













**Menu okolicznościowe – Przyjęcie weselne w Restauracji Kawelin - 280 zł /os.**



**Menu:**

**Bufet przekąsek zimnych ( 400 g / os.)**



-  Mini brioche z musem twarogowym i łososiem
-  Sery z owocami i bakaliami
-  Tatar wołowy z marynatami
-  Wędliny kuchni Kawelin
-  Mix rolad
-  Sałatka z kozim serem/ owoce
-  Sałatka Cezar z kurczakiem grillowanym/ sos anchois/warzywa
-  Krewetki w panco/ dip słodko-ostry
-  Mix pasztetów z dipami
-  Tortilla z kurczakiem/ sos tysiäca wysp/ warzywa
-  Pierozki samosa/ sos jogurtowy z miętą
-  Pieczywo

**Dania gorące serwowane :**



**Zupa – 300 ml/os. ( Prosimy o wybór jednej pozycji )**

-  Krem z białych warzyw / oliwa koperkowa/ migdały
-  Rosół wołowo- drobiowy/ domowy makaron

**1 Danie serwowane - 480 g/os. ( Prosimy o wybór jednej pozycji )**

-  Udko kaczki /purre ziemniaczane z paloną marchwią /sos śliwkowy/jabłko karmelizowane
-  Policzki wieprzowe/podgrzybki/kluski śląskie/karmelizowany burak



**2 Danie serwowane - 480 g/os. ( Prosimy o wybór jednej pozycji )**

-  Indy w pietruszce/ sos z suszonych grzybów/ arancini z lubczykiem/ dziki brokuł
-  Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej/ sos demiglace/ puree koperkowe/ marchew brunoise

**Na koniec.....**

-  Barszcz z krokietem

**Opcje vege do wyboru : 480 g/os.**

-  Gnocchi z cukinią/ pesto z rukoli/ migdały/ pomidorki koktajlowe
-  Kopytka vege /kurki/trufle

**Napoje gorące i zimne bez limitu:**

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i Woda mineralna

Proponujemy dania serwowane w półmiskach jako danie dodatkowe : 300 g/os.

Półmisek dla 6 osób – ok. 2 kg : ( babka ziemniaczana/kiszka ziemniaczana/pierogi z mięsem/pierogi z serem/kartacze/ziemniaki opiekane/zeberka/ogórek kiszony ) - **30 zł/os.**

---

**Informacje i zamówienia:**

**Martyna Murawska**

Z-ca Managera

kom.:515069175

[m.murawska@kawelin.pl](mailto:m.murawska@kawelin.pl)

**Informacje i zamówienia:**

**Katarzyna Tamiola**

Specjalista ds. cateringu

kom.:661 530 573

[catering@casablanca-catering.pl](mailto:catering@casablanca-catering.pl)

Proponujemy dodatkowo zestawy bufetu słodkiego :

**Zestaw nr 1 – 12 zł/os.**

Ciasta ( sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe ) - 120g/os.

**Zestaw nr 2 – 18 zł /os.**

Ciasta ( sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe ) / owoce filetowe/ tartaletki słodkie - 150g/os.

**Zestaw nr 3 - 34 zł/os.**

Ciasta ( sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe ) / ciasteczka –min. 4 rodzaje / owoce filetowe/ Tarta lemon curd z bezą włoską/ ciasto z białą czekoladą i żurawiną/ tartaletki słodkie – 250 g/os.

Dodatkowe opcje ( zgłoszenie - 5 dni przed realizacją )

Tort , min. 3 kg **-95 zł/kg** – smaki do wyboru :

- Biała czekolada/ truskawki
- Czekolada/ wiśnie
- Śmietanka/ wanilia/ jagoda

Sernik baskijski , min. 2,5 kg – **110 zł/kg**

Marcinek truskawkowy , min. 2,5 kg – **90 zł/kg**

**Szczegóły rezerwacji :**

- Czas trwania uroczystości – ok. 8 h max. do 3:00
  - Pokój Superior dla Pary Młodej – w cenie przyjęcia ( dotyczy organizacji przyjęcia przy ilości min. 50 osób )
  - Przedłużenie imprezy – każda następna godzina po godz. 3:00 za dodatkową opłatą – 500 zł/h
  - Tort - jest możliwość dostarczenia własnego tortu tylko i wyłącznie na podstawie podpisanego oświadczenia o wnoszeniu własnego asortymentu – druk dostępny w Restauracji
  - Alkohol- jest możliwość dostarczenia własnego alkoholu – pobieramy opłatę w wysokości 20 zł/os.
- Jeśli ilość osób wynosi powyżej 40 osób stawka ustalana jest indywidualnie.  
Proponujemy skorzystanie z naszych specjalnych cen bankietowych na alkohol.  
-Parking – przed budynkiem Hotelu jest ogólnodostępny parking ( bezpłatny w weekendy )  
Dysponujemy parkingiem monitorowanym w podziemiu Hotelu – opłata 45 zł/samochód/doba  
Oferta ważna od 1.02.24 r.

**Realizacja** - na podstawie zamówienia/umowy

Możliwość korekty zamówienia do 3 dni przed realizacją, do 10% zakładanych ilości Gości

**Podane ceny zawierają vat**

**Płatność dla Gości indywidualnych** – wpłata zadatku – 30 % szacunkowej ceny ( w momencie rezerwacji ) lub na konto

Nr konta: 54 1020 1332 0000 1902 0746 7782 ( prosimy o opis : Imię i nazwisko , opłata za rezerwację w RK - data wydarzenia ), pozostała kwota w dniu realizacji lub wg uzgodnień

Po zaksięgowaniu wpłaty zadatku rezerwacja traktowana jest jako potwierdzona

**Płatność dla Firm** – wpłata 30% szacunkowej ceny na podstawie wystawionej proformy, po zaksięgowaniu wpłaty rezerwacja jest traktowana jako potwierdzona

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt, jeśli chcecie Państwo skorzystać z usług hotelowych - wynajęcie pokoju dla swoich Gości – proszę pytać o szczegóły

---

**Informacje i zamówienia:**

**Martyna Murawska**

Z-ca Managera

kom.:515069175

[m.murawska@kawelin.pl](mailto:m.murawska@kawelin.pl)

**Informacje i zamówienia:**

**Katarzyna Tamiola**

Specjalista ds. cateringu

kom.:661 530 573

[catering@casablanca-catering.pl](mailto:catering@casablanca-catering.pl)