



OFERTA WESELNA

HOTEL *
CAMELOT**



Twoje wesele w Hotelu***Camelot

Pragniemy zaprosić Państwa do nowo otwartego kompleksu Hotel Camelot***Bukowy Dworek mieszczącego się w sercu Parku Szwedzkiego w Szczawnie – Zdroju.

Hotel charakteryzuje się wysokim standardem, estetycznym wystrojem oraz atmosferą pozbawioną zgiełku i hałasu, sprzyjającą odpoczynkowi oraz umożliwiającą zrelaksowanie się po podróży lub pracy.

Staramy się dostarczać naszym Gościom usługi na najwyższym poziomie oraz miłą i profesjonalną obsługę.

Nasza dewiza to solidność, miły i wykwalifikowany personel oraz wspaniała kuchnia.

Wspaniale zaaranżowane wnętrza tworzą baśniowy klimat. Uczta dla podniebienia - smakołyki kuchni, wyszukane drinki i dobra muzyka dopełnią sielankowego obrazu. O świcie, gdy zabraknie już sił, by bawić się dłużej, w zaciszu pokoi odnowimy zapasy energii na następny dzień...

Trzy klimatyzowane, przestronne i pięknie udekorowane sale zapewnią Wam komfort wolnej przestrzeni oraz możliwość wykazania się zdolnościami tanecznymi na parkiecie, na którym dla nikogo nie zabraknie miejsca.



ZADBAMY O TO, ABY CZULI SIĘ PAŃSTWO WYJĄTKOWO

Pewne wydarzenia są niepowtarzalne i dlatego zasługują na niepowtarzalną oprawę.

Wyjątkowe wnętrza Hotelu Camelot są doskonałym miejscem na organizację przyjęcia weselnego.

Wybierając nasz hotel w tym szczególnym dniu, mogą być Państwo pewni, iż profesjonalizm i doświadczenie naszego zespołu, zaspokoją Państwa oczekiwania, indywidualne podejście do każdego Gościa, zadowoli nawet najbardziej wymagających.

Wesele to nie tylko zabawa i wspaniała atmosfera, to również doskonałe potrawy przygotowane przez równie doskonałą załogę kuchni. Zaproponujemy Wam nasze wyborne menu weselne lub dostosujemy się do Waszych gustów i wspólnie ustalimy zestaw dań.

Na życzenie skomponujemy specjalne menu w artystycznej oprawie, przygotujemy dekoracje kwiatowe, doradzimy przy organizacji imprezy, jak również kompleksowo zaplanujemy i zorganizujemy ceremonię weselną po najdrobniejsze szczegóły.

Dekoracje

Organizując wesela, dbamy o dekoracje.

Kolorystyka

Nasze wnętrza komponują się idealnie z dekoracjami w różnych kolorach.

Aranżacje

Salon są przestronne i istnieje możliwość dostosowania ustawień stołów.

Menu weselne

209 zł

Powitanie chlebem i solą
Wino musujące – Toast

Obiad:

Rosół z makaronem
Danie główne podawane na półmiskach:
Kotlet schabowy
Pierś z kurczaka po parysku
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki zapiekane lub frytki

Zestaw surówek

Zimna płyta:

Deski wędlin, pieczonych mięs:
(karczek, schab ze śliwką, boczek)
Sery żółte i pleśniowe
Śledź w oleju
Pierś z kurczaka z brzoskwinia
Jajko garnirowane na sałatce jarzynowej
Sałatka grecka
Kolorowe roladki drobiowe
Sałatka polo z kurczakiem
Dorsz po grecku
Pieczywo
Kawa, herbata bez ograniczeń
Kawa z ekspresu dopłata 10 zł/ os
Wódka biała 40 ml /os
Sok owocowy, woda mineralna 200 ml/os

Dania nocne:

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa gulaszowa

RAZEM: od **209** zł od osoby

Menu weselne

239 zł

Powitanie chlebem i solą
Wino musujące – Toast

Obiad:

Rosół z makaronem lub krem z toskańskich pomidorów
Danie główne podawane na półmiskach:
Kotlet schabowy po kowalsku (z pieczarkami i żółtym serem)
Rolada z indyka w sosie bazyliowym
Pierś z kurczaka po parysku
Ziemniaki z wody, Ziemniaki zapiekane lub frytki, Kluski śląskie
Zestaw surówek

Zimna płyta:

Deski wędlin, pieczonych mięs: (karczek, schab ze śliwką, boczek)
Sery żółte i pleśniowe
Paszтет staropolski
Śledź w oleju, Śledź w sosie remoulade
Schab faszerowany chrzanem
Pierś z kurczaka z brzoskwinia
Jajko garnirowane na sałatce jarzynowej
Galantyna z kurczaka
Sałatka grecka, Sałatka polo z kurczakiem
Dorsz po grecku
Galaretką wieprzowa
Kolorowe faszerowane roladki drobiowe
Pieczywo
Kawa, herbata bez ograniczeń, Kawa z espresso dopłata 10 zł/ os
Wódka biała 40 ml /os
Sok owocowy, woda mineralna 200 ml/os

