

Oferta Weselna

Oferta Weselna

25⁺

fw HOTEL
WOJCIECH





Wyjątkowa przestrzeń na organizację uroczystości

położona w samym sercu Puszczy Augustowskiej.
Zachwyca kameralnym położeniem
i eleganckim stylem.

W tym miejscu magia trwa cały rok.
Idealne warunki do zorganizowania przyjęcia,
z wyjątkową kuchnią.



Poczuj magicę...



Lokalizacja

Trzygwiazdkowy Hotel Wojciech mieści się w niezwykle malowniczej i spokojnej okolicy. Zapach lasu i przepiękny widok na jezioro Białe pozwoli w pełni wypocząć, z dala od codziennego zgiełku i szumu miast.





Pakiety weselne zawierają

Pakiety weselne zawierają

wyjątkowe menu
tradycyjne powitanie chlebem i solą
toast winem musującym
nocleg w luksusowym apartamencie dla Pary Młodej
butelkę wina musującego w apartamencie
niespodziankę dla Pary Młodej
10% rabatu na kolejne imprezy rodzinne



Pakiet I

Pakiet I

Zupa
Danie gorące

Bufet zimny
/do wyboru 5 przekąsek/

Bufet Słodki
/do wyboru 2 ciasta i
3 słodkie przekąski/

Cena za osobę 320 zł

Pakiet II

Pakiet II

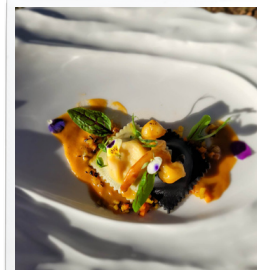
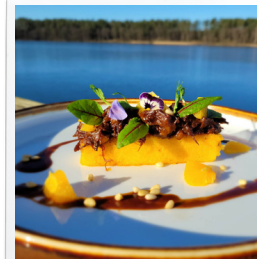
Zupa
Danie gorące
Deser

Bufet zimny
/do wyboru 7 przekąsek/

Bufet Słodki
/do wyboru 2 ciasta i
3 słodkie przekąski/

II danie gorące serwowane
do stołów
II zupa
serwowana do stołów

Cena za osobę 420 zł



Pakiet III

Pakiet III

Przystawka
Zupa
Danie gorące
Deser

Bufet zimny
/do wyboru 9 przekąsek/

Bufet Słodki
/do wyboru 2 ciasta i
4 słodkie przekąski/

Bufet gorący
/do wyboru 3 dania
oraz 3 dodatki/
II zupa
serwowana do stołów

Cena za osobę 520 zł

Przystawki serwowane

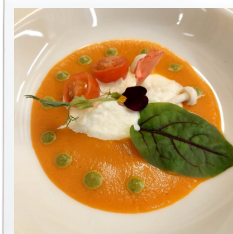
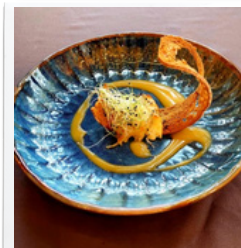
Przystawki serwowane

Mini tataki z łososia z mango na sałatce wakame

Tatar z buraka ze śledziem i jogurtem greckim

Mus z łososia w koszyczku z krewetką

Wątróbka z gęsi w boczku ze śliwką na buraczanym carpaccio



Zupy I

Zupy I

Rosół ze szpreclami

Zupa cebulowa z serem korycińskim

Rosół z kaczki z pierożkami

Krem z pomidorów z kremową mozzarellą i emulsją z bazylii 🌿

Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

Krem buraczano-malinowy 🌿

Krem ziemniaczany z grzybami i oliwą truflową 🌿

Krem z dyni 🌿

Zupy II

Zupy II

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Flaki wołowe z pieczonym szpondrem

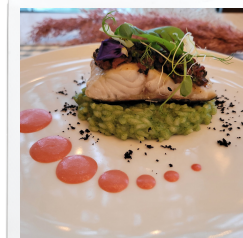
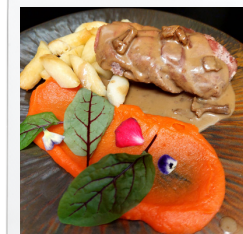
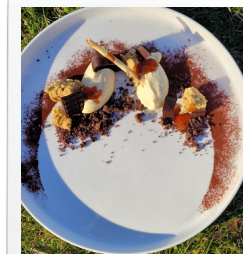
Bogracz z dzika

Strogonow wołowy z podgrzybkami

Dania główne serwowane

Dania główne serwowane

Troć w sosie cytrynowym z czarnym ryżem
Łosoś grillowany z warzywami z czosnkiem niedźwiedzim
Sandacz w boczku z sosem wiśniowym i szparagami
Noga gęsia w sosie pomarańczowym na buraczanym puree
Udo kaczki z sosem jeżynowym i burakiem
na ziemniaczanym puree
Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
z kopytkami na maśle tymiankowym
Rolada z indyka ze szpinakiem i gorgonzolą z sosem
czosnkowym z mascarpone
Zraz wołowy z sosem bocznikowym i kluskami śląskimi
Risotto z grzybami 🍄
Bakłażan faszerowany warzywami i wędzonym twarogiem 🍆



