TWOJE WYJĄTKOWE WESELE

HOTEL BESKID

HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

Z miłości...

Hotel Beskid to elegancka sala bankietowa w centrum Nowego Sącza, profesjonalna obsługa poparta wieloletnim doświadczeniem, oraz wyśmienite menu.

Wesela mogą być małe lub duże... wystawne lub skromniejsze... Zawsze jednak uroczystość ta powinna zostać w naszej pamięci, jako jedyne, niepowtarzalne wydarzenie.

Nasz zespół chce pomóc Państwu sprawić, żeby ten dzień został na długo w pamięci Państwa i PaństwaGości dlatego przygotowaliśmy ofertę weselną z uwzględnieniem najważniejszych informacji dotyczących organizacji tego wyjątkowego dnia.

NASZ HOTEL

W cenie zestawu weselnego oferuje Państwu:

- Ceremoniał powitania Nowożeńców w hollu hotelu przed przyjęciem weselnym
- Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie ceremonii powitalnej
- Klimatyzowaną salę
- Wykwintne lub tradycyjne menu pięknie serwowane
- Możliwość zamówienia dań wegetariańskich
- Fachową i miłą obsługę, która zadba o satysfakcję Gości
- Bezpłatny Parking dla Gości weselnych
- Zimne i ciepłe napoje (bez ograniczeń)
- Podstawową aranżację sali
- Brak opłat za alkohol z zewnątrz
- Indywidulana opieka przy organizacji wesela
- Dla nowożeńców mamy prezent – najlepszy apartament w noc poślubną – gratis!
- Śniadanie dla Nowożeńców z możliwością serwowania do apartamentu
- Butelkę wina musującego w apartamencie Nowożeńców

Menu weselne

Proponujemy Państwu przykładowe menu w różnych wariantach cenowych

Cena zestawu 2021 – 190 zł Cena zestawu 2022 – 200 zł

- **Tradycyjne powitanie** chlebem, solą i szampanem przed Hotelem
- **Lampka szampana** dla wszystkich Gości
- **Różne rodzaje ciast**, drobne ciasteczka oraz owoce sezonowe na paterach
- **Zupa:** bulion Beskid z francuskimi kluseczkami
- **Obiad serwowany półmiskowo:** kotlet schabowy, schab po staropolsku, roladki wołowe z boczkiem i ogórkiem, udko pieczone
  Ziemniaki tradycyjne, frytki, kasza pęczak z boczkiem
  Surówka z marchwi, z kapusty pekińskiej, z selera z rodzynkami
  Kapusta na ciepło
- **Zimne zakąski** serwowane na stołach lub na bufecie szwedzkim: patery wędlin, deski serów, roladki z łososia, sałatki 3 rodzaje , roladki z indyka po flamandzku, roladki z szynki z kremem chrzanowym, pomidory z mozzarellą, tortille smakowe, galantyna, tymbaliki z łososia, jajka z czerwonym i czarnym kawiorem i wiele innych zakąsek przygotowanych przez szefów kuchni.
- **II ciepłe danie:**
  Kurczak z kozim serem i karmelizowaną czerwoną cebulką, ziemniaki opiekane z przyprawami oraz sałatka szefa
- **Lody z owocami**
- **III ciepłe danie:** strogonoff z chlebem
- **IV ciepłe danie:** barszczyk czerwony z pasztecikiem
- **Napoje ciepłe** kawa, herbata bez ograniczeń
- **Napoje zimne:** soki 4 rodzaje, coca-cola, sprite, woda mineralna bez ograniczeń

Beskid

Cena zestawu 2021 – 200 zł Cena zestawu 2022 – 210 zł

- **Tradycyjne powitanie** chlebem, solą i szampanem przed Hotelem
- **Lampka szampana** dla wszystkich Gości
- **Różne rodzaje ciast**, drobne ciasteczka oraz owoce sezonowe na paterach
- **Zupa:** zupa krem z grzybów z groszkiem ptysiowym
- **Obiad serwowany półmiskowo:** koperta ze schabu faszerowana szynką i serem, kotlet devolay, karkówka w sosie pieczeniowym, schab ze śliwką łącką

