



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
- bezpośrednie wyjścia na zewnątrz
- indywidualne tarasy zewnętrzne .
- projektor z ekranem / telewizor

Sale są ozdobione w niepowtarzalny sposób płaskorzeźbami oraz freskami. Szczegółowe zdjęcia obiektu można zobaczyć na naszej stronie www.hotelkj.pl

GRATIS OFERUJEMY

- przybranie stołów
- dekoracje w postaci świeczników oraz tiuli
- przybranie krzeseł Młodej Pary
- nocleg ze śniadaniem dla Młodej Pary do każdego menu powyżej 9000zł
- tłuczenie kieliszków
- powitanie chlebem i solą
- bezpłatny i monitorowany parking dla samochodów osobowych i autokaru



Oferta noclegowa

Udzielamy 10% rabatu noclegowego dla weselników

W przypadku rezerwacji powyżej 5 pokoi:

- 250 zł dla dwóch osób ze śniadaniem
- 180 zł dla dwóch osób bez śniadania

Dysponujemy obecnie pokojami dwuosobowymi oraz jednoosobowymi. Ogółem możemy ugościć około 60 osób z dostawkami. Śniadanie (szwedzki stół).

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 25 osób.
- **5% rabatu** w przypadku wesel powyżej 70 osób za pełne menu / wesela w piątek (rabaty się nie sumują).
- **50% rabatu na dodatkowe napoje** dodatkowe w przypadku menu powyżej 12000zł (bez względu na liczbę osób).
- **Możliwość wniesienia własnej wódki bez opłaty serwisowej** - w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, listopad i grudzień
- W pozostałych miesiącach: możliwość wniesienia własnej wódki bez dodatkowych opłat dla menu powyżej 7000zł; wina i wódki dla menu od 10000zł

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

Cennik z dnia 01.02.2024

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* w przypadku menu z serwisem.

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
- Szaszłyki drobiowe

DODATKI

- 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.)
- Ciasto (2 porcje/os.) do wyboru m.in. sernik, jabłecznik, tiramisu, kostka owocowa z galaretką, kostka węgierska, kostka maracuja, bristolka, kostka kokosowa, kostka wiśniowa
- Kawa, herbata (w bufecie)

Obiad weselny

NAPOJE

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

Sala dostępna do godziny 23.00, z możliwością przedłużenia.

- Serwujemy również dania wegetariańskie i wegańskie.
- Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu i alkoholu.

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

- 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 na osobę)
- Zestaw surówek

I Menu weselne

DESER

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Ciasto (1,5 porcji/os.) do wyboru m.in. sernik, jabłecznik, tiramisu, kostka owocowa z galaretką, kostka węgierska, kostka maracuja, bristolka, kostka kokosowa, kostka wiśniowa
- Kawa, herbata (w bufecie)

ZAKĄSKI ZIMNE

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) - serwowane na zimno (1,5-2 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarciaki) drobiowe lub warzywne / roladki warzywne lub mięsno-warzywne w cieście (0,5-1 porcja/os.)
- Sałatka grecka / serowa / bawarska / owocowa / jarzynowa (50g/os.)
- Pieczywo, masło

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 butelka (0.85l)/os.
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

-
- Serwujemy również dania wegetariańskie i wegańskie.
 - Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu i alkoholu.

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

- 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 na osobę)
- 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 różnaitości (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) - serwowane na zimno (1,5-2 porcji/os.)
- Pieczywo, masło

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.)
- Ciasto (1,5 porcji/os.) do wyboru m.in. sernik, jabłecznik, tiramisu, kostka owocowa z galaretką, kostka węgierska, kostka maracuja, bristolka, kostka kokosowa, kostka wiśniowa
- 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

-
- Serwujemy również dania wegetariańskie i wegańskie.
 - Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu i alkoholu.

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 skórą w sosie cytrynowo- maślanym

III Menu weselne

DODATKI

- 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 na osobę)
- Zestaw surówek

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

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) - serwowane na zimno (1,5-2 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarcziki) drobiowe lub warzywne / roladki warzywne lub mięsno-warzywne w cieście (0,5-1 porcja/os.)
- Pieczywo, masło

SALATKI

Salatka grecka / serowa / bawarska / z ryżem i tuńczykiem / jarzynowa /sopocka / owocowa (50g/os.)

III Menu weselne

ZAKĄSKI CIEPŁE

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

TORT I CIASTO

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Ciasto (1,5 porcji/os.) do wyboru m.in. sernik, jabłecznik, tiramisu, kostka węgierska, kostka maracuja, bristolka, kostka kokosowa, kostka wiśniowa

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

-
- Serwujemy również dania wegetariańskie i wegańskie.
 - Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu i alkoholu.

DODATKOWO OFERUJEMY

- Płonąca szynka wieprzowa z pieca w zestawie z dwoma sosami (od 35 osób)
- Pieczona kaczka / indyk
- Półmisek wędlin (szynki wędzone, szynki gotowane, salami, kabanosy)
- Deska serów z owocami
- Wiejski stół: mix wędlin, mięs i kiełbas podawany ze smalcem, ogórkiem kiszonym i pieczywem
- Mini-pizze / foccacie (14cm) dla dzieci i dorosłych
- Łosoś w galarecie z limonką
- Półmisek ryb w galarecie (pstrąg, łosoś, miruna / morszczuk)
- Ośmiornica grillowana z czosnkiem i bazylią (120g/porcja)
- Szaszłyki z krewetek i łososia w sosie limonkowym
- Okoń morski grillowany w całości z koprem włoskim i masłem

DODATKOWO OFERUJEMY

- Drink bar (słój z wybranym drinkiem 5l)
- Słój z lemoniadą (5l)
- Candy Bar

PRZYSTAWKI

- Tatar z polędwicy wołowej (100g/porcja)
- Tatar z tuńczyka z pieczoną papryką, sosem rybnym na rukoli (100g/porcja)
- Tatar wędzonego łososia podawany na toście (100g/porcja)
- Camembert na ciepło z żurawiną
- Tatar z tuńczyka z pieczoną papryką, sosem rybnym na rukoli (100g/porcja)
- Tatar wędzonego łososia podawany na toście (100g/porcja)
- Camembert na ciepło z żurawiną

ALKOHOLE

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

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

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

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