



# WASZE WYMARZONE PRZYJĘCIE WESELNE

## 2022



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 m<sup>2</sup>**

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

## **Sala Lustrzana** **205 m<sup>2</sup>**

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 m<sup>2</sup>**, 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)	
235 zł	295 zł
CENA PAKIETU (w pozostałe dni)	
225 zł	285 zł
DANIA	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: right;">Zupa •</li> <li style="text-align: right;">4 dania <b>gorące</b> •</li> <li style="text-align: right;">6 zimnych <b>przekąsek</b> •</li> <li style="text-align: right;">2 <b>sałatki</b> •</li> <li style="text-align: right;">Bufet <b>deserowy</b> (ciasta i owoce) •</li> <li style="text-align: right;">Napoje <b>bezalkoholowe</b> •</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Przystawka</b> w stole</li> <li>• <b>Zupa</b></li> <li>• 4 dania <b>gorące</b></li> <li>• 8 zimnych <b>przekąsek</b></li> <li>• 4 <b>sałatki</b></li> <li>• Bufet <b>deserowy</b> (ciasta, owoce) + <b>Tarty</b> + <b>Mini desery</b> w pucharkach</li> <li>• Napoje <b>bezalkoholowe</b></li> </ul>
POWITANIE GOŚCI	
Wino musujące	Wino musujące z zanurzonym <b>owocem sezonowym</b>
APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ	
W cenie pakietu + <b>niespodzianka</b> od hotelu	W cenie pakietu + <b>niespodzianka</b> od hotelu + <b>śniadanie do pokoju</b>
DODATKOWY POKÓJ 2-OSOBOWY	
W specjalnej cenie <b>250 pln/</b> doba (tylko w dniu wesela)	<b>W cenie</b> pakietu (tylko w dniu wesela)

# Pakiety **Weselne**

<b>PAKIET ŻŁOTY</b>	<b>PAKIET BRYLANTOWY</b>
<b>WIEJSKI STÓŁ</b>	
<b>30 pln/ osoba</b>	<b>W cenie pakietu</b>
<b>SERWIS TORTU</b>	
Serwujemy z <b>racami</b>	Serwujemy z racami i <b>suchym lodem.</b>
<b>ALKOHOL</b>	
<b>Dodatkowo płatny</b> wg cennika W przypadku chęci wniesienia <b>własnego alkoholu</b> opłata korkowa <b>10pln/ osoba</b> dorosła	<b>0,5l wódki na parę</b> (Wyborowa lub Bols), <i>ewentualne domówienie wg cennika</i>
<b>BIAŁE POKROWCE NA KRZESŁA</b>	
<b>7 pln/ sztuka</b>	<b>W cenie pakietu</b>
<b>MENU DLA DZIECI</b>	
Do 3 lat <b>bezpłatnie</b> do 8 lat <b>50%</b> ceny pakietu	Do 3 lat <b>bezpłatnie</b> do 8 lat <b>50%</b> ceny pakietu
<b>MENU DLA OBSŁUGI</b>	
<b>50%</b> ceny pakietu	<b>50%</b> ceny pakietu
<b>CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA</b>	
<b>10h</b> (max do 5:00)	<b>10h</b> (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 <b>190 zł</b>
Pokój dwuosobowy	270 zł <b>250 zł</b>
Pokój trzyosobowy	380 zł <b>320 zł</b>
Apartament 2-osobowy	380 zł <b>320 zł</b>

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
- **Sznicel 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

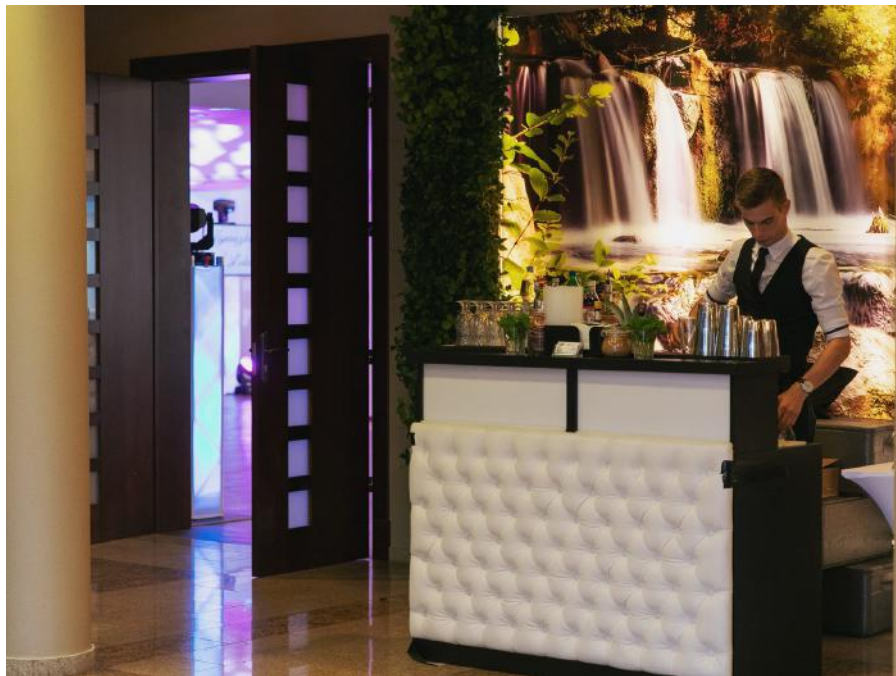


# Dodatkowe Usługi

## 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**  
★ ★ ★