



HOTEL & RESTAURACJA COLOSEUM
INFORMATOR WESELNY







Wesele można zorganizować w wielu różnych miejscach ale tylko w Hotel & Restauracja Coloseum będzie ono niezapomniane.

Jest to miejsce stworzone z myślą o najbardziej wymagających Klientach.



WYJĄTKOWE WESELE? WASZE!



Hotel & Restauracja Coloseum to miejsce magiczne, idealne na zorganizowanie tak ważnego w życiu wydarzenia, jakim jest ślub i przyjęcie weselne.



Nasi doświadczeni oraz utalentowani kucharze zadbają o to, aby każde z dań nie tylko zachwyciło swoim wyglądem, ale przede wszystkim bezkonkurencyjnym i niezapomnianym smakiem.

Dołożymy wszelkich starań, by Wasze Wesele było wyjątkowe i zapisało się pozytywnie i na długo w pamięci!

O prawidłowy przebieg uroczystości zadba grono profesjonalistów, by maksymalnie sprostać Waszym oczekiwaniom.





OFERUJEMY



01	02	03
Indywidualnie ustalone menu	Opiekę doświadczonego koordynatora weselnego	Profesjonalną obsługę kelnerską
04	05	06
Podstawowe dekoracje stolów m.in obrusy, serwetki, białe pokrowce itp.	Luksusowy apartament dla Nowożeńców	Kącik zabaw dla dzieci
07	08	09
Plac zabaw dla dzieci w ogrodzie Hotelu Colosseum	Bezpłatne doradztwo specjalistów z branży ślubnej	Trzy pokoje dwuosobowe w cenie wesela
10	11	12
Promocyjne ceny na pokoje i pozostałe usługi hotelowe dla gości weselnych	Poczęstunek dla dzieci do lat 5 bezpłatnie, od 5-10 lat -50% zniżki	Wykrojenie oraz przygotowanie szyszek weselnych
13	14	15
Upust w wysokości 10 zł na przyjęcia organizowane w niedzielę i święta	Baza 120 komfortowych miejsc hotelowych	Brak opłaty korkowej



SPEŁNIMY WASZE MARZENIA



Wesela organizujemy od wielu lat. Mieliśmy więc okazję współpracować z wieloma osobami i firmami z branży weselnej.

Bezpłatnie doradzamy wybór specjalistów takich jak kamerzyści, fotografowie, zespoły muzyczne, dekoratorzy i inni. Chcemy spełnić Wasze wszystkie marzenia, więc oferujemy nasze wsparcie w każdej kwestii związanej z tym szczególnym dniem.





PIĘKNE WSPOMNIENIA



Za nami **11 lat** współpracy w organizowaniu wesel.
Jak możemy ją podsumować? Mieliliśmy przyjemność przygotować kilkaset przyjęć weselnych, otrzymaliśmy mnóstwo pozytywnych rekomendacji od naszych Gości, a w naszym Hotelu wykonano tysiące zdjęć, na których uwieczniono najpiękniejsze w życiu chwile.

Oto dorobek Hotel & Restauracja Coloseum. Zadowolonych z naszych usług Par Młodych i Gości Weselnych wciąż przybywa.

Czekamy także na Was!





NASTROJOWE SALE WESELNE



Odkryj niezwykle wnętrza Hotel & Restauracja Coloseum to wymarzone miejsce na kameralne, jak i huczne wesele dla 300 osób. To niepowtarzalne miejsce, o eleganckim wystroju i doskonałej akustyce w każdej z sal weselnych sprawi, że w ten Wyjątkowy Dzień poczujecie się naprawdę jak w bajce!



Przepiękne wejście do sal weselnych od strony zielonego ogrodu zachwyci już od progu, nadając wnętrzu wyjątkowy nastrój oraz umożliwiając miłe przechadzki na świeżym powietrzu w trakcie wesela.

