

Oferta Weselna

Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie ofertą Anatra Restaurant. Dołożymy wszelkich starań, aby tak ważny dzień, jak dzień Waszego Ślubu stał się piękną, niezapomnianą historią oraz abyście mogli wracać do nas z przyjemnością jako miejsca pełnego ciepła i sentymentu.

Oferta weselna Anatra Restaurant:

- sala do 120 osób w pełni klimatyzowana,
- menu skomponowane indywidualnie,
- obiekt z pięknym, dużym ogrodem,
- możliwość zorganizowania ceremonii zaślubin w naszym ogrodzie – usługa dodatkowo płatna obejmująca dekorację, stół, krzesła, namiot
- kominek w restauracji na zimowe wieczory,
- możliwość aranżacji restauracji przez personel, lub firmę zewnętrzną wg. własnego uznania,
- możliwość organizacji tradycyjnego powitania chlebem i solą,
- możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej na profesjonalnym polu golfowym w Golf Przytok Resort – usługa dodatkowo płatna,
- taras ze stolikami,
- baza noclegowa dla Gości weselnych - ceny z rabatem,
- luksusowy apartament dla pary młodej - W PREZENCIE!*
- toast szampanem na powitanie Gości -W PREZENCIE!*
- winietki na białym papierze -W PREZENCIE *lub we własnym zakresie,
- możliwość wyświetlenia prezentacji multimedialnej,
- możliwość organizacji grilla w naszym ogrodzie podczas poprawin.

Nasi Goście cenią sobie indywidualne i elastyczne podejście, masz pomysł na organizację swojego wesela – chętnie pomożemy, doradzimy i w porozumieniu spełnimy nawet najbardziej wygórowane oczekiwania tak, aby ten wyjątkowy dzień pozostał na zawsze w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

*dotyczy wesel powyżej 60 osób

Szczegółowe informacje:

Rafał Andrzejaszek

General Manager Eurohotels & Anatra Restaurant

<http://anatra.com.pl/>

<http://eurohotels.com.pl/>

tel. +48 882 515 535

Zapraszamy!

Zespół Anatra Restaurant

MENU 1

ZUPA

Rosół z makaronem,

DANIA GŁÓWNE

Karkówka duszona w aromatycznym sosie własnym,
Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami i cebulką,
Pierś z kurczaka pieczona z miodem i tymiankiem,

DODATKI

Ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach,
Domowe kluski śląskie,
Bukiet sałat z winegretem,
Sałatka z buraczków,
Surówka colesław

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 80,00 zł / 1 osoba

MENU 2

ZUPA

Francuska zupa cebulowa

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z mozzarellą i ziołami,
Schab duszony w sosie pieczarkowy,
Roladka z karkówki nadziewane porą i boczkiem,

DODATKI

Ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach,
Ryż z warzywami,
Surówka z warzyw sezonowych,
Fasolka szparagowa z sezamem,
Marchewka z brzoskwiniami,

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana.

KOSZT MENU 80,00 zł / 1 osoba

MENU 3

ZUPA

Rosół z makaronem,

DANIA GŁÓWNE

Grillowana pierś z kurczaka w sosie z świeżych ziół,

Zrazy wieprzowe w sosie musztardowym,

Pieczeń z karkówki w sosie własnym,

DODATKI

Ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach,

Domowe kluski śląskie,

Surówka colesław,

Surówka sezonowa,

Kapusta zasmażana,

NAPOJE

Kompot owocowy,

Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 80,00 zł / 1 osoba

MENU 4

ZUPA

Krem pomidorowy z bazyliową nutą,

DANIA GŁÓWNE

Schab duszony w sosie maślano – jabłkowym,

Pierś z kurczaka w sezamowej panierce,

Gulasz węgierski z warzywami,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,

Kopytka,

Surówka z kapusty pekińskiej,

Warzywa gotowane w maśle ziołowym,

Bukiet sałat z winegretem,

DESER

Crumble owocowe pod kokosową kruszonką

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mięsa pieczone,

Ryba po grecku,

Sałatka ziemniaczana z bekonem,

Grillowana cukinia z suszonymi pomidorami i mozzarellą,

Kąski z kurczaka w pikantnym sosie

Pieczyno i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,

Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 120,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 5

ZUPA

Rosół z domowymi kluseczkami,

DANIA GŁÓWNE

Eskalopki z polędwiczki w sosie maślano – ziołowym,
Pierś z kurczaka ze szpinakiem i migdałami,
Tradycyjne zrazy wieprzowe w sosie śliwkowym,

