



WESELA



Twoje wesele w Hotelu Nadmorskim w Gdyni!

Przepiękna lokalizacja, gustowne przygotowanie sali, wykwintne i urozmaicone menu oraz pomoc naszych opiekunów przy organizacji każdego szczegółu Twojego wydarzenia są gwarancją, że będzie to niezapomniany dzień.

Pokój o podwyższonym standardzie z upominkiem dla nowożeńców w prezencie!

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

- Ponad 2000 zorganizowanych wesel
- Indywidualne podejście do uroczystości
- Dbłość o szczegóły wydarzenia
- Klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe i restauracyjne
- Wyjątkowa lokalizacja

Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu włączając w to również opcje dań dla dzieci oraz dań wegetariańskich i wegańskich.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- KLIMATYZOWANE SALE RESTAURACYJNE I BANKIETOWE;
- UROCZYSTOŚCI NAWET DO 240 OSÓB;
- MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W PLENERZE.

DEKORACJE

- ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW I KRZESEŁ;
- NA ŻYCZENIE WSPÓŁPRACA Z PROFESJONALNYM DEKORATOREM WNĘTRZ.

MENU

- WYKWINTNE I UROZMAICONE MENU;
- MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁASNYCH CIAST, TORTÓW ORAZ NAPOJÓW (dodatkowa opłata za serwis);
- W OFERCIE RÓWNIEŻ DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE.

PROFESJONALNA OBSŁUGA

- POMOC NASZYCH OPIEKUNÓW;
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA;
- WSPARCIE W WYBORZE OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ;
- PRZYGOTOWANIE SCENY, OBSŁUGA TECHNICZNA;
- NA ŻYCZENIE ORGANIZUJEMY ANIMATORA DLA DZIECI.

Hotel Nadmorski to doskonałe miejsce na organizację Twojego wesela

Powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo słusznego wyboru. Nasze doświadczenie, nadmorskie położenie i możliwości obiektu sprawiają, że będzie to niezapomniany dzień.

Wybór Sali i dekoracje

Państwa przyjęcie weselne możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu klimatyzowanych sal. Sale te umożliwiają połączenie przyjęcia weselnego wokół stołu z zabawą taneczną lub występem artystycznym.

Sale

- „Morskie Oko”, - do 120 osób
- Sala Bankietowa - do 240 osób (zależnie od ustawienia stołów)
- „Wenecja” - do 70 osób

Dekoracje

- Eleganckie dekoracje stołów
- Współpracując z nami dekoratorzy z przyjemnością stworzą dla Państwa coś wyjątkowego

Oprawa muzyczna

Na życzenie umówimy Państwa na spotkanie ze współpracującymi z hotelem DJ`ami lub zespołami muzycznymi.

Menu

Szef Kuchni zadba o wykwintne, starannie dobrane i urozmaicone menu, które oprócz propozycji znajdujących się w naszej bieżącej ofercie, może zostać zmodyfikowane by uwzględnić Państwa oczekiwania.

Tort weselny

Służymy pomocą przy wyborze tortów z naszej oferty. Elastycznie podchodzimy do Państwa indywidualnych preferencji. Na stałe współpracujemy z kilkoma uznanymi na rynku cukierniami.

Możecie Państwo również dostarczyć własne ciasta, za serowanie których pobieramy dodatkową opłatą w wysokości 10 PLN / os. (własne ciasta), 10 PLN / os. (własny tort). Przy wyborze tej opcji, prosimy pamiętać, że ze względu na przepisy sanitarne, do przyniesionych przez Państwo ciast należy dołączyć paragon potwierdzający miejsce ich zakupu.

Napoje bezalkoholowe

W ofercie posiadamy pakiet napojów bezalkoholowych w cenie 40 zł/ os. w tym: soki owocowe, napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes) oraz woda mineralna.

Napoje alkoholowe:

Proponujemy ceny specjalne przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. W przypadku większych wesel proponujemy rozliczenie budżetu za alkohole w cenach specjalnych, według faktycznego spożycia podczas uroczystości.

Alkohol we własnym zakresie:

Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi zakupionych poza hotelem i serwowania ich podczas imprezy w cenie 40 zł/os.

