

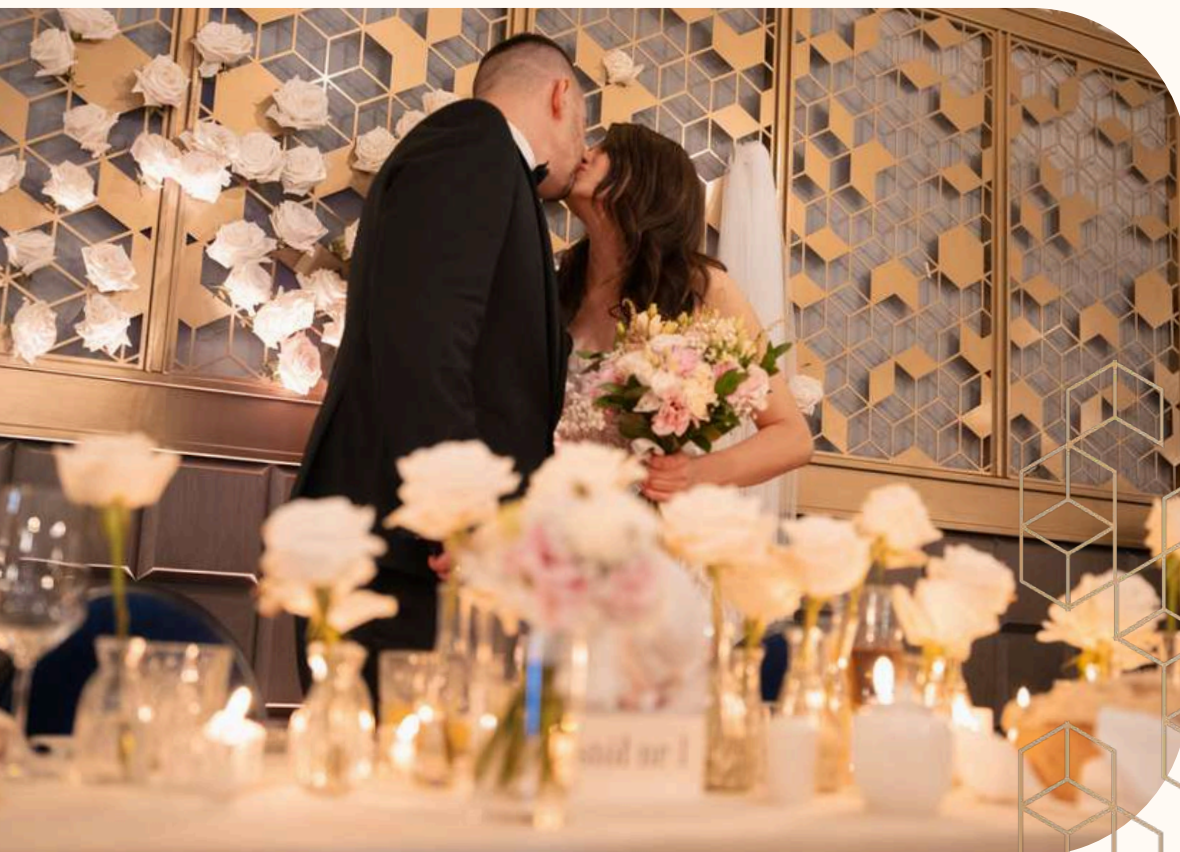
OFERTA WESELNA



MOZAIKA

RESTO · BAR

Mozaika Resto Bar – miejsce, gdzie mówi się „tak”.



Ciepłe światło, piękna kuchnia, parkiet do białego rana
i atmosfera, w której wszystko dzieje się naturalnie.

Do 100 Gości, menu szyte na miarę, ceremonia na miejscu,
degustacja w cenie i pokój dla Was - od serca.

Trochę romantycznie. Trochę z humorem. Bardzo po Waszemu.
Zapraszamy do Mozaiki.