DODATKI

Ziemniaki opiekane,
Gnocchi,
Kapusta modra zasmażana,
Warzywa gotowane z masłem ziołowym,
Bukiet sałat z winegertem,

DESER

Panna cotta z konfiturą wiśniową

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mięsa pieczone i galantyny,
Tymbaliki drobiowe,
Domowa sałatka warzywna,
Roladka szpinakowa z serkiem ziołowym i szynką parmeńską,
Śledzie na dwa smaki,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 130,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 6

ZUPA

Krem z kalafiora z oliwą ziołową i chipsem z selera,

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z brokułami zapiekana pod beszamelem i serem,
Polędwiczka wieprzowa w sosie s serem gorgonzola,
Filet z łososa na miętowym groszku z chili,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,
Gnocchi z oliwą pieprzową,
Warzywa orientalne,
Fasolka szparagowa w maśle i bułce,
Soczysta sałatka z kapusty pekińskiej z warzywami,

DESER

Ciasto czekoladowe z bitą śmietaną, mascarpone i owocami,

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mięsa pieczone i pasztet z kaczki,
Szaszłyki z mini mozzarelli i pomidorków cherry,
Tymabaliki drobiowe,
Sałatka Grecka,
Roladka szpinakowa z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem,
Sałatka Cesarska z kurczakiem, grzankami i płatkami parmezanu,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo - herbaciany

KOSZT MENU 140,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 7

ZUPA

Krem kukurydziany z gremolatą paprykową i krewetką tygrysią

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z kostką,
Pieczeń z karkówki w sosie własnym,
Zrazy wołowe ze szparagami,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem ziołowym,
Knedel po francusku,
Kapusta zasmażana z bekonem,
Ratatouille warzywne,
Bukiet sałat z winegretem

DESER

Mini serniczki na czekoladowym spodzie z owocami i musem truskawkowym,

PRZEKĄSKI

Półmisek wędlin i serów dojrzewających,
Volawenty z musami kolorowymi,
Schab w auszpiku garniowany z owocami,
Sałatka brokułowa z fetą, pomidorem, kukurydzą w sosie czosnkowo ziołowym,
Łosoś wędzony w koprze i oliwie,
Sałatka capresse z oliwkami i tuńczykiem
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo - herbaciany

KOSZT MENU 140,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 8

ZUPA

Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i pudrem borowikowym,

DANIA GŁÓWNE

Roladka z kurczaka ze szpinakiem, serkiem i suszonymi pomidorami,
Połędwiczka wieprzowa otulona szynką parmeńską,
Schab duszony w sosie maślano – ziołowym,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,
Kopytka okraszone boczkiem,
Warzywa grillowane w ziołach z parmezanem,
Surówka sezonowa,
Bukiet sałat z winegretem,

DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami,

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wachlarz mięs pieczonych, galantyn i pasztetu,
Ryba w sosie słodko – kwaśnym,
Pałeczki krabowe otulone wędzonym łososiem i sezamem,
Sałatka z selerem naciowym, kurczakiem, płatkami migdałowymi i sosem jogurtowym curry,
Mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorków cherry,
Tymbaliki śródziemnomorskie,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo - herbaciany

KOSZT MENU 140,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 9

ZUPA

Królewski rosół z kluseczkami, kurczakiem i warzywami,

DANIA GŁÓWNE

Schab po włosku duszony w białym winie,
Roladka z indyka z fetą, pomidorami suszonymi w sosie ziołowym,
Połędwiczka wieprzowa z aromatyczną tapenadą,
Filet z sandacza w sosie kaparowym,

DODATKI

Purre z białych korzennych warzyw,
Szpinakowe kopytka podsmażane,
Marchewka baby duszona w mleku kokosowym,
Brukselka gotowana w sosie paprykowym bournouse,
Sałatka z buraczków z musztardą francuską i tymiankiem,

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wachlarz mięs pieczystych i wędlin tradycyjnie wędzonych,
Pasztet z kaczki w migdałach z konfiturą żurawinową,
Dorsz w sosie słodko – kwaśnym z rodzynkami i owocami tropikalnymi,
Sałatka z kozim serem, gruszką i plastrami rostbefu w sosie malinowym,
Sałatka z szynką, ananasem, papryką i prażonymi ziarnami słonecznika,
Tatar z łososia z ziołami i oliwą cytrynową,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Gulasz węgierski z pieczywem,
Barszcz z pasztecikiem grzybowym

