Oferta weselna

SEZON 2020

Szanowni Państwo,

Mamy przyjemność przedstawić ofertę organizacji jednego z najważniejszych dni w życiu – Waszego wesela.

Restauracja Brochów znajduje sie w południowo-wschodniej części miasta w cichej i zielonej okolicy w sąsiedztwie najstarczego parku we Wrocławiu, idealnego do ceremonii zaślubin, jak i do sesji zdjęciowej.

BROCHÓW
HOTEL - RESTAURACJA

Sale weselne

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie sale, są to:

Sala Balowa *przeznaczona na organizację uroczystych wesel i balów mogąca gościć do 120 osób.*

Sala jest klimatyzowana, wentylowana, posiada profesjonalne oświetlenie, nagłośnienie i podest sceniczny.

Minimalna liczba gości do zorganizowania wesela na tej sali to 51 osób.

Sala Bankietowa *przeznaczona do organizacji przyjęć weselnych, uroczystości rodzinnych i biznesowych, mogąca gościć do 50 osób.*

Sala jest klimatyzowana, wentylowana, posiada profesjonalne oświetlenie, nagłośnienie oraz balkon.

Zespół restauracji zapewnia:

- *Profesjonalną organizację i obsługę uroczystości*
- *Apartament dla nowożeńców gratis*
- *Duży bezpłatny parking*
- *Windę dla osób niepełnosprawnych*
- *Doskonałe nagłośnienie, piękną dekoracje światłem oraz profesjonalny sprzęt multimedialny*
- *Doskonałe różnorodne menu, ustalone zgodnie z Państwa życzeniem*
- *Możliwość aranżacji sali w ustawieniu stołów prostokątnych lub okrągłych*
- *Możliwość wyboru aranżacji kolorystycznej (białej lub ecru) wystroju stołów i krzeseł*
- *Możliwość zorganizowania poprawin*
- *Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w Sali Bankietowej*

Promocje

** W okresie od 31.10.2019 do 31.03.2020 proponujemy organizację wesela z 7 % rabatem.*
** Wesele w dniach od poniedziałku do czwartku włącznie w całym 2020 r. zorganizujecie Państwo z 10 % rabatem.*

Rezerwacje i płatności

Wstępnej rezerwacji terminu można dokonać kontaktując się telefonicznie lub e-mailowo z Restauracją Brochów, jednakże zachęcamy do bezpośredniego kontaktu z obsługą restauracji.*

**gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w kwocie ustalonej podczas indywidualnej rozmowy*

Zapraszamy do zapoznania się z galerią zdjęć na naszej stronie:

WWW.RESTAURACJABROCHOW.PL

RESTAURACJA@HOTELBROCHOW.PL

511 701 588

Propozycja menu weselnego od 199 zł/os.*

I. POWITANIE chlebem i solą, powitanie gości kieliszkiem wina musującego

II. OBIAD:

ZUPA (do wyboru):
Rosół z domowym makaronem
Rosół z kołdunami

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (do wyboru 2 dania, 1.5 porcji mięsa na osobę):
Kotlet schabowy panierowany
Pieczeń z karczku z sosem cygańskim
Filet z kurczaka w cieście serowym
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i fetą
Filet z dorsza w cieście bazyliowym
Sola z mozzarellą i pomidorami suszonymi

DODATKI DO DAŃ (na półmiskach):
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Pieczone ziemniaki
Kluski śląskie
Bukiet surówek

DESER: lody lub panna cotta

III. PÓŁMISKI SERWOWANE NA STOLE:
Karczek pieczony w rozmarynie i czosnku
Pieczony schab ze śliwką
Galantyna drobiowa z warzywami
Pasztet wieprzowy z żurawiną
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Śledzie w oleju lnianym
Sałatka grecka z feta i oliwkami
Sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło

IV. DANIE PO OCZEPINACH serwowane przez kucharzy:
Pieczona szynka wieprzowa, sos rozmarynowy, zasmażana kapusta

V. DANIE PO OCZEPINACH (bufet/stoły, do wyboru jedno danie, godzina do ustalenia):
Zupa gulaszowa
Flaki po staropolsku
Barszcz czerwony z krokietem
Pieczone żeberka w sosie bbq
Pieczone udko z kurczaka

VI. BUFET SŁODKI I KAWOWY:
Kawa, herbata
4 rodzaje ciasta
Kruche babeczki
Owoce sezonowe
Sok jabłkowy i pomarańczowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta

* od 71 osób - 199 zł/os.; od 51 do 70 osób - 219 zł/os.; od 30 do 50 osób - 229 zł/os.

