

WASZE WYMARZONE PRZYJĘCIE WESELNE

2021



517 056 553 / (0 22) 781 27 54
event@hotelmistral.pl

Śloneczna 1, Marki k. Warszawy

Hotel
Mistral
★ ★ ★

Witamy !

Każda Para marzy o tym, żeby ich **dzień ślubu i wesela** był **wyjątkowy**. Nasi **specjaliści** podpowiedzą co zrobić, żeby taki był. Mamy doświadczenie w organizacji zarówno większych przyjęć, jak i tych bardziej kameralnych.



Posiadamy **2 klimatyzowane sale** z wyjściem na **patio**. Do każdej z nich jest **osobne wejście**. W zależności od tego jak duże wesele planujecie do Waszej dyspozycji oddajemy **Salę Balową** na 160 osób oraz **Salę Lustrzaną**, która pomieści do 100 osób.

Sala Balowa **340 m²**

Prostokątne stoły: do **160 osób**
Okrągłe stoły: do **90 osób**

Sala Lustrzana **205 m²**

Prostokątne stoły: do **100 osób**
Okrągłe stoły: do **50 osób**

Nasze Sale

SALA BALOWA

Ulubiona sala naszych Gości, dzięki temu, że jest podzielona na **2 części**:

- część **konsumpcyjną** z wykładziną dywanową
- część **taneczną** z parkietem.

Dodatkowo obszerne **foyer** przed salą pozwala na aranżację miejsca dla **barmana** lub atrakcji w postaci np. **fotobudki** lub stanowiska na **księgę Gości**.



Nasze Sale

SALA LUSTRZANA

Będzie idealnym rozwiązaniem dla **mniejszych przyjęć do 100 osób**.

Na tej sali sugerujemy aranżację przy **długich stołach** z racji tego, że sala ma kształt litery „L”.

Duża ilość luster i odpowiednie **oświetlenie** nadają jej blasku i eleganckiego klimatu.



Informacje

ZAKWATEROWANIE GOŚCI

Dysponujemy **40 pokojami jedno, dwu i trzyosobowymi**, co daje ponad **80 miejsc noclegowych**. Pokoje rozlokowane są na czterech piętrach, do których można dostać się **schodami** lub **windą**. Pokoje są **klimatyzowane** i w każdym znajduje się:



- biurko
- telewizor z płaskim ekranem
- WiFi
- szafa
- łazienka z wanną lub prysznicem
- ręczniki
- kosmetyki
- suszarka do włosów
- wykładzina dywanowa
- zestaw do parzenia kawy i herbaty
- deska do prasowania z żelazkiem

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ

Oferta weselna obejmuje **Apartament dla Pary Młodej**. Zazwyczaj proponujemy pokój z **sejfem** o powierzchni **60 m²**, ale mogą Państwo wybrać **dowolny pokój** w zależności od swoich upodobań (i dostępności).

Informacje

DOBA HOTELOWA

Standardowo zameldowanie jest możliwe od godziny 14:00, a wymeldowanie do 12:00. Dla Państwa Młodych udostępniamy **Apartament** już **od godzin porannych** i dajemy możliwość **późniejszego wymeldowania**, do godziny **14:00**.

Jeśli ktoś z Gości weselnych chciałby **wydłużyć dobę hotelową** należy kontaktować z recepcją się przed przyjazdem w celu potwierdzenia takiej możliwości.



ŚNIADANIE

Standardowe godziny śniadań to **6:30-10:00**, dla Państwa Gości **przedłużamy** je nieodpłatnie do godziny **11:00**. Istnieje również **możliwość przedłużenia o kolejną godzinę** za dodatkową opłatą. Cena w zależności od ilości Gości i konkretnego terminu.

Możemy zaproponować także **śniadanie w wydzielonej sali**. Koszt wynajęcia takiej zamkniętej przestrzeni to **1 500 pln**. Godziny i dokładne menu do uzgodnienia.