Ziemniaki tradycyjne, kluski śląskie, kasza gryczana
Surówka z marchwi, z kapusty pekińskiej, z selera z rodzynkami
Buraczki na ciepło

- **Tort migdałowy**
- **Zimne zakąski** serwowane na stołach lub na bufecie szwedzkim: patery wędlin, deski serów, roladki z łososia, sałatki 3 rodzaje, roladki z indyka po flamandzku, roladki z szynki z kremem chrzanowym, pomidory z mozzarellą, tortille smakowe, galantyna, tymbaliki z łososia, jajka z czerwonym i czarnym kawiorem i wiele innych zakąsek przygotowanych przez szefów kuchni.
- **II ciepłe danie:**

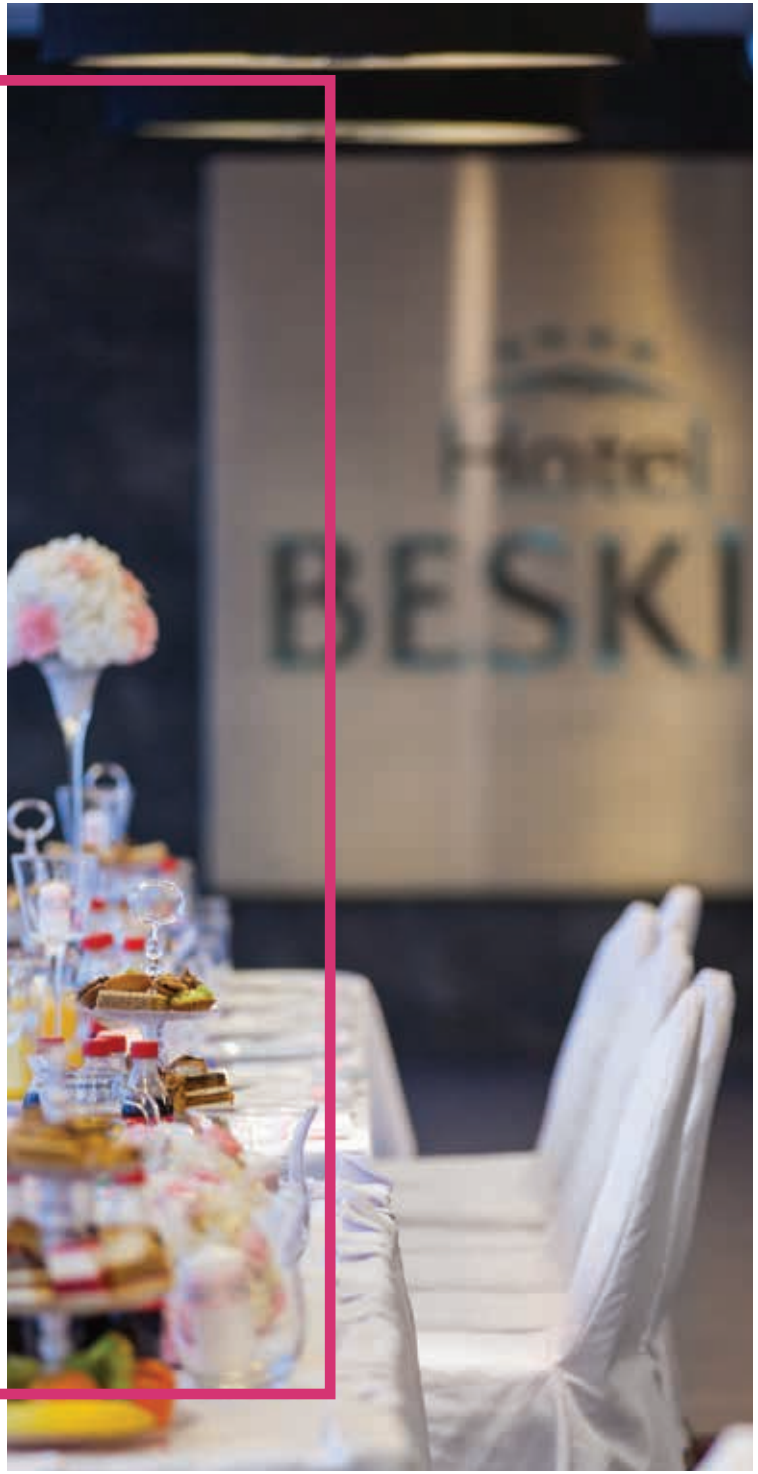
Pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej faszerowany pomidorami suszonymi , ziemniaki opiekane, sałatka wiosenna

