



OFERTA

love story

PRZYJĘCIE WESELNE

Sprawimy, że będzie pięknie i pysznie!



SZANOWNI PAŃSTWO,

mamy przyjemność przedstawić ofertę
organizacji jednego z najważniejszych dni w życiu,

waszego wesela.



RESTAURACJA BROCHÓW

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

BROCHÓW
HOTEL* - RESTAURACJA



sale weselne

DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI ODDAJEMY DWIE SALE:
SALA BALOWA I BANKIETOWA

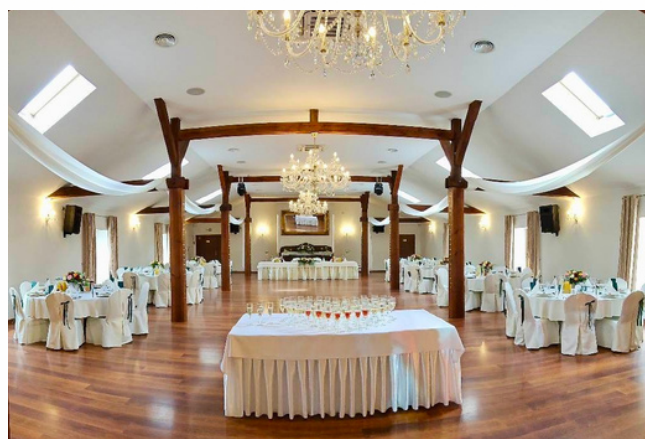


sala balowa

PRZEZNACZONA NA ORGANIZACJĘ UROCZYSTYCH
WESELI I BALÓW, GOŚCI DO 120 OSÓB.

SALA JEST KLIMATYZOWANA, WENTYLOWANA, POSIADA PROFESJONALNE
OŚWIETLENIE, NAGŁOŚNIENIE I PODEST SCENICZNY.

*MINIMALNA LICZBA GOŚCI DO ZORGANIZOWANIA WESELA W TEJ SALI TO 51

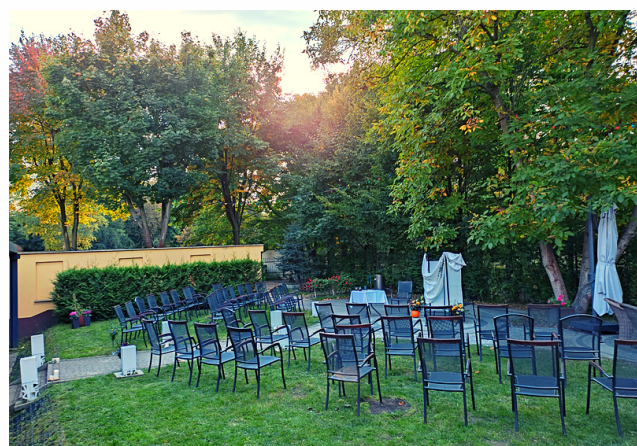
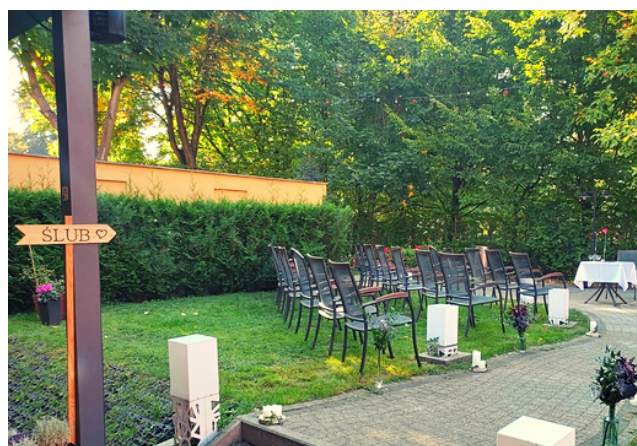


sala bankietowa i parkowy ogród

PRZEZNACZONA NA ORGANIZACJĘ MNIEJSZYCH PRZYJEĆ WESELNYCH
ORAZ CEREMONII ZAŚLUBIN, GOŚCI DO 50 OSÓB.

