



COLOSEUM

Hotel & Restauracija

OFERTA
2018



Szanowni Państwo

Zapraszamy do naszej restauracji w której tradycją stało się wyjątkowe podejście do gości. Roztaczamy opiekę doradzając najlepszą formę organizacji przyjęcia, ustalamy wspólnie menu. Wykonujemy dekorację stosowną do okazji oraz zapewniamy pomoc przy organizacji dodatkowych atrakcji.

Zapraszamy do skorzystania z oferty menu przygotowanej przez naszych szefów kuchni. Dołożymy wszelkich starań aby ten wyjątkowy dzień był pełen radości i uśmiechu.

Nasza oferta

- Wyśmienita Kuchnia
- Pełne wsparcie specjalisty do spraw organizacji przyjęć
- Indywidualne podejście do każdego zapytania
- Dekoracja stołów
- Klimatyzowane wnętrza
- Kącik zabaw dla dzieci
- Luksusowy apartament dla nowożeńców
- Trzy pokoje dwuosobowe w cenie wesela
- Menu dla dzieci do 5 lat bezpłatnie, od 5 do 10 – 50 % zniżki
- Atrakcyjne ceny na alkohol





Menu weselne na rok 2018

Cena: 190 pln za osobę

Data ustalenia menu.....

Data Ślubu.....

Godzina rozpoczęcia ślubu

Godzina przyjazdu do lokalu.....

Nazwisko..... Imiona.....

Adres..... Tel.....

Ilość osób dorosłych..... Dzieci do 10 lat foto+orkiestra Razem.....

Stół główny ilość osób Max 6 osób

Powitanie Chlebem i Solą

Witają rodzice

Kelnerzy

Szampan na toast

dla dzieci bezalkoholowy

Alkohol roznoszą kelnerzy

rodzice lub starostowie

Dekoracja Sali:

Kwiaty żywe /

.....
.....

Materiały dekoracyjne

.....
.....

Świece i dodatki

.....
.....

Kolor dekoracji

.....
.....



Powitanie Pary Młodej:

- Chlebem i solą oraz wodą i wódką
- Kieliszek wina musującego dla wszystkich gości

Obiad serwowany

Zupa : Do wyboru jedna z propozycji

- Rosół z kury serwowany w talerzu
- Zupa grzybowa z makaronem
- Krem grzybowy z grzankami
- Consome z kołdunami z mięsa wołowego
- Krem z kalafiora z wędzonym łososiem

Danie główne: Do wyboru jedna z propozycji

- Rolada ze schabu, rolada drobiowa faszerowana (marchewka , seler, pieczarka) serwowana z ziemniaczkami puree , sos pieczeniowy , bukiet warzyw
- Rolada z karkówki (wędzony boczek , czerwona papryka , ogórek konserwowy) filet drobiowy faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami , sos kminkowy , ziemniaki purée , mini marchewka
- Polędwiczka wieprzowa pieczona , karkówka z musem paprykowym , sos kurkowy , ziemniaki duszone , zielona szparagówka
- Schab pieczony, polędwiczka z borowikiem , sos myśliwski , buraczki na ciepło
- Filet z indyka faszerowany kurkami , schab faszerowany boczkiem , sos myśliwski , kalafior romanesco





Surówki do obiadu: Dwie propozycje do wyboru:

- Surówka z marchewki z kawałkami ananasa
- Surówka z selera z dodatkiem rodzynek
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Ćwikła
- Kiszona kapusta
- Coleśław

Deser: Do wyboru jedna z propozycji:

- Panacotta podana z wiśniami w zalewie
- Puchary lodowe z owocami i bita śmietaną
- Biała czekolada serwowana z sosem borówkowym i pesto limonkowym
- Parfait owocowy mrożony
- Babeczki z kremem czekoladowym

Zakąski: Dziewięć zakąsek do wyboru

- Półmiski z wędlinami
- Rolada z szpinakowa z łososiem i serkiem almette
- Galaretki drobiowe
- Tortilla z warzywami oraz pikantną salsą
- Teriny rybne
- Teriny mięsne
- Indyk w otulinie kokosowej i sezamu z dodatkiem sosu cumberland