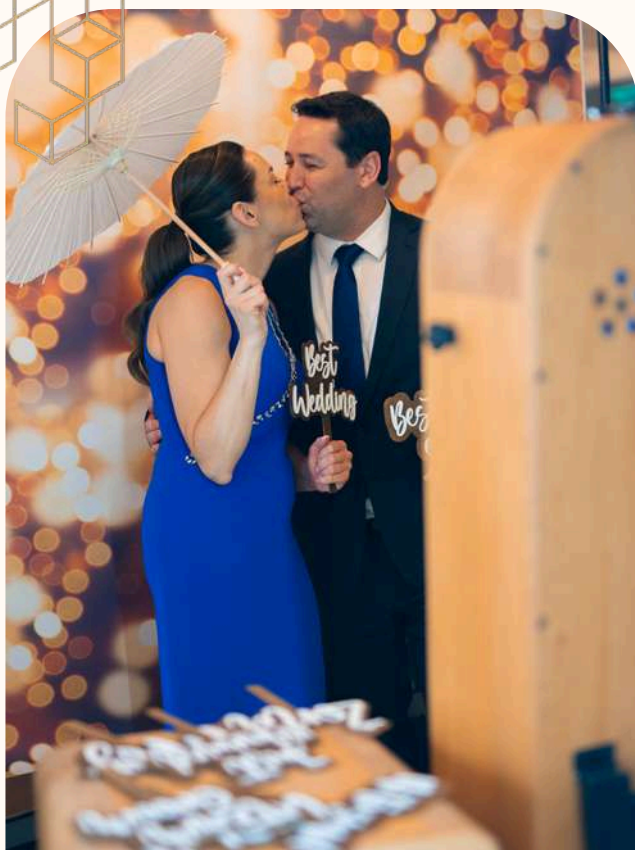
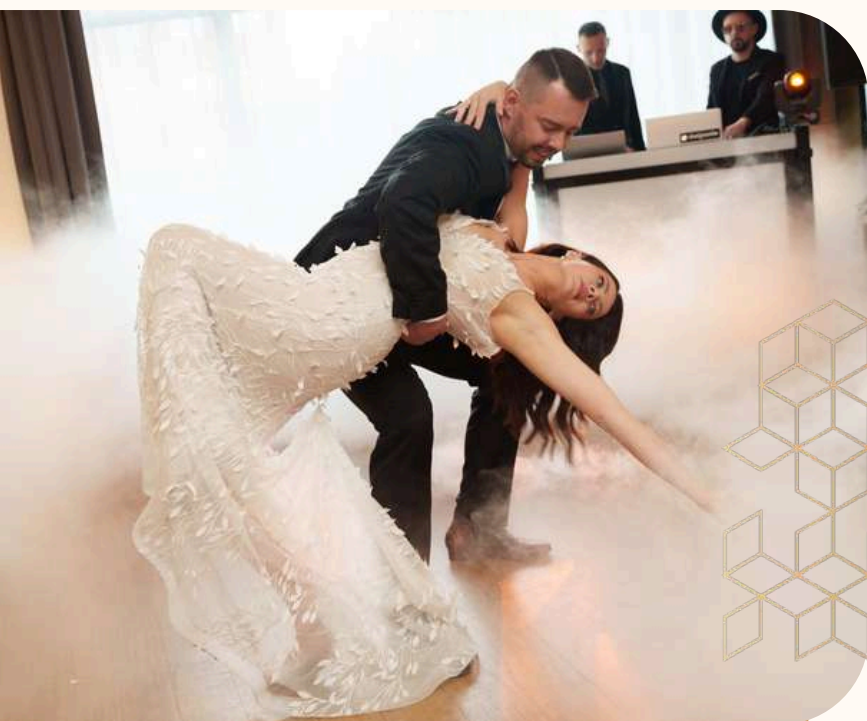
Mozaika Resto Bar – tam gdzie zaczyna się Wasza opowieść

Nie wiemy, kiedy dokładnie zaczyna się miłość.

Może przy pierwszym spojrzeniu.

Może przy trzeciej kawie.

A może wtedy, gdy dwoje ludzi zaczyna planować wspólny dzień, który... po prostu musi być wyjątkowy.



W Mozaika Resto Bar wierzymy w miękkie światło, ciepłą atmosferę, dobrą kuchnię i dużo szczerego śmiechu.

Wierzymy w wesela, które są spokojne w przygotowaniach i pełne emocji w dniu, kiedy przychodzi „to” słowo - TAK.

Co możemy dla Was zrobić?