Desery serwowane

Desery serwowane

Tiramisu
Fondant czekoladowy
Mus jogurtowy z mascarpone z
czerwonymi owocami
Tarta śliwkowa z sosem karmelowym

Dania dziecięce

Dania dziecięce

Rosół z makaronem
Pomidorowa
Nugetsy z frytkami i mizerią
Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym
i surówką z marchwi
Frytki z okonia z ziemniakami opiekаныmi
i mini marchewką

Sałatki

Sałatki

Grecka 🌿

Z szarpaną kaczką, żurawiną i marynowanymi kurkami

Z łososiem z pomarańczą

z sosem jogurtowo-koperkowym

Cezar z kurczakiem

Cezar z krewetkami i sosem mango-jogurt

Z polędwiczką wieprzową z sosem słodkie chili

Brokułowa

Wiosenna z sosem vinegret i pestkami dyni 🌿

Z wędzonym kurczakiem

Caprese z olejem bazyliowym 🌿

Ze stekiem



Pasztety

Pasztety

Z dziczyzny ze śliwką

Cielęcy z migdałami

Z kaczki z żurawiną

3bit warzywny 🌿

Rolady *Rolady*

Z kurczaka z żurawiną

Z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem
i serem mozzarella

Mini roladki:

*łosoś, szpinak

*chrzan, żurawina, wędzony twaróg, rukola

*mascarpone, pistacja, oliwki, pomidor suszony



Mięsne *Mięsne*

Paleta mięs z własnej wędzarni

Paleta mięs pieczystych

Galareta z nóżek wieprzowych i golonki

Tatar wołowy z marynowanymi borowikami

Tatar z jelenia

Tymbaliki drobiowe

Quiche z boczkiem, cebulą i pieczarkami

Wątróbka w boczku ze śliwką

Rybne *Rybne*

Tatar ze śledzia

Śledź na sałatce Waldorf

Śledź z jabłkiem i burakiem

Śledź z cebulą i jabłkiem

Carpaccio z łososia z majonezem z awokado

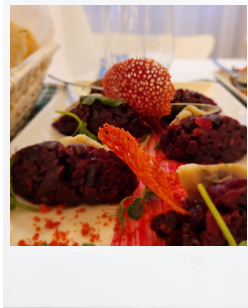
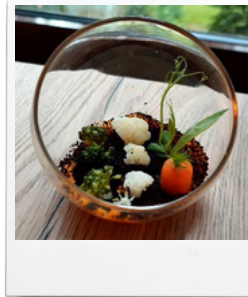
Tartaletki z musem z wędzonych ryb

Ryba po grecku

Ryba w occie

Tatar z łososia

Szczupak faszerowany



Warzywne *Warzywne*



Carpaccio z pieczonego buraka
z serem kozim

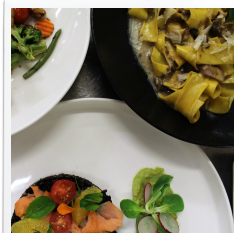
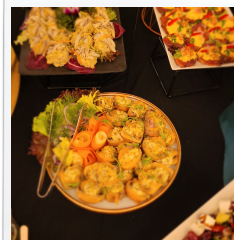
Frittata z cukinii z pomidorami suszonymi
i oliwkami

Tarta z burakiem i serem feta

Dania gorące w bufecie

Dania gorące w bufecie

Zraz z karkówki z kiszoną kapustą z sosem
pieczarkowym
Bitki wieprzowe z sosem własnym
Lin w śmietanie
Filet z kurczaka z sosem musztardowym
Pstrąg pieczony z sosem migdałowym
Sandacz z sosem kurkowym
Żeberka z sosem BBQ
Kotlet devolay
Skrzydółka z sosem słodkie chili
Nugetsy
Pulpety z sosami koperkowym i serowym
Pierogi :
*z jesiotrem
*ziemniaczane
*z sandaczem
*ze szpinakiem i łososiem
*z jeleniem
*z kapustą i grzybami 🌿



Dodatki

Dodatki

Ziemniaki opiekane
Ziemniaki po polsku
Puree ziemniaczane
Kopytka
Kluski śląskie
Ziemniaki w mundurkach w ziołach
Warzywa na parze
Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem
Mini marchewki glazurowane
Ryż
Kasza pęczak
Kaszotto z grzybami
Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z buraków
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka wiosenna z vinegret
Buraki na gorąco z czosnkiem i śmietaną
Mizeria