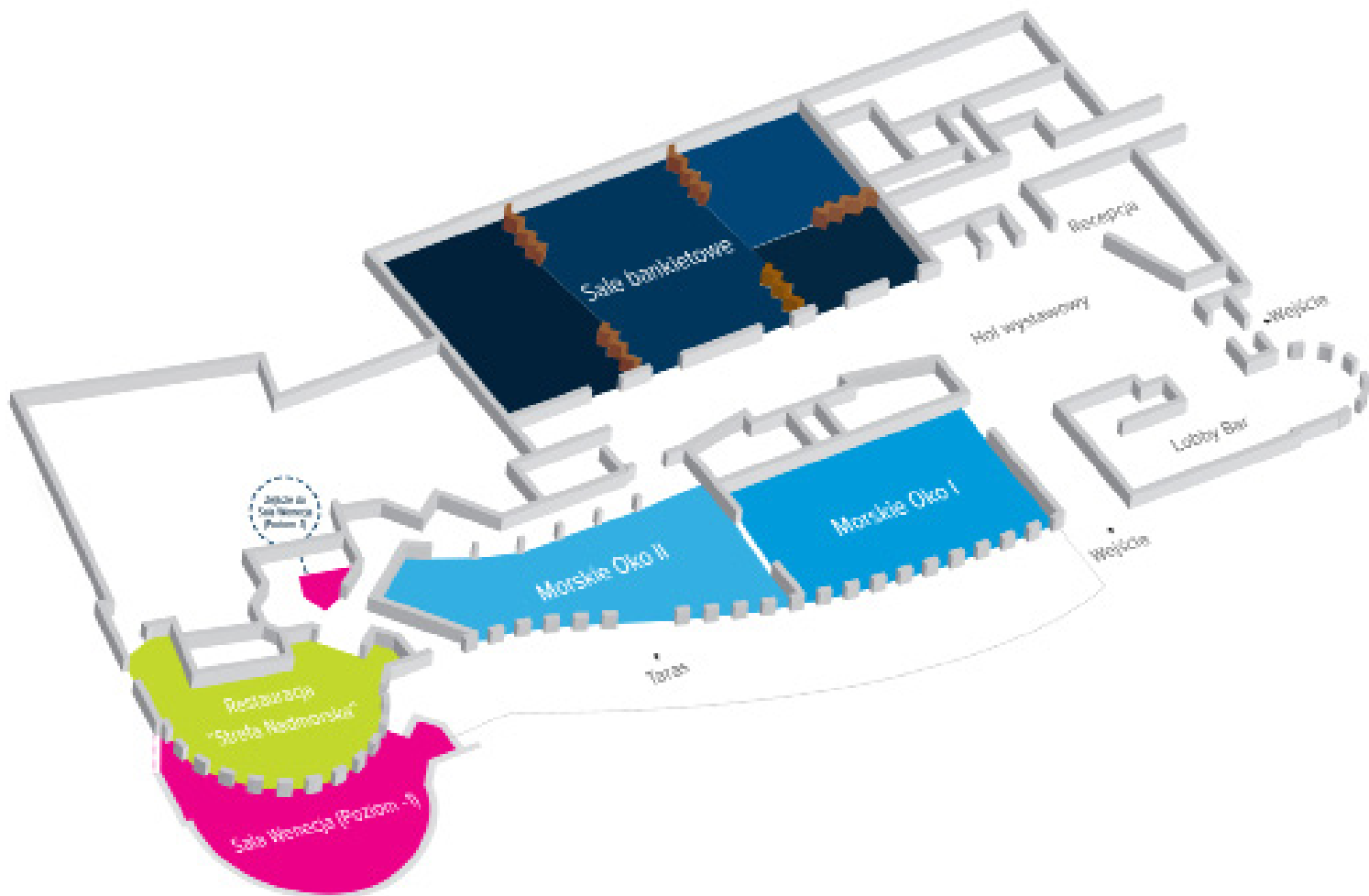
Pokoje dla gości

Organizując uroczystość w naszym hotelu możecie Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W ceny pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie z siłowni.

W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA WESELNEGO POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA. POMOGĄ W WYBORZE MENU, USTAWIENIA I DEKORACJI SALI, OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ, FOTOGRAFA ORAZ INNYCH WAŻNYCH DLA PAŃSTWA ELEMENTÓW PRZYJĘCIA.

Przyjęcie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu, klimatyzowanych i eleganckich sal:

- SALA „MORSKIE OKO”
- SALE BANKIETOWE
- SALA „WENECJA”



Nasi eksperci pomogą Państwu w wyborze sali i dekoracji.

Maksymalny czas trwania uroczystości - WESELE - do godziny 04:00.
Za nadplanowe godziny zostanie doliczona opłata dodatkowa.

PROPOZYCJE MENU

W cenę menu wliczona jest woda mineralna niegazowana z cytryną, podawana w dzbankach, którą serwujemy bez ograniczeń.

