECH**

Hotel*** Wojciech w Augustowie

ul. Wojciech 8
16-300 Augustów