KOSZT MENU 180,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 10

ZUPA

Krem z białych korzennych warzyw z chipsem z topinamburu,

DANIA GŁÓWNE

Bitki wołowe w sosie z czerwonego wina i warzyw,
Zrazy wieprzowe tradycyjnie nadziewane,
Kurczak kukurydziany supprime,
Pieczony filet z halibuta na purre dyniowym,

DODATKI

Ryż z pesto pomidorowym,
Pieczone łódki ziemniaczane z rozmarynem,
Kluski śląskie w maśle i koprze,
Kapusta modra na ciepło,
Glazurowana marchewka w miodzie z żurawiną,
Duet fasolek szparagowych w prażonym sezamie w maśle,

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, galantyn i wędlin tradycyjnie wędzonych,
Tymbaliki wieprzowe z suszoną śliwką i morelą,
Tatar śledziowy z marynowanymi grzybami,
Sałatka z plastrami z indyka w oliwie orzechowej,
Sałatka z owocami morza, oliwkami, kaparami i pomidorami suszonymi,
Tuńczyk w czarnym sezamie na musie cytrynowym,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Żurek staropolski z pieczywem,
Barszcz z krokietem mięsnym.

KOSZT MENU 180,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 11

ZUPA

Krem dyniowy z pomarańczą i nutą imbirową,

DANIA GŁÓWNE

Rolada z karkówki nadziewana grzybami,
Filet z kaczki w sosie wiśniowym,
Devolaj z masłem pietruszkowym,
Połędwiczka wieprzowa szpikowana marynowana szparagami,

DODATKI

Duet ryżowy z warzywami królewskimi i kurkumą,
Ziemniaki opiekane w rozmarynie,
Pyzy drożdżowe,
Surówka sezonowa,
Mix sałat z prażonymi ziarnami,
Groszek cukrowy z marchewką baby,

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, pasztetu z kaczki i wędlin tradycyjnie wędzonych,
Tatar wołowy z marynatami,
Rostbef na różowo z sosem malinowym,
Krewetki tygrysie z oliwkami z pomidorami suszonymi w sosie chili,
Rellites z kaczki z jabłkiem i tymiankiem z domowym pieczywem,
Sałatka z wędzoną pierśią z kurczaka z ryżem i ananasem,
Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, korniszonem i dymką,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy, Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Udziec jagnięcy z pęczotto grzybowym,
Consomme z kaczki z pierożkami

KOSZT MENU 210,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 12

ZUPA

Consomme z kaczki z pierożkami

DANIA GŁÓWNE

Comber z królika w sosie koperkowym,
Zrazy wołowe ze szparagami,
Eskalopki cielęce duszone w białym winie,
Łosoś pieczony z sosem z szyjek rakowych,

DODATKI

Risotto maślane z kurkami,
Ziemniaki opiekane w ziołach,
Gnocchi z oliwą pieprzową,
Ratatulle warzywne z czosnkiem i ziołami,
Mix sałat z ziarnami i miodowo musztardowym winegretem,
Sałatka z buraczków z gorczycą i tymiankiem,

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wachlarz mięs pieczystych, galantyn i pasztetu
Półmisek serów pleśniowych i wędlin tradycyjnych,
Filet z kaczki na różowo z powidłami żurawinowymi,
Sałatka orientalna z kaczką,
Sałatka grecka,
Śledź na dwa smaki,
Ryba w sosie pomidorowym,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy, Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Pieczona golonka w piwie i warzywach,
Żurek z pieczywem.

KOSZT MENU 210,00 ZŁ /1 OSOBA

Napoje i alkohol. Ciasta.

Propozycja I

Alkohol zakupiony u nas w specjalnych cenach,

Wódka Wyborowa 0,7l – 80,00 zł

Wódka Finlandia 0,7l - 90,00 zł

Jack Daniels 0,7l - 140,00 zł

J. W. Red 0,7 – 120,00 zł

Wino białe / czerwone – od 55,00 zł

Sok owocowy 1l – 12,00 zł

Napoje gazowane 1l – 16,00 zł

Kawa i herbata – od 8,00 zł

Propozycja II

Alkohol i napoje po stronie Gości

Opłata korkowa – 30,00 zł / 1 Osoba

Obie propozycje można modyfikować wg Państwa uwag i sugestii.