- stworzyć przestrzeń dla **100 osób**, które będą Wam kibicować całym sercem
- przygotować **parkiet gotowy na każdy taniec**
- ułożyć **menu dokładnie takie, jakie lubicie** – delikatne, wyraziste, sezonowe
- zadbać o **obsługę, która pomaga, zanim zdążycie o coś poprosić**
- zorganizować **ceremonię zaślubin na miejscu**, jeśli chcecie, żeby wszystko wydarzyło się w jednym, pięknym kadrze lub stawiacie na wygodę
- zaprosić Was na **degustację menu**
- ułożyć **kwiatowe dekoracje**
- zaproponować **zniżki na noclegi dla Gości**
- i podarować **pokój dla Pary Młodej**, żeby zakończyć dzień tak spokojnie, jak to tylko możliwe



Reszta to już Wy.

Wasze spojrzenia, uściski, chwilowe wzruszenie taty
i żart świadka, który okaże się całkiem udany.

A my - po prostu będziemy obok, dbając, by
wszystko było dokładnie takie, jak trzeba.

Bo w Mozaice nie robimy wesel - tworzymy historie.

I każda z nich jest trochę romantyczna, radosna
i Wasza.



Chcecie zobaczyć, czy to miejsce do Was pasuje?

Zapraszamy — pokażemy salę,
porozmawiamy i spokojnie zaplanujemy
Wasz dzień.



Szef Kuchni

Darek Stefanek

Swój warsztat doskonalił w renomowanych restauracjach takich jak **Cyrano de Bergerac** oraz **Hotel Sheraton**, gdzie przez 15 lat pełnił funkcję zastępcy Szefa Kuchni.

Pasjonat kuchni śródziemnomorskiej, nowe smaki przywozi z podróży, najchętniej po Portugalii i Hiszpanii.

Miłośnik rodzimych produktów.



Poznaj nasze przestrzenie...



Restauracja



Sala
Klubowa



Ogród z Placem
Zabaw

Restauracja Mozaika

Reprezentacyjna sala o romantycznym charakterze, urzekająca pięknym wystrojem i klimatycznym barem, z bezpośrednim wyjściem do ogrodu letniego.

Mozaika doskonale prezentuje się zarówno w eleganckiej aranżacji z białymi lub czarnymi obrusami, jak i w swobodniejszej, lekkiej oprawie sprzyjającej celebracji miłości.

Przestronny parkiet taneczny oraz możliwość dopasowania klimatycznego oświetlenia pozwalają stworzyć przytulną, wyjątkową atmosferę przyjęcia.



PROTIP- zorganizuj wieczór panieński lub poprawiny w klubie z 25% zniżką

Manor House

Sala bankietowo - konferencyjna

Kameralna sala o klasycznym, ciepłym charakterze, idealna na mniejsze wesela i obiady poślubne, sprzyjająca spokojnemu świętowaniu w gronie najbliższych.

Położona w zabytkowym dworze, połączonym komunikacyjnie z hotelem i restauracją, dostępna jest na wyłączność.

Doskonale sprawdzi się podczas organizacji bankietów weselnych lub ślubu cywilnego.



Miejsce zabaw



Prywatny bar



Na wyłączność



PROTIP- zorganizuj ślub cywilny w Manorze, a następnie bankiet lub wesele w Mozaice lub Sali Klubowej

Sala Klubowa



Prywatny bar



Na wyłączność



Imprezowe
Nagłośnienie



Kolorowe
Oświetlenie

Idealna do organizacji małych wesel, swobodnych After Wedding Party lub jako parkiet taneczny do przyjęć w Manorze.

Posiada oddzielne wejście, prywatny bar, nagłośnienie oraz możliwość dostosowania klimatycznego oświetlenia.



Ogród i plac zabaw

Ogród stanowi idealne dopełnienie weselnej przestrzeni. To miejsce, w którym goście mogą wyjść na chwilę odpoczynku, a najmłodsi uczestnicy przyjęcia mają do dyspozycji plac zabaw.

Wieczorem ogród nabiera wyjątkowego, romantycznego klimatu, tworząc doskonałe tło do nastrojowych sesji zdjęciowych wykonywanych przez fotografa.