- **Lody z owocami**
- **III ciepłe danie:** zupa gulaszowa z kluseczkami francuskimi
- **IV ciepłe danie:** żurek z jajkiem
- **Napoje ciepłe** kawa, herbata bez ograniczeń
- **Napoje zimne:** soki 4 rodzaje, coca-cola, sprite, woda mineralna bez ograniczeń

Cena zestawu 2021 – 190 zł Cena zestawu 2022 – 200 zł

- **Tradycyjne powitanie** chlebem, solą i szampanem przed Hotelem
- **Lampka szampana** dla wszystkich Gości
- **Różne rodzaje ciast**, drobne ciasteczka oraz owoce sezonowe na paterach
- **Przystawka:** sałatka marinara z awokado, łososia i krewetek
- **Zupa:** zupa krem z kukurydzy z mleczkiem kokosowym
- **Danie główne** serwowane przez kelnerów pod kopułami: cielęcina w sosie z borowików z kopytkami złocistymi i sałatką szefa
- **Tort czekoladowo – adwokatowy**
- **Zimne zakąski** serwowane na stołach lub na bufecie szwedzkim: patery wędlin, deski serów, roladki z łososia, sałatki 3 rodzaje, roladki z indyka po flamandzku, roladki z szynki z kremem chrzanowym, pomidory z mozzarellą, tortille smakowe, galantyna, tymbaliki z łososia, krewetki w sosie własnym, jajka z czerwonym i czarnym kawiorem i wiele innych zakąsek przygotowanych przez szefów kuchni
- **II ciepłe danie:** szynka pieczona w sosie, serwowana z pierożkami z kapustą, buraczkami na ciepło
- **Lody z owocami**
- **III ciepłe danie:** strogonoff
- **IV ciepłe danie:** kwaśnica z żeberkiem
- **Napoje ciepłe** kawa, herbata bez ograniczeń
- **Napoje zimne:** soki 4 rodzaje, coca-cola, sprite, woda mineralna bez ograniczeń

***Cena za menu obowiązuje przy ilości minimalnej 100 osób pełnopłatnych.**



Menu

z możliwością indywidualnego komponowania

- Przystawka 30zł / os.: roladki szpinakowe z łososiem, suszonymi pomidorami i delikatnym musem śmietanowo-ziołowym (2 sztuki), roladki serowe z sosem koperkowym (2sztuki), roladka z bakłażana (2sztuki), mini sałatka z piersią kurczaka i różowym sosem ,mini sałatka z łososiem i awokado, mini sałatka śledziowa z burakami, oscypek w orzechach podawany na konfiturze ze śliwek, torcik śródziemnomorski;

- **ZUPY:** wiejski rosół z makaronem , rosół królewski z warzywami i mięsem, zupa Beskidzka z kluseczkami mięsno-ryżowymi, krem z borowików z groszkiem ptysiowym, krem brokułowy ze śmietaną i prażonymi migdałami, zupa z białych warzyw z oliwą truflową , zupa toskańska z paluszkiem Grassimi oliwkami i serem mozzarella;