SALA JEST KLIMATYZOWANA, WENTYLOWANA, POSIADA PROFESJONALNE
OŚWIETLENIE, NAGŁOŚNIENIE I BALKON.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA ZAŚLUBIN W OGRODZIE



TRZY PROPOZYCJE MENU



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA

DANIE GŁÓWNE
(2 POZYCJE)

DODATKI DO DAŃ
(2 POZYCJE)

BUKIET SURÓWEK
(2 POZYCJE)

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(5 POZYCJI)

SALATKI
(2 POZYCJE)

DANIE GORĄCE PRZED OCZEPINAMI
(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY)

DANIE GORĄCE PO OCZEPINACH
W BUFECIE

SŁODKI KREDENS
(2 POZYCJE)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

299
ZŁ/OS.

LICZBA GOŚCI POWYŻEJ 90 - 289 ZŁ/OS.
LICZBA GOŚCI PONIŻEJ 50 - 309 ZŁ/OS.



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA

DANIE GŁÓWNE
(3 POZYCJE)

DODATKI DO DAŃ
(3 POZYCJE)

BUKIET SURÓWEK
(3 POZYCJE)

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(7 POZYCJI)

SALATKI
(3 POZYCJE)

DANIE GORĄCE PRZED OCZEPINAMI
(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY)

DANIE GORĄCE PO OCZEPINACH
W BUFECIE

SŁODKI KREDENS
(3 POZYCJE)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

349
ZŁ/OS.

LICZBA GOŚCI POWYŻEJ 90 - 339 ZŁ/OS.
LICZBA GOŚCI PONIŻEJ 50 - 359 ZŁ/OS.



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA

DANIE GŁÓWNE
(4 POZYCJI)

DODATKI DO DAŃ
(3 POZYCJE)

BUKIET SURÓWEK
(3 POZYCJE)

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(9 POZYCJI)

SALATKI
(3 POZYCJE)

DANIE GORĄCE PRZED OCZEPINAMI
(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY)

DANIE GORĄCE PO OCZEPINACH
W BUFECIE

SŁODKI KREDENS
(4 POZYCJI)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

399
ZŁ/OS.

LICZBA GOŚCI POWYŻEJ 90 - 389 ZŁ/OS.
LICZBA GOŚCI PONIŻEJ 50 - 409 ZŁ/OS.

love story MENU



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA
(1 POZYCJA DO WYBORU)

DANIE GLÓWNE
(2 POZYCJE DO WYBORU)

DODATKI DO DAŃ
(2 POZYCJE DO WYBORU)

BUKIET SURÓWEK
(2 POZYCJE DO WYBORU)

DESER
(1 POZYCJA DO WYBORU)

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(5 POZYCJI DO WYBORU)

SALATKI
(2 POZYCJE DO WYBORU)

DANIE GORAĄCE PRZED OCZEPINAMI
(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY)

DANIE GORAĄCE PO OCZEPINACH W BUFECIE
(1 POZYCJA DO WYBORU)

SŁODKI KREDENS
(2 POZYCJE DO WYBORU)

NAPOJE ZIMNE I GORAĄCE

ROSÓL Z DOMOWYM MAKARONEM
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY
PIECZEŃ Z KARCZKU W SOSIE MYŚLIWSKIM
KOTLET DE VOLAILLE Z MASLEM I PIETRUSZKĄ
DORSZ DUSZONY W ŚMIETANIE Z KOPREM WŁOSKIM

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASLEM I KOPERKIEM
KASZA PĘCZAK OKRASZANA BOCZKIEM I CEBULKĄ
KLUSKI ŚLĄSKIE