MENU 1

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Rostbef marynowany w pieprzu z parmezanem i sosem winegret

ZUPA

Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Sandacz pieczony na sosie bearnaise z fasolką szparagową i puree ziemniaczano-selerowym

DESER

Tiramisu z sosem kawowym i czekoladą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Terrina z łososia norweskiego z sosem cytrynowym
- Torcik z wędzonego węgorka z ogórkiem kiszonym
- Pieczone pierożki z ciasta filo z kaczką
- Deska wędlin dojrzewających i serów pleśniowych
- Wędzona pierś z indyka z żurawiną
- Grillowane warzywa w oliwie czosnkowo-ziołowej
- Bukiet sałat z koprem włoskim, gruszką i serem brie
- Sałatka z wędzonym pstrągiem, avocado i kaparami
- Marynaty, oliwki, suszone pomidory
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Wybór ciasteczek i ciast
- Crème brûlée z owocami

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Pieczony udziec wieprzowy krojony przez kucharza na sali

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Bulion wołowy z warzywami

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 275 PLN/OS.

MENU 2

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Halibut faszerowany wędzonym łososiem w sosie miodowo – musztardowym

ZUPA

Żurek królewski z jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Połędwiczka wieprzowa w otulinie z królika w sosie bekonowym z warzywami pieczonymi i ziemniakami balangere

DESER

Mus z białej czekolady i biszkoptów z brandy

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Pikantna sałatka z wołowiną, fasolką i orzeszkami
- Sałatka z serem camembert, gruszką i selerem naciowym
- Sałatka ogórkowa z krewetkami i papryką
- Ryby wędzone (łosoś, węgorek, pstrąg) z sosem chrzanowym
- Terrina z sandacza z cytrynową galaretką
- Pasztet z dziczyzny z borówką
- Schab faszerowany potrawką z kurek w galarecie
- Pieczony rostbef wołowy z sosem ziołowym
- Marynaty (ogórki, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Wybór ciasteczek i ciast
- Filety z owoców
- Panna cotta z malinami

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Wieprzowina po meksykańsku z ciabattą

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Bogracz z kluseczkami

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 270 PLN/OS.

PROPOZYCJE MENU

MENU 3

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Wędzona polędwica z rozspanką i orzechami Pinii w emulsji musztardowej

ZUPA

Krem z pieczonego selera z migdałami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z pulardy faszerowana suszonymi pomidorami i szynką w sosie tokańskim z grillowaną cukinią i grzybami oraz z ziemniakami au gratin

DESER

Panna cotta z duszoną gruszką w czerwonym winie

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z paluszkami krabowymi, ogórkiem i rzodkiewką
- Bukiet sałat z kurczakiem i dressingiem musztardowym
- Sałatka z mandarynką i mozzarellą
- Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- Paszтет z kaczki z bakaliami i miodem
- Karkówka wędzona w dymie wiśniowym
- Marynowany łosoś z sosem miodowo musztardowym
- Halibut wędzony z sosem tatarskim
- Marynaty
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Ciasta i babeczki koktajlowe
- Crème brûlée z pomarańczą

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Pieczony prosiak

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Żurek z jajkiem i grzybami

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 266 PLN/OS.

MENU 4

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w sosie teryaki z musem z mango i sałatką z rukoli i ogórka

ZUPA

Consomme wołowe z ziołowymi kluseczkami tymiankiem i borowikami

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w panierce orzechowej z karmelizowanymi warzywami na sosie porto z kremową polentą

DESER

Kawowe parfait z sosem czekoladowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Roladki z łososią wędzoną z serem ricotta
- Tortilla z tuńczykiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Bukiet sałat ze smażonymi kurkami i orzeszkami Pinii
- Sałatka amerykańska z kurczakiem wędzonym
- Sałatka z marynowanego pstrąga z selerem naciowym
- Półmisek mięs pieczonych z sosami (schab, indyk, rolada z boczku, karkówka, kaczka faszerowana bakaliami)
- Rostbef marynowany w sosie sojowym
- Paszтет staropolski z borówką
- Oliwki, suszone pomidory, grzybki marynowane
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Ciasta tortowe
- Panna cotta z gruszką

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Potrąwka z dzika z jałowcem i grzybami

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Barszcz z pasztecikiem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 270 PLN/OS.

PROPOZYCJE MENU

MENU 5

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Torcik z suszonych grzybów i wędzonego jesiotra serwowany w sosie z czerwonego wina

ZUPA

Cebulowa z grzanką i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka z sosem z czerwonego wina, czerwona kapusta z jabłkami i ziemniaki zapiekane z boczkiem i majerankiem

DESER

Puszasty mus z ciemnej czekolady z oreo i wiśniami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Bukiet sałat z boczniakiem, pomidorami i gotowanym jajkiem
- Sałatka Caprese z bazylią i balsamico
- Tatar wołowy z marynatami
- Carpaccio z łososia z sosem musztardowym
- Półmisek mięs pieczonych (karkówka wędzona, schab, indyk, rolada z boczku, kaczka faszerowana bakaliami), sosy: tatarski, czosnkowy, salsa
- Filet z pstrągą w galarecie
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, pieczarki marynowane)
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Filety z owoców
- Ciasto domowe

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Dzik pieczony z sosem naturalnym

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Barszcz z krokietem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 299 PLN/OS.