- **DANIA GŁÓWNE:** kotlet devolay, kotlet schabowy, szynka wieprzowa w sosie własnym , polędwiczki wieprzowe w leśnych grzybach, indyk w sosie pieczarkowym, koperta ze schabu faszerowana serem i szynką, karczek w sosie myśliwskim , zrazy wołowe z nadzieniem Staropolskim ,filet drobiowy w otulinie migdałów, klopsiki wieprzowo -wołowe, filet z kurczaka w szynce parmeńskiej, kotlet góralski z boczkiem i oscypkiem, soczysta pierś z kurczaka w ziołach prowansalskich ;

- Mięsa za dodatkową dopłatą: pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina , łosoś w sosie cytrynowym , dorsz serwowany na grillowanych batatach w towarzystwie sosu z serem gorgonzola, polędwiczki w sosie musztardowo-śmietanowym z pieczarkami , cielęcina w musie chrzanowym;

- **DODATKI:** ziemniaki, ziemniaki puree, ziemniaki opiekane, frytki, ryż biały , ryż aromatyzowany , kluski śląskie, surówka z kapusty, pyzy ziemniaczane, kopytka szpinakowe, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchwi z pomarańczą, surówka z czerwonej kapusty, mizeria, surówka z selera, kiszona kapusta, buraczki zasmażane po staropolsku, kapusta zasmażana po chłopsku;

- **II CIEPŁE DANIE:** kotlet włoski z mozarellą boczkiem serwowany z opiekanymi ziemniakami i sałatą szefa, kurczak z kozim serem i karmelizowaną czerwoną cebulką, ziemniaki opiekane z przyprawami oraz sałatka Colesław , pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej faszerowana pomidorami suszonymi serwowana z ryżem i mizerią , szynka w sosie własnym serwowana z pieczonymi pierogami i sałatką z kapusty czerwonej, fileciki w sosie kurkowym z ryżem i surówką z kapusty, bitki wieprzowe w sosie grzybowym serwowane z kaszą gryczaną i sałatką pekińską , kartacze faszerowane grzybami serwowane ze złocistymi kopytkami i smażonymi burakami, stek z kurczaka z masełkiem czosnkowym serwowany z ryżem z warzywami i surówką z kapusty pekińskiej , karczek w sosie pieczeniowym serwowany z ziemniakami i warzywami gotowanymi;

- **III I IV CIEPŁE DANIE:** strogonoff, zupa gulaszowa, bogracz , żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem, barszczyk czerwony z pasztecikiem lub krokietem, kwaśnica z żeberkiem, forszmak drobiowy.

SMAK TRADYCJI

Stół Wiejski

Cena 2021 - 40 zł /os Cena 2022 – 45 zł /os**

- Szynki pieczone, boczki, salcesony, polędwice, mięsa pieczone, kiełbasy swojskie, gicz z kością, smalec z cebulką, zapiekane pasztety, sery wiejskie, oscypki różne rodzaje, pikle, korniszony, ogórki koszone, marynowane pieczarki/grzybki, chrzan, ćwikła, żurawina do pasztetów, ketchup musztarda sos tatarski.

Dodatkowo do stołu wiejskiego proponujemy ciepłe dania:

- **Opcja nr 1** - pierogi opiekane, bigos i kaszanka - 25,00 zł /os. 2022 - 30,00 zł /os.
- **Opcja nr 2** - golonka pieczona w warzywach, kaszanka grillowana z cebulką, kwaśnica z żeberkiem - 35,00 zł /os. 2022 - 40,00 zł /os.