- Mix serów pleśniowych
- Karkówka szpikowana serem pleśniowym
- Roladki z szynki faszerowane serkiem i papryką
- Schab faszerowany polędwiczką
- Galaretką z łososiem lub pstrągiem lub tuńczykiem
- Półmiski z przekąskami (kiełbasa , kabanos pasztet , studzinina wieprzowa , ogórek kiszony i papryka konserwowa)
- Boczek faszerowany grillowana papryką i musem drobiowym
- Pstrąg w galarecie
- Roladki ze śledzia z masłem chrzanowym
- Rolada z boczku z śliwką
- Kruche babeczki z farszem z łososią i tuńczyka
- Sałatka grecka z sosem vinegret
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Gyros
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Sałatka z tuńczykiem i jajkiem
- Sałatka porowo pieczarkowa
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Śledź po japońsku
- Śledź po węgiersku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie koperkowym
- Śledź w sosie chrzanowym





Kolacja

Kolacja I : 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)
- Frikase z kurczaka (mięso drobiowe, seler naciowy , włoszczyzna , ananas)
- Zupa meksykańska

Kolacje II i III : Dwie z propozycji do wyboru

- Goloneczki piszczelowe z sosem chrzanowym, ziemniaczkami z pieca oraz surówka z czerwonej kapusty
- Noga z kaczki wolno gotowana , sos calvados, kopytka ziemniaczane , kapusta modra
- Polędwiczka z dorsza z szynką parmeńską , sos krewetkowy , domowe gnocchi , surówka z kapusty kiszanej
- Karkówka duszona z kapustą kiszoną i jabłkiem podana z ziemniakami zapiekanymi oraz sosem pieczeniowym
- Kotlet schabowy z kością , kapusta zasmażana i purre ziemniaczane z dodatkiem chrzanu
- Roladka z indyka faszerowana polędwiczką z dodatkiem kolorowych warzyw , sos biały , gratin ziemniaczany , surówka z marchewki i pora
- Pieczona rolada wołowa , kasza gryczana, sos pieczeniowy, surówka z czerwonej kapusty
- Galantyna z kury zapiekanka z warzywami , sos biały, surówka z marchwi i pora





Kolacja IV : Jedna z propozycji do wyboru

- Barszcz czerwony podany z krokietem warzywnym i pasztecikiem mięsnym
- Żur po staropolsku
- Zupa prezydencka podana z bułeczką faszerowaną kapustą i grzybami
- Krem chrzanowy z chipsem z boczku

Napoje zimne wliczone w cenę:

- Pepsi Cola
- Mirinda
- 7 up
- Tymbark
- Soki Tarczyn w dzbankach
- Woda niegazowana w dzbankach

Napoje gorące wliczone w cenę:

- Herbaty lipton (smakowe , czarne , zielone)
- Kawa parzona
- Kawa z ekspresu Nestle (kawa biała , czarna , latte, espresso, cappuccino, kawa z czekoladą)
- Czekolady gorące: czekolada z mlekiem lub zwykła

Napoje gorące, zimne oraz owoce podawane są w naszej restauracji bez ograniczeń.

Informacje dla klientów weselnych Hotelu Colosseum:

- Wszystkie pozostałe po weselu: zakąski zimne, nie wydane kolacje; zostaną zapakowane przez obsługę restauracji Colosseum i zwrócone po weselu.
- Hotel & Restauracja Colosseum 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.

Stół Wiejski: Udziec pieczony, kaszanka, pasztety, golonki, szaszłyki wieprzowe, żeberka, wieprzowe, boczek pieczony z czosnkiem, karkówka pieczona, kiełbasy swojskie, sosy, dodatki, studzinią wieprzowa, mix pierogów w podgrzewaczu, marynowana papryka, ogórki kiszane, bigos staropolski, swojski chleb, pieróg regionalny, smalczyk.

