



Oferta organizacji Przyjęcia Weselnego w Hotelu* Restauracji Sezam Machowa**

Szanowni Państwo,

*Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem*** Sezam w Machowej. Zawarcie Związku Małżeńskiego to niewątpliwie jeden z najważniejszych momentów w życiu, który wymaga właściwej oprawy. Dzięki ponad 15-letniemu doświadczeniu, możemy zagwarantować, iż wybierając nasz lokal, Państwa Wesele zostanie zorganizowane na najwyższym, w pełni profesjonalnym poziomie. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą, a w razie pytań nasz wykwalifikowany personel służy radą i pomocą.*

- Sala Weselna –

Do Państwa dyspozycji oferujemy dwie Sale:

- dużą na parterze (mogącą pomieścić do 150 osób) wraz z oddzielną Salą Balową,
- mniejszą, na I piętrze (mogącą pomieścić do 80 osób), zintegrowaną z przestrzenią taneczną.

Przy Przyjęciach powyżej 150 osób, oferujemy możliwość łączenia Sal (górną + dolną), natomiast powyżej 200 osób możemy uruchomić dodatkową przestrzeń, dzięki której wszyscy Goście są usadzeni i tańczą na jednym poziomie.

Na miejscu ogród, przestronny i bezpłatny parking oraz hotel z możliwością zakwaterowania do 100 osób.

- Oferta –

Organizacja Wesela obejmuje:

- tradycyjne przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą, następnie wszystkich Gości lampką szampana,
- uroczysty obiad (serwowany na półmiskach) z deserem,
- 3 gorące kolacje w trakcie trwania Wesela,
- zimną płytę bez ograniczeń,
- napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń,
- ciasta i ciasteczka na stołach bez limitu oraz paczki na pożegnanie Gości,
- owoce,
- dekorację sali: czerwony dywan na wejście Nowożeńców, pokrowce na krzesła, serwety bankietowe, żywe kwiaty na stołach, świece, akcenty kolorystyczne w wybranym przez Państwa kolorze, np. pod bukiet Panny Młodej,
- kącik zabaw oraz salę gier ze stołami do gry w bilard, ping-pong i piłkarzyki,

- profesjonalną obsługę kelnerską oraz porządkową przez cały czas trwania Wesela,
- apartament dla Nowożeńców gratis,
- możliwość zakwaterowania Gości Weselnych z 10% rabatem,
- bezpłatny udział dzieci w wieku do lat 3, dzieci w wieku 4-8 lat – 50% ceny,
- dla Nowożeńców rabaty na zakupy w sklepach Sezam dla dzieci.

- Propozycje menu –

Przedstawiamy propozycje Menu Weselnego z szerokim asortymentem różnorodnych potraw. Aby sprostać Państwa gustom i wymaganiom dania mogą być modyfikowane i dobierane zgodnie z Państwa życzeniem.

Przywitanie:

- Staropolskie przywitanie chlebem i solą Państwa Młodych,
- Toast dla Gości – lampka wina musującego.

Zupa:

- Staropolski rosół z makaronem,
- Królewski bulion z kulkami mięsnymi,
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym,
- Krem pomidorowo-warzywny z krewetką.

Dania główne – serwowane na półmiskach (do wyboru 4-5 pozycji):

- Schab pieczony: ze śliwką, morelą lub bez nadzienia,
- Kieszonki schabowe z pieczarką i serem,
- Kotlet po australijsku (z boczkiem, pomidorem i cebulą),
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonym pomidorem i mozzarellą,
- Kotlet po szwajcarsku (z serem i szynką),
- Roladki schabowe z kapustą kiszoną i boczkiem,
- Roladki drobiowe z brokułami i pieczarką,
- Indyk nadziewany warzywami,
- Roladki wołowe zawijane z boczkiem, cebulą i ogórkiem,
- Karkówka nadziewana papryką lub szpinakiem,
- Soczyste dramstiki w miodzie,
- Filet drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych.

Dodatki do Dania Głównego (do wyboru 1-2 pozycje):

- Ziemniaki z masłem i koperkiem,
- Frytki,
- Kluski śląskie,
- Kulki lub bezy ziemniaczane.

Surówki (do wyboru 3 pozycje):

- Surówka z białej kapusty,
- Surówka z kapusty pekińskiej,
- Marchewka z chrzanem na ostro,
- Marchewka z mandarynkami na słodko,
- Surówka z czerwonej kapusty,
- Ćwikła,
- Seler z orzechami i rodzynkami.

Na gorąco (do wyboru 1 pozycja):

- Warzywa gotowane na parze z maselkiem,
- Kapusta zasmażana,
- Kapusta włoska duszona.

Deser:

- Lody z owocami, musem i bitą śmietaną,
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i bitą śmietaną,
- Panna Cotta z owocami i bitą śmietaną,
- Gruszka w soku pomarańczowym z lodami i bitą śmietaną.