Propozycja menu weselnego od 229 zł/os.*

I. POWITANIE chlebem i solą, powitanie gości kieliszkiem wina musującego

II. OBIAD:

ZUPA (do wyboru):
Rosół z domowym makaronem
Consomme z bażanta
Zupa grzybowa z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (do wyboru 3 dania, 2 porcje mięsa na osobę):
Kotlet schabowy panierowany
Eskalopki wieprzowe z sosem z boczniaków i białym winem
Udko z kaczki confit z sosem żurawinowym
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym
Polędwica z dorsza z sosem rakowym
Filet z sandacza na szpinaku

DODATKI DO DAŃ (na półmiskach, do wyboru 3 pozycje):
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Ryż curry
Kopytka
Bukiet surówek
Warzywa blanszowane

DESER: lody lub panna cotta

III. PÓŁMISKI SERWOWANE NA STOLE:
Karczek pieczony w rozmarynie i czosnku
Pieczony schab ze śliwką
Roladka z kurczaka z orzechami i serem lazur
Pasztet wieprzowy z żurawiną
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Śledzie w śmietanie
Śledzie w oleju lnianym
Sałatka caprese
Sałatka bucatini z salami i fetą
Pieczywo, masło

IV. DANIE PO OCZEPINACH serwowane przez kucharzy (do wyboru):
Pieczona szynka wieprzowa, sos rozmarynowy, zasmażana kapusta
Pieczony udziec wieprzowy, glazurowana marchew w miodzie, sos śliwkowy

V. DANIE PO OCZEPINACH (bufet/stoły, do wyboru jedno danie, godzina do ustalenia):
Boeuf strogonow z kluseczkami
Żurek na zakwasie z jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem
Pieczone żeberka w sosie bbq
Pieczone udko z kurczaka

VI. BUFET SŁODKI I KAWOWY:
Kawa, herbata
4 rodzaje ciasta
Kruche babeczki
Owoce sezonowe
Sok jabłkowy i pomarańczowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta

** od 71 osób - 229 zł/os.; od 51 do 70 osób - 249 zł/os.; od 30 do 50 osób - 269 zł/os.*

Propozycja menu weselnego od 249 zł/os.*

I. POWITANIE chlebem i solą, powitanie gości kieliszkiem wina musującego

II. OBIAD: ZUPA (do wyboru):
Consomme cielęce z warzywami
Consomme z bażanta
Zupa grzybowa z lanymi kluskami
Toskańska zupa rybna z mozzarellą i pomidorami

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (do wyboru 3 dania, 3 porcje mięsa na osobę):
Polędwiczki wieprzowe w boczku z sosem dor blue
Eskalopki wieprzowe z sosem z boczniaków i białym winem
Udko z kaczki confit z sosem żurawinowym
Pierś indyka duszona w sosie kaparowym
Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem, boczkiem, cebulą w sosie pieczeniowym
Rolada wołowa faszerowana grzybami
Pieczona cielęcina w sosie rozmarynowym
Polędwica z dorsza z sosem rakowym
Filet z łososia w sosie holenderskim

DODATKI DO DAŃ (na półmiskach, do wyboru 3 pozycje):
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Ryż basmati
Ryż curry
Kopytka
Gnocchi
Bukiet surówek
Warzywa blanszowane

DESER: lody lub panna cotta

III. PÓŁMISKI SERWOWANE NA STOLE:
Karczek pieczony w rozmarynie i czosnku
Pieczony schab ze śliwką
Roladka z kurczaka z orzechami i serem lazur
Galaretka drobiowa z jajkiem
Pasztet wieprzowy z żurawiną
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Tortilla z łososiem wędzonym i ruccolą
Śledzie w śmietanie
Śledzie w oleju lnianym
Sałatka caprese
Sałatka bucatini z salami i fetą
Pieczywo, masło

IV. DANIE PO OCZEPINACH serwowane przez kucharzy (do wyboru):
Pieczona szynka wieprzowa, sos rozmarynowy, zasmażana kapusta
Pieczony udziec wieprzowy, glazurowana marchew w miodzie, sos śliwkowy

V. DANIE PO OCZEPINACH (bufet/stoły, do wyboru jedno danie, godzina do ustalenia):
Boeuf strogonow z kluseczkami
Żurek na zakwasie z jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem
Pieczone żeberka w sosie bbq
Pieczone udko z kurczaka

VI. BUFET SŁODKI I KAWOWY:
Kawa, herbata
4 rodzaje ciasta
Kruche babeczki
Owoce sezonowe
Sok jabłkowy i pomarańczowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta

* od 71 osób - 249 zł/os.; od 51 do 70 osób - 269 zł/os.; od 30 do 50 osób - 289 zł/os.