Oferta naszych ciast

Duża blaszka 24 porcje 140 zł lub mała blaszka 12 porcji 80 zł:

- sernik na czekoladowym spodzie

- ciasto czekoladowe z konfiturą wiśniową

- jabłecznik z paloną włoską bezą

Tarta o średnicy 20 cm 12 porcji :80 zł:

- tarta czekoladowa

- tarta cytrynowa z bezą

- tarta budyniowo-waniliowa z owocami

A po Weselu poprawiny...

MENU 1

ZUPA

Żur staropolski

DANIE GŁÓWNE

Schab duszony w sosie musztardowym, puree marchewkowe, sałatka z fasolki szparagowej

Koszt 51,00 zł / 1 osoba

MENU 2

ZUPA

Flaki wołowe

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka zapiekany z porą, pieczone ziemniaki z rozmarynem, bukiet kolorowych sałat w winegrecie

DESER

Perła lodowa w musie truskawkowym

Koszt 60,00 zł / 1 osoba

MENU 3

PRZYSTAWKA

Pasztet z kaczki z sosem żurawinowym, roszponką i chrupiącą grzanką

ZUPA

Domowy rosół z kaczki z makaronem,

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń z karkówki w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta zasmażana

Koszt 60,00 zł / 1 osoba

Kroki rezerwacji:

1. W dniu podpisania umowy należy wpłacić opłatę za rezerwację terminu 1000,00 zł – jest opłata dodatkowa bezzwrotna. (karta/gotówka)
2. W dniu podpisania należy wpłacić 30 % zaliczki wynikającej z ogólnych kosztów menu i rzeczy dodatkowo płatnych typu korkowe, dekorację itp. (karta/gotówka).
3. Pozostałe wpłaty odbywają się zgodnie z zapisami w umowie – czyli 50 % pozostałej kwoty końcowej na 10 dni przed uroczystością oraz pozostałą część należności w ciągu 3 dnia od zakończenia imprezy. (karta/gotówka)

Informacje dodatkowe:

1. Menu do 140zł/os. obowiązują do godziny 22:00. W przypadku przedłużenia o każdą kolejną godzinę doliczamy opłatę 200zł/godz.
2. Menu od 180zł/os nie mają żadnych kosztów dodatkowych związanych z wynajmem sali. Obowiązują do godziny 4:00.
3. W momencie rezerwacji terminu należy wpłacić opłatę za rezerwację terminu w wysokości 1000,00 zł. W przypadku rezygnacji z terminu opłata nie będzie zwrócona. Jest to opłata dodatkowa.
4. Dysponujemy bazą noclegową w części hotelowej. Posiadamy 22 pokoje. Łącznie możemy pomieścić około 60 osób w pokojach 2,3,4,5 osobowych. Koszt za osobę ze śniadaniem to 120 zł/doba.

Dekoracje dodatkowo płatne:

1. Przygotowanie ogrodu do ceremonii zaślubin które obejmuje ustawienie namiotu, dywan, krzesła, stół – koszt 700,00 zł
2. Przygotowanie Sali – dekoracje kwiatami – cena do indywidualnego ustalenia.
3. Ustawienie pergoli przed wejściem do restauracji – koszt 200,00 zł.
4. Rozłożenie dywanu wraz z dwoma lampionami – koszt 300,00 zł
5. Ustawienie kandelabru wraz z świecami – koszt 200,00 zł
6. Ustawienie dużych świeczników, szklanych, oraz białych wysokich wraz z świecami koszt 200,00 zł
7. Transport busem 7 osobowym – cena do indywidualnego ustalenia w zależności od ilości przejazdów.

Atrakcje dodatkowe:

1. Grill w ogrodzie wg ustalonego Menu. Cena za osobę wg Menu.
2. Stół wiejski w wędlinami z własnej wędzarni oraz piklami własnej produkcji. Cena od 600,00 zł.
3. Możliwość pomocy w znalezieniu zespołu czy dj.
4. Degustacja wina lub whisky – cena do indywidualnego ustalenia.
5. Dziczyna – wg indywidualnego zamówienia.
6. Karykaturzysta. Cena do indywidualnego ustalenia.
7. Muzyka na żywo – saksofon. Koszt około 1000 – 2000 zł.

8. Candy bar – cena zależna od wybranego asortymentu.
9. Animator dla dzieci – koszt około 1000,00 zł

Szczegółowe informacje:

Rafał Andrzejaszek

General Manager Eurohotels & Anatra Restaurant

<http://anatra.com.pl/>

<http://eurohotels.com.pl/>

tel. +48 882 515 535