Pierwsza kolacja:

- Roladka wieprzowa z bekonem i serem feta podawana z kluskami śląskimi i białą kapustą,
- Karkówka nadziewana szpinakiem i czosnkiem z kluskami śląskimi i marchewką na ostro,
- Kurczak w sosie beszamelowym z ryżem i czerwoną kapustą,
- Kotlet a'la Sezam z bezami ziemniaczanymi i kapustą pekińską,
- Grillowana pierś z kurczaka z ananasem i serem żółtym, babką ziemniaczaną i surówką pekińską,
- Udziec z kurczaka nadziewany warzywami z ryżem oraz surówką Coleslaw
- Sakiewki ze schabu nadziane pieczarką z ziemniakami opiekanyymi i kapustą modrą,
- Pieczona szynka kulka z babką ziemniaczaną i kapustą zasmażaną.

Za dopłatą (5 zł):

- Łosoś w sosie ziołowym z ryżem i bukietem warzyw z pary,
- Roladka z polędwiczki nadziewana śliwką z kopytkami i marchewką z chrzanem,
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z bekonem podawane z kluskami śląskimi i czerwona kapusta.

Druga kolacja:

- Bogracz węgierski,
- Ragout (gęsta zupa z indyka i pora),
- Wołowina w borowikach,
- Consomme pomidorowe z ravioli,
- Zupa serowa z klopsikami,
- Zupa z dyni z kurczakiem i migdałami (sezonowo).

lub dowolne danie z menu Pierwsza Kolacja (za dopłatą 10 zł / os.)

Trzecia kolacja - barszcz czerwony podawany z wybranym dodatkiem:

- Kapuśniaczek,
- Krokiet,
- Pasztecik,
- Płyty z pieczarkami i serem.

Płyta zimna (do wyboru 6 pozycji):

- Półmisek wędlin, mięs i pasztetów pieczonych,
- Kurczak w galarecie,
- Półmisek różnorodności (rolady serowe i szpinakowe, mix serów),
- Conchiglioni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,
- Rollsy z ciasta francuskiego z nadzieniem,
- Wrapsy z kurczakiem,
- Śliwki suszone owinięte boczkiem,
- Pomidory nadziewane ryżem oraz szpinakiem lub pieczarkami,
- Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym,
- Paluszki krabowe z sosem czosnkowym,
- Zwijane śledziki z warzywami na cebulce w śmietanie,
- Ryba marynowana po węgiersku.

Salatki (do wyboru 3 pozycje):

- Tradycyjna sałatka jarzynowa (marchew, seler, pietruszka, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, cebula, jabłko, sos majonezowy),
- Sałatka z kurczakiem i ananasem (kurczak gotowany, ananas, makaron ryżowy, słonecznik, sos majonezowy),
- Sałatka brokułowa z dipem czosnkowym (brokuły, jajko, pieczarki, pomidor, kukurydza, sos czosnkowy),
- Sałatka grecka w sosie ogrodowym (sałata, pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki, ser feta),
- Sałatka z selera (seler, szynka, ser żółty, por, jabłko, kukurydza, sos majonezowy),

- Sałatka z tuńczykiem (sałata lodowa, tuńczyk, pomidor, jajko, cebula),
- Sałatka z selerem naciowym (kurczak, winogrono, seler, ananas, curry, prażone płatki migdałów),
- Sałatka gyros (kapusta pekińska, cebula czerwona, ogórek korniszon, smażone mięso drobiowe, sos majonezowo-ketchupowy),
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (sałata, smażony filet z kurczaka, smażona papryka, ser camembert, sos musztardowo-miodowo-winny),
- Sałatka z tortellini (pieczarki, kukurydza, papryka, ogórek, tortellini),
- Sałatka z melonem i rukolą (rukola, melon, ser mozzarella, pomidorki koktajlowe, prażony słonecznik, sos miodowo-musztardowy),
- Sałatka z granatem i kurczakiem (kurczak, granat, sałata pekińska, por, groszek, jabłko).

Zimna płyta (6 pozycji) oraz sałatki (3 pozycje) serwowane na bufecie szwedzkim.

Podanie na półmiskach do stołów – *dopłata 10 zł / os.*

Napoje ciepłe i zimne (bez ograniczeń):

- Kawa i herbata na bufecie (serwis do stołów przy deserze i na życzenie Gości),
- Soki 100% owocowe, Pepsi, napoje smakowe, woda mineralna gazowana i niegazowana ustawione na stołach Gości.

Wyroby cukiernicze i owoce:

- Ciasta: (min. 10 różnych rodzajów) i ciasteczka na stołach oraz paczki na pożegnanie gości,
- Owoce: winogrona, mandarynki, banany, kiwi, jabłka, owoce sezonowe.

Wyroby cukiernicze i owoce serwowane na bufecie szwedzkim.