Pakiety **Weselne**

PAKIET ŻŁOTY	PAKIET BRYLANTOWY
CENA PAKIETU (w soboty)	
225 zł	285 zł
CENA PAKIETU (w pozostałe dni)	
215 zł	275 zł
DANIA	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: right;">Zupa • <li style="text-align: right;">4 dania gorące • <li style="text-align: right;">6 zimnych przekąsek • <li style="text-align: right;">2 sałatki • <li style="text-align: right;">Bufet deserowy (ciasta i owoce) • <li style="text-align: right;">Napoje bezalkoholowe • 	<ul style="list-style-type: none"> • Przystawka w stole • Zupa • 4 dania gorące • 8 zimnych przekąsek • 4 sałatki • Bufet deserowy (ciasta, owoce) + Tarty + Mini desery w pucharkach • Napoje bezalkoholowe
POWITANIE GOŚCI	
Wino musujące	Wino musujące z zanurzonym owocem sezonowym
APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ	
W cenie pakietu + niespodzianka od hotelu	W cenie pakietu + niespodzianka od hotelu + śniadanie do pokoju
DODATKOWY POKÓJ 2-OSOBOWY	
W specjalnej cenie 250 pln/ doba (tylko w dniu wesela)	W cenie pakietu (tylko w dniu wesela)

Pakiety **Weselne**

PAKIET ŻŁOTY	PAKIET BRYLANTOWY
WIEJSKI STÓŁ	
25 pln/ osoba	W cenie pakietu
SERWIS TORTU	
Serwujemy z racami	Serwujemy z racami i suchym lodem.
ALKOHOL	
Dodatkowo płatny wg cennika W przypadku chęci wniesienia własnego alkoholu opłata korkowa 10pln/ osoba dorosła	0,5l wódki na parę (Wyborowa lub Bols), <i>ewentualne domówienie wg cennika</i>
BIAŁE POKROWCE NA KRZESŁA	
7 pln/ sztuka	W cenie pakietu
MENU DLA DZIECI	
Do 3 lat bezpłatnie do 8 lat 50% ceny pakietu	Do 3 lat bezpłatnie do 8 lat 50% ceny pakietu
MENU DLA OBSŁUGI	
50% ceny pakietu	50% ceny pakietu
CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA	
10h (max do 5:00)	10h (max do 5:00)

Udogodnienia

DODATKOWE UDOGODNIENIA

- wydłużone **śniadanie do 11:00**
- **bezpłatny parking** dla Gości na 70 miejsc
- możliwość **wydłużenia doby** hotelowej
- **rzutnik i ekran** na prezentację podczas przyjęcia
- **niespodzianka** dla Pary Młodej
- specjalna **cena pokoi** dla Gości nocujących (cennik poniżej)

CENNIK POKOI HOTELOWYCH

Pokój jednoosobowy	210 zł 190 zł
Pokój dwuosobowy	270 zł 250 zł
Pokój trzyosobowy	380 zł 320 zł
Apartament 2-osobowy	380 zł 320 zł

Cena obejmuje bogate **śniadanie** w formie bufetu szwedzkiego i **parking**

Propozycje Menu

PRZYSTAWKA W STOLE *(jedna do wyboru):*

- Carpaccio z **połędwicy wołowej** podane z rukolą i płatkami parmezanu, skropione oliwą truflową
- **Półgęsek wędzony** podany na delikatnej sałacie z marynowaną gruszką i serem pleśniowym
- **Grillowany ser kozi** podany na plastrach pieczonego buraka z rozszponką dosmaczany oliwą extra virgin
- Plastry **łososia norweskiego** podane na delikatnej emulsji cytrynowej
- Plastry **szynki parmeńskiej** z melonem kantalupa i płatkami parmezanu

ZUPY *(dwie do wyboru – Goście podejmą decyzję na miejscu):*

- **Rosół** królewski z warzywami julienne i domowym makaronem
- **Flaczki** po warszawsku
- Krem ze **świeżych pomidorów** z bazyliowym pesto
- Zupa **grzybowa** z łazankami
- Krem z **białych warzyw** z oliwą truflową
- Francuska zupa **cebulowa z grzanką** ziołową i parmezanem (opcja wytrawna)
- Krem z **pieczonych buraków** z kwaśną śmietaną

** Możemy przygotować dania dla osób na diecie **wegańskiej**, **wegetariańskiej**, **bezglutenowej** oraz każdej innej.*

Propozycje Menu

DANIE GŁÓWNE nr 1 (jedno do wyboru)