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
SURÓWKA Z BURAKÓW
MIZERIA Z OGÓRKÓW ZE ŚMIETANĄ

CIASTO CZEKOLADOWE Z KREMEM ANGIELSKIM
PANNA COTTA

KARCZEK PIECZONY W ROZMARYNIE I CZOSNKU
PIECZONY SCHAB ZE ŚLIWKĄ
DOMOWY PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ
ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ
TORTILLA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI
JAJKA W SOSIE TATARSKIM
GRILLOWANE ANTIPASTI WARZYWNE Z FETĄ I OLIWĄ

SALATKA ŻYDOWSKA
SALATKA GRECKA Z FETĄ I OLIWKAMI
SALATKA MAKARONOWA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY W SOSIE PIWNO-MIODOWYM
Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ (BEZ BOCZKU)

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM (PIECZARKA I SER)
BARSZCZ CZERWONY Z PACZTECIKAMI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SERNIK
SZARLOTKA
MUFFINY

KAWY
HERBATY
SOKI W KARAFKACH IL. (JABŁKOWY I POMARAŃCZOWY)
NAPOJE GAZOWANE (COCA COLA, FANTA, SPRITE)
WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

love story

MENU



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA
(1 POZYCJA DO WYBORU)

ROSÓL Z DOMOWYM MAKARONEM
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM
SELEKCJA KREMÓW SEZONOWYCH DO WYBORU:
DYNIOWY, BROKUŁOWY, POMIDOROWY

DANIE GŁÓWNE
(3 POZYCJE DO WYBORU)

KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY
UDKO Z KACZKI CONFIT Z SOSEM PIECZENIOWYM
KOTLET DE VOLAILLE Z MASŁEM I PIETRUSZKĄ
ZRĄZ WOŁOWY Z KISZONYM OGÓRKIEM, BOCZKIEM I CEBULĄ W SOSIE PIECZENIOWYM
DORSZ DUSZONY W ŚMIETANIE Z KOPREM WŁOSKIM

DODATKI DO DAŃ
(3 POZYCJE DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPERKIEM
KASZA PEŃCZAK OKRASZANA BOCZKIEM I CEBULKĄ
KLUSKI ŚLĄSKIE
DZIKI RYŻ Z WARZYWAMI

BUKIET SURÓWEK
(3 POZYCJE DO WYBORU)

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
SURÓWKA Z BURAKÓW
MIZERIA Z OGÓRKÓW ZE ŚMIETANĄ
WARZYWA BLANSZOWANE

DESER
(1 POZYCJA DO WYBORU)

CIASTO CZEKOLADOWE Z KREMEM ANGIELSKIM
WANILIOWY CRÈME BRÛLÉE Z CHIPSEM KARMELOWYM
PANNA COTTA

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(7 POZYCJI DO WYBORU)

KARCZEK PIECZONY W ROZMARYNIE I CZOSNKU
PIECZONY SCHAB ZE ŚLIWKĄ
DOMOWY PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ
ROLADA DROBIOWA ZE SZPINAKIEM
ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ
TORTILLA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI
JAJKA W SOSIE Tatarskim
GRILLOWANE ANTIPASTI WARZYWNE Z FETA I OLIWĄ
ROSTI ZIEMNIACZANE Z TWAROŻKIEM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM
ROLADKA Z KURCZAKIEM Z ORZECHAMI I SEREM LAZUR

SALATKI
(3 POZYCJE DO WYBORU)

SALATKA ŻYDOWSKA
SALATKA GRECKA Z FETA I OLIWKAMI
SALATKA MAKARONOWA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM
SALATKA NICEJSKA

DANIE GORĄCE PRZED OCZEPINAMI
(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY)

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY W SOSIE PIWNO-MIODOWYM
Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ (BEZ BOCZKU)

DANIE GORĄCE PO OCZEPINACH W BUFECIE
(1 POZYCJA DO WYBORU)

ZUPA GULASZOWA Z PIECZYWEM
BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM (PIECZARKA I SER)
BARSZCZ CZERWONY Z PACZTECIKAMI Z KAPUSTĄ

SŁODKI KREDENS
(3 POZYCJE DO WYBORU)

