

**HOTEL  
RESTAURACJA**

\*\*\*  
**Baranowski**  
**SŁUBICE**



Hotel Baranowski  
ul.Transportowa 4c, 69-100 Słubice  
Tel. 957582102 [hotelbaranowski@hotelbaranowski.pl](mailto:hotelbaranowski@hotelbaranowski.pl)  
[www.hotelbaranowski.pl](http://www.hotelbaranowski.pl)

**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\*  
Baranowski**  
**SŁUBICE**

Szanowni Państwo,  
oddajemy w Wasze ręce ofertę kompleksowej organizacji, jednego z  
najważniejszych dni w życiu, **Waszego wesela.**

Zdajemy sobie sprawę z tego, że ten szczególny dzień musi być najpiękniejszy  
i perfekcyjnie zorganizowany. Zlecając nam tę przyjemną pracę zdajecie się  
Państwo na profesjonalistów.

W Hotelu Baranowski nie ma dodatkowych kosztów, ani ukrytego serwisu.  
Nie pobieramy również opłat za wynajem sali. W jednej cenie otrzymują  
Państwo **KOMPLEKSOWĄ ORGANIZACJĘ WESELA.**

**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\*  
Baranowski  
SŁUBICE**

## SALE WESELNE W HOTELE BARANOWSKI

Nasz hotel oferuje trzy sale przygotowane na każdy rodzaj uroczystości weselnej.





# HOTEL RESTAURACJA

\*\*\*  
*Baranowski*  
SŁUBICE

Sala Restauracyjna , mogąca pomieścić 120 osób



**HOTEL  
RESTAURACJA**

\*\*\*  
***Baranowski***  
**SŁUBICE**

Sala konferencyjna, mogaca pomieścić do 50 osób.





**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\*  
Baranowski**  
**SŁUBICE**

Domek Grilowy, mogący pomieścić do 100 osób



# HOTEL RESTAURACJA



## MENU (OBIAD)

### Zupa

Rosół królewski z domowym makaronem

### Danie II

- Tradycyjny panierowany kotlet wieprzowy
- Pieczony karkówka z kabanosem w ziołach prowansalskich
- Staropolskie zrazy z wędzonym boczkiem
- Drobiowa sakiewka wypchana grzybami
- Zwijany schab z brzoskwiniami i rodzynkami
- Smażony filet z soli z warzywami

### Dodatki

- Zestaw świeżych surówek
- Kluski śląskie okraszone boczkiem
- Sos pieczeniowy

### Deser

- Melba truskawkowa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\***  
*Baranowski*  
**SŁUBICE**

## MENU (PRZEKĄSKI)

- Galantyna z kurczaka i gotowanym jajkiem i warzywami
- Roladka drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami
- Vittello tomato z sosem z tuńczyka i kaparów
- Schab pieczony faszerowany musem kaparowym
- Morszczuk w zalewie octowej z cebulą
- Filet z kurczaka marynowanym w occie balsamico z sosem orzechowym
- Tatar wołowy
- Galaretki wieprzowe z golonki
- Sałata grecka
- Pierś z kurczaka faszerowana brokułami i serem gorgonzola



**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\*  
Baranowski**  
**SŁUBICE**

## MENU (KOLACJA)

- Udko z kurczaka faszerowane papryką i pieczarkami
- Szaszłyki drobiowe i wieprzowe
- Barszcz z krokietem
- Golonka pieczona podlewana piwem
- Bigos myśliwski z mięsem

## Zupa na poprawiny

- Staropolski żurek z białą kiełbasą
- Pikantna zupa z warzywami i kawałkami kurczaka
- Węgierska zupa gulaszowa

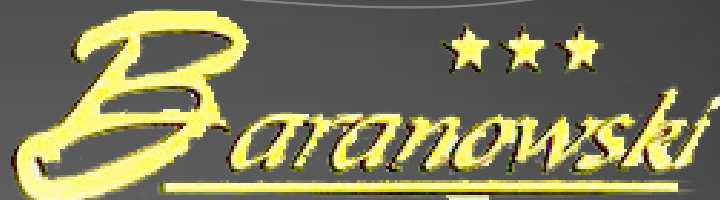
**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\*  
Baranowski**  
**SŁUBICE**

### Dodatkowo w cenie wesela

- Pieczona kaczka faszerowana kaszą i wątróbką podana w całości z sosem żurawinowym
- Łosoś norweski z chrupiącą skorupką w całości i sosem tatarskim
- Indyk w całości faszerowany bakaliami podany z sosem cumberland
- Ciasto
- Owoce
- Kawa, Herbata
- Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)
- Soki (jabłkowy, pomarańczowy, grapfrutowy)
- Woda gazowana i niegazowana
- Brak korkowego
- Serwis i obsługa
- Indywidualny nadzór nad weselem
- Apartament dla pary młodej gratis
- Możliwość zorganizowania poprawin w domku grillowym

# **HOTEL RESTAURACJA**



**SŁUBICE**

## **PROPONUJEMY OPCJONALNIE**

Bufet słodkości 800 zł

- Fontanna czekolady z owocami
- Tiramisu włoski deser z sera mascarpone
- Panna Cotta aromatyzowany skórka z limonki z sosem wiśniowym
- Puszysty mus czekoladowy z odrobiną Baileysa
- Karmelizowana gruszka ułożona na puszystym sosie waniliowym
- Pieczone jabłko w cieście filo z rodzynekami

Pieczona w całości szynka wieprzowa z chrupiącą skórka podlewana piwem, podana z kapustą zasmażaną w towarzystwie fasoli i pieczonych ziemniaków z sosem czosnkowym serwowana przez obsługę Hotelu Baranowski jedna sztuka dla około 50-60 osób 500 zł

Pieczone prosie w całości na złocisty kolor, faszerowane kaszą, wędzonym boczkiem i podrobami serwowana przez obsługę Hotelu Baranowski jedna sztuka dla około 30-40 osób 1000 zł

Stół staropolski: wybór swojskich wędlin i aromatycznych mięs oraz dodatków staropolskich 700 zł

Beczka piwa 30 litrów 500 zł

# **HOTEL RESTAURACJA**



## **CENNIK**

Koszt jednej osoby bez poprawin 200 zł  
Koszt jednej osoby z poprawinami 230 zł  
Obsługa: zespół, kamerzyści, fotograf – 50% ceny  
Dzieci do lat 3 – GRATIS  
Dzieci od lat 3 do lat 9 – 50 % ceny  
Czas trwania wesela do godziny 5<sup>00</sup>  
Czas trwania poprawin od godziny 12<sup>00</sup> do godziny 17<sup>00</sup>  
Każda dodatkowa godzina – 100 zł

## **WE WŁASNYM ZAKRESIE**

- Tort
- Dekoracja Sali
- Alkohol



**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\*  
Baranowski**

**SŁUBICE**

## CENY POKOI

Apartament dla pary młodej gratis

Pokój 1-osobowy 110 zł

Pokój 2-osobowy 140 zł

Pokój 3-osobowy 160 zł

Pokój 4-osobowy 190 zł



**HOTEL  
RESTAURACJA**

**\*\*\***  
***B** aranowski*  
**SŁUBICE**