



*Jedno miejsce,  
Nieograniczone możliwości.*

HOTEL | RESTAURACJA | KONFERENCJE | WESELA | INTEGRACJA



**DELICJUSZ**  
**Hotel**





**DELICJUSZ**  
**Hotel**  
★ ★ ★



## **NIEZAPOMNIANE PRZYJĘCIE WESELNE 2012 w Delicjuszu.**

Hotel i Restauracja „Delicjusz” ma zaszczyt przedstawić Państwu ofertę organizacji przyjęcia weselnego w 2012 roku. Wśród licznych ofert my proponujemy Państwu sale, które swoim klimatem i charakterem tworzą najlepszą przestrzeń dla niezapomnianego przyjęcia weselnego.

Do dyspozycji Gości pozostawiamy kilka sal balowych, zróżnicowanych wystrojem, reprezentujących wyjątkowy styl i klimat. Posiadamy 12 letnie doświadczenie w organizacji przyjęć. W naszych salach możemy ugościć nawet 400 osób jednocześnie.

Każde wesele staramy się przygotować w taki sposób, by pozostawiło ono niezapomniane wrażenia. Możemy wzbogacić je o najprzeróżniejsze niespodzianki kulinarne, jak fontanny czekoladowe, stoły Szefa Kuchni, deserowe czy szampańskie oraz o atrakcje, jak przejazd bryczką, pokazy tańca czy fajerwerki. Pomożemy lub wyręczymy Państwa w wielu kwestiach organizacyjnych związanych z przygotowaniem uroczystości. Możemy zadbać o oprawę muzyczną w wykonaniu DJ-a lub zespołu muzycznego, przygotować zaproszenia lub zakupić w Państwa imieniu kwiaty. Jednocześnie służymy pomocą w zakresie udostępnienia kontaktów na zespoły muzyczne, kamerzystów oraz inne usługi niezbędne do kompleksowego przygotowania uroczystości. Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa sugestie i propozycje oraz służymy pomocą w każdej kwestii związanej z organizacją przyjęcia weselnego.

Przy organizacji wesela w Hotelu Delicjusz, nie ponosicie Państwo dodatkowych kosztów związanych z wynajmem sal, obsługą kelnerską, ubezpieczeniem i ochroną.

**Serdecznie zapraszamy**

Dyrekcja Hotelu

Hotel - Restauracja Delicjusz Sadłocha Spółka Jawna  
Trzebaw, ul. Poznańska 1, 62-060 Stęszew  
Tel. +48 061 8 108 108, +48 061 8 195 260, Fax. +48 061 8 195 255  
[hotel@delicjusz.pl](mailto:hotel@delicjusz.pl)

# MENU I

**Zupa:** Rosół z makaronem

**Obiad – główne danie:** 4 porcje/osoba

- kieszonka drobiowa pełna warzyw w aksamitnym sosie potrawkowym z ryżem
- de volaille
- filet po królewsku
- schab ze szparagami Morne
- eskalopki z indyka po mediolańsku
- kotlet schabowy tradycyjny
- sakiewka z indyka nadziewana szpinakiem i mozzarellą
- roladka włoska w sosie z czerwonych warzyw
- zraz po staropolsku
- karczek wieprzowy w sosie własnym
- udko z kaczki w sosie żurawinowym
- szatańskie jądło w sosie z zielonego pieprzu

**Dodatki:**

- pyzy
- frytki
- ziemniaki
- warzywa na parze
- kapusta zasmażana na ciepło

**Surówki:**

- z białej kapusty
- marchewka z owocem
- seler z dodatkiem śmietany
- kapusta modra z jabłkiem
- z papryki i ogórka

**Deser:**

- kawa
- herbata
- koszyk wafłowy lodowo-owocowy
- deser „Słoneczko”
- owoce w stole

**Zakąski:** 3 porcje/osoba

- łosoś w sosie gorgonzola
- karp w galarecie
- terrina z pstrągą z kurkami
- wachlarz z ryb wędzonych
- gotowany schab w otoczce z słonego ciasta
- indyk w maladze