**Cena obowiązuje przy ilości minimalnej 80 osób.*

zamówienia specjalne

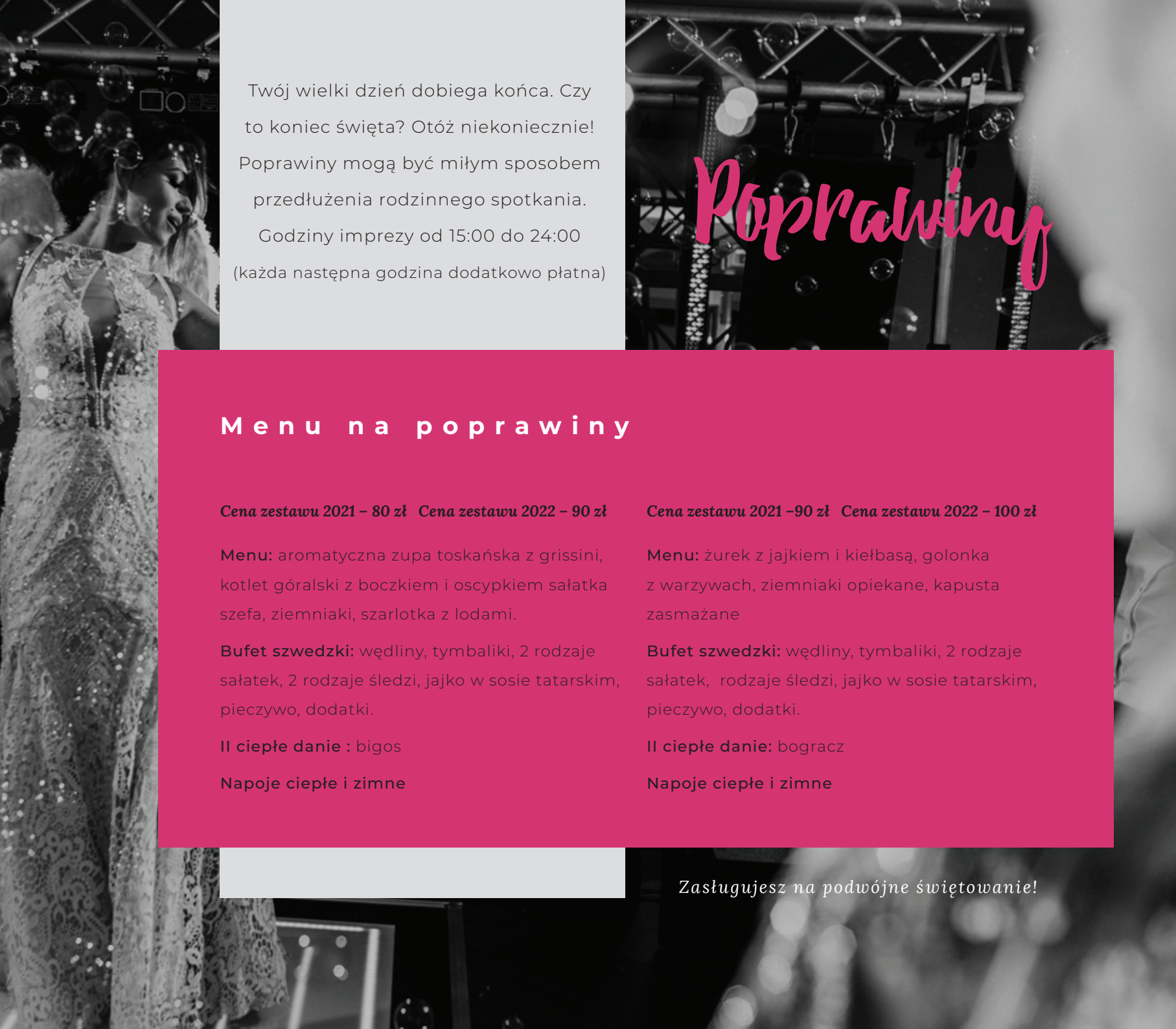
SALA WESELNA NA 200 OSÓB

Hotel Beskid posiada dwie sale weselne. Sala Bankietowa na parterze to nowoczesna a zarazem stylowa sala bankietowa z obszernym parkietem do tańczenia.
Unikalne wnętrze inspiruje i buduje doskonały nastrój w tym wyjątkowym dniu zarówno dla Państwa jak i dla Gości weselnych.
Sala pomieści 200 osób . Proponujemy wiele możliwości aranżacji Sali przy ułożeniu stołów okrągłych i podłużnych według indywidualnego pomysłu Państwa Młodych.

