



## **MENU WESELNE SILVER 200 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

### **Danie główne**

Jedno danie w zestawie - serwowane, z dodatkami na talerzu.  
*(Prosimy zaznaczyć, które mięso ma być podane jako danie główne)*

- 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
- Roladki z indyka ze szparagami i szynką
- Pieczeń w sosie śliwkowo - jabłkowym
- Rolada z polędwiczek wieprzowych z kurkami
- Schab bosmański (bez panierki, owinięty boczkiem wędzonym)
- Schab Royal (z ananasek i szynką)
- Szynka pieczona w sosie myśliwskim
- Polędwiczka wieprzowa z grilla w sosie podgrzybkowym
- Polędwica „Kasztelańska” (polędwiczka wieprzowa, owinięta boczkiem wędzonym)
- Zraz tradycyjny (z szynki)

## **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"/> Bukiet jarzyn<br>(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
- Roladki włoskie
- Indyk w maładze
- Rolada wieprzowa
- Schab na dziko
- Schab z chrzanem
- Schab ze śliwką
- Tymbaliki drobiowe
- Karkówka pieczona
- Rostbef po angielsku (min. 20 porcji)
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z serem Dor Blue

## **Rybne**

*(do wyboru 2-3 pozycje)*

- Pstrąg w galarecie
- Naleśniki z łososiem, mascarpone i salsą
- Śledź (do wyboru: po kartusku, w śmietanie, w sosie tatarskim, w oleju)

## **Sałatki**

*(do wyboru 2 pozycje)*

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

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)*

- Forszmak
- Żurek w chlebie
- Boeuf Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa węgierska z kluskami
- Bogracz

## **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

## 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 ecru (kwiaty we własnym zakresie).

Opakowania biodegradowalne - 50 zł

Istnieje możliwość dostarczenia własnych opakowań.

### 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.

## Warunki realizacji

1. Zachęcamy do obejrzenia galerii zdjęć Sali Weselnej, na naszej stronie internetowej ([www.faltombusiness.pl](http://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 Receptji:  
kierownikreceptji@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
- nieograniczone korzystanie ze SPA z częścią termalną i wypoczynkową (basen, sauna sucha, łaźnia parowa, wieloosobowe jacuzzi z koloroterapią, podgrzewane kamienne leżanki).

### **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 przygotowanie indywidualne 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 Faltom**  
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