



OFERTA WESELNA

TEN JEDEN DZIEŃ W ŻYCIU

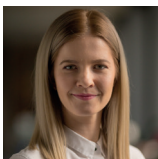
Dzień ślubu jest wyjątkową chwilą, która zapada w pamięć na zawsze. Dlatego też mamy zaszczyt zaproponować Państwu jego organizację w niezwykłym miejscu, jakim jest Hotel Kolumna Park***. Jego lokalizacja z dala od zgiełku miasta, w sercu cichej i zalesionej okolicy podkreśli magię tego dnia.



kolumnapark.pl/


KOLUMNAPARK
★★★
HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE

POZNAJ NAS



Emilia Szczęśniak-Siewiera - Konsultantka Ślubna

Wraz z Parą Młodą skrupulatnie przygotowuję plan wesela. Pozwala to naszym Gościom na spokój w tym najważniejszym dniu. Czuwam nad każdym szczegółem, dzięki czemu przyjęcie przebiega sprawnie i zgodnie z oczekiwaniami zakochanych.



Ola Koźlik – Konsultantka Ślubna

Organizacja wesela to moja pasja. Uwielbiam wyszukiwać nowe pomysły i trendy, a jednocześnie dbać o to, aby wszystkie atrakcje tego dnia były najlepiej dobrane do stylu wesela. Oczywiście najważniejsze w tym dniu jest dobre zaplanowanie czasu i ułożenie wszystkich elementów krok po kroku. W czym pomagam Młodej Parze na każdym etapie przygotowań.



Szymon – Konsultant Ślubny

Mam ogromne doświadczenie w gastronomii, co na pewno pomoże Państwu przy organizacji Waszego wesela. Doradzę oraz zaplanuję wszystko w najmniejszym szczególe. Swój spokój i opanowanie postaram się przełożyć na cały etap przygotowań oraz przebieg dnia wesela.



Maciej Kowalski - Szef Kuchni

Dania przygotowane na bazie produktów regionalnych - to wyróżnia naszą kuchnię. Stawiam na mój indywidualny styl, co sprawia, że smak naszych dań jest niepowtarzalny. Jestem też otwarty na potrzeby i sugestie naszych Par Młodych. A prywatnie dla zachowania równowagi psychicznej moją pasją jest taniec.



SALA ORANŻERIA



SALA SOSNOWA



SALA ALEJE

WESELE TAKIE, JAK SOBIE WYMARZYSZ

Trzy sale bankietowe z nowoczesnymi wnętrzami, przepiękny ogród, staw – to z pewnością zapewni wyjątkowy charakter Państwa przyjęciu. Sala Oranżeria to minimalizm w stylu glamour oraz idealna alternatywa dla wesela typu garden party. Sala Sosnowa urzeka zapachem drewna oraz iście swojskim i naturalnym klimatem w eleganckim wydaniu. Sala Aleje to nastrojowe miejsce, które nada Państwa przyjęciu indywidualnego charakteru.

Oferujemy Państwu również możliwość organizacji ceremonii zaślubin w romantycznym zaciszu naszego ogrodu. Do Państwa dyspozycji oddajemy komfortowe pokoje i apartamenty, które zapewniają chwile odpoczynku i wytchnienia po udanym weselu.

Dokładamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień spełnił Państwa marzenia. Wszystko to za sprawą dopasowanego menu przygotowanego pod okiem Szefa Kuchni, profesjonalnej obsługi, opieki hotelowego Wedding Plannera oraz wyjątkowości naszego miejsca.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną.



