



MENU WESELNE GOLD

220 zł za osobę

Powitanie

- Wino musujące
- Ozdobny chleb weselny

Zupa

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół z makaronem
- Krem z borowików
- Krem z pomidorów z serem i bazylią
- Krem ze szparagów
- Krem z marchwi i pomarańczy

Danie główne

Jedno danie serwowane na paterach

Dwie porcje mięsa / osoba

(do wyboru 4 pozycje)

- Filet drobiowy po góralsku (z serem)
- Kotlet Faltom
- Kotlet de Volaille
- Filet drobiowy w panierce parmezanowej
- Cordon Bleu w sosie migdałowym
- Filet z drobiu panierowany
- Pieczeń w sosie śliwkowo - jabłkowym
- Rolada z polędwiczek wieprzowych z kurkami
- Schab bosmański (bez panierki, owinięty boczkiem wędzonym)
- Polędwica „Kasztelańska” (polędwiczka wieprzowa, owinięta boczkiem wędzonym)
- Schab Royal (z anansem i szynką)
- Szynka pieczona w sosie myśliwskim
- Zraz tradycyjny (z szynki)
- Grillowana polędwiczka faszerowana śliwkami

- Sola w sosie migdałowym
- Pstrąg w sosie migdałowym

Dodatki do dania serwowanego

(do wyboru po dwie pozycje z każdej kolumny)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ziemniaki | <input type="checkbox"/> Kapusta biała zasmaża |
| <input type="checkbox"/> Frytki | <input type="checkbox"/> Kapusta czerwona zasmażana |
| <input type="checkbox"/> Krokiety ziemniaczane | <input type="checkbox"/> Buraczki |
| <input type="checkbox"/> Ziemniaki wedges | <input type="checkbox"/> Marchewka z groszkiem |
| <input type="checkbox"/> Ryż | <input type="checkbox"/> Fasolka szparagowa |
| <input type="checkbox"/> Ziemniaki wedgesy | <input type="checkbox"/> Bukiet jarzyn
(brokuły, kalafior, marchewka) |
| | <input type="checkbox"/> Bukiet surówek |

Opcjonalnie - dania wegetariańskie serwowane

- Camembert panierowany, w zestawie z ryżem, szparagami i bukietem surówek
- Grillowane bakłażany z pomidorem i mozzarellą, w zestawie z ziemniakami i bukietem surówek;
- Placki ziemniaczane z warzywami, w zestawie z bukietem surówek
- Ryż z warzywami w sosie słodko-kwaśnym.

Deser

Tort, ciasta i owoce – możliwość zamówienia za dodatkową opłatą.
Istnieje również możliwość dostarczenia własnego tortu, ciast oraz owoców.
Opłata jednorazowa za przygotowanie wynosi 100 zł.

Kawa i herbata serwowana bez ograniczeń

Zimne zakąski (5 porcji na osobę)

(łącznie do wyboru 10 pozycji)

Mięsne

(do wyboru 5 pozycji)

- Kaczka faszerowana (min. 20 porcji)
- Rolada drobiowa
- Galantyna z kurczaka
- Indyk w maładze
- Piramidki drobiowe
- Drobiowy rarytas zawijany w boczku
- Tymbaliki drobiowe
- Rolada wieprzowa
- Rolada wyborowa z polędwicy
- Schab na dziko
- Schab z chrzanem
- Schab ze śliwką
- Karkówka pieczona
- Rostbef po angielsku (min. 20 porcji)
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z serem Dor Blue

Rybne

(do wyboru 2-3 pozycje)

- Biskopt szpinakowy z nadzieniem serowo-łososiowym
- Pstrąg w galarecie
- Naleśniki z łososiem, mascarpone i salsa
- Śledź (do wyboru: po kartusku, w śmietanie, w sosie tatarskim, w oleju)

Sałatki

(do wyboru 2 pozycje)

- Sałatka grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Sałatka z kurczaka na słodko zawijana w szynkę
- Jajko w szynce z sałatką jarzynową
- Sałatka z tuńczykiem

Obligatoryjnie, jako 11 pozycja:

- Pieczywo (różne rodzaje), masło.

Dwa gorące dania w nocy

pierwsze około godz. 23.00 kolejne około godz. 1.00

(do wyboru 2 pozycje)

- Szaszłyki drobiowe
- Forszmak
- Żurek w chlebie
- Boeuf Strogonow
- Bogracz
- Barszcz z krokietem
- Zupa węgierska z kluskami
- Szynka pieczona z kaszą i surówkami (min. 40 pełnopłatnych osób) – serwowana w oryginalny i wyjątkowy sposób przez kucharza i kelnerów.

Napoje zimne bez ograniczeń

(jeden wariant do wyboru)

- woda niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, woda gazowana (but. 0,5 l), soki (pomarańcz / jabłko), Coca-cola
 - woda niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, woda gazowana (but. 0,5 l), soki (pomarańcz / jabłko)
 - woda niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, woda gazowana (but. 0,5 l), Coca-cola
- Istnieje możliwość dostarczenia pozostałych napoi własnych, bez dodatkowych opłat.

