



AGAWA

HOTEL I RESTAURACJA

OFERTA WESELNA 2024-2026

2024 - 260 zł/osoba

2025 - 260 zł/osoba

2026 - 280 zł/osoba

Poprawiny - cena do uzgodnienia

**(Szczegółowe informacje odnośnie cen i oferty pod numerem tel. kom. (+48) 501 291 856)*

W cenie:

- 🌀 powitanie Państwa Młodych
- 🌀 dwudaniowy obiad
- 🌀 płyta zimna
- 🌀 3 dania gorące
- 🌀 napoje gorące (*kawa, herbata*) – bez ograniczeń
- 🌀 napoje zimne (*cola, piwniczanka, tymbark, woda w dzbanach, soki w dzbanach*)
- 🌀 ciasto na stołach
- 🌀 dekoracja stołów
- 🌀 obsługa kelnerska
- 🌀 klimatyzowane sale







W prezencie od Hotel&Restauracja Agawa :

- 🌀 pokój dla Nowożeńców
- 🌀 chleb weselny na powitanie Nowożeńców
- 🌀 powitalna lampka wina musującego dla Gości
- 🌀 dzieci do 4 roku życia gratis
- 🌀 dzieci 4-10 lat ze zniżką (140zł/os.)
- 🌀 chłodnia na alkohol dla Państwa Młodych
- 🌀 bezpłatny parking

Zapewniamy :

- 🌀 indywidualne podejście do organizacji każdego przyjęcia weselnego
- 🌀 pyszne menu
- 🌀 profesjonalną obsługę
- 🌀 możliwość korzystania z własnego alkoholu – bez konieczności uiszczania „opłaty korkowej”:
- 🌀 pokoje dla Gości weselnych w specjalnej cenie

Opcje dodatkowo płatne:

-  Owoce sezonowe i cytrusowe (1 patera) – 30 zł (2024), 35zł (2025-2026)
-  Tort weselny (3 częściowy) – 400-1000 zł (do uzgodnienia)
-  Stół wiejski - 20 zł/os. (2024), 25zł/os. (2025-2026)
w cenie:
 - * wędliny wiejskie /kiełbasa wiejska, kiełbasa tuchowska, kabanos wieprzowy, pasztet, salceson, boczek, polędwiczka/
 - * kurczak faszerowany w całości
 - * udziec wieprzowy
 - * smalczyk z cebulą i boczkiem
 - * deska serów pleśniowych
 - * rolada z sera żółtego
 - * ogórki kiszane
-  Pierogi na ciepło 2 rodzaje serwowane na stole chłopskim - 10zł/os (2024), 14 zł/os. (2025-2026)
-  Bufet deserowy - 14zł/os. (2024), 18zł/os. (2025-2026)
-  Desery specjalne
 - szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych - 18 zł /osoba
 - panna cotta - 18 zł /osoba
 - ciasto gruszkowe - 18 zł /osoba
 - rafaello - 18 zł /osoba
 - delicjusz - 18 zł /osoba
 - sernik z musem truskawkowym - 18 zł /osoba
 - puchar „Hiszpan” - 18 zł /osoba

Paczki z ciastem dla gości

Mała - 20 zł/szt. (2024), 22zł/szt. (2025-2026)(3 rodzaje ciasta + 3 szt. ciastek)

Duża - 30 zł/szt. (2024), 33zł/szt. (2025-2026)(4 rodzaje ciasta + 5 szt. ciastek)

Noclegi dla gości weselnych – 70zł/os.(doba hotelowa od 14:00 do 12:00 dnia następnego)

Śniadanie dla gości weselnych

Śniadanie w formie bufetu(wymagane minimum 10 osób)- 30 zł/os.

Śniadanie z karty MENU w restauracji otwartej od godz. 10:00 – ceny z karty

MENU WESELNE

Zupy

Dania mięsne

Torty

Surówki

Zakąski zimne

I danie gorące

II danie gorące

III danie gorące

Obiad - I Danie - Zupy

* Do wyboru jeden rodzaj

- 1. Rosół z makaronem
- 2. Zupa pomidorowa z kluseczkami
- 3. Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- 4. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- 5. Krem z białych warzyw z grzankami

Obiad - II danie ziemniaki oraz do wyboru 5 rodzajów mięsa po 2 szt. na osobę

- 1. Udko z kurczaka pieczone
- 2. Udko z kurczaka faszerowane jarzynami
- 3. Udko z kurczaka faszerowane kapustą kiszoną i pieczarką
- 4. Devolay drobiowy z serem
- 5. Roladka drobiowa z szynką, serem i pietruszką
- 6. Roladka drobiowa z brokułem i serem
- 7. Kotlet drobiowy
- 8. Eskalopek drobiowy
- 9. Kotlet wieprzowy tradycyjny
- 10. Szwajcar wieprzowy z serem, papryką i ogórkiem
- 11. Szwajcar wieprzowy z kapustą kiszoną i cebulką
- 12. Pieczeń wieprzowa w sosie
- 13. Schab wieprzowy duszony w sosie własnym
- 14. Golonka strzałka
- 15. Szaszłyk drobiowo wieprzowy
- 16. Roladka wieprzowa z mięsem mielonym i śliwką
- 17. Roladka wieprzowa z serem i pieczarką
- 18. Roladka wieprzowa z warzywami w sosie
- 19. Karkówka pieczona z cebulką
- 20. Rolada schabowa faszerowana