PROPOZYCJA KLASYCZNA

370 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Pasztet domowy, piklowana czerwona cebula, ogórek konserwowy, grzyby, żel z moreli
Plastry pieczonego buraka, piklowane warzywa, rukola, oliwa szczypiorkowa
Łosoś wędzony marynowany w cytrusach i koprze, rukola, zielony ogórek, vinaigrette wiśniowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z wiejskiej kury i wołowiny, makaron, marchewka, natka
Krem z pomidorów i grillowanej papryki, pesto bazyliowe, grzanka ziołowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Pierś z kurczaka faszerowana serem mozzarella, rukolą i suszonymi pomidorami, puree maślane z koperkiem, pieczone pomidorki, sos verde
Polędwiczka wieprzowa w pesto pietruszkowym i wędzonym boczku, puree ziemniaczane, warzywa korzeniowe w imbirze, sos demi glace
Rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i czerwoną cebulą, kluski śląskie, sałaty z vinaigrette cytrynowym, sos pieczeniowy

DRUGI CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W PÓLMISKACH

Kotlet de volaille z masłem koperkowym
Poliki wołowe w sosie własnym z mini marchewką i sałatą rzymską
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka
Buraczki zasmażane
Surówka sezonowa



TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

Wołowina w stylu boeuf stroganow, pieczywo

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK

Żurek z jajkiem i kielbasą, pieczywo

ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Kurczak faszerowany grzybami i gorczycą

Rolada z kaczki po tyrolsku

Karczek pieczony w pomidorach

Rolada biszkoptowo-szpinakowa z wędzonym łososiem i mascarpone

Śledź w zalewie miodowo-musztardowej

Tortilla z warzywami, rukolą i serkiem chrzanowym

Tarta z musem grzybowym

Selekcja sałat z gęsiną, marynowaną gruszką, rzodkiewką, kolbami kukurydzy, sos cytrusowy

Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, orzechami włoskimi, sos balsamiczny

Pieczywo

Masło

STÓŁ „REGIONALNY”

Szynka z nogą

Kielbasa wiejska

Salceson

Kaszanka

Czarne

Boczek wędzony

Paszтетowa

Smalec

Ogórki kiszzone

Pikle

Chleb wiejski

Masło



BUFET SŁODKI

ciasta

Szarlotka

Sernik

Ciasto czekoladowe

Ptysie z kremem

Babeczki kruche z musem i owocami

mini desery

Panna cotta cytrynowa z musem owocowym

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

Mus orzechowy ze słonym karmelem

Mus z chałwy, kruszonka czekoladowa

owoce

Sezonowe i filetowe

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną

Woda gazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



PROPOZYCJA BLIŻEJ NATURY

394 zł/os.

PRZYSTAWKA

jedna propozycja do wyboru

Pate warzywne z suszonymi pomidorami, mus z wiśni, rukola, marynowana rzodkiew
Plastry wolno gotowanej wieprzowiny, rukola, chutney gruszkowy, piklowana czerwona cebula, sos winny
Krokiet z dorsza, zielone sałaty, ogórek marynowany, piklowana czerwona cebula, majonez kolendrowy, vinaigrette limonkowy

ZUPA SERWOWANA

jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół z wiejskiej kury i wołowiny, pierożki mięsne, warzywa
Krem z białych warzyw, chrust z marchwi, oliwa szczypiorkowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Grillowana pierś z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów i bazylii, gnocchi, zielone warzywa
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej, puree ziemniaczane z koperkiem, warzywa korzeniowe w imbirze, sos demi glace
Filet z łososia, puree marchewkowe, brokuł w płatkach migdałów, sos z czerwonego wina

DESER SERWOWANY

jedna propozycja do wyboru

Tiramisu
Tarta z kremem waniliowym i musem truskawkowym
Torcik z pikantną wiśnią i musem czekoladowym



DRUGI CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE GRILLA

Plastry golonki w glazurze miodowo-piwniej
Pierś z kurczaka macerowana w wędzonej papryce
Karczek w piwie
Kiełbasa
Kaszanka z cebulą i kapustą kiszoną
Ziemniaki pieczone z twarogiem ziołowym
Warzywa grillowane
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, boczkiem, szczypiorem w majonezie
Sałaty z dodatkami do własnej kompozycji – dodatki: ser feta, pomidor, ogórek, papryka, kapary, cebula, oliwki
Warzywa piklowane
Trzy rodzaje dipów
Oliwa
Vinaigrette
Pieczywo