Cena stołu wiejskiego do 150 osób : 2000 zł

Cena stołu wiejskiego od 150 osób do 230 osób: 2200 zł

Stół rybny: pieczony szczupak w całości, dorsz w całości, łosoś w całości, pasty rybne, kalmary, krewetki panierowane: cena 1000 zł

Łosoś pieczony w całości waga ok 4 kg : 400 zł

Szczupak pieczony w całości ok 3 kg: 250 zł

Stół Słodkości: Fontanna czekoladowa, owoce do fontanny, szaszłyczki owocowe, cukierki, żelki, lizaki owocowe, czekoladki : cena 900 zł

Stół słodkości deserowy: muffinki, galaretki owocowe, mini deserki, drobne ciasteczka, cukierki, żelki, owoce, tarty owocowe : cena 800zł

Piwo na weselu:

- Piwo Żywiec beczka 20 litrów cena 280 zł, sok do piwa, kufle szklane
- Piwo Warka beczka 20 litrów cena 250 zł, sok do piwa, kufle szklane
- Piwo Heineken 20 litrów cena 310 zł, sok do piwa, kufle szklane

Stół z winem: wina wytrawne, półsłodkie, półwytrawne oraz słodkie przygotowane na bufecie z całym zapleczem potrzebnego szkła. Dobierzemy odpowiedni rodzaj oraz markę wina.



Atrakcje Weselne:

- Drink Bar weselny przygotowany przez profesjonalnych barmanów
- Pokaz barmański flair przygotowany na środku sali tanecznej
- Fotobudka (szalone zdjęcia prosto z imprezy wraz z bezpośrednim drukowaniem)
- Pokazy taneczne: Burlesqua, rewie taneczne, pokazy artystyczne
- Pokazy pirotechniczne: Pokazy fajerwerków lub pokazy weselne

Wszystkie atrakcje wyceniane są indywidualnie po rozmowie z naszym konsultantem, który wyjaśni Państwu wszystkie propozycje.

Informacje dla klientów weselnych Hotelu Colosseum:

- Wszystkie pozostałe po weselu: zakąski zimne, nie wydane kolacje; zostaną zapakowane przez obsługę restauracji Colosseum i zwrócone po weselu.
- Hotel & Restauracja Colosseum nie zajmuje się wypiekami ciast. Ciasta weselne prosimy dostarczyć dzień przed weselem.
- W celu przygotowanie koszyzków weselnych prosimy o przygotowanie opakowań na ciasta
- Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem weselnym w celu odpowiedniego schłodzenia

Dekoracja sali Colosseum wliczone w cenę:

- Kwiaty żywe na stołach gości oraz na stole pary młodej
- Świeczniki rozstawione na stołach gości
- Materiały dekoracyjne przechodzące przez środek stołu

Dodatki dodatkowo płatne : winietki na stołach, rozpisane menu na stołach gości, kosze dla rodziców. Kosze z podziękowaniami dla rodziców 300 zł sztuka.



Menu Danie Główne dla dzieci :

- Chrupiące kąski z kurczaka podane z frytkami i surówka z marchewki
- Pierogi Ruskie z masłem
- Makaron penne w sosie pomidorowym
- Paluszki rybne w złocistej panierce , ziemniaczki purée , surówka z marchwi i pora

Menu wegetariańskie / wegańskie :

- Krem pomidorowy z serem mozzarella
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami
- Krem z buraka

Danie Główne :

- Łosoś pieczony z ryżem na sosie krewetkowym
- Filet z pstrąga , ziemniaku purre , szparagówka
- Makaron tagiatelle z szpinakiem
- Makaron penne w sosie pomidorowym
- Risotto z warzywami
- Cukinia faszerowana warzywami

Menu Gluten free :

- Makaron tagiatelle z szpinakiem
- Makaron penne w sosie pomidorowym



Hotel
COLOSEUM

Dawid Michalik
Manager Hotelu & Restauracji Coloseum

telefon

609 540 540

e-mail

dmichalik@hotelcoloseum.pl