



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Oferta weselna

WESELA • OBIADY • PRZYJĘCIA ŚLUBNE

Szanowni Państwo, będzie nam niezmiernie miło
gościć Państwo w Hotelu Księcia Józefa.

Dokonamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień
był niezapomniany dla Państwa oraz gości weselnych.



Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl

MOŻEMY ZAPROPONOWAĆ DWIE SALE WESELNE

DO **90**
OSÓB



DO **50**
OSÓB

DYSPONUJEMY PRZESTRZENIĄ
NA PRZYJĘCIA DLA **120 OSÓB**
*W PRZYPADKU WESEL NA OBU SALACH

WYPOSAŻENIE OBU SAL

- klimatyzacja oraz wentylacja
- system nagłośnienia
- bezpośrednio wyjścia na zewnątrz
- indywidualne tarasy zewnętrzne .
- projektor z ekranem / telewizor

GRATIS OFERUJEMY

- przybranie stołów
- dekoracje w postaci świeczników oraz tiuli
- przybranie krzeseł Młodej Pary
- nocleg dla Młodej Pary
do każdego menu powyżej 10 000zł
- tłuczenie kieliszków
- powitanie chlebem i solą
- bezpłatny i monitorowany parking
dla samochodów osobowych i autokaru



Oferta noclegowa

W przypadku rezerwacji powyżej 5 pokoi:
udzielamy 10% rabatu noclegowego

W przypadku rezerwacji poniżej 5 pokoi:
obowiązuje cena weekendowa

Dysponujemy pokojami dwuosobowymi oraz
jednoosobowymi dla około 60 osób (z dostawkami).
Doba hotelowa: 14.00-12.00

Szczegółowe informacje w sprawie rezerwacji pokoi
możecie Państwo uzyskać pod nr tel. 061-872-63-19

OFERTA
PROMOCYJNA

- Sala na wyłączność bez dodatkowych opłat dla wszystkich wesel od 30 osób.
- 2% rabatu dla wesel powyżej 60 osób w piątki
- Możliwość wniesienia własnej wódki bez opłaty serwisowej - menu od 9000zł wina i wódki dla menu od 12000zł

Zastrzegamy sobie prawo zmiany cen menu / noclegów w oparciu o wskaźnik inflacji i zmiany cen cukierni.

Cennik z dnia 04.10.2024

Poniżej przedstawiamy propozycje menu, które mogą podlegać zmianom i przekształceniom stosownie do Państwa życzeń oraz oczekiwań. Istnieje możliwość ułożenia własnego menu.

Tort i wyroby cukiernicze z katalogu cukierni wraz z serwisem - *podajemy w cenie producenta.*

Alkohol w trakcie przyjęcia oferujemy w specjalnych promocyjnych cenach.

W każdym menu uwzględnione są kawa, herbata oraz woda niegazowaną z cytryną serwowana przez cały czas przyjęcia bez ograniczeń.

Istnieje możliwość wniesienia własnych wypieków cukierniczych, w tym tortu po opłacie serwisowej.

Toast powitalny *gratis* przy zakupie wina lub wódki lub dla menu powyżej 7000zł

Obiad weselny

APERITIF

Toast powitalny *gratis**

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Rosół z makaronem / barszcz z uszkami / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

- Kulinarne show: płonąca szynka (150-180g/os.)
- Szaszłyki drobiowe

DODATKI

100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub pyzy drożdżowe na parze i/lub kluski śląskie
- Sosy: czosnkowy, tysiąca wysp, chrzanowy
- Surówka z białej kapusty
- Sałatka grecka

DESER

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (2 porcje/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)
- Kawa, herbata (w bufecie od 30 osób)

Obiad weselny

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy / Pepsi / 7Up (0.5l/osobę)

I Menu weselne

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast powitalny *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

2 PORCJE / OS.

2,5 PORCJI / OS.

- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Zraz wieprzowy
- Roladka z kurczakiem ze szpinakiem i mozzarellą
- De volaille
- Pieczeń z karkówki
- Szwajcarski przysmak
- Kotlet z piersi kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane i/lub babka ziemniaczana
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek

I Menu weselne

DESER

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 -2 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)
- Kawa, herbata (w bufecie)

ZAKĄSKI ZIMNE

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, paszтет) - serwowane na zimno lub finger foods (1,5 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarciki) drobiowe lub warzywne / roladki warzywne lub mięsno-warzywne w cieście (0,5 porcji/os.)
- Sałatka grecka / serowa / bawarska / owocowa / jarzynowa (50g/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

ZAKĄSKI CIEPŁE

Barszcz z pasztecikiem (1 porcja/os.)

I Menu weselne

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń (*gratis* tylko w pakiecie z napojami zimnymi)
- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy (1l/os.)
- Napoje gazowane Pepsi / Seven Up - 1/2 butelki (0.85l/os.)
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

II Menu weselne

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

- Toast powitalny *gratis*
- Bukiet owoców powitalny w stół prezydialny lub w bufet *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

2 PORCJE / OS.

2,5 PORCJI / OS.

- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Zraz wieprzowy
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą
- De volaille
- Pieczeń z karkówki
- Szwajcarski przysmak
- Kotlet z piersi kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane lub/i babka ziemniaczana
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek

II Menu weselne

DESER Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną / Panna Cotta z sosem malinowym / deser czekoladowy z bitą śmietaną i sosem wiśniowym / sorbet truskawkowy z miętą i bitą śmietaną

**ZAKĄSKI
ZIMNE**

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) lub finger foods (1,5-2 porcji/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

SAŁATKI Sałatka grecka / serowa / bawarska / jarzynowa / owocowa (50g/os.)