- **Polędwiczki wieprzowe** w sosie kurkowym, kluski kładzione, bukiet surówek
- Tradycyjny **kotlet schabowy**, ziemniaki puree, kapusta zasmażana
- **Kaczka po staropolsku** z sosem różanym w towarzystwie kopytek i buraczków zasmażanych oraz karmelizowanym jabłkiem
- **Roladka z kurczaka** faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, ziemniaczane puree, ratatouille warzywne
- **Sandacz na warzywach** julienne w sosie maślanym, zapiekane ziemniaki z serem korycińskim
- **Łosoś z grilla** w sosie cytrynowym, ryż jaśminowy z zielonym groszkiem, warzywa gotowane na parze

DANIE GŁÓWNE nr 2 i nr 3 (po jednym do wyboru):

- **Karkówka** po myśliwsku, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- **Kotleciki cielęce** w sosie żurawinowym, ziemniaki po polsku, karmelizowana marchewka baby
- **Schab pieczony** w mleku i rozmarynie w sosie własnym, kaszotto z borowikami, surówka z buraczków marynowanych
- **Szaszłyk drobiowy**, douphine, mix sałat z sosem vinegrette
- **Sznyceł z indyka** z jajkiem sadzonym, ziemniaki puree, karmelizowane buraczki
- **Udo z gęsi** na miętowym puree z karmelizowaną gruszką i sosem malinowo-imbirowym
- **Polędwica z dorsza** w sosie ziołowym, ryż jaśminowy z warzywami, zestaw surówek
- Mix **domowych pierogów** z dodatkiem prażonej cebulki i bukietem surówek
- **Kartacze suwalskie** z okrasą i surówką z ogórka kiszzonego

Propozycje Menu

DANIE GŁÓWNE nr 4 (jedno danie do wyboru):

Danie serwowane z pieczywem

- **Strogonoff**
- **Pikantna zupa węgierska**
- **Barszcz** czerwony z pasztecikiem
- **Bigos** myśliwski z podgrzybkami
- Staropolski **żurek** z jajkiem i białą kielbasą



Propozycje Menu

PRZYSTAWKI ZIMNE

- **Sakiewki** z ciasta filo ze **szpinakiem i fetą**
- **Tatar** z **łososia** nordyckiego ze świeżym ogórkiem
- **Łosoś marynowany** w soku z limonki ze świeżym koperkiem
- Sakiewki ze **schabu** z musem jajeczno chrzanowym
- Grillowania **cukinia** z **kozim serem** i suszonymi pomidorami
- **Półmiski ryb** z mazurskich jezior wędzonych na zimno
- Galantyna z **kurczaka** z **jagodami acai** glazurowana malagą
- **Półmiski wędlin**, mięs pieczonych i pasztetów:
szynka wędzona, salami, polędwica drobiowa, schab pieczony z ziołami, karkówka, boczek pieczony, pasztet z żurawiną, pasztet z suszonymi grzybami, kabanosy
- **Półmiski serów** twardych , pleśniowych i dojrzewających z wytrawnymi **owocami**
- **Pomidory faszerowane** serem kozim i tapenadą
- **Carpaccio** z pieczonego **buraka** z serem feta i oliwą extra virgin
- Galeria **jaj faszerowanych**:
łososiem wędzonym, jarzynowym majonezem, pieczarkami z natką pietruszki
- Kruche **babeczki** z musem **krabowym** i świeżym koprem
- Trio **śledziowe** :
tradycyjny z cebulką, pod śmietanową pierzynką, z sosem orientalnym

Propozycje Menu

SALATKI

- Cesar z **grillowanym kurczakiem** i parmezanem
- Nicejska z **tuńczykiem** i jajkiem
- Sałatka z kozim **serem**, **żurawiną** i **orzechami** laskowymi
- Sałatka z **szynką** parmeńską i **suszonymi pomidorami**
- **Ogrodowa** - brokuły, pomidor, jajko, oprószone serem plaśniowym
- **Caprese** – mozzarella z pomidorkami cherry i sosem bazyliowym
- **Citrus salad** – mix sałat z owocami cytrusowymi, serem pleśniowym i prażonymi orzechami
- Klasyczna sałatka **jarzynowa**
- Sałatka z liści świeżego szpinaku z **chipsami bekonowymi** i świeżą **gruszką**