TRZECI CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE BUFETU

Pizza: z rukolą, kozim serem i gruszką / wegetariańska / z salami i oliwkami

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK W FORMIE BUFETU

Zupa minestrone z boczkiem i parmezanem, pieczywo

ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Karkówka pieczona w pomidorach, mus chrzanowy
Rostbef gotowany sous-vide z sosem tatarskim
Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli i malin
Marynowany łosoś w cytrusach z salsą z ogórka zielonego, kaparów i kopru
Tortilla z warzywami, rukolą i orientalnym kurczakiem
Tarta z musem z koziego sera i buraka z żelem morelowym
Zielone sałaty z serem feta i grillowanymi warzywami w oliwie cytrusowej
Sałaty z pieczonym indykiem, ogórkiem konserwowym, czerwoną fasolą, parmezan i vinaigrette szczypiorkowy
Pasta wegańska z zielonej soczewicy, cebuli z piklowanym ogórkiem – a'la smalec
Pieczywo
Masło

STÓŁ „WŁOSKI”

Włoskie wędliny
Deska serów
Mozzarella z pomidorami
Antipasti – oliwki, faszerowane papryczki, grillowany bakłażan/cukinia, pomidorki, oliwy smakowe
Foccacia, grissini



BUFET SŁODKI

ciasta

Beza z mascarpone z wiśniami
Ciasto orzechowe
Sernik z mango
Ptysie z kremem
Babeczki kruche z musem i owocami

mini desery

Mus czekoladowy z karmelizowanymi bananami
Mus z chatwy, kruszonka czekoladowa, śliwki
Panna cotta cytrynowa, mus malinowy
Nasiona chia z mlekiem kokosowym, musem z mango i bananów

owoce

Sezonowe i filetowe

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną
Woda gazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



PROPOZYCJA WEGE

382 zł/os.

PRZYSTAWKA

Marynowane plastry buraka w miodzie pitnym, kozi ser, sałata freeze, vinaigrette balsamiczny

ZUPA SERWOWANA

Krem z białych warzyw z popcornem i oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna propozycja do wyboru

Gołąbek faszerowany mieszanką kasz (Green Lunch – soligrano), sosem serowo-pomidorowym, chipsy marchewkowe, zielone warzywa
Panierowany tempeh, polenta, kolorowe warzywa, sos demi roślinny

DESER SERWOWANY

jedna propozycja do wyboru

Sernik, palona czekolada, sos wiśniowy
Tarta z kremem waniliowym i truskawkami

DRUGI CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W PÓLMISKACH

Krokiet z boczniaków z prażoną cebulą
Stek z selera marynowany w sosie teryaki, ratatuj
Ziemniaki pieczone z ziołami i przyprawami
Gnocchi z słonecznikiem i szczypiorem
Buraczki zasmażane
Surówka sezonowa



TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

jedna propozycja do wyboru

Roślinne chilli sir carne, ryż orientalny
Vegetariański ramen z makaronem udon i warzywami

CZWARTY CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W BUFECIE

Flaczki z boczniaków, pieczywo

ZIMNY BUFET

Humus z piklowanymi warzywami
Tatar z buraka marynowany w pomarańczy i kardamonie, pikantną gruszką i płatkami migdałów
Roślinne arancini z dipem ziołowym
Spring rool z makaronem ryżowym, kapustą czerwoną, marchewką, ogórkiem zielonym, kolendra
Tortilla ze świeżymi warzywami i serkiem ziołowym
Pieczony camembert z chutney gruszkowym z chili, żel z marakui
Terrina warzywna
Sałatka z serem feta, arbuzem, sosem miętowym
Sałatka z prażoną ciecierzycą, brokułem, pomarańczą, vinaigrette cytrusowy
Pieczywo
Masło

STÓŁ „ZIELONY”

Wybór serów
Warzywa z dipem ziołowym
Burger z z vege gyrosem, sałatą lodową, piklowanym ogórkiem, konfiturą z czerwonej cebuli
Wegański smalec
Roladki z cukinii z serkiem, ogórkiem, rzodkwią i natką
Pieczarki zapiekane z farszem warzywnym
Antipasty – oliwki, karczochy, papryczki
Pieczywo

W cenie każdej propozycji zapewniamy również powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym.