- terrina z kurczęcia z kwiatem brokuł
- terrina drobiowa pełna grzybów leśnych
- rolada wieprzowa ze szpinakiem na sposób wenecki
- koreczki różne

Sałatka grecka  
Pieczywo, masło

**Ciepły wózek:**

- żurek po staropolsku
- udziec wieprzowy pieczony (100g-120g/osoba)
- karkówka peklowana w dwóch smakach (100g-120g/osoba)
- warzywa grillowane
- smalec, ogórki kiszane, chleb wiejski

**Śniadanie:** 1,5 porcji/osoba

- barszczyk
- golonka gotowana
- golonka po bawarsku (2 golonki podzielone na 3 mniejsze, 220–250g/osoba)
- pieczone uda luzowane
- szaszłyk z białej kiełbasy z mozzarellą
- kwaszona kapusta zasmażana
- pieczywo, masło

# MENU II

**Zupa:** Rosół z makaronem

**Obiad – główne danie:** 4 porcje /osoba

- kieszonka drobiowa z mozzarellą, boczkiem i filetem z pomidora w sosie szarlotkowym lub sztuka mięsa w sosie kaparowym z dzikim ryżem
- de volaille
- sznycelki z kurczaka saute przeplatane szpinakiem
- filet po królewsku
- schab ze szparagami Morne
- torcik mozzarella na schabie
- eskalopki z indyka w cieście z ziołami
- filecik wieprzowy w sosie kurkowym
- zraz po staropolsku
- roladka z karkówki nadziewana korniszonami i grzybami w sosie własnym
- warkocz z polędwiczki w sosie barbecue
- łosoś z grilla
- roladka z „pangi” z marchewką w sosie śmietanowo-szpinakowym

**Dodatki:**

- kromki
- kluski śląskie
- ziemniaki
- warzywa na parze
- szparagi w sosie holenderskim
- kapusta zasmażana na ciepło

**Surówki:**

- z białej kapusty z ogórkiem
- marchewka z owocem
- kapusta modra z jabłkiem
- buraczki
- seler naciowa

**Deser:**

- kawa
- herbata
- krem brule
- lody bakaliowe w koszyczku migdałowym
- deser „Kropla Bursztynu”
- owoce w stole

**Zakąski:** 3 porcje/osoba

- łosoś w sosie gorgonzola
- karp w galarecie
- terrina z pstrąga z kurkami

- wachlarz z ryb wędzonych
- gotowany schab w otocze z słonego ciasta
- indyk w maladze
- terrina z kurczęcia z kwiatem brokuł
- terrina drobiowa pełna grzybów leśnych
- rolada wieprzowa ze szpinakiem na sposób wenecki
- koreczki różne

Sałatka gyros

Pieczyno, masło

#### **Ciepły wózek:**

- żurek po staropolsku
- dzik pieczony w całości lub w zależności od ilości osób – elementy – szynka, łopatka, schab (100g–120g/osoba)
- karkówka peklowana w trzech smakach (100g–120g/osoba)
- warzywa grillowane
- smalec, ogórki kiszane, chleb wiejski

#### **Śniadanie:** 1,5 porcji/osoba

- barszczyk
- golonka pieczona, faszerowana (2 golonki podzielone na 3 mniejsze, 220–250g/osoba)
- pałki z kurczaka
- szaszłyk z indyka w cieście
- paluszki krabowe panierowane
- kwaszona kapusta zasmażana
- pieczywo, masło

# CENY PRZYJĘĆ WESELNYCH w 2012 roku

## SALA BANKIETOWA - PIĄTEK, SOBOTA

CENA MENU I	-	175,00 zł od osoby
CENA MENU II	-	190,00 zł od osoby

## SALA PRZY RESTAURACJI - SOBOTA

CENA MENU I	-	175,00 zł od osoby
CENA MENU II	-	190,00 zł od osoby

## SALA PRZY RESTAURACJI - PIĄTEK

CENA MENU I	-	165,00 zł od osoby
CENA MENU II	-	180,00 zł od osoby

## SALA BANKIETOWA 2 - SOBOTA

CENA MENU I	-	175,00 zł od osoby
CENA MENU II	-	190,00 zł od osoby

## SALA BANKIETOWA 2 - PIĄTEK

CENA MENU I	-	165,00 zł od osoby
CENA MENU II	-	180,00 zł od osoby

***Uwaga!** W przypadku wybranych sal, terminów oraz w zależności od szczegółów przyjęcia istnieje możliwość indywidualnych negocjacji cenowych.*