Nasza Oferta



Menu I 375 PLN

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i
solą (na życzenie)

Przystawka: Roladka z koziego sera i cukinii /
rukola / orzech/karmel / sos malinowy/tost

Zupa: Bulion / lubczyk / makaron / warzywa

Danie główne: Schab pieczony / sos
rozmarynowy / ziemniak pieczony / puree
z pietruszki / pieczony żółty burak

Deser: Panna Cotta / mus owocowy

I danie gorące: Curry z kurczakiem / ryż
basmati

II danie gorące: Żurek staropolski / kiełbasa /
jajko

Bufet zimny:

- mięsa pieczone / chorizo
- wędliny regionalne
- sery żółte / dojrzewające / bakalie
- konfitury sezonowe
- tymbaliki drobiowe
- pasztet domowy
- sałatka w stylu greckim / oliwki / feta
- sałatka Cezar
- roladka z kurczaka / morela
- smalec ze skwarkami i majerankiem
- warzywa piklowane / marynowane
- domowe sosy i marynaty
- pieczywo / masło

Bufet słodki:

- mus czekoladowy z orzechami
- panna cotta / malina
- kruszonka / jabłka

Napoje:

- kawa
- herbata
- soki owocowe
- napoje gazowane: Pepsi, Mirinda,
7 up, Tonic



Nasza Oferta



Menu II 435 PLN

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka: Mozzarella / pomidor
czekoladowy / czerwony / pesto bazyliowe

Zupa: Krem z białych warzyw / szparagi
zielone

Danie główne: Supreme z kurczaka / sos z
suszonych pomidorów i pieprzu / puree
ziemniaczane / harrisa / warzywa

Deser: Szarlotka / lody waniliowe

I danie gorące: Szaszłyk wieprzowy / ryż /
ratatouille / chimichurri

II danie gorące: Zupa gulaszowa (węgierska) /
pieczywo

Bufet zimny:

- mięsa pieczone / chorizo
- wędliny regionalne
- sery żółte / dojrzewające / bakalie
- konfitury sezonowe
- tymbaliki drobiowe
- pasztet domowy
- sałatka w stylu greckim / oliwki / feta
- sałatka Cezar
- roladka z kurczaka / morela
- smalec ze skwarkami i majerankiem
- warzywa piklowane / marynowane
- domowe sosy i marynaty
- pieczywo / masło

Bufet słodki:

- mus czekoladowy z orzechami
- panna cotta / malina
- kruszonka / jabłka
- tiramisu / kawa / amaretto
- owoce sezonowe

Napoje:

- kawa
- herbata
- soki owocowe
- napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Tonic



Nasza Oferta



Menu III 475 PLN

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka: Tatar z marynowanego łososia / salsa z mango / kolendra / piklowany koper włoski **lub** roladka z kurczaka / suszone pomidory / konfitura figowa / oliwki / rukola

Zupa: Krem grzybowy / kielbasa drobiowa z truflą / oliwa pietruszkowa

Danie główne: Polędwica Wellington / sos z kolorowego pieprzu / ziemniak pieczony / warzywa / boczniak królewski **lub** Policzki wołowe / sos z czerwonego wina z rozmarynem / puree pietruszkowo-ziemniaczane / karmelizowana marchewka

Deser: Brownie czekoladowe / frużelina wiśniowa / sorbet malinowy

I danie gorące: Dorsz / sos z trawy cytrynowej / polenta / bimi

II danie gorące: Kaczka confit / gratin ziemniaczane / sos żurawinowy z rozmarynem / puree z kapusty czerwonej

Bufet zimny:

- mięsa pieczone / chorizo
- wędliny regionalne
- sery żółte / dojrzewające / bakalie
- konfitury sezonowe
- tymbaliki drobiowe
- pasztet domowy
- sałatka w stylu greckim / oliwki / feta

- sałatka Cezar
- roladka z kurczaka / morela
- smalec ze skwarkami i majerankiem
- warzywa piklowane / marynowane
- domowe sosy i marynaty
- pieczywo / masło

Bufet słodki:

- mus czekoladowy z orzechami
- panna cotta / malina
- kruszonka / jabłka
- tiramisu / kawa / amaretto
- owoce sezonowe

Napoje:

- kawa
- herbata
- soki owocowe
- lemoniada
- napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Max, Tonic, Mirinda, 7 up