Podanie na paterach do stołów – *dopłata 10 zł / os.*

Za dodatkową opłatą:

- Tort w smakach: tiramisu, 3bit, jogurtowo-owocowy, śmietankowy, czekolada z wiśnią, czekolada z maliną, migdałowiec, orzechowy, owoce lata, szarlotka, Kinder Bueno, cytrynowy, karmel porzeczką, kawa malina lub dowolny smak na Państwa życzenie. Oferujemy również tort muffinkowy, ptysiowy lub mini bezy.
- Podziękowania dla Gości przy nakryciu: makaroniki (2 szt.), lizak bezowy, cake pops.

Hotel*** Restauracja Sezam

Machowa 178, 39 - 220 Pilzno

Tel. + 48 14 672 45 11

machowa@sezam-hotel.pl

Równocześnie informujemy o możliwości indywidualnego przygotowania posiłków dietetycznych (wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych oraz innych). Prosimy o zapoznanie się broszurą "Menu wegetariańskie / wegańskie / bez glutenu dla imprez okolicznościowych".

Wszystkie nieskonsumowane produkty są pakowane i wydawane Państwu Młodym po zakończeniu Wesela.

- Produkty opcjonalne –

Na Państwa życzenie przygotowujemy dodatkowo:

- **Stół wiejski** (całość): szynka pieczona z kością / prosiak, kielbasa starowiejska, kabanosy, schab z pieca, boczec drwala, pasztet, salceson galicyjski, rolada faszerowana, schab faszerowany, karkówka pieczona, polędwiczka wędzona, żeberka wędzone, słonina wędzona, spyrka z cebulką, smalec, ogórki kiszane, grzybki marynowane, deska serów, sałatka Caprese, proziaki, masełko czosnkowe, chleb wiejski, na gorąco: żurek i dwa rodzaje pierogów – 30 zł / os.
- **Stół śródziemnomorski** (całość): łosoś faszerowany, pstrągi faszerowane, kamaboko z kraba, kalmary panierowane, terriny, różyczki z łososiem wędzonym z sosami, krewetki koktajlowe, sushi, deska serów, selekcja wędlin, masło oliwkowe, pasta z pieczonych pomidorów, oliwki, antipasti, pieczone bagietki, paluszki grissini, na gorąco: zupa krem, makaron w dwóch wersjach: mięsnej i wegetariańskiej - 35 zł / os.
- **Słodki stół** w dwóch wariantach:
 - Wersja podstawowa: desery malinowa chmurka, czarny las, Panna Cotta kokosowa z mango, brzoskwińowy, truskawka-pistacja, Beza Pavlova, cake pop czekoladowo-kokosowy, ptyś owocowy, rurka orzech laskowy, lód jabłkowy wanilia cynamon, muffinka cytrynowa, muffina Kinder Bueno – od 2500 zł.
 - Wersja rozszerzona: wersja podstawowa + ciasta, brownie, makaroniki, monoporcja czekolada mango, Paris Brest pistacjowy, sernik pistacjowy, mini tarta adwokatowa, ciastka orzechowe z Nutellą – od 3600 zł.
 - Dodatki: wieża Ferrero Rocher 400 zł, wieża Raffaello 350 zł, sztaluga z donutami 450 zł.
- **Fontannę czekoladową** wraz z przekąskami – 900 zł + 5 zł / os.
- **Fotobudka lub fotolustro** (3h + Księga Gościa + galeria internetowa + pendrive) - 1500 zł.
- **Animacje dla dzieci** (3h) w trzech wariantach:
 - Zabawa z dziećmi – 800 zł
 - Zamek dmuchany (1 atrakcja) – 800 zł
 - Zamki dmuchane (2 atrakcje) - 1100 zł
 - Zabawa z dziećmi + zamki dmuchane – 1700 zł.
- **Napis Love / Miłość** – 700 zł.
- **Oprawa pierwszego tańca** (dym, konfetti) – 800 zł.
- **Oprawa prezentacji tortu** (dym, fontanny iskier) – 500 zł.



W celu ustalenia terminu organizacji Przyjęcia Weselnego i wstępnej rezerwacji prosimy o kontakt pod numerem telefonu 14 672 45 11 lub drogą elektroniczną machowa@sezam-hotel.pl. Ostateczne potwierdzenie rezerwacji wiąże się z podpisaniem umowy i wpłatą 2000 zł zadatku, który następnie jest odpisany od rachunku za Wesele. Pozostałą część należności płacicie Państwo dopiero po odbyciu się Przyjęcia.

Więcej informacji oraz zdjęcia lokalu dostępne są pod adresami:

www.machowa.sezam-hotel.pl

www.facebook.com/HotelSezamMachowa

*Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą organizacji Przyjęcia Weselnego w Hotelu*** Sezam w Machowej. Szczerze wierzymy, że nasze doświadczenie i profesjonalizm w organizacji imprez okolicznościowych sprawią, iż Państwa Wesele będzie doświadczeniem niezapomnianym i perfekcyjnym pod każdym względem.*

Serdecznie zapraszamy!