Surówki

* Do wyboru 3 rodzaje

- 1. Marchewka
- 2. Marchewka z selerem
- 3. Pekińska z anansem i kukurydzą
- 4. Pekińska z ogórkiem
- 5. Mizeria
- 6. Buraczki z chrzanem
- 7. Buraczki z jabłkiem
- 8. Selerowa biała
- 9. Kapusta kiszona
- 10. Biała kapusta z marchewką
- 11. Wiosenna
- 12. Wielowarzywna
- 13. Bukiet warzyw gotowanych
- 14. Marchewka z groszkiem na gorąco
- 15. Kapusta zasmażana na gorąco

TORTY WESELNE

*do wyboru jeden rodzaj

- 1. TORT SNIKERS / ciasto kakaowe, krem, ciasto orzechowe, karmel, ciasto kakaowe /
- 2. TORT SCHWARZWALD / 3 biszkopty czekoladowe przełożone masą wiśniową i bitą śmietaną/
- 3. TORT AMBASADOR / 2 biszkopty jasne, 1 biszkopt ciemny, krem z ananasami, krem z czekoladą i bakaliami/
- 4. TORT ORZECHOWY Z KREMEM CZEKOLADOWYM
- 5. TORT KINDER-PING / 2x biszkopt czekoladowy przełożony bitą śmietaną i czekoladą
- 6. TORT OWOCOWY / 2 x ciasto ciemne , 1 x ciasto jasne, 2 x bita śmietana z owocami /
- 7. TORT RAFAELLO / 3 x biszkopt jasny, 1 x śmietanka z mascarpone, 1 x śmietanka z białą czekoladą i migdałami /
- 8. TORT z brzoskwiniami i kajmakiem

Zakąski zimne

*do wyboru 3 rodzaje sałatek

SAŁATKI

- 1. Sałatka gyros mieszany
- 2. Sałatka hawajska /kurczak, ryż, ananas, ser żółty, chrzan/
- 3. Sałatka włoska / ser żółty, papryka, ogórek zielony, ogórek kiszony, koper, szynka, jajko, sos jogurtowo-majonezowy
- 4. Sałatka z selera naciowego /seler naciowy, kurczak, żurawina, jajka, ogórek, boczek, sos majonezowo-musztardowy
- 5. Sałatka selerowa /ser, szynka, kukurydza, jajko, ser żółty
- 6. Sałatka jarzynowa
- 7. Sos tatarski /pieczarki, jajka, ogórki konserwowe, majonez/
- 8. Sałatka pieczarkowa / pieczarka marynowana, jajko, ogórek, ser
- 9. Sałatka porowa / por, ogórek kiszony, papryka, pieczarka, szynka, ser/
- 10. Sałatka śledziowa / śledź, cebula, jajko, ziemniaki, groszek konserwowy

PÓŁMISKI / 3 rodzaje wędlin, kiełbasa wiejska, kabanosy, salami, ser żółty

PRZEKĄSKI / galaretki drobiowo wieprzowe, paluszki z kurczaka w ziarnach, rolada szpinakowa z serkiem i łososiem, rolada biszkoptowa z serem i mięsem, tortilla mix, mini-szaszłyki, śliwka w boczku, śledzie w sosie chrzanowym

I danie gorące

* Do wyboru jeden zestaw

- 1. Kulki ziemniaczane + pierś z kurczaka z ananasem, serem i żurawiną + sałatka grecka
- 2. Frytki + eskalopek drobiowy pod pierzynką z serem i pieczarkami zapiekany + sałatka wielowarzywna
- 3. Ryż z jarzynami + karkówka w sosie + czerwona kapusta z czosnkiem
- 4. Ryż z curry + schab duszony w sosie + pekińska z ogórkiem
- 5. Ziemniaczki w mundurkach + polędwiczka duszona w sosie grzybowym + biała kapusta z marchewką
- 6. Gratina z duszoną wieprzowiną w sosie chrzanowym + marchewka z selerem
- 7. Talarki ziemniaczane + pierś z kurczaka z cebulką, majonezem i brzoskwinia + lodowa ze świeżym ogórkiem
- 8. Ryż z jarzynami + roladka wieprzowa z suszonymi pomidorami i serem w sosie + surówka Colesław
- 9. Kluski śląskie + polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym + fasolka zielona
- 10. Frytki + eskalopek z oscypkiem i żurawiną + biała kapusta

II danie gorące

* Do wyboru jeden zestaw

- 1. Boeuf strogonow, pieczywo
- 2. Żurek z kiełbasą, pieczywo
- 3. Gołąbek w sosie pomidorowym
- 4. Kluski śląskie + roladka wieprzowa w sosie + czerwona kapusta
- 5. Karkówka pieczona z cebulką + czerwona kapusta z czosnkiem
- 6. Żurek staropolski z boczkiem i ziemniakami
- 7. Kopytka + bitki wieprzowe w sosie + sałatka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą
- 8. Filet drobiowy grillowany + sałata lodowa z pomidorem i ogórkiem
- 9. Ryż z warzywami + rolada z mięsem mielonym i jajkiem w sosie chrzanowym + ogórek korniszon
- 10. Kwaśnica, pieczywo

III danie gorące

* Do wyboru jeden zestaw

Barszcz czerwony + (do wyboru jeden dodatek z listy poniżej)

- 1. Krokiet z szynką, serem i pieczarkami
- 2. Krokiet z kapustą i mięsem
- 3. Paszteciki krucho-drożdżowe z mięsem i kapustą
- 4. Pierożki krucho - drożdżowe z kapustą
- 5. Pierożki francuskie z serkiem topionym, kurczakiem i papryką
- 6. Plecionka mięsno - grzybowa w cieście francuskim
- 7. Plecionka francuska z serem i pieczarkami
- 8. Mini - tarta
- 9. Kapuśniaczki
- 10. Francuskie ślimaczki z pieczarką