SERNIK
SZARLOTKA
MUFFINY
DONUTY Z POLEWĄ

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

KAWY
HERBATY
SOKI W KARAFKACH IL (JABŁKOWY I POMARAŃCZOWY)
NAPOJE GAZOWANE (COCA COLA, FANTA, SPRITE)
WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

love story MENU



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA
(1 POZYCJA DO WYBORU)

DANIE GŁÓWNE
(4 POZYCJE DO WYBORU)

DODATKI DO DAŃ
(3 POZYCJE DO WYBORU)

BUKIET SURÓWEK
(3 POZYCJE DO WYBORU)

DESER
(1 POZYCJA DO WYBORU)

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(9 POZYCJI DO WYBORU)

SALATKI
(3 POZYCJE DO WYBORU)

DANIE GORĄCE PRZED OCZEPINAMI
(SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY)

DANIE GORĄCE PO OCZEPINACH W BUFECIE
(1 POZYCJA DO WYBORU)

SŁODKI KREDENS
(4 POZYCJE DO WYBORU)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

ROSÓL Z DOMOWYM MAKARONEM
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM
AROMATYCZNY KREM GRZYBOWY Z GRZANKAMI
KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI I PESTO

KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY
UDKO Z KACZKI CONFIT Z SOSEM PIECZENIOWYM
KOTLET DE VOLAILLE Z MASŁEM I PIETRUSZKĄ
ZRĄZ WOŁOWY Z KISZONYM OGÓRKIEM, BOCZKIEM I CEBULĄ W SOSIE PIECZENIOWYM
POŁĘDWICA Z DORSZĄ W SOSIE RAKOWYM
FILET Z ŁOSOSIA W SOSIE POROWYM
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE NA RAGOUT Z PODGRZYBKÓW

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPERKIEM
KASZA PEĆZAK OKRASZANA BOCZKIEM I CEBULKĄ
KLUSECZKI GNOCCHI Z PARMEZANEM
DZIKI RYŻ Z WARZYWAMI
ZIEMNIAKI OPIEKANE

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
SURÓWKA Z BURAKÓW
MIZERIA Z OGÓRKÓW ZE ŚMIETANĄ
WARZYWA BLANSZOWANE
SALATKA SZWEDZKA

CIASTO CZEKOLADOWE Z KREMEM ANGIELSKIM
PANNA COTTA
CRÈME BRÛLÉE Z BAILEYS
DUET MUSÓW CZEKOLADOWYCH Z WIŚNIAMI

KARCZEK PIECZONY W ROZMARYNIE I CZOSNKU
PIECZONY SCHAB ZE ŚLIWKĄ
DOMOWY PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ
ROLADA DROBIOWA ZE SZPINAKIEM
ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ
TORTILLA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI
TORTILLA Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I RUKOLĄ
GRILLOWANE ANTIPASTI WARZYWNE Z FETĄ I OLIWĄ
JAJKA W SOSIE Tatarskim
CARPACCIO Z INDYCYJĄ PIERSI Z SOSEM CHRZANOWYM
ROSTI ZIEMNIACZANE Z TWAROŻKIEM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM
ROLADKA Z KURCZAKIEM Z ORZECHAMI I SEREM LAZUR

SALATKA ŻYDOWSKA
SALATKA GRECKA Z FETĄ I OLIWKAMI
SALATKA MAKARONOWA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM
SALATKA NICEJSKA
KOKTAJL Z KREWETEK

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY W SOSIE PIWNO-MIODOWYM
Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ (BEZ BOCZKU)

ZUPA GULASZOWA Z PIECZYWEM
BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM (PIECZARKA I SER)
BARSZCZ CZERWONY Z PACZTECIKAMI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
ŻUREK WROCLAWSKI NA WĘDZONCE

SERNIK
SZARLOTKA
TIRAMISU
MUFFINY
DONUTY Z POLEWĄ


KAWY
HERBATY
SOKI W KARAFKACH IŁ (JABŁKOWY I POMARAŃCZOWY)
NAPOJE GAZOWANE (COCA COLA, FANTA, SPRITE)
WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIEJĄ

poprawiny

PRZYGOTOWALIŚMY DLA PAŃSTWA DWIE PROPOZYCJE MENU NA POPRAWINY:

GRILL


100 ZŁ / OS.



SERWOWANY NA PÓLMISKACH / W WAZACH:
WROCLAWSKI ŻUREK NA WĘDZONCE Z SUSZONYMI PODGRZYBKAMI
KIELBASA ŚLĄSKA Z GRILLA
SZASZLYK DROBIOWY Z WARZYWAMI
ZIEMNIAKI OPIEKANE
WARZYWA GRILLOWANE
MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I MUSZTARDOWYM WINEGRETEM
MASŁO, PIECZYWO, KECZUP, MUSZTARDA, TZATZIKI, SOS CZOSNKOWY
WODA NIEGAZOWANA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
SOK JABŁKOWY I POMARAŃCZOWY

OBIAD

100 ZŁ / OS.



WYBÓR ZUP
POŁĘDWICZKA PO BROCHOWSKU NA RAGOUT Z PODGRZYBKÓW
ZIEMNIAKI Z MASŁEM I KOPERKIEM / KLUSKI ŚLĄSKIE
MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I MUSZTARDOWYM WINEGRETEM / BURACZKI NA CIEPŁO
WODA NIEGAZOWANA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
SOK JABŁKOWY I POMARAŃCZOWY
KAWA I HERBATA
SERNIK / SZARLOTKA / CIASTO CZEKOLADOWE (DO WYBORU, 1 PORCJA NA OSOBE)

...i w podróż poślubną!

♥ POPRAWINY MAKSYMALNIE 4H ♥

♥ NA WSZYSTKIE POPRAWINY OBOWIĄZUJE RABAT 10% ♥

BROCHÓW
HOTEL* - RESTAURACJA

zespół restauracji zapewnia

PROFESJONALNĄ ORGANIZACJĘ I OBSŁUGĘ UROCZYSTOŚCI

DUŻY BEZPŁATNY PARKING

WINDE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

DOSKONAŁE NAGŁOŚNIENIE

PIĘKNĄ DEKORACJĘ ŚWIATŁEM

PROFESJONALNY SPRZĘT MULTIMEDIALNY

DOSKONAŁE, RÓŻNORODNE MENU USTALONE ZGODNIE Z PAŃSTWA ŻYCZENIEM

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI SALI W USTAWIENIU STOŁÓW PROSTOKĄTNYCH LUB OKRĄGLYCH

MOŻLIWOŚĆ WYBORU ARANŻACJI KOLORYSTYCZNEJ (BIAŁEJ LUB ECRU) WYSTROJU STOŁÓW I KRZESEŁ

MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA POPRAWIN

MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI CEREMONII ZAŚLUBIN W SALI BANKIETOWEJ, PARKU LUB OGRODZIE



promocje

♥ W OKRESIE OD 1.11.2023 DO 31.03.2024 PROPONUJEMY ORGANIZACJĘ WESELA Z 10% RABATEM ♥

♥ DZIECI DO LAT 5 BEZPŁATNIE, OD 5 DO 10 LAT - 50% CENY ZA OSOBE ♥

♥ DJ I FOTOGRAF - 50% CENY ZA OSOBE (MAX. 4 OSOBY) ♥

♥ PARA MŁODA GRATIS! ♥

rezerwacje i płatności

WSTĘPNEJ REZERWACJI TERMINU* MOŻNA DOKONAĆ KONTAKTUJĄC SIĘ
TELEFONICZNIE, MAILOWO LUB BEZPOŚREDNIO Z OBSŁUGĄ
RESTAURACJI BROCHÓW.

*GWARANCJĄ REZERWACJI TERMINU JEST WPLATA ZADATKU W WYSOKOŚCI USTALONEJ PODCZAS INDYWIDUALNEJ ROZMOWY

RESTAURACJA@HOTELBROCHOW.PL

511 701 588



ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z GALERIĄ ZDJĘĆ NA NASZEJ STRONIE:

WWW.RESTAURACJABROCHOW.PL