Dania nocne:

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa gulaszowa
Karczek z grilla , zapiekane ziemniaki , surówka z białej kapusty,
lub
Pieczone kurczaki w całości faszerowane kapustą i
zapiekany ziemniakami (dopłata 7 zł /osoba)

RAZEM: od 239 zł od osoby

Menu weselne

259 zł

Powitanie chlebem i solą
Wino musujące – Toast

Obiad:

Rosół z makaronem lub zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne serwowane na półmiskach:

Schab faszerowany grzybami,

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i

serem feta na lustrze sosu bazyliowego

Ziemniaki z wody, Ziemniaki zapiekane lub frytki, Kluski śląskie

Zestaw surówek

Zimna płyta:

Deski wędlin, pieczonych mięs:

(karczek, schab ze śliwką, boczek)

Sery żółte i pleśniowe

Pasztet staropolski

Śledź w oleju, Śledź w sosie remoulade

Schab faszerowany chrzanem

Piers z kurczaka z brzoskwinia

Jajko garnirowane na sałatce jarzynowej

Galaretka wieprzowa, Kolorowe faszerowane roladki drobiowe

Galantyna z kurczaka, Ozorek w galarecie

Sałatka grecka, Sałatka polo z kurczakiem,

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Rostbef szpikowany na sałatce żydowskiej

Szparagi zawijane w szynce, Ryba po grecku

Pieczyno

Kawa, herbata bez ograniczeń, Kawa z ekspresu dopłata 10 zł/ os

Wódka biała 40 ml /os

Sok owocowy, woda mineralna 200 ml /os.

Dania nocne:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Strogonof

Płonące udźce wieprzowe podawane z zasmażanymi ziemniakami i z kapustą z leśnymi grzybami

RAZEM: od 259 zł od osoby

Menu weselne

Dodatkowo

Informujemy iż nie pobieramy żadnych dodatkowych opłat : (korkowe za alkohol i napoje, wynajem sali, opłata za serwowanie ciast i tortu)

Tort i ciasta we własnym zakresie

Napoje i alkohol we własnym zakresie, lub

Soki owocowe woda mineralna bez ograniczeń 10 zł / osoba

Alkohol (wódka biała) do ceny hurtowej doliczamy 10 %

Tatar wołowy 25 zł porcja, tatar z łososia 25 zł porcja (płatne dodatkowo)

Bufet Wiejskich Przymaków od 29 zł do 59 zł od osoby

(w zależności od asortymentu):

smalec, ogórki kiszane, pomidory, pasztet, kaszanka, kiełbasy wiejskie, salceson, zasmażane pierogi: ruskie, z kapustą i grzybami, kapustą i mięsem, z mięsem, szpinakowo serowe, podsmażane ziemniaki z boczkiem i cebulką, kapusta z grzybami, bigos, gołąbki, żeberka, golonka, pulpety drobiowe, gulasz staropolski, szaszłyki, chleb wiejski

Bufet rybny 49 zł od osoby:

faszerowany łosoś, sandacz, pstrąg, jesiotr, szczupak (2 do wyboru), tymbaliki rybne, rolada rybna, galantyna rybna, wędzony łosoś , tatar z łososia, sałatka z krewetkami

Bufet deserowy 39 zł od osoby:

Ciasta pieczone 3 rodzaje,

Wariacje deserowe: mus brzoskwiniowy, malinowy, gruszkowy, ananasowy, karmelowy, czekoladowy, jabłka z cynamonem i kruszonką, deser tiramisu, deser migdałowo-karmelowy, panna cotta, creme brulee, sałatka owocowa (5 do wyboru)

POPRAWINY

Obiad 69 zł od osoby:

Żurek staropolski z jajkiem

Zawijas wieprzowy faszerowany boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym

Kapusta zasmażana, Ziemniaki

Kawa, herbata bez ograniczeń – 6 zł od osoby

Kawa z ekspresu – dopłata 10 zł od osoby

Soki owocowe, woda bez ograniczeń – 10 zł od osoby

Nocleg dla Pary Młodej – gratis (w dniu wesela)

Nocleg dla Gości weselnych :

- 130 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Hotel*** Camelot)
- 110 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Hotel*** Camelot)
- 95 zł od osoby (pokój 4-osobowy, Hotel*** Camelot)
- 95 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Bukowy Dworek)
- 85 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Bukowy Dworek)

Cena gwarantowana przy płatności gotówką
Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego – 15 zł / osoba

Zapraszamy

do skorzystania z naszej oferty



W celu uzyskania szczegółowych informacji, serdecznie zapraszamy na spotkanie w Hotelu***Camelot ul. Nizinna 2, Szczawno-Zdrój.

HOTEL *
CAMELOT**

www.hotelcamelot.eu