Dodatkowe Usługi

WIEJSKI STÓŁ

- **Szynka** wiejska z kopytem
- Kompozycja **kietbas** podsuszanych
- Deska **wędlin i mięs** pieczonych
- **Smalec** z cebulką
- **Ogórki** kiszone
- Deska **serów**
- **Galaretka** wieprzowa z marchewką
- **Chleb** wiejski
- Chrzan, ćwikła, musztarda
- **Pikle**, sosy

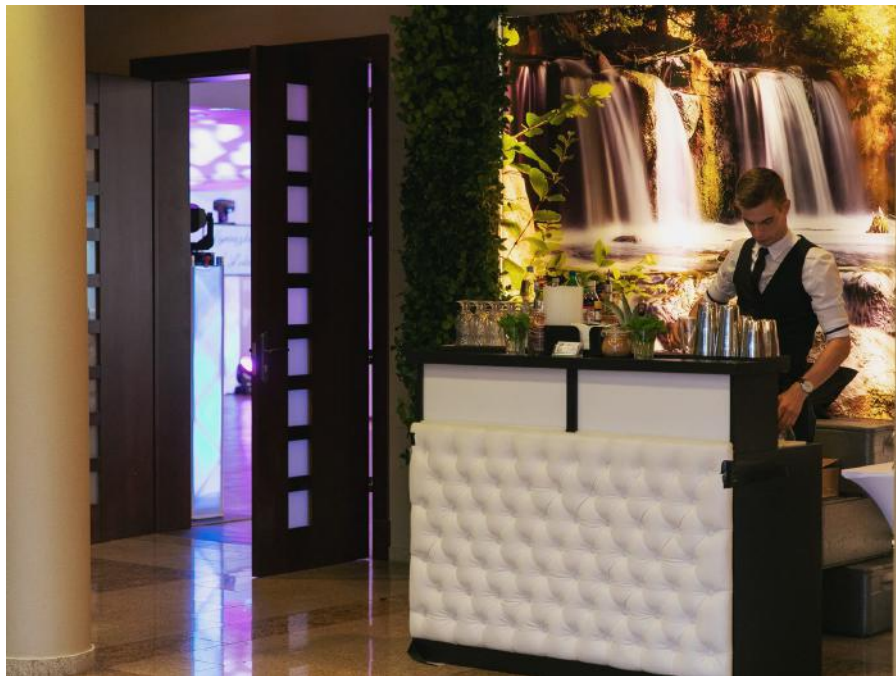


Dodatkowe Usługi

ALKOHOL

Istnieje możliwość:

- Przywiezienia **własnego alkoholu**
 - Zamówienia u nas **alkoholu na sztuki**
 - Zamówienia **open baru z barmanem**
- Opłata korkowa **10 pln**/osoba dorosła*
*Rozliczenie **po przyjęciu** weselnym*
*Wycena **indywidualna***



Dodatkowe Usługi

ŚLUB CYWILNY

Zachęcamy także do skorzystania z wygodnej opcji organizacji ślubu cywilnego na terenie hotelu. Koszt ślubu w okolicach altany lub w oddzielnej sali to **1 200 zł.**

W tej cenie **zapewniamy:**

- Miejsce przed hotelem w okolicy **altany** lub miejsce we **wnętrzach hotelu** (*istnieje też możliwość wynajmu **namiotu***)
- **Biały dywan**
- Stół i krzesło dla urzędnika oraz **godło** Państwowe
- Krzesła dla Pary Młodej i świadków w **białych pokrowcach**
- **Nagłośnienie** ceremonii i mikrofon dla urzędnika
- Cena nie obejmuje dodatkowych dekoracji



Kontakt

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Hotel
Mistral
★ ★ ★

Restauracja i Hotel Mistral

ul. Słoneczna 1, 05-270 Marki k. Warszawy



Do zobaczenia na **Słonecznej!**

Dział eventowy

event@hotelmistral.pl

517 056 553

Recepcja

info@hotelmistral.pl

22 781 27 54

Hotel
Mistral
★ ★ ★