



OBIADY I BANKIETY ŚLUBNE

Mozaika Resto Bar
(+48) 666 844 299

Drodzy Państwo,

Wiemy, jak ważna w życiu każdego z nas jest uroczystość zaślubin. Z myślą o tej okazji, przygotowaliśmy dla Państwa specjalne menu okolicznościowe. Proponujemy menu bankietowe i ułożone pod całonocną imprezę, menu weselne.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą propozycją!

Smacznego czytania!

- Kameralna atmosfera i indywidualna obsługa
- Piękne, nowoczesne wnętrza
- Bezpłatny parking przy hotelu mogący pomieścić do 20 samochodów
- Świetna lokalizacja – zaledwie 2,9 km od centrum
- Indywidualnie sterowana klimatyzacja
- Bogaty kącik zabaw dla dzieci

Poniższe oferty dotyczą przyjęć do godziny 23:00.

HOTELAPIS.PL



OBIAD WESELNY 245 zł / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka

arancini/ mozzarella/ kukurydza/ guacamole

Zupa

krem ziemniaczany/ bekon/ grzanki

Danie główne

pieczony schab/ sos rozmarynowy/ puree musztardowe/ karmelizowana marchew z imbirem

Deser

beza/ krem orzechowy

Tort

indywidualny wybór

kawa, herbata, woda, soki owocowe

OBIAD WESELNY 285 zł / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka

roladka z kurczaka/ suszone pomidory/ konfitura figowa/ oliwki/ rukola

Zupa

krem z batatów/ salsa pomidorowa

Danie główne

udko z kaczki/ kluski śląskie/ modra kapusta/ bakalie

Deser

sernik/ słony karmel

Bufet zimny (jednorazowy)

mięsa pieczone
śledzie/ cebula
wędliny regionalne
sery/ bakalie
konfitury sezonowe
tymbaliki drobiowe
pasztet domowy
sałatka jarzynowa
sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
kompozycja sałat/ świeże warzywa/ vinegret
warzywa piklowane/ mrynowane
pieczywo/ masło

kawa, herbata, woda, soki owocowe

BANKIET WESELNY

295 zł / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka

wędzony łosoś/ bliny gryczane/ śmietana

Zupa

bulion drobiowo wołowy/ kołduny wołowe/
lubczyk

Danie główne

polędwiczka wieprzowa/ sos rozmarynowy/
puree ziemniaczane/ sałata z dressingiem

Deser

szarlotka/ lody waniliowe

Bufet zimny (jednorazowy)

mięsa pieczone
śledzie/ cebula
wędliny regionalne
sery/ bakalie
konfitury sezonowe
tymbaliki drobiowe
pasztet domowy
sałatka jarzynowa
sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
kompozycja sałat/ świeże warzywa/ vinegret
warzywa piklowane/ marynowane
pieczywo/ masło

kawa, herbata, woda, soki owocowe

BANKIET WESELNY

365 zł/ os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka

carpaccio z buraka/ rukola/ krem balsamiczny/
orzechy

Zupa

krem grzybowy/ marynowana kurka/ oliwa truflowa

Danie główne

polędwiczka z dzika/ sos wiśniowy/pieczony batat/
jarmuż

Deser

fondant czekoladowy/ sorbet malinowy

Bufet zimny (do 4 h)

mięsa pieczone
śledzie/ cebula
wędliny regionalne
sery/ bakalie
konfitury sezonowe
tymbaliki drobiowe
pasztet domowy
sałatka jarzynowa
sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
kompozycja sałat/ świeże warzywa/ vinegret
warzywa piklowane/ marynowane
pieczywo/ masło

Bufet słodki

tiramisu/ kawa/ amaretto
mini szarlotka
mus czekoladowy/ płatki migdałów
crème patissiere
muffiny marchewkowe

**kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje
gazowane**

Dania gorące

(cena od osoby)

Filet z kurczaka/ sos z suszonych pomidorów/ warzywne kaszotto 34 PLN

Pieczeń wieprzowa/ sos własny/ kluski śląskie/ buraki 35 PLN

Barszcz czerwony/ krokietem z kapustą i grzybami 25 PLN

Żurek staropolski/ biała kielbasa/ jajko 23 PLN

Risotto grzybowe/ podgrzybek/ boczniak/ parmezan 36 PLN

Dorsz/ szpinak/ soczewica/ sos winno maślany 39 PLN

Menu dla dzieci

75 PLN / os.

Zupa

bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

nuggetsy z kurczaka, surówka z marchewki na słodko, frytki

Deser

lody z bitą śmietaną i owocami

CIASTA

25 zł/ os

1. Sernik wiedeński
2. Szarlotka
3. Szarlotka z bitą śmietaną
4. Czekoladowe z wiśnią
5. Orzechowiec
6. Owocowe z galaretką
7. Jogurtowe z owocami
8. Ucierane z owocami i kruszonką
9. Malinowa chmurka
10. Marchewkowe

TORTY

23 zł/ os

1. Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
2. Bananowo - czekoladowy
3. Czarny las
4. Czekoladowy (gorzka i biała czekolada)
5. Ciemna (lub biała) czekolada z żurawiną
6. Gorzka czekolada z galaretką malinową
7. Gruszka z maliną
8. Jogurtowe z galaretką truskawkową
9. Kawa z koniakiem
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Mus truskawkowo - waniliowy
12. Raffaello
13. Tiramisu

ALKOHOLE

Open bar I 100 PLN / os
do 4h

Napoje gazowane
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta

Open bar II 120 PLN / os
do 4h

Napoje gazowane
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta
Gin
Martini

Opłata za własny alkohol: 20 zł/os

Cennik alkoholi

(na butelki) Piwo
Żywiec (kega 20 l.)
420 PLN

Wino stołowe białe i
czerwone 85 PLN / but.

Wódka Finlandia 0,5 l.
110 PLN / but. Wódka

Stock 0,5 l. 90 PLN /
but. Wódka Ogiński

0,5 l 90 PLN / but.

Jack Daniel's 0,7 l. 240 PLN / but.

Pakiet drinków

60 drinków, do wyboru
trzy rodzaje: Cuba Libre,
Mohito, Gin Tonic,
Cosmopolitan, Aperol
Spritz, Whisky&Cola 1 600
zł



DODATKOWA DEKORACJA SALI

- **Złote krzesła Chiavari** – 35 zł / 1 szt. (+ koszty transportu)
- **Pokrowce na krzesła** – 15 zł / 1 szt.
- **Złote podtalerze** – 3 zł / 1 szt.
- **Ramki (złote lub srebrne) na numery stołów** – 10 zł / 1 szt.
- **Okrągłe stoły 6-8 osobowe** – 150 zł netto/ szt
- **Sztaluga na układ stołów** – 20 zł

APISHOTEL
★★★★

Mozaika Resto Bar

tel: +48 666 844 299

tel. 24h +12 617 65 00

rezerwacje@mozaikarestobar.pl