



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

Szanowni Państwo,

*Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem*** Sezam w Machowej. Zawarcie Związku Matżeńskiego to niewątpliwie jeden z najważniejszych momentów w życiu, który wymaga właściwej oprawy. Dzięki 20-letniemu doświadczeniu, możemy zagwarantować, iż wybierając nasz lokal, Państwa Wesele zostanie zorganizowane na najwyższym, w pełni profesjonalnym poziomie. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą, natomiast odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania odnajdziecie Państwo w FAQ. Ponadto, nasz wykwalifikowany i doświadczony Personel pozostaje do Państwa dyspozycji.*

- Sala Weselna –

Do Państwa dyspozycji oferujemy dwie klimatyzowane oraz ogrzewane Sale:

- dużą na parterze (mogącą pomieścić do 150 osób) wraz z oddzielną Salą Balową,
- mniejszą, na I piętrze (mogącą pomieścić do 90 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 klimatyczny 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:**
 - ◇ **czzerwony dywan na wejście Nowożeńców,**
 - ◇ **pokrowce na krzesła,**
 - ◇ **serwety bankietowe,**
 - ◇ **złote lub srebrne podtalerze,**
 - ◇ **dekoracje z kwiatów lub piór na stołach,**
 - ◇ **złote, srebrne lub szklane flakony,**
 - ◇ **świece, szklane świeczniki,**
 - ◇ **akcenty kolorystyczne (bieżniki na stołach, kokardy na krzesłach) w wybranym przez Państwa kolorze,**
- 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,
- chłodzię do przechowywania alkoholu,
- apartament dla Nowożeńców z sejfem 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.

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

Przywitanie:

- Staropolskie przywitanie: chleb z solą oraz szampan dla Nowożeńców,
- Toast z Gośćmi – lampka wina musującego.

Zupa (do wyboru 1 pozycja):

- Staropolski rosół z makaronem,
- Królewski bulion z kulkami mięsnymi,
- Krem borowikowy z grzankami,
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni.

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 australijski (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 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,
- Surówka z czerwonej kapusty,
- Marchewka z chrzanem na ostro,
- Marchewka z ananasem na słodko,
- Surówka z czerwonej kapusty,
- Ćwikła,
- Mizeria,
- Seler z orzechami i rodzynkami.

Na gorąco (do wyboru 1 pozycja):

- Warzywa gotowane na parze z masłem i bułką tartą,
- Kapusta zasmażana z koperkiem,
- Kapusta włoska duszona z koperkiem.

Deser:

- Lody z owocami, bitą śmietaną, wafelkiem i polewą,
- Mus czekoladowy z sosem malinowym i bitą śmietaną,
- Panna Cotta z owocami i bitą śmietaną,
- Gruszka w soku pomarańczowym z wafelkiem, polewą, 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 (schab, pieczarki, papryka, ser żółty) z bezami ziemniaczanymi i surówką z kapusty pekińskiej,
- Udziec z kurczaka nadziewany warzywami z ryżem oraz surówką Colesław,
- Sakiewki ze schabu nadziane pieczarką z talarkami ziemniaczanymi i kapustą modrą,
- Polędwiczki z kurczaka w panko z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej,
- Rolada z indyka na puree z selera podawana z panierowanymi kluskami śląskimi,
- Pieczona szynka kulka z gratiną ziemniaczaną i swojską kapustą.

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:

- Kapuśniak,
- Krokiet,
- Pasztecik,
- Paluch z ciasta francuskiego z serem,
- Płyty z pieczarkami i serem.

