



MENU WESELNE 220 zł za osobę

Powitanie

- Wino musujące
- Ozdobny chleb weselny

Zupa

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół z makaronem
- Krem z borowików
- Zupa z pomidorów z serem i bazylią
- Krem ze szparagów

Danie główne

Danie serwowane na platerach

Dwie porcje mięsa na osobę

(do wyboru 4 pozycje)

- Filet po góralsku
- Kotlet Faltom
- Kotlet de Volaille
- Pieczeń w sosie śliwkowo - jabłkowym
- Filet z drobiu panierowany
- Pieczeń z karkówki
- Cordon Bleu
- Polędwiczka kasztelanka w sosie pieczarkowym
- Udo z kaczki
- Szyńka pieczona w sosie myśliwskim
- Zraz tradycyjny (z szynki)
- Grillowana polędwiczka faszerowana śliwkami

Dodatki do dania serwowanego

(do wyboru po dwie pozycje)

- Ziemniaki
- Frytki
- Krokiety ziemniaczane
- Ryż
- Kapusta biała
- Kapusta czerwona
- Buraczki
- Marchewka z groszkiem
- Bukiet jarzyn
- Bukiet surówek

Deser

Tort, ciasta i owoce – za dodatkową opłatą

Istnieje również możliwość dostarczenia własnego tortu, ciast oraz owoców.
Opłata jednorazowa za przygotowanie 100 zł.

Kawa i herbata serwowana bez ograniczeń

Napoje zimne serwowane bez ograniczeń

- Gazowane: Cola, Fanta, Sprite
- Niegazowane: Sok Pomarańczowy, Jabłkowy, Woda mineralna

Zimne zakąski (5 porcji na osobę)

(do wyboru 10 pozycji)

Mięsne

- Kaczka faszerowana
- Rolada drobiowa
- Galantyna z kurczaka
- Rolada wieprzowa
- Karkówka zawijana z pikantną papryką
- Schab na dziko
- Schab ze śliwką
- Pierś faszerowana pieczarkami

Ryby

- Pstrąg w galarecie
- Biskopt szpinakowy z nadzieniem serowo - łososiowym
- Naleśniki z łososiem, mascarpone i salsą
- Śledź (po kartusku, w śmietanie, w sosie tatarskim, w oleju)

Sałatki

- Sałatka grecka
- Sałatka meksykańska
- Sałatka z kurczaka zawijana w szynkę
- Jajko w szynce z sałatką jarzynową
- Sałatka z tuńczykiem
- Pieczywo (cztery rodzaje), masło.

Dwa gorące dania w nocy - pierwsze około 23.00 kolejne około 1.00
(do wyboru dwie propozycje)

- Karkówka z grilla
- Bigos
- Żurek w chlebie
- Boeuf Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa węgierska z kluskami
- Szyńka pieczona podawana z kaszą i surówkami – serwowana w oryginalny i wyjątkowy sposób przez kucharza i kelnerów.

Sala z dekoracją i obsługa kelnerską jest w cenie wesela
Impreza do godz. 4.00, możliwe przedłużenie do godz.5.00, koszt 400 zł.

OPŁATY DODATKOWE

Alkohol za dodatkową opłatą w specjalnej cenie 35 zł/0,5 l

Do wyboru:

- Bols, Smirnoff, Wyborowa, Luksusowa

Istnieje również możliwość dostarczenia własnego alkoholu, bez dodatkowych opłat.

Piątki - rabat na menu 5%

- Dzieci do lat 3 bezpłatnie

- Dzieci do lat 7 i obsługa techniczna 50%

Sala udostępniana jest do dekoracji w dniu uroczystości.

Oprawa muzyczna

- Prezenter (w cenie profesjonalne nagłośnienie i sterowanie oświetleniem) - koszt 2300 zł

Do dyspozycji gości:

- „Karczma” o powierzchni ok. 600 m² na 300 osób na potrzeby imprez integracyjnych, wesel, pikników itp.