Marzycie o nietuzinkowym Weselu innym niż wszystkie?

Nasze miejsce jest stworzone z myślą o parach młodych i weselnikach.



SALA BANKIETOWA

DO 300 OSÓB

Z myślą o naszych Gościach w Coloseum powstał nowy obiekt, dedykowany specjalnie do organizacji wesel, przyjęć ślubnych i okolicznościowych.

W nowej sali można przygotować przyjęcie nawet na 300 osób. Zadbaliśmy o jej elegancki wystrój, który stanowić będzie doskonałe tło dla wyjątkowych chwil w Waszym życiu. Jest to miejsce w którym najważniejszymi wartościami są radość, miłość i rodzina.

Z jasnego, delikatnego wnętrza przez duże okna rozpościera się widok na bajeczny ogród, wytworna aranżacja Sali Bankietowej została stworzona w oparciu o okrągłe stoły oraz nowoczesny system oświetlenia, pozwalający podświetlić ją w dowolnym kolorze, zgodnym z motywem przewodnim wesela. Jeśli obejrzelście już wiele sal weselnych, ale nie znaleźliście tej jedynej, która umożliwi zorganizowanie wymarzonego wesela – sprawdźcie nasze zdjęcia. Zapraszamy także osobiście do obejrzenia Sali Bankietowej w Hotelu & Restauracja Coloseum.





SALA BALOWA

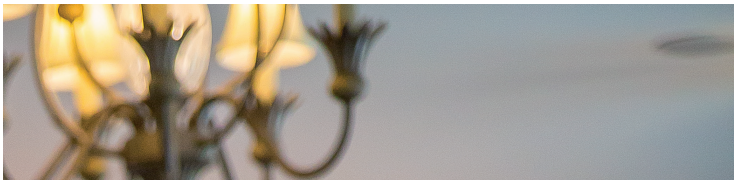
DO 220 OSÓB

Elegancka, przestronna i klimatyzowana sala z bezpośrednim wyjściem na taras i nietuzinkowy Ogród Hotelu & Restauracja Coloseum.

Sala Balowa jest w stanie pomieścić 220 osób. Posiada efektowny wystrój, z unikatową kopułą, zwieńczoną kryształowymi żyrandolami oraz z dużym, stylowo zaprojektowanym barem.

Jej eleganckie wnętrze i niepowtarzalny klimat sprawia, że Wasz Wielki Dzień zostanie zapamiętany na dłużej. Sala balowa jest połączona z ogrodem co sprawia niepowtarzalny klimat który sprawia nasz piękny ogród.





SALA KREMOWA

DO 100 OSÓB

Sala kremowa w Hotelu Coloseum jest idealnym miejscem do organizacji mniejszych przyjęć weselnych.

Eleganckie i stylowe wnętrza wzbogacone subtelną dekoracją oraz oryginalną aranżacją stołów bez wątpienia zachwycą i oczarują Państwa gości.

Klimatyzowana sala z tarasem oraz bezpośrednim przejściem do naszego ogrodu, który zachwycą architekturą krajobrazu oraz bogatą, działającą wyciszającą roślinnością. Cisza oraz sielski spokój są w stanie zapewnić maksymalną dawkę komfortu.