MENU 6

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Roladki cielęce z musem ziołowo - bekonowym w sosie kaparowym

ZUPA

Krem z dyni z prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

Pieczony łosoś na sosie słodko – kwaśnym z warzywami smażonymi i cytrynowym risotto

DESER

Waniliowa beza z musem orzechowym i syropem klonowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka Waldorff
- Sałatka meksykańska z czerwoną fasolą i chorizo
- Sałatka z mozzarellą i szynką
- Tatar z łososia z musztardą francuską
- Roladka z pstrągą faszerowana szpinakiem i migdałami
- Sushi (krab, ogórek, rzodkiew daikon)
- Terrina z kurczaka w winnej galarecie
- Wędzona szynka faszerowana suszonymi pomidorami i serem
- Marynaty
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Owoce sezonowe w czekoladzie
- Ciasto domowe

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Podwędzany indyk w sosie gruszkowym z pieczonym ziemniakiem

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Rosół z kluseczkami i warzywami

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 245 PLN/OS.

PROPOZYCJE MENU

MENU 7

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Podwędzana pierś z kaczki z sałatką z rukoli i marynowanych buraków

ZUPA

Krem z borowika z grzankami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z duszonymi rydzami, fasolką szparagową i pieczonymi ziemniakami

DESER

Tarta z gruszkami w sosie waniliowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z mozzarelli z szynką parmeńską
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Carpaccio z polędwicy z karczochami i parmezanem
- Rolada z kaczki z orzechami i miodem
- Pieczone mięsa i wędliny
- Pieczony łosoś z pieprzem i limonką
- Sosy: tatarski, czosnkowy, salsa
- Rolada z fileta z pstrąga w galarecie faszerowana szpinakiem
- Marynaty (ogórki, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Ciasta tortowe
- Mus truskawkowy z orzechami

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Strogonoff wołowy

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Barszcz z krokietem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 250 PLN/OS.

MENU 8

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

PRZYSTAWKA

Łosoś wędzony w dymie olchowym z musem chrzanowym

ZUPA

Rosół z kury z warzywami i makaronem domowym

DANIE GŁÓWNE

Zrazy wołowe z kurkami i boczkiem z pieczonymi burakami i marchewką oraz puree ziemniaczano-selerowe

DESER

Lody z sosem śliwkowym i czekoladą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Filet z pstrąga w galarecie
- Carpaccio z łososia z musztardą francuską
- Tatar wołowy z marynatami
- Galantyna z kurczaka w galarecie
- Półmisek domowych kiełbas i mięs pieczonych z sosami (kiełbasa myśliwska, kiełbasa polska, karkówka wędzona, schab, indyk, rolada z boczku, kaczka faszerowana bakaliami)
- Sałatka z pieczonych warzyw, groszku i jajka
- Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem i papryką
- Marynaty (ogórki, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

- Ciasto domowe
- Panna cotta

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Pieczony udziec wieprzowy z sosem myśliwskim

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Żurek królewski z jajkiem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA 252 PLN/OS.

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - **11 PLN /OS.**
(filiżanka / 1os.)

Dzieci do 12 lat - 50% ceny wybranego menu, (nie dotyczy dań obiadowych dla dzieci).

DANIA OBIADOWE DLA DZIECI

W cenę menu wliczona jest woda mineralna niegazowana z cytryną, podawana w dzbankach, którą serwujemy bez ograniczeń.

MENU 1

ZUPA

Krem pomidorowy z bazylią i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Dorsz na parze podany z gotowanymi ziemniakami puree i pieczoną marchewką

DESER

Panna cotta z sosem malinowym

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 53 PLN /OS.

MENU 2

ZUPA

Rosół z warzywami i makaronem

DANIE GŁÓWNE

Gotowane filety z kurczaka z frytkami i surówką colesław

DESER

Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 53 PLN /OS.

MENU 3

ZUPA

Krem ze szparagów z grzanką

DANIE GŁÓWNE

Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym z ryżem i gotowanymi brokułami

DESER

Jabłecznik z lodami waniliowymi

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 53 PLN /OS.

MENU 4

ZUPA

Jarzynowa z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane paluszki z kurczaka z gotowanymi ziemniakami i buraczkami

DESER

Galaretka truskawkowa z lodami czekoladowymi

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

CENA: 53 PLN /OS.

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany oferty.