



## **MENU WESELNE 240 zł za osobę**

### **Powitanie**

- Wino musujące
- Ozdobny chleb weselny

### **Przystawka**

*(do wyboru jedna pozycja)*

- Tuńczyk wędzony
- Paluszki krabowe z łososiem
- Biskopt szpinakowy z nadzieniem łososiowo-serowym
- Pieczywo ( cztery rodzaje ), masło.

### **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, z dodatkami na platerach

Dwie porcje mięsa na osobę

*(do wyboru 4 pozycje)*

- Filet po góralsku
- Kotlet Faltom
- Kotlet de Volaille
- Pieczeń w sosie śliwkowo - jabłkowym
- Zraz tradycyjny wieprzowy
- Filet z drobiu w parmezanie
- Pieczeń z karkówki

- Cordon Bleu w sosie migdałowym ( pierś z kurczaka z serem i szynką, w panierce z płatków kukurydzianych )
- Roladki wieprzowe z kurkami
- Polędwiczka „Kasztelanka” ( polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem wędzonym )
- Udo z kaczki
- Szynka pieczona w sosie myśliwskim
- Zraz wołowy
- Roladki z indyka ze szparagami i szynką

### **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
- Drobiowy rarytas zawijany w boczku
- Rolada wieprzowa
- Karkówka zawijana z pikantną papryką
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z serem dor blue
- Schab ze śliwką
- Pierś faszerowana pieczarkami

## Ryby

- Łosoś marynowany
- Pstrąg w galarecie
- Sandacz w galarecie
- Naleśniki z łososiem, mascarpone i salsą
- Śledź ( po kartusku, w śmietanie, w sosie tatarskim, w oleju )

## Sałatki

- Sałatka grecka
- Sałatka meksykańska
- Sałatka z polędwiczką i prażonymi orzechami pinii
- Jajko w szynce z sałatką jarzynową
- Sałatka z selera naciowego z orzechami
- Pieczywo ( cztery rodzaje ), masło.

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

- Karkówka z grilla
- Bigos
- Pstrąg z grilla
- Żurek w chlebie
- Boeuf Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa węgierska z kluskami
- Szynka 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 m<sup>2</sup> 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](http://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](http://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, jakuzzi, zjeżdżalnie wodne, ogólnodostępna prasownia.

### CENNIK NOCLEGU DLA GRUP WESELNYCH 2019/2020 \*

	<b>11.06.-31.08.2019</b>	<b>1.09.2019-10.06.2020</b>
<b>Pokój 1 osobowy</b>	<b>300 zł</b>	<b>210 zł</b>
<b>Pokój 2 osobowy</b>	<b>320 zł</b>	<b>250 zł</b>

\*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](mailto:rezerwacja@hotelfaltom.pl), tel. 58 78 58 199 pon-piątek w godz 8.00-16.00**

### Propozycje dodatkowe:

- Stół wiejski ( pasztet 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

[gastronomia@hotelfaltom.pl](mailto:gastronomia@hotelfaltom.pl)

[www.hotel-faltom.com.pl](http://www.hotel-faltom.com.pl) ul.

Grunwaldzka 7, Rumi



**Hotel SPA Faltom**

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆

*business & family*

### **Biuro Kierownika**

czynne codziennie od 8.00

- 19.00 za wyjątkiem

czwartku między

12.00 - 14.00.