MIEJSCA HOTELOWE



120

miejsz hotelowych w pokojach

Dwuosobowe

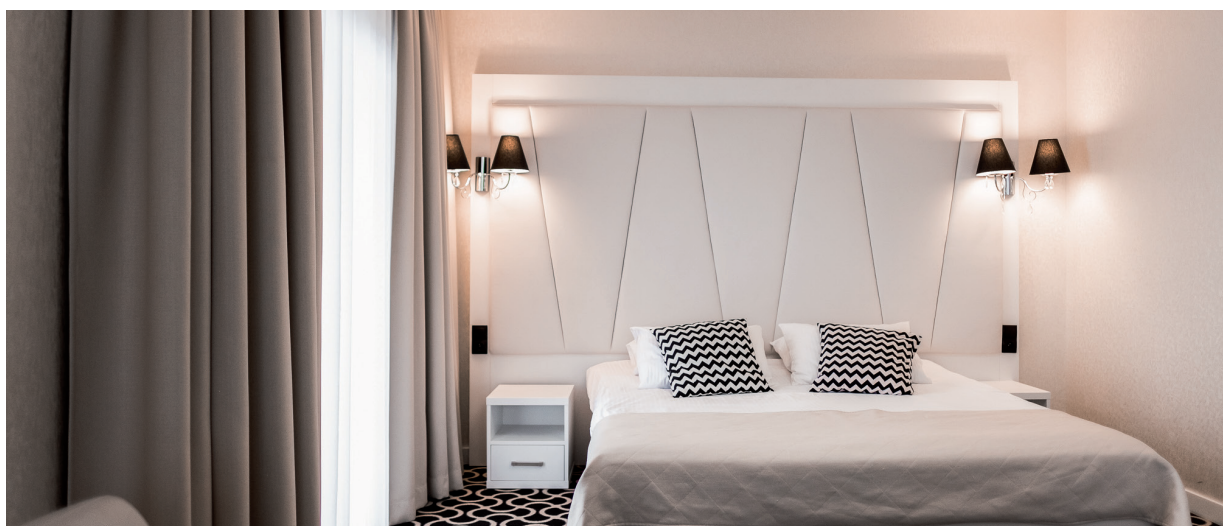


Trzyosobowe

Przygotowaliśmy dla Was 120 komfortowych miejsc hotelowych. Oferujemy pokoje dwu-, trzyosobowe wraz z łazienką i bezpłatnym Internetem. Wszystkie pokoje to starannie zaaranżowane wnętrza, harmonijnie łączące stylowe meble i szlachetne tkaniny z blaskiem kryształowych żyrandoli i nowoczesnym wyposażeniem.

Profesjonalny oraz przyjazny personel recepcji pomoże Wam w jak najlepszym rozplanowaniu gości w pomieszczeniach hotelowych. Dodatkowo dla gości weselnych proponujemy specjalne rabaty na inne usługi.

Nasza recepcja, która pracuje przez całą dobę o każdej porze jest do państwa dyspozycji.





PREZENT DLA NOWOŻEŃCÓW



Przygotowaliśmy dla każdej Pary Młodej prezent na początek wspólnej drogi życiowej. Nowożeńcy otrzymują od nas w prezencie pobyt w jednym z ekskluzywnych Apartamentów Hotelu Coloseum oraz trzy pokoje dla gości weselnych.





MAGICZNY OGRÓD



Znajdziesz w nim harmonijną elegancję, mnóstwo zieleni i bezprecedensowy klimat. Dbamy szczególnie o nasz ogród, dlatego każdy zakątek jest przemyślany oraz odpowiednio zaplanowany.

Altana w kształcie Coloseum zapewnia wyjątkowe tło do zdjęć oraz jest idealnym miejscem na chwilę wytchnienia w otoczeniu natury. Na naszym ogrodzie znajdują Państwo specjalnie zaprojektowany plac zabaw który dla Państwa najmłodszych gości będzie niesamowitą frajdą.





ZAŚLUBINY W PLENERZE



Marzycie o ślubie w wyjątkowej scenerii, w otoczeniu natury?

W naszym magicznym ogrodzie jest to możliwe! Oferujemy Wam organizację ceremonii ślubnej w pięknym ogrodzie Hotelu.



Nasza specjalnie zaprojektowana altana w kształcie Coloseum doskonale sprawdzi się jako miejsce na ślub. Wyobraźcie sobie tylko jej wyjątkową architekturę, śnieżnobiałe krzesła, i rozpościerający się widok na ogród pełen zieleni. Stworzenie tak romantycznej atmosfery sprawi, że Wasza uroczystość będzie niezapomnianym przeżyciem.