Kameralnie

w gronie najblizszych

Poza dużą salą bankietową, proponujemy Państwu mniejszą, kameralną salę restauracyjną, która oprócz znakomitego wystroju zapewnia klimat odpowiedni do rangi wydarzenia. Przytulna sala restauracyjna pomieści niewielkie przyjęcia dla maksymalne 40-osób, ceny dostosowujemy do możliwości klienta zachowując jednocześnie najwyższą jakość.



Poprawiny

Twój wielki dzień dobiega końca. Czy to koniec święta? Otóż niekoniecznie! Poprawiny mogą być miłym sposobem przedłużenia rodzinnego spotkania.

Godziny imprezy od 15:00 do 24:00

(każda następna godzina dodatkowo płatna)

Menu na poprawiny

Cena zestawu 2021 – 80 zł Cena zestawu 2022 – 90 zł

Menu: aromatyczna zupa toskańska z grissini, kotlet góralski z boczkiem i oscypkiem sałatka szefa, ziemniaki, szarlotka z lodami.

Bufet szwedzki: wędliny, tymbaliki, 2 rodzaje sałatek, 2 rodzaje śledzi, jajko w sosie tatarskim, pieczywo, dodatki.

II ciepłe danie : bigos

Napoje ciepłe i zimne

Cena zestawu 2021 –90 zł Cena zestawu 2022 – 100 zł

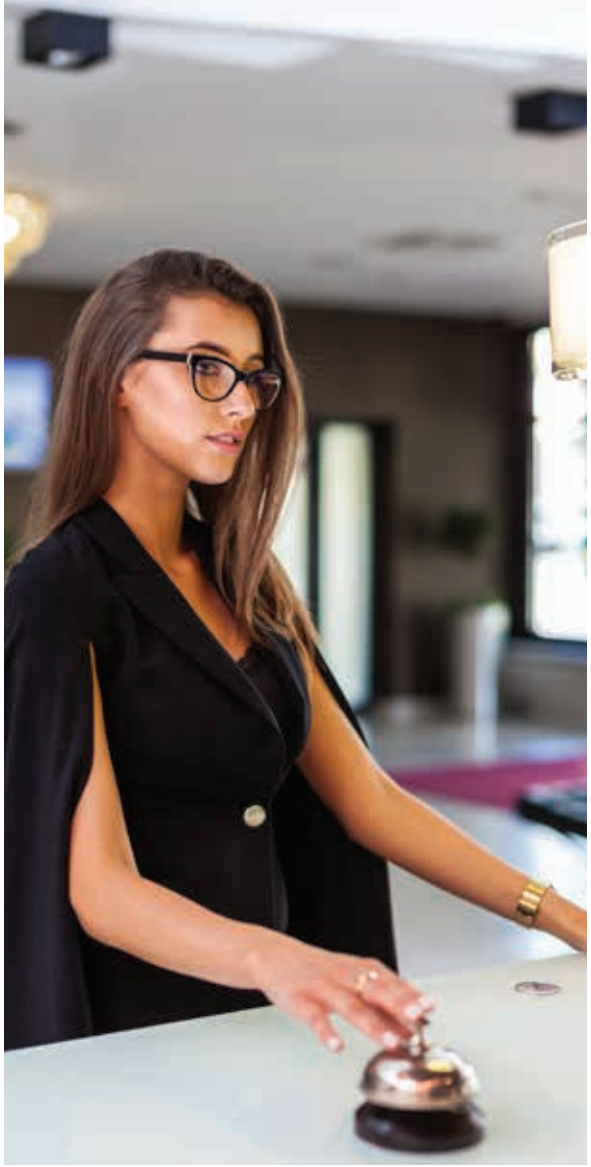
Menu: żurek z jajkiem i kiełbasą, golonka z warzywach, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażane

Bufet szwedzki: wędliny, tymbaliki, 2 rodzaje sałatek, rodzaje śledzi