Płyta zimna (do wyboru 6 pozycji):

- Półmisek wędlin, mięs pieczonych i pasztetu,
- Galaretki drobiowe,
- Półmisek rolad: ser żółty z salami, pieczarki z kurczakiem, szpinakowa z łososiem),
- Conchiglioni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,
- Rolls z ciasta francuskiego z nadzieniem,
- Wrapsy z kurczakiem,
- Mini burgery,
- Koreczki bankietowe,
- Śliwki suszone owinięte boczkiem,
- Roladki z serkiem i salami,
- 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 15 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, Kinder Bueno, egzotyczny, jagodowo-cytrynowy, kokos-kawa, pistacja-malina, sernik-brownie-jeżyna lub dowolny smak na Państwa życzenie. Oferujemy również tort muffinkowy, ptysiowy lub mini bezy.
- Podziękowania dla Gości przy nakryciu: francuskie makaroniki (2 szt.) 10 zł (w woreczku), 13 zł (w pudełeczku), lizak bezowy 8 zł, cake pops (lizak ciasteczkowy) 11 zł.

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, boczek drwala, pasztet, salceson galicyjski, rolada faszerowana, schab faszerowany, karkówka pieczona, polędwiczka wędzona, żeberka wędzone, słonina wędzona, sypka z cebulką, smalec, ogórki kiszzone, grzybki marynowane, deska serów, sałatka Caprese, proziaki, maselko czosnkowe, chleb wiejski, na gorąco: żurek i dwa rodzaje pierogów (ruskie oraz z mięsem) – 30 zł / os.
- **Stół śródziemnomorski** (całość): łosoś faszerowany, pstrągi faszerowane, kamaboko z kraba, kalmary panierowane, terriny, różyczki z łososia wędzonego 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: kremówka, banoffee, panna cotta z porzeczką, deser kawowo-malinowy z oreo, tiramisu, muffinka malinowo-cytrynowa, muffinka czekoladowo-wiśniowa, lód piernik powidło, cake pops czekoladowy, ptyś jagodowo-waniliowy, rożek kokosowo-czekoladowy, beza z owocami – od 3300 zł.
 - Wersja rozszerzona: wersja podstawowa + serniczek lotus, serniczek pistacjowy, francuskiej makaroniki, tartaletka adwokato-wa, tartaletka snickers, monoporcja orzech laskowy z karmelem, monoporcja biała czekolada-malina – od 5000 zł.
 - Dodatki: wieża Raffaello 300 zł, wieża makaroników 450 zł, sztaluga z donutami (20 szt.) 350 zł, złoty stojak z donutami (30 szt.) 500 zł.
- **Coolery z lodem** na stołach - 20 zł / szt.
- **Fontannę czekoladową** wraz z przekąskami – 900 zł + 5 zł / os.
- **Fotobudkę 360, fotobudkę klasyczną lub fotolustro** (3h) - 1500 zł.
- **Animacje dla dzieci (3h) w trzech wariantach:**
 - Zabawa z dziećmi – 850 zł
 - Zamek dmuchany (1 atrakcja) – 800 zł
 - Zamki dmuchane (2 atrakcje) - 1200 zł
 - **PAKIET zabawa z dziećmi + 2 zamki dmuchane – 2100 zł**
 - Dodatkowo: malowanie twarzy + 500 zł, stanowisko z popcornem + 500 zł, stanowisko z watą cukrową + 600 zł
- **Napis Love** lub inny - 600 zł.
- **FotoBox** Magazyn - 1600 zł.
- **Ciężki dym** na pierwszy taniec lub tort - 700 zł.
- **Ledon / Neon** z różnymi napisami - 300 zł.



- **Na Państwa życzenie zorganizujemy również:** księżyc LED 450 zł, weselną budkę telefoniczną + telefon życzeń (1200 zł), wytwornicę baniek mydlanych (300 zł), fontannę iskier (od 300 zł / 2 szt. do 800 zł / 8 szt.), wiatraki iskier (od 600 zł), miny dymne (200 zł / szt.).

Przy kontraktacji usług wymienionych w ofercie w firmie zewnętrznej lub ich organizacji we własnym zakresie, pobieramy 10% z w/w cen na pokrycie kosztów energii, wynajmu powierzchni lokalu oraz ewentualnej obsługi (nie dotyczy tortu weselnego).

Poprawiny - wycena indywidualna, orientacyjna cena 50% kosztu wesela.

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!