Dołożymy wszelkich starań, by wszystko wyglądało idealnie i Wasz ślub na długo zapadł w pamięć wszystkich gości.





KIEDY PADA DESZCZ

Pogoda bywa kapryśna, ale nie jest dla nas problemem. W razie jakichkolwiek utrudnień przenosimy ceremonię zaślubin do sal. Jesteśmy przygotowani na każdą ewentualność i zadbamy o to, by nic nie pokrzyżowało Państwa planów.



MENU WESELNE



ZUPA

DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

Rosół z kury serwowany w talerzu

Zupa grzybowa z lubczykiem i groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z grzankami ziołowymi

Bulion | pierożki wołowe | warzywa

Bulion | pierożki z gęsiny | warzywa

Krem z buraka | ser pleśniowy



DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

Rolada ze schabu | rolada drobiowa faszerowana marchewką,
selerem i pieczarką | serwowana z ziemniaczkami puree
| sos pieczeniowy | bukiet warzyw

Polędwiczka wieprzowa pieczona | roladka drobiowa faszerowana
| ziemniaki purée | sos kurkowy | szparagówka z masłem

Rolada ze schabu | karkówka pieczona z czosnkiem
| sos myśliwski | ziemniaki purée | buraczki na ciepło

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem drobiowym
schab pieczony | sos pieprzowy | ziemniaki purée
| mini marcheweczki na miodzie

Schab pieczony | rolada z indyka faszerowana warzywami Julie
| ziemniaki purée | sos borowikowy | bukiet warzyw

Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym ,
karkówka , sos kurkowy , ziemniaki duszone, fasolka związana rafią

Polędwiczka faszerowana mięsem drobiowym , sos musztardowy – śmietanowy,
ziemniaku purée , chutney z burka czerwonego

Polędwiczka wieprzowa faszerowana chorizo | schab pieczony
| sos pieprzowy | ziemniaki purée | buraczki na ciepło

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem
| roladka drobiowa faszerowana warzywami i farszem mięsnym
| sos pieczeniowy | ziemniaki purée | szparagówka

Rolada ze schabu | mus drobiowo – pieczarkowy | polędwiczka wieprzowa
z musem paprykowym | sos borowikowy | ziemniaki purée
| szparagówka w bułce tartej



Schab faszerowany bekonem i pieczarkami | filet drobiowy
| sos pieczeniowy | groszek cukrowy z masłem | ziemniaki purée



SURÓWKI DO OBIADU

DWIE PROPOZYCJE DO WYBORU

Surówka z marchewki z chrzanem

Surówka z selera z dodatkiem rodzynek

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Ćwikła

Kiszona kapusta

Colesław

Salatka wiosenna z octem balsamicznym

DESER

DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

Pana Cotta podana z wiśniami w zalewie
Pana Cotta z sosem angielskim i świeżymi owocami
Pana Cotta , sorbet malinowy , owocowy kawior
Puchary lodowe z owocami i bitą śmietaną
Biała czekolada | sorbet z malin | owoce |
Suflet czekoladowy z frużeliną mango i markuja
Sernik na ciepło | polewa czekoladowa | świeże owoce
Tarta z malin | bita śmietana | owoc



ZAKĄSKI

9 PROPOZYCJI DO WYBORU

Półmiski z wędlinami
Rolada z szpinakowa z łososiem i serkiem Almette
Rolada serowa z kurczakiem i pieczarką
Miks serów (pleśniowe, żółte)
Galaretki drobiowe
Galaretki wieprzowe
Tortilla z warzywami oraz pikantną salsą
Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami

Terrina z kurczakiem w sosie słodko – ostrym
Roladki z szynki z serkiem chrzanowym
Tramezzino z wędzonym łososiem
Tatar z śledzia w kruchej babeczce
Terriny mięsne
Selekcja tartinek z pastą (pomidory, pasta jajeczna)
Paszтет z gęsiny z sosem żurawinowym
Indyk w otulinie kokosowej i z dodatkiem sosuumberland
Karkówka szpikowana czosnkiem z dodatkiem sosu chrzanowego
Roladki z szynki faszerowane serkiem i papryką
Galaretka z łososiem lub pstrągiem
Boczek faszerowany grillowana papryką i musem drobiowym
Pieczony boczek z czosnkiem
Mini tarta z farszem z łososia i tuńczyka
Sałatka grecka z sosem winegret
Sałatka z soczewicy
Sałatka jarzynowa
Sałatka Gyros
Sałatka pieczarkowa
Sałatka z świeżych sałat z kurczakiem
Sałatka z fasoli ogrodowej z pieczonym kurczakiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Sałatka meksykańska z kurczakiem
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka z makaronem ryżowym i z curry
Śledź po staropolsku

Śledź po węgiersku
Śledź w śmietanie
Śledź w sosie chrzanowym
Śledź na ostro



KOLACJE



KOLACJA 1

JEDNA Z PROPOZYCJI DO WYBORU

Zupa Bogracz (mięso wołowe, cebula,
papryka, ziemniaki, cukinia, ogórek kiszony)



Zupa Strogonow (pieczarka, marchewka, seler,
cebula, mięso wieprzowe, papryka)



Pikantna zupa Węgierska (mięso wołowe, seler, marchewka, pieczarka,
papryka, fasola czerwona, kukurydza, cebula, pulpa pomidorowa)



Zupa pomidorowa z dorszem i ciecierzycą



Żur z kielbasą i jajkiem

Chili con carne

Forszmak z wędzoną kielbasą, papryką,
pomidorami i grzybami leśnymi

KOLACJA 2 | 3

DWIE PROPOZYCJE DO WYBORU

Goloneczki piszczelowe z sosem chrzanowym,
ziemniaczkami z pieca oraz surówka z czerwonej kapusty

Polędwiczka z dorsza pod kruszonką z parmezanu,
leczo warzywne, gniochii

Noga z kaczki confit, kopytka / gratin ziemniaczany,
sos żurawinowy lub grzybowy, kapusta modra

Rolada z karkówki, ziemniaki z pieca,
sałatka szwedzka, sos z podgrzybków

Karkówka pieczona z czosnkiem, ziemniaki pieczone,
sos myśliwski, buraczki na ciepło

Konfitowane podudzia drobiowe faszerowane włoszczyzna i boczkiem,
podane z kopytkami ziemniaczanymi w pesto z czosnku niedźwiedziego

Roladka z indyka faszerowana polędwiczka z dodatkiem kolorowych warzyw,
sos biały\ryż / gratin ziemniaczany | surówka z marchewki i pora

Pieczony kurczak faszerowany farszem mięsnym
| granolo sos pieczarkowy | miks sałat

Żeberko wieprzowe | ziemniaki z pieca | sos bbq | colesław

Filet z kurczaka | sos tymiankowy | kopytka | świeże sałaty z sosem winegret

Pieczone podudzie z kurczaka z pieczarką i żółtym serem,
gratin ziemniaczany, surówka z marchewki i pora , sos biały

Gulasz wołowy | babka ziemniaczana faszerowana kaszą
| sałatka szwedzka

Pieczony sandacz na sosie grzybowym | ryż / gratin ziemniaczany
| szparagówka

Filet drobiowy faszerowany mixem serów | gnocchi
sos rozmarynowy | zielony brokuł

Schab faszerowany bekonem i pieczarkami | sos grzybowy
zapiekanka z buraków | ziemniaki z pieca

Propozycja dania za dopłatą | 10 zł osoba

Pieczony filet z łososia | sos krewetkowy | gratin ziemniaczany
| groszek z masłem