- zarybiony staw z możliwością wędkowania

- 13 ha ogrodzonego i dozorowanego terenu leśnego

- ogród grillowy

- duży plac zabaw dla dzieci

- parking

- malowniczy leśny krajobraz

Zapraszamy na naszą stronę internetową :www.hotelfaltom.pl , w zakładce gastronomia -wesela ,znajduje się galeria zdjęć naszych sal weselnych.

Informacje dodatkowe i warunki realizacji

Zapraszamy na naszą stronę internetową: www.hotelfaltom.pl, w zakładce gastronomia - wesela, znajduje się galeria zdjęć naszych sal weselnych.

- rezerwacja sali na podstawie zadatku w wysokości 2000 zł
 - na tydzień przed weselem należy potwierdzić ostateczną ilość gości oraz uregulować 100 % kosztów.
 - brak możliwości zwrotu zamówionego towaru na mniej niż 5 dni przed weselem.
 - ceny obowiązują z dnia całkowitej zapłaty
 - możliwość wynajęcia domku z 4 pokojami (max 10 os.) z łazienkami. Koszt 1000 zł netto
 - dla Gości weselnych nocleg w Hotelu SPA Faltom w Rumi z atrakcyjnym rabatem.
- W cenie noclegu: śniadanie, basen, sauna, siłownia, jacuzzi, zjeżdżalnie wodne, ogólnodostępna prasownia.

CENNIK NOCLEGU DLA GRUP WESELNYCH 2019/2020 *

	11.06.-31.08.2019	1.09.2019-10.06.2020
Pokój 1 osobowy	300 zł	210 zł
Pokój 2 osobowy	320 zł	250 zł

*Ceny nie obowiązują w okresach świąt oraz innych terminach wyłączonych przez Hotel

W sprawie rezerwacji noclegów prosimy o kontakt z kierownikiem recepcji: rezerwacja@hotelfaltom.pl, tel. 58 78 58 199 pon-piątek w godz 8.00-16.00

Propozycje dodatkowe:

- Stół wiejski (paszтет wiejski, smalec, ogórki, kabanosy, kiełbasa wiejska, szynka wędzona, chleb wiejski, boczek dla 30 os) 750 zł
- Dzik pieczony z dodatkami (kasza sos,surówki) 48 zł / os minimalna ilość porcji 50
- Łosoś marynowany 15 zł/porcja
- Łosoś w galarecie 15 zł/porcja
- Łosoś wędzony 15 zł/porcja

Dodatkowa atrakcja:

Możliwość wynajmu Fotobudki na godziny (wyłącznie) z akcesoriami do zdjęć, tłem i oświetleniem :

- 2,5 godziny - 650 zł
- 3 godziny - 750 zł
- 3,5 godziny - 850 zł
- 4 godziny - 900 zł

lub możliwość wykonania zdjęć indywidualnych w miejscu ogólnodostępnym - 1 zdjęcie jedynie 5 zł.

POPRAWINY 80 zł za osobę

W cenie :

Danie gorące obiadowe drób lub wieprzowina - do uzgodnienia

Napoje gorące bez ograniczeń:

kawa/ herbata

Napoje zimne serwowane bez ograniczeń:

gazowane: Cola, Fanta, Sprite

niegazowane: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

pieczywo, masło

wynajęcie sali na 5 godz (każda kolejna godz. 400 zł)

Przedstawione menu jest wstępną propozycją. Z każdym z Gości menu jest przygotowanie indywidualne z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń. Na kalkulację prosimy umwiać się telefonicznie.

Kierownik Gastronomii

tel. 058 78 58 178

gastromia@hotelfaltom.pl

www.hotel-faltom.com.pl ul.

Grunwaldzka 7, Rumia



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆

business & family

Biuro Kierownika

czynne codziennie od 8.00
- 19.00 za wyjątkiem
czwartku między 12.00 -
14.00.