BUFET SŁODKI

ciasta

Krucze z owocami
Ciasto jogurtowe
Ciasto czekoladowe brownie
Sernik z kruszonką

mini desery

Granola z kremem cytrynowym
Panna cotta z sosem owocowym
Mus orzechowy ze słonym karmelem

owoce

Filetowane owoce sezonowe

NAPOJE

w formie bufetu

Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

na stołach

Woda niegazowana z cytryną
Woda gazowana
Soki owocowe

Napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

ALKOHOLE

OPEN BAR

138 zł/os.

Wódka

Wino bankietowe wytrawne białe i czerwone

Prosecco

Piwo butelkowe

DRINK BAR

85 zł/os. – bez ograniczeń ilościowych

Blue Lagoon

Cuba Libre

Caipirioska

Mojito

Sex on the beach

Whisky Sour

Aperol Spritz

Shoty smakowe

DRINK BAR PAKIET

5500 zł – pakiet 300 drinków

Blue Lagoon

Cuba Libre

Caipirioska

Mojito

Sex on the beach

Whisky Sour

Aperol Spritz

Shoty smakowe

OPEN BAR + DRINK BAR

188 zł/os.

Wódka

Wino bankietowe wytrawne białe i czerwone

Prosecco

Piwo butelkowe

Drinki:

Blue Lagoon

Cuba Libre

Caipirioska

Mojito

Sex on the beach

Whisky Sour

Aperol Spritz

Shoty smakowe

DODATKOWO

Cytrynówka – 400 zł / w słoju 5l

Jagermeister (urządzenie, alkohol) - 1500zł / 4 butelki 0,7l

Beczka piwa Miłostaw - 720zł / 30l

Bowl z piwem - 210zł / 15 piw

Bowl w cydrem - 210zł / 15 butelek po 300ml

Lemoniada sezonowa - 180zł / w słoju 8l

BUFET ALKOHOLI WŁOSKICH - 1500zł

Aperol 0,7l – 1 butelka

Wino frizzante - 0,75l – 2 butelki

Martini 1l – 3 butelki

Włoskie wino czerwone wytrawne 0,75l – 2 butelki

Likier Bottega Negro 0,7l – 1 butelka

Limoncello 0,5l – 2 butelki

Sambuca 0,7l – 1 butelka



DODATKOWO POLECAMY

Live cooking – makrony z owocami morza: do wyboru makaron tagliatelle i penne wraz z jednym z sosów (pomidorowy, śmietanowy lub na bazie oliwy) oraz dodatkami (pierś z kurczaka, chorizo, krewetki, kalmary, mule, świeże warzywa np. cukinia, pomidor koktajlowy, papryka, rukola, suszone pomidory, oliwki, kapary, parmezan) – **48 zł /os.**

Live cooking kuchnia azjatycka - Zupa tajska z kurczakiem, bułki bao z szarpaną wieprzowiną, boczniakiem, czerwoną kapustą z papryką i rzodkiewką, sos mango-jalapeno, kolendra, sezam – **40 zł /os.**

Szynka płonąca, kluski śląskie, sos myśliwski, kapusta zasmażana – **48 zł /os**

Live cooking tatar wołowy z dodatkami - **30 zł /os.**

Stacja sushi – wycena indywidualna

Stacja lodowa (lody 6 smaków, owoce, wafle, polewy, posypki) – **32 zł /os.**

PROPOZYCJA PREMIUM CZY PROPOZYCJA INDYWIDUALNA?

Jak najbardziej jesteśmy gotowi uszyć ofertę na miarę Państwa oczekiwań.

O szczegóły zapytaj swojego konsultanta ślubnego.



NOCLEGI

Nocleg w pokoju jednoosobowym - **280 zł**

Nocleg w pokoju dwuosobowym - **360 zł**

Dodatkowa osoba w pokoju - **100 zł**

W cenę pokoju wliczone jest śniadanie.

**Para Młoda otrzymuje Apartament
lub pokój o podwyższonym standardzie typu Comfort
w cenie wesela.**



KIEDY „TAK” OZNACZA NA ZAWSZE...