KOLACJA 4

JEDNA Z PROPOZYCJI DO WYBORU

Barszcz czerwony podany z krokietem warzywnym i pasztecikiem mięsnym



Barszcz czerwony podany z krokietem z kapusty i grzybów



Żur po staropolsku



Kwaśnica na żeberku dymionym



Barszcz ukraiński



MENU GŁÓWNE DLA DZIECI

Chrupiące kęski z kurczaka podane z frytkami i surówka z marchewki



Wegańskie nuggetsy | frytki | surówka z marchewki



Pierogi Ruskie z masłem



Makaron penne w sosie pomidorowym



Kotleciki panierowane z kurczaka | ziemniaki purée | marchewka z ananasem

MENU WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE / BEZGLUTENOWE

Krem pomidorowy z serem mozzarella
Krem brokułowy z prażonymi migdałami
Krem z batata
Krem grzybowy
Krem pieczarkowy
Krem z buraka
Krem z dyni
Zupa grzybowa



DANIE GŁÓWNE / KOLACJE

Łosoś pieczony z ryżem na sosie krewetkowym



Filet z pstrąga, ziemniaku purée, szparagówka



Makaron tagliatelle ze szpinakiem



Cukinia faszerowana warzywami



Camembert grillowany | sałatka z świeżych warzywa | winegret | grzanki



Grillowane bakłażany, w zestawie z ryżem | szparagami | bukietem surówek

Gnocchi | szpinak | suszone pomidory | czosnek

Makaron tagliatelle | krewetki | czosnek | cebula |

Makaron bezglutenowy | szpinak | suszony pomidory |

Salatka z cukinią i fetą i sosem winegret

Gnocchi bez glutenu | karkówka pieczona | sos grzybowy | coleslaw

Gnocchi bez glutenu | sos śmietanowy | kurczak | suszony pomidor |

Burger wege | frytki | coleslaw |

Placki ziemniaczane | leczo warzywne

Placki z kaszy gryczanej i cukinii z sosem kurkowym

NAPOJE ZIMNE WLICZONE W CENĘ:

Pepsi Cola

Mirinda

Ice tea

7 up

Soki 100% w karafkach

Woda niegazowana w karafkach

NAPOJE GORĄCE WLICZONE W CENĘ:

Herbaty (smakowe, czarne, zielone)

Kawa parzona

Kawa z ekspresu (kawa biała, czarna, latte, espresso, cappuccino)

Czekolady gorące: czekolada z mlekiem



BUFETY LEMONIADOWY

Orzeźwiające lemoniady smakowe
(cytrynowa, arbuzowa lub rabarbar)



DODATKOWE OPCJE WESELNE

WIEJSKI STÓŁ

Udziec pieczony, pasztety , golonki, szaszłyki wieprzowe, żeberka wieprzowe , boczek pieczony z czosnkiem, kielbasy swojskie, kaszanka, pieczeń rzymska , sosy , dodatki, studzienina wieprzowa , miks pierogów, bigos staropolski, marynowana papryka , ogórki kiszane, pieróg regionalny , smalczyk, salceson biały ,kompozycja serów, flaczki, klopsiki wieprzowe w sosie grzybowym, schab w ziołach,



BRUSCHETTA BAR

Kompozycje wędlin włoskich:

grillowane warzywa na ciepło, salami Milano, salami Napoli Piccante, szynka parmeńska, włoska mortadela, Coppa Nostran (schab wieprzowy), grzanki, bruschetta z pomidorami, sałatka Capresse, miks sałat na rukoli, oliwki czarne i zielone

STÓŁ RYBNY

Łosoś w całości, pasty rybne, pstrągi w całości, kalmary, krewetki panierowane, terriny rybne, koktajl krewetkowy z owocami granatu, makrela wędzona, kabanosy z łososia, sałatka z owoców morza.

Łosoś pieczony w całości waga ok 4 kg.