Ciasta z własnej cukierni

Ciasta z własnej cukierni

Brownie z malinami lub wiśniami

Sernik królewski

Sernik z brzoskwiniami

Snikers

Duet z makiem

Leśny mech

Czekoladowe

Marchewkowe

Malinowa chmurka

Tarta śliwkowa



Słodkie przekąski

Słodkie przekąski

Ptysie

Panacotta z malinami

Tartaletki z kremem cytrynowym

Tartaletki snikers

Mus truskawkowy

Mus czekoladowy

Krem czekoladowy z malinami

Tiramisu

Owoce sezonowe

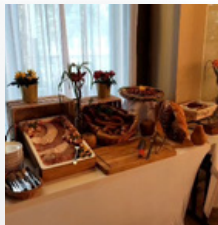
Stół wiejski *Stół wiejski*

Na ciepło

Kartacze
Pierogi z dziczyzną
Pierogi z jesiotrem
Babka ziemniaczana
Kiszka ziemniaczana
Żeberka w kapuście
Sielawa smażona

Na zimno

Ryby wędzone/pstrąg,sielawa,sum,sieja,węgorz/
Wędliny
Kiełbasa
Salceson
Galaretką z nóżek wieprzowych
Smalec
Chleb
Pasztet staropolski
Ogórki kiszane



Stół wiejski *Stół wiejski*

Mix

Ryby wędzone/pstrąg,sielawa,sum,sieja,węgorz/
Wędliny
Kiełbasa
Smalec
Ogórki kiszane
Chleb

Kartacze
Pierogi z dziczyzną
Pierogi z z sandaczem
Babka ziemniaczana z kurkami
Kiszka ziemniaczana z żurawiną

na ciepło + 60 zł/osobę

na zimno + 50 zł/osobę

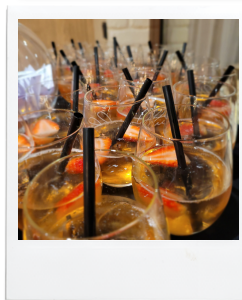
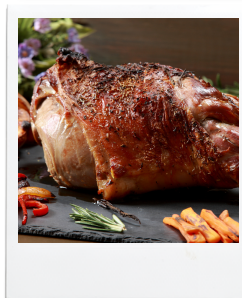
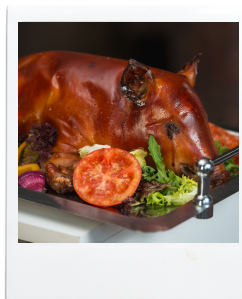
mix + 65 zł/osobę

Stacja kucharska na sali

Stacja kucharska na sali

Łosoś pieczony na szpinaku z gorgonzolą i
suszonymi pomidorami
podany z czarnym ryżem
/ok. 3kg/ - 800 zł

Pieczona szynka wieprzowa
z kapustą zasmażaną
z borowikami i śliwką wędzoną
podana z kaszą gryczaną ze skwarkami
/ok. 10 kg/ - 2250 zł



Pakiety napoi

Pakiety napoi

Pakiet podstawowy - w cenie przyjęcia
woda mineralna
soki owocowe /jabłko, pomarańcza/
kawa, herbata

Pakiet napoi dodatkowych - 20 zł/osobę
Napoje gazowane /CocaCola, Fanta, Sprite/

Pakiet alkoholi - 120zł/osobę
Wina domu / białe i czerwone/
Wódka Stumbras
Piwa /Lech, Tyskie/



Ślub w plenerze *Ślub w plenerze*

Magiczna ceremonia ślubna w otoczeniu natury i najbliższych
- na to pozwala nam wyjątkowe położenie oraz malownicza
sceneria Hotelu*** Wojciech w Augustowie.

Jeżeli marzysz o niezapomnianym ślubie w plenerze
znalazłeś idealne miejsce.

Koszt 500 zł





Dekoracje *Dekoracje*

Podstawowe dekoracje: żywe kwiaty, świece, serwetki zawarte są w cenie przyjęcia.

Materiałowe serwety bankietowe - 4zł/sztuka

Napis LED /Miłość, LOVE, serce itp./ - od 300 zł

Ścianka za Parą Młodą - od 300 zł

Dekoracje kwiatowe - indywidualna wycena

Karty menu, winietki - indywidualna wycena

Upominki dla gości - indywidualna wycena





Dodatkowe atrakcje

Dodatkowe atrakcje

Animatorka

DJ

Bar / Pokaz barmański

Fotobudka

Atrakcje wyceniane indywidualnie





Organizacja poprawin

Organizacja poprawin

Poprawiny nad brzegiem jeziora
w wersji grillowej lub regionalnej.

Koszt już od 100 złotych/osobę

W cenie nocleg dla Pary Młodej w apartamencie.



Oferta Weselna

Oferta Weselna



Agata Kulbacka
Manager hotelu

+48 515055768
a.kulbacka@hotelwojciech.pl

HW HOTEL
WOJCIECH

Hotel*** Wojciech w Augustowie

ul. Wojciech 8
16-300 Augustów