Menu dziecięce

do lat 2 - GRATIS
do lat 9 - 190 PLN

Zupa: Bulion drobiowy / makaron

Danie główne: Nuggetsy z kurczaka /
frytki / surówka z marchewki

Deser: Lody / owoce / bita śmietana

I danie gorące: Spaghetti / sos pomidorowy

II danie gorące: Naleśniki / banan / bita
śmietana

Oferta dodatkowa

Pakiet fingerfood 1400 PLN

- Pumpernikiel / łosoś wędzony / ricotta ze szczypiorkiem / rukola (20 szt)
- Tortilla / szynka / ser / warzywa (20 szt)
- Słone babeczki / tuńczyk (20 szt)
- Kozi ser / roladka / cukinia / żurawina (20 szt)
- Mozzarella mini / pomidorki cherry / pesto (szaszłyk) (20 szt)
- Mini burgery / bekon / cheddar (20 szt)
- Krewetki w tempurze (20szt)
- Jajko poche smażone w panko (20 szt)

Wiejski stół

dla 50 osób - 2500 PLN

dla większej liczby gości - 3500 PLN



Słodkości

Ciasta 25 PLN / os. (150 g)

Do wyboru 4 rodzaje ciast:

- Sernik wiedeński
- Sernik z brzoskwinia
- Szarlotka
- Czekoladowe z wiśnią
- Orzechowiec
- Cappuccino
- Owocowe z galaretką
- Kremowe z jagodą
- Ucierane z owocami i kruszonką
- Malinowa chmurka



Paczki z ciastami

45 PLN / szt.



Tort 28 PLN / os.

- Biała czekolada z galaretką malinową
- (frambolada)
- Czekolada (biała i ciemna)
- z galaretką porzeczkową
- Czarny las
- Czekoladowy (ciemna i biała czekolada)
- Porzeczką z mascarpone
- Pistacja z cytryną
- Gruszka z karmelem
- Biała czekolada z orzechem
- Mus cytrynowy
- Marakuja z białą czekoladą
- Malinowa chmurka
- Raffaello
- Biała czekolada z truskawką
- Bananowo – czekoladowy

Napoje



Lemoniada 5l 160 PLN

Do wyboru:

- marakuja
- pomarańcza
- cytryna

Pakiet koktajli 30 / 60 / 90

780 PLN / 1600 PLN / 2300 PLN

Do wyboru 3 rodzaje:

- Cuba Libre
- Mohito
- Negroni
- Aperol Spritz
- Campari Sour,
- Whisky Sour
- Pornstar Martini)



Alkohole

- Wino domowe białe i czerwone, musujące – 85 PLN / but.
- Wódka (Bocian / Ogiński) – 90 PLN / 500 ml
- Piwo Żywiec – 490 PLN / 20 l
- Open Bar (wódka, wino czerwone, białe i musujące, piwo) – 130 PLN / os.



Możliwość dostarczenia własnego alkoholu – opłata korkowa wynosi 20 PLN / os.

Dekoracje

Złote krzesła Chiavari 35 zł PLN / szt. (+ koszty transportu)

Złote podtalerze 4 PLN / szt.

Stół okrągły 150 PLN / szt. + obrus 160 PLN / szt. (+ koszty transportu)

Obrus welurowy wycena indywidualna



Opinie Naszych Gości

Chcielibyśmy bardzo podziękować za współpracę przy organizacji sobotniego obiadu po chrzcie, za otwartość podczas ustalania szczegółów i profesjonalną obsługę podczas uroczystości.

Monika i Jakub

Bardzo dziękujemy za organizację przyjęcia. Goście bardzo chwalili jedzenie i wystrój sali. Jedzenie nie tylko wyjątkowo smaczne, ale też pięknie podane. Obsługa kelnerska też na najwyższym poziomie :)

Wszystko wyszło tak, jak planowaliśmy :). Dziękujemy pięknie i mam nadzieję, że do zobaczenia w przyszłości przy innych przyjęciach.

Patrycja i Damian

Chcielibyśmy bardzo podziękować Pani oraz całej obsłudze za organizację wspaniałego ślubu oraz wesela. Również o zadbanie o każdy szczegół oraz zaangażowanie. Byliśmy z naszymi gośćmi zachwyceni!

Joanna i Tomasz

Zapraszamy do kontaktu

Martyna Łupińska- Dorota
Manager Restauracji

+48 666 844 299
restauracja@hotelapis.pl

Na Instagramie i Facebooku znajdziecie nasze realizacje, migawki z przygotowań i historie Par, które już zaczęły tu swoją wspólną drogę.

*Do zobaczenia w Mozaice – stwórzmy razem
Waszą opowieść!*