Szczupak lub jesiotr pieczony w całości ok 3 kg

BUFET SUSHI 220 ELEMENTÓW

Futomaki
Hosomaki
Californiamaki
Nigiri

CIASTA ORAZ SŁODKIE STOŁY NASZEJ PRODUKCJI

Nowością w naszej ofercie są słodkie stoły.
Nasz cukiernik zadba o Państwa słodkości w wyjątkowej aranżacji, które
na pewno zaskoczą pozytywnie gości.





MONOPORCJE

Głównym elementem naszych stołów słodkich są monoporcje. Monoporcja to elegancki deser, raczej nie na jeden kęs, ale z pewnością dla jednej osoby. Można śmiało nazwać cukierniczymi dziełami sztuki, a świat monoporcji ograniczony jest tylko wyobraźnią.

Ustawione na piętrowych paterach, ułożonych kaskadowo podestach lub na tacach na weselnym stole stanowią nowoczesną alternatywę dla tradycyjnych słodkości.

W małej formie potrafimy zamknąć dowolne smaki i tekstury, tak aby każde spotkanie z naszymi wypiekami było niespodzianką. Po konsultacji telefonicznej, przedstawimy Państwu indywidualnie dopasowaną ofertę naszych cukierniczych wypieków.





STÓŁ SŁODKI

180 ELEMENTÓW - 1450ZŁ

Mini Pavlova | chantilly jogurtowe | świeże owoce | 20 sztuk

Ptyś z kruszonką | chantilly z białej czekolady
chantilly słony karmel | 14 sztuk

Muffiny Ferrero rochee | 24 sztuki

Babeczki kruche | krem | świeże owoce | 20 sztuk

Panna Cotta | mus malinowy | 30 sztuk

Klasyczne tiramisu | biszkopt | espresso | wino Marshala
krem mascarpone | kakao | 15 sztuk

Szaszłyk na słodko | 20 sztuk

Lizak bezowy | 10 sztuk

Pudding | chia | owoce świeże | 15 sztuk

Tarta malinowa | 12 sztuk



STÓŁ SŁODKI

250 ELEMENTÓW - 2000ZŁ

Mini torcik z ciasta migdałowego | krem | owoce | 25 sztuk

Babeczka krucha | mus waniliowy | kawior owocowy | 30 sztuk

Ciasteczkowe lody | mus czekoladowy | 14 sztuk

Babeczki cytrynowe | opalana beza | 24 sztuki

Deser z mlecznej czekolady | tymianek | brusznica | chrupiąca czekolada
orzechy | 12 sztuk

Mini Pavlova | chantilly jogurtowe | świeże owoce | 20 sztuk

Mus czekoladowy wytrawny | żel z owoców leśnych
| financier orzechowy | polewa mleczna czekolada | 12 sztuk

Panna Cotta | mus toffi | posypka KitKat | 25 sztuk

Panna Cotta | mus malinowy | owoce | 25 sztuk

Deser oreo | 25 sztuk

Bezowy Lizak | 14 sztuk

Tarta z malin | 12 sztuk

Tarta owocowa | 12 sztuk



PIWO NA WESELU

Piwo Leżajsk 30 litrów

Piwo Żywiec beczka 20 litrów cena 280 zł

Piwo Warka beczka 20 litrów cena 250 zł

Piwo Heineken 20 litrów cena 310 zł

Piwo Żywiec (pszeniczny, biały, APA, IPA)



PROSECCO BAR

Prosecco ma delikatny owocowy smak: gruszka, jabłko, trochę cytrusów, czasami pojawiają się nuty kwiatowe, owocowego cukierka i galaretki.

W smaku nie jest bardzo kwaskowate, choć wersja „brut” jest mocno wytrawna, z lekką goryczką. Extra-dry smakuje w połowie drogi między winem półwytrawnym i półsłodkim, jak świeże owoce.

Prosecco serwowane jest z nalewaka z beczki.