**TORT
I CIASTO**

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)
- Kawa, herbata (w bufecie)

II Menu weselne

ZAKĄSKI CIEPŁE

Miks mięs: schab grillowany, karkówka z grilla, kiełbasa pieczona, szaszłyki (120g/porcja)

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy (1l/os.)
- Napoje gazowane Pepsi / Seven Up - 1 butelka (0.85l/os.)
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

III Menu weselne

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

- Toast powitalny *gratis*
- Bukiet owoców powitalny w stół prezydialny lub w bufet *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

2,5 PORCJI / OS.

- Golonka po bawarsku
- Zraz z karkówki z farszem staropolskim
- Tradycyjny kotlet schabowy
- De volley
- Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami
- Kurczak a'la cacciatore w sosie pomidorowo-ziołowym
- Tradycyjny staropolski zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Szwajcarski przysmak
- Filet z morszczuka ze skórką w sosie cytrynowo- maślanym

III Menu weselne

DODATKI
1,5 PORCJI
100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane i/lub baba ziemniaczana
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek (1 porcja/os.)

DESER

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną / Panna Cotta z sosem malinowym / deser czekoladowy z bitą śmietaną i sosem wiśniowym / sorbet truskawkowy z miętą i bitą śmietaną

**ZAKĄSKI
ZIMNE**

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, paszтет) lub finger foods(1,5 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarcziki) drobiowe / warzywne lub roladki warzywne / mięsno-warzywne w cieście (1 porcja/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

SAŁATKI
2 RODZAJE
DO WYBORU,
100G / PORCJA

Sałatka grecka / serowa / bawarska / z ryżem i tuńczykiem / jarzynowa / sopocka / owocowa

III Menu weselne

TORT I CIASTO

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)

ZAKĄSKI CIEPŁE

- Barszcz z pasztecikiem lub żurek
- Płonąca szynka z 2 sosami (chrzanowym / czosnkowym / jogurtowym / tysiąca wysp / żurawiną / keczupem / musztardą)
- Buraczki / surówka porowa (0,5 porcji/os.)
- Ziemniaki opiekane (0,5 porcji/os.)

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy (1l/os.)
- Napoje gazowane Pepsi / Seven Up (0.85l/os.)
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

DODATKOWO OFERUJEMY

Candy Bar	25zł/porcja
Płonąca szynka wieprzowa z pieca	45zł/porcja
w zestawie z dwoma sosami (od 40 osób)	
Pieczona kaczka / indyk	cena sezonowa
Półmisek wędlin	25zł/porcja
szynki wędzone, szynki gotowane, salami, kabanosy	
Deska serów z owocami	39zł/porcja
Wiejski stół	35zł/porcja
mix wędlin, mięs i kiełbas podawany ze smalcem, ogórkiem kiszonym oraz pieczywem	
Łosoś z limonką w galarecie.....	35zł/porcja
Półmisek ryb w galarecie	29zł/porcja
pstrąg, łosoś, miruna lub morszczuk, 80g/porcja	
Okoń morski grillowany w całości.....	49zł/szt.
z koprem włoskim i masłem	
Finger foods (2 porcje/os.).....	25zł
Płonąca szynka (od 35 os.).....	45zł/porcja
Mini-pizze.....	16zł/szt.
dla dzieci i dorosłych, 14cm	
Słój z lemoniadą (5l)	90zł

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	45zł/porcja
100g/porcja	
Tatar z tuńczyka	49zł/porcja
podawany na rukoli z pieczoną papryką i sosem rybnym, 100g/porcja	
Tatar z wędzonego łososa	55zł/porcja
podawany na toście, 70g/porcja	
Camembert na ciepło z żurawiną	29zł/porcja

ALKOHOLE

Oferujemy alkohol (wina, wódki) w specjalnych cenach tylko dla weselników.

Alkohol można dokupić również podczas przyjęcia - w tej samej promocyjnej cenie.

ALKOHOLE OPŁATA SERWISOWA

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu po uiszczeniu opłaty serwisowej:

- w przypadku **wódki**, pobieramy opłatę za serwis kieliszków - 5zł/osoby.
- w przypadku **wina**, pobieramy opłatę za serwis kieliszków - 8zł/osoby.

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty serwisowej:

- wódki - w miesiącach: styczeń, luty, marzec, kwiecień, listopad i grudzień
- wódki - dla menu powyżej 7000zł
- wina i wódki - dla menu powyżej 10000zł

TORT OPŁATA SERWISOWA

Istnieje możliwość wniesienia własnych wypieków cukierniczych:

- **tortu** • koszt serwisu: 10zł/osoby
- **tortu i ciast** • koszt serwisu: 15zł/osoby

Nie ma możliwości wnoszenia własnych napoi.

W celu sprawdzenia dostępnych terminów oraz uzyskania pełnej oferty menu wraz z gramaturą wagową i wyceną, prosimy o kontakt mailowy: hotel@hotelkj.pl

W celu umówienia się na spotkanie w sprawie ustalenia szczegółów przyjęcia oraz ułożenia menu prosimy o kontakt od 10:00 do 20:00 w dni powszednie:

tel.: 509-660-227

mail: i.godlewska@hotelkj.pl



Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl