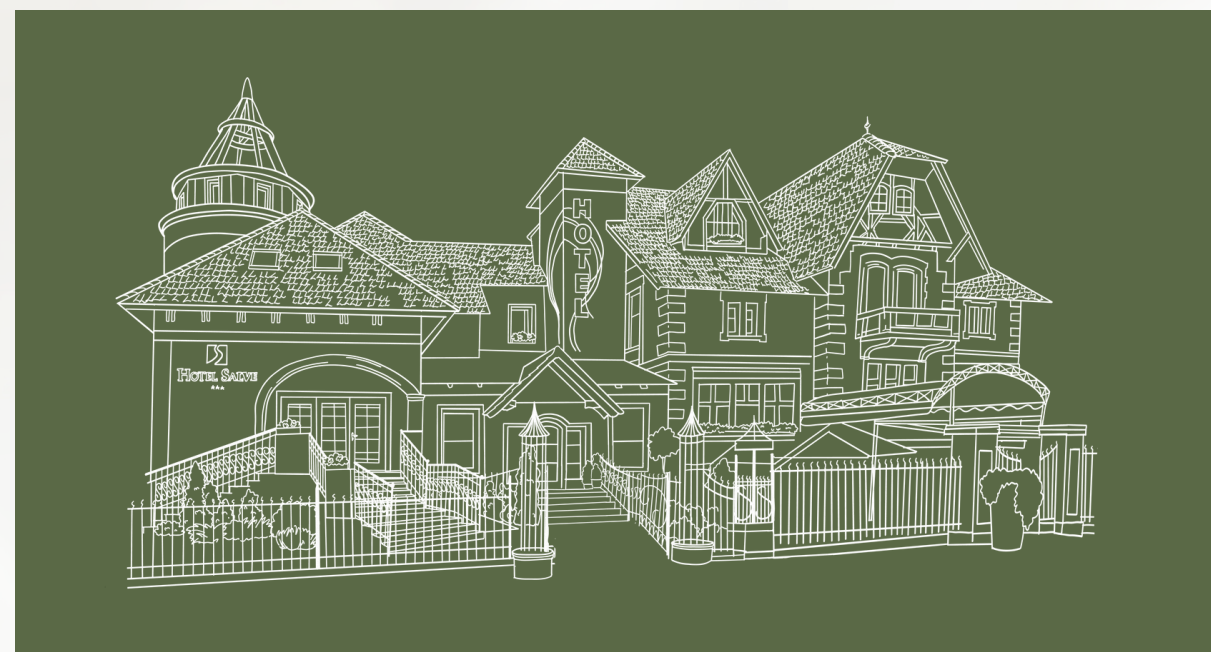


OFERTA WESELNA



Witamy w

HOTELU SALVE ***



Miejscu, w którym spełniają się Wasze
marzenia o niezapomnianym weselu

*Oferta dotyczy przyjęć dla minimum 60 osób







Dlaczego wybrać

HOTEL SALVE ***

Hotel Salve to miejsce stworzone z myślą o wyjątkowych chwilach. Oferujemy nowoczesną przestrzeń, indywidualne podejście i najwyższą jakość usług, dzięki czemu każde wesele staje się niezapomnianym przeżyciem. Zapewniamy kompleksową obsługę przyjęcia - od stylowych dekoracji , przez możliwość noclegu dla gości, aż po liczne dodatkowe atrakcje, które dopełnią ten wyjątkowy dzień.

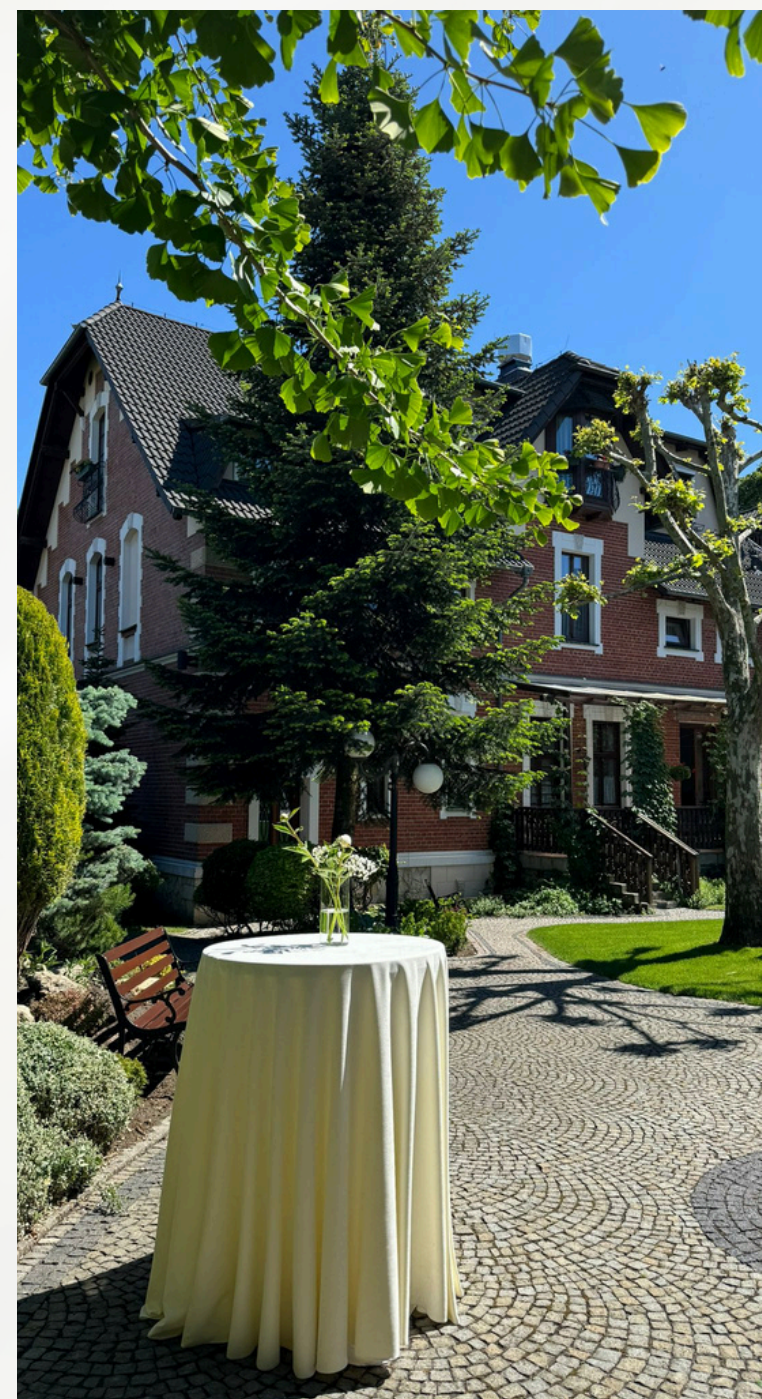


Sala Balowa

Nasza sala balowa o powierzchni 300 m² pomieści nawet 150 gości. Oferujemy dwa rodzaje stołów - okrągłe (dla 8-12 osób) oraz biesiadne, dzięki czemu aranżację sali można dopasować do indywidualnych oczekiwań. Na sezon 2026 przygotowaliśmy odświeżoną, nowoczesną przestrzeń po remoncie, której wizualizacje są już dostępne.



OGRÓD WESELNY



CENA WESELA

obejmując

- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- toast kieliszkiem wina musującego
- pełne menu : obiad dwudaniowy, zestaw ciast weselnych, zimną płytę, dwie kolacje dania dla osób ze specjalnymi dietami
- bufet owocowy, lemoniadowy, lody
- kawa, herbata, napoje gazowane - podane bez limitu na szwedzkim stole
- woda, soki - podane bez limitu do stołu
- dekoracje florystyczne z kwiatów materiałowych
- świeczniki
- podtalerze, do wyboru : złote, srebrne lub przezroczyste
- obrusy, do wyboru : białe, kremowe, różowe, szare, czarne (stoły okrągłe)
- flizelinowe serwetki wysokiej jakości firmy „DUNI” w wybranym przez Państwa kolorze
- zdobienie schodów przed salą weselną
- salę wyposażoną w ekran oraz projektor
- pokój dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem podanym do łóżka

Ceny Wesela



	wesele	poprawiny
--	--------	-----------

2026	400 zł	100 zł
------	--------	--------

2027	420 zł	110 zł
------	--------	--------

Dzieci do lat 3- bezpłatnie
Dzieci do lat 8 - 50 % ceny w dniu wesela



Obiad

- rosół - podany w wazie bez ograniczenia
 - tradycyjna rolada śląska
 - udko z kaczki
 - kotlet DeVolaille nadziewany masłem i pietruszką
 - kotlet schabowy
 - pieczeń wieprzowa
-
- kluski śląskie
 - ziemniaki
-
- czerwona kapusta
 - surówka z białej kapusty
 - jarzyny gotowane

Deser

- zestaw ciast weselnych
- owoce podane na szwedzkim stole
- lody - serwowane przez godzinę
- tort weselny (we własnym zakresie lub dodatkowo płatny)

Zimna płyta

- wiejskie deski - wędliny, sery, galaretki, mini tortille, oliwki, pomidorki, koreczki, roladka z łososia, chleb ze smalcem
- pieczywo
- nuggetsy i serki panierowane z sosem
- sałatka ziemniaczana
- sałatka letnia



Kolacja I

- stek wieprzowy z pieczarkami, cebulką, zapieczony serem
- filet drobiow z chrupiącą posypką z parmezanu
- kotlet szarpany
- frytki
- ziemniaki pieczone
- sałatka z kapusty pekińskiej

Kolacja II

- udziec - podany przez kucharza
- ziemniaki pieczone
- kapusta kiszona zasmażana
- pierogi ruskie
- krokiety nadziewane kapustą i grzybami
- tzatziki, ketchup, chrzan

Opcja Rozszerzona

Dla Par Młodych, które poszukują indywidualnych rozwiązań kulinarnych, oferujemy rozszerzoną opcję premium.



W RAMACH TEJ OFERTY

- przedstawiamy pełną listę naszych dań i propozycji kulinarnych,
- spotykamy się z Parą Młodą w celu omówienia preferencji smakowych,
- wspólnie tworzymy spersonalizowane menu weselne, dopasowane do gustu i charakteru przyjęcia,
- dajemy możliwość wyboru dań spoza standardowej karty, w tym dań sezonowych.

	wesele	poprawiny
--	--------	-----------

2026	500 zł	100 zł
------	--------	--------

2027	520 zł	110 zł
------	--------	--------

Dzieci do lat 3- bezpłatnie
Dzieci do lat 8 - 50 % ceny w dniu wesela

Menu weselne

Obiad

- rosół - drobiowy, wołowy lub z bażanta
(podany w wazie bez ograniczenia)

do wyboru 5 rodzajów

- rolada wieprzowa
- rolada wołowa
- udko i pierś z kaczki
- kotlet DeVolaille nadziewany masłem i pietruszką
- kotlet schabowy
- filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, owinięty boczkiem
- filet z kurczaka z mozzarellą, suszonymi pomidorami i pesto
- chrupiący filet z kurczaka w posypce z parmezanu, czosnku i pietruszki
- polędwiczki z grzybami
- medaliony drobiowe
- pieczeń wieprzowa
- pieczeń z indyka

do wyboru 3 rodzaje

- kluski śląskie
- kluski szare
- ziemniaki
- krokietki ziemniaczane

do wyboru 3 rodzaje

- czerwona kapusta
- biała kapusta
- surówka z białej kapusty
- jarzyny gotowane
- surówka z marchewki
- buraczki na zimno lub na ciepło

Deser

- zestaw ciast weselnych
- owoce podane na szwedzkim stole
- lody - serwowane przez godzinę
- tort weselny (we własnym zakresie lub dodatkowo płatny)

Menu wesele

Zimna Płyta

- wiejskie deski - wędliny, sery, galaretki, mini tortille, oliwki, pomidorki, koreczki, roladka z łososia, chleb ze smalcem
- pieczywo
- nuggetsy i serki panierowane z sosem

do wyboru 3 rodzaje

- grzanki z krewetkami
- placuszki ziemniaczane z łososiem
- mini tatarz wołowe
- grzanki mix
- carpaccio wołowe
- carpaccio z buraka
- kanapki z pasztetem, metką
- mini burgery

do wyboru 2 rodzaje

- sałatka jarzynowa
- sałatka makaronowa
- sałatka gryosowa
- sałatka grecka
- letnia (sałata, boczek, ogórek, pomidor, kurczak)
- szefa (sałata, szynka, ser, kurczak, jajko, sos czosnkowy)
- sałatka ze szpinakiem i gruszką
- sałatka z rukoli, orzechów i marchewki

Kolacja I

do wyboru 3 rodzaje

- kotlet po Głogówecku
- kotlet szarpany
- stek wieprzowy z cebulką
- szaszłyk wieprzowy lub drobiowy
- łosoś/ pstrąg z grilla
- udko drobiowe
- golonka
- kasler

do wyboru 2 rodzaje

- kluski panierowane
- ziemniaki pieczone
- frytki
- ćwiartki ziemniaczane

do wyboru 1 rodzaj

- jarzyny gratini
- surówka z kapusty pekińskiej
- brokuły zapiekane
- kiszona kapusta zasmażana

Menu weselne

Kolacja II

- udziec - podany przez kucharza
- ziemniaki pieczone
- kapusta kiszona
- pierogi ruskie
- krokiety nadziewane kapustą i grzybami
- tzatziki, ketchup, chrzan

Po Północy

do wyboru 2 rodzaje

- flaczki
- bogracz
- zupa gulaszowa
- zupa prowansalska
- zupa czosnkowa

OPCJE DODATKOWO

plafre



Serwowany deser

koszt : 22,00 zł / os

do wyboru

- Semifredo pistacjowe
- Panna cotta
- Tiramisu
- Lava cake



Fontanna czekoladowa

koszt : 30,00 zł / os

w cenie :

- fontanna czekoladowa z oryginalną belgijską czekoladą - uzupełniana bez ograniczenia przez 6 h
- owoce



Finger food

koszt : 7 zł / sztuka

Przed rozpoczęciem przyjęcia Goście mogą delektować się wykwintnym finger foodem, serwowanym przez kelnerów jako elegancki aperitif wprowadzający w uroczysty nastrój.



Pizza

koszt : 40,00 zł / sztuka

Aromatyczna, świeżo wypiekana pizza to idealne uzupełnienie weselnego menu. Może być serwowana jako dodatek do zimnej płyty lub podana w późniejszych godzinach przyjęcia - doskonała propozycja, która z pewnością zachwyci Gości i doda spotkaniu luźniejszego, swobodnego charakteru.



Wiejski stół

koszt : 36,00 zł / os

W cenie :

- lokalne wyroby masarskie
- pieczywo
- smalec
- ogórki kiszone własnej produkcji



WAŻNE *informacje*

KORKOWE

Nie pobieramy dodatkowej opłaty za możliwość wniesienia własnego alkoholu tzw. korkowego.

REZERWACJA

Gwarantem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 3000 zł.
(Pozostałość do uregulowania do trzech dni po uroczystości weselnej)

W dniu podpisania umowy prosimy o informacje o wybranym pakiecie menu.

Cena ofert dodatkowych (nie objętych umową może ulec zmianie).

MINIMALNA LICZBA GOŚCI

Poniższa oferta została przygotowana z myślą o przyjęciach powyżej 60 osób.





SKONTAKTUJ SIĘ
Z NAMI!



info@hotelsalve.pl



[hotel.salve](https://www.instagram.com/hotel.salve)



www.hotel.salve.pl



77 437 33 13