## CENY DODATKÓW DO WESELA w 2012 roku

### Alkohol i napoje opcjonalnie:

- Pakiet napoi - 100g wódki, 0,5l soku, lampka szampana - 20,00zł/osoba

**lub**

- Zakup napoi w lokalu, zgodnie z poniższym cennikiem:

Soki i napoje gazowane 5zł/l

Woda mineralna 3,5zł/l

Alkohol:	Wódka Wyborowa	26zł/0,5l	Finlandia	36zł/0,5l
	Sobieski	25zł/0,5l	Bols	26zł/0,5l
	Smirnoff	27zł/0,5l	Johnnie Walker	62zł/0,7l
	Ballantines	62zł/0,7l	Campari	70zł/0,7l
	Jack Daniels	78zł/0,5l	Gin Lubuski	40zł/0,5l

### Płatne według zużycia

**lub**

- Barek alkoholowy z barmanem - 500zł

(napoje płatne zgodnie z powyższym cennikiem lub dostarczone we własnym zakresie)

### Deser:

Tort - 50,00 zł/kg + ewentualne dodatki do tortu (race, kwiaty, figurka) około 100 zł

Ciasto - 3,50 zł/szt.

Koszty obsługi i ekspozycji dostarczonego ciasta i tortu - 2,00 zł od osoby. (Usługa możliwa tylko z fakturą od producenta - cukierni)

Stół owocowo–deserowy - 10 zł/osoba

### W każdym wariantcie przyjęcia bezpłatnie oferujemy:

- obsługa kelnerską,

- obsługa szatniarską,

- parking,

- uroczyste nakrycie stołów,

- podstawową dekorację (za wyjątkiem kwiatów naturalnych).

### Płatne atrakcje:

Bryczka dla nowożeńców - 400,00 zł

Gołębie - 100,00 zł

Dekoracja sali i stołów kwiatami - od 700,00 zł do 1200zł

Pokrowce na krzesła - 10,00 zł/szt.

Fontanna czekoladowa duża - 1400,00 zł

Fontanna czekoladowa mała - 1100,00 zł

Pokaz sztucznych ogniów - od 2500,00 zł

### Pokoje:

2-osobowy - 195,00 zł ze śniadaniem

1-osobowy - 145,00 zł ze śniadaniem

Para Młoda - Apartament GRATIS

Powyżej 20 pokoi dodatkowo 10 % rabatu

**Uwaga!** W przypadku wybranych sal, terminów oraz w zależności od szczegółów przyjęcia istnieje możliwość indywidualnych negocjacji cenowych.

## Kontakt:

### **Informacje** - Irena Zamelczak

Prezentacja oferty na miejscu w hotelu po wcześniejszym umówieniu telefonicznym.  
Tel. 61 8 108 108, Kom. 519 059 726 (od Wt-Nd od godz. 12.00-18.00)

### **Wesela PRESTIŻ** - Józef Sadłocha

Prezentacja oferty PRESTIŻ na miejscu w hotelu po wcześniejszym umówieniu telefonicznym.  
Tel. 519 503 200 (Pn-Nd)

### **Uwagi** - Krzysztof Nowak - Dyrektor Hotelu

Prezentowanie ofert indywidualnych oraz wszelkie dodatkowe informacje.  
Tel. 519 503 203 (Pn-Pt)

### **Menu** - uwagi i spostrzeżenia:

Szef kuchni Jakub Glumiński - Tel. 519 503 204



**DELICJUSZ**

**Hotel**

★ ★ ★

Hotel - Restauracja Delicjusz Sadłocha Spółka Jawna  
Trzebaw, ul. Poznańska 1, 62-060 Stęszew  
Tel. +48 061 8 108 108, +48 061 8 195 260, Fax. +48 061 8 195 255  
[hotel@delicjusz.pl](mailto:hotel@delicjusz.pl)