Ilość : 20 litrów



BUFERY Z WINEM

Wino bankietowe hiszpańskie i portugalskie białe i czerwone.

Wina półwytrawne, półsłodkie, wytrawne.

Uważamy, że spełnianie marzeń sprawia, że życie jest fascynujące, dlatego na życzenie pomagamy organizować wszelkie dodatkowe atrakcje, najczęściej wybierane przez naszych Gości:

Wszystkie pozostałe po weselu: zakąski zimne, nie wydane kolacje; zostaną zapakowane przez obsługę restauracji Coloseum i zwrócone po weselu.

Hotel & Restauracja Coloseum nie zajmuje się wypiekami ciast. Ciasta weselne prosimy dostarczyć dzień przed weselem.

W celu przygotowanie koszyczków weselnych prosimy o przygotowanie opakowań na ciasta

Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem weselnym w celu odpowiedniego schłodzenia. Zakaz wnoszenia piwa na teren sali Hotelu Coloseum.

Piwo może być zakupione tylko w Hotelu Coloseum.

Ciasta dostarczone w sobotę po godzinie 11 nie zostaną wydane przez obsługę hotelu Coloseum.

Owoce wliczone w cenę serwowane są w wersji bufetowej.





POPRAWINY



Po całonocnej zabawie na Weselu przychodzi czas na... poprawiny!

Na życzenie naszych Gości organizujemy następnego dnia pyszne śniadanie oraz realizujemy dodatkowe atrakcje, według wcześniej ustalonego scenariusza.

Poprawiny organizujemy na Sali kremowej.



NASZ KONSULTANT ŚLUBNY



Oferujemy współpracę z profesjonalnym Konsultantem Ślubnym.

Nasz specjalista przeprowadzi Was przez trudny okres przygotowań, pomoże spełnić marzenia, jak i podpowie najlepsze rozwiązania w każdej sytuacji. Obojętne czy jesteście zdecydowani na dany scenariusz Wesela czy dopiero go poszukujecie – możecie liczyć na jego wsparcie.

Konsultant Ślubny Hotelu Coloseum ma ogromne doświadczenie w organizacji wesel, dlatego zadba o każdy szczegół uroczystości zaślubin, jak i przyjęcia weselnego.

Wy w tym czasie będziecie mogli skupić się tylko na sobie i wyjątkowych chwilach, jakie na Was czekają.



OBSŁUGA BARMAŃSKA



Marzą Wam się koktajle i drinki, o których goście będą mówić jeszcze długo po zakończeniu wesela?

Zajmujemy się kompleksową obsługą barmańską przyjęć weselnych. Nasi barmani to osoby z wieloletnią praktyką, wykonujący swoją pracę z pasją i dużym zaangażowaniem.

Naszą kadrę doświadczonych barmanów cechuje profesjonalizm i nienaganne maniery.

Do każdego wydarzenia podchodzimy w sposób indywidualny, a współpracę rozpoczynamy od dokładnego zapoznania się z Waszymi potrzebami i oczekiwaniami, służąc przy tym radą i doświadczeniem.

Elastyczna oferta

Kartę drinków opracowana została na podstawie doświadczeń nabytych podczas wielu lat pracy za barem. Lista drinków, którą barmani będą serwować dla Waszych gości, nie jest przez nas narzucona.

Menu skonsultujemy z Wami wcześniej, tak aby dopracować go w każdym szczególe. Chętnie zaproponujemy szeroką gamę drinków (także bezalkoholowych) zarówno klasycznych, jak i autorskich.









Hotel & Restauracja Coloseum

Kruhel Pełkiński 72, Jarosław
Tel. 16 621 59 30
repcja@hotelcoloseum.pl

Manager Hotelu & Restauracji Coloseum

Dawid Michalik
Tel. 609 540 540 / 609 054 054
dmichalik@hotelcoloseum.pl



ZAPRASZAMY!