Propozycje dodatkowe

- Stół wiejski (pasztet wiejski, smalec, ogórki, kabanosy, kiełbasa wiejska, szynka wędzona, chleb wiejski, boczek dla 30 osób) - 750 zł.
- Dzik pieczony z dodatkami (kasza sos, surówki) 48 zł / os. minimalna ilość porcji: 50
- Prosiak pieczony z dodatkami (kasza, sos, surówki) 40 zł / os
- Łosoś marynowany na pierzynie chrzanowej 15 zł / porcja
- Łosoś w galarecie 15 zł / porcja
- Łosoś wędzony 15 zł / porcja
- Paluszki krabowe z łososiem 12 zł / porcja
- Łosoś ze szpinakiem 32 zł / porcja
- Łosoś soute 32 zł / porcja

Opłaty dodatkowe

Alkohol za dodatkową opłatą w specjalnej cenie 35zł/0,5l.

Do wyboru:

- | | |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bols | <input type="checkbox"/> Wyborowa |
| <input type="checkbox"/> Smirnoff | <input type="checkbox"/> Luksusowa |
| <input type="checkbox"/> Żołądkowa De Luxe | |

Istnieje również możliwość dostarczenia własnego alkoholu, bez dodatkowych opłat.

Dodatkowa atrakcja

Możliwość wynajmu Fotobudki na godziny (wyłączność) z akcesoriami do zdjęć, tłem i oświetleniem :

- 2,5 godziny - 650 zł
 - 3 godziny - 750 zł
 - 3,5 godziny - 850 zł
 - 4 godziny - 900 zł
- lub możliwość wykonania zdjęć indywidualnych w miejscu ogólnodostępnym - 1 zdjęcie jedynie 5 zł.

Informacje dodatkowe

Sala z dekoracją i obsługą kelnerską jest w cenie wesela.

Impreza do g. 4.00, możliwe przedłużenie do g.5.00, koszt 400 zł.

Dekoracja w bieli: obrusy, tiule, bankietówki, świeczniki + świece perłowe kule, pokrowce na krzesła écru (kwiaty we własnym zakresie).

Piątki - rabat na menu 5%

- Dzieci do lat 3 bezpłatnie

- Dzieci do lat 7 i obsługa techniczna 50%

Sala udostępniana jest do dekoracji w dniu uroczystości.

Opakowania biodegradowalne - 50 zł

Istnieje możliwość dostarczenia własnych opakowań.

Warunki realizacji

1. Zachęcamy do obejrzenia galerii zdjęć Sali Weselnej, na naszej stronie internetowej (www.faltombusiness.pl) - znajduje się ona w zakładce Gastronomia - Wesela.
2. Rezerwacja sali następuje na podstawie zadatku w wysokości 2000 zł.
3. Na tydzień przed weselem należy potwierdzić ostateczną ilość gości oraz uregulować 100% kosztów.

4. Brak możliwości zwrotu zamówionego towaru na mniej niż 5 dni przed weselem.
5. Ceny obowiązują z dnia całkowitej zapłaty.
6. Dla Gości weselnych nocleg z atrakcyjnym rabatem (cena uzależniona jest od terminu oraz ilości pokoi).

W cenie noclegu:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego
- zestaw do parzenia kawy i herbaty w pokoju
- bezpłatny parking, monitorowany 24h
- siłownia z nowoczesnym sprzętem Technogym
- bezprzewodowy bezpłatny Internet
- Klub Malucha i zewnętrzny plac zabaw dla dzieci
- nieograniczone korzystanie ze SPA z częścią termalną i wypoczynkową (basen, sauna sucha, łaźnia parowa, wieloosobowe jacuzzi, podgrzewane kamienne leżanki).

**W sprawie rezerwacji noclegów prosimy o kontakt z Kierownikiem Recepcji:
kierownikrecepcji@faltombusiness.pl, tel. 58 77 65 501/500
pon-pt. w godz 8.00-16.00**

Specjalnie dla pary młodej - GRATIS

- pokój ze śniadaniem
- wesele w sobotę z poprawinami w niedzielę - doba dla Pary Młodej przedłużona w niedzielę do godz. 20:00
- możliwość zamówienia śniadania do pokoju
- niespodzianka w pokoju.

POPRAWINY: 65 zł za osobę

W cenie:

- Danie gorące obiadowe - danie główne drobiowe lub wieprzowe, menu do uzgodnienia;
- Kawa / herbata
- Pieczywo, masło
- Wynajęcie sali na 5 godzin (każda kolejna godz. 400 zł)

*Przedstawione menu jest wstępną propozycją, z każdym z Gości menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Na spotkanie i kalkulację prosimy umawiać się telefonicznie.*

Kierownik Hotelu
marketing@faltombusiness.pl
www.faltombusiness.pl
Ul. Morska 362,
Gdynia Cisowa
tel. 58 77 65 599


Business Falton
HOTEL GDYNIA
★ ★ ★

Biuro Kierownika
czynne codziennie:
pon.- sob.: 8.00 - 19.00
(za wyjątkiem czwartku
między 10.00 - 12.00)
niedziela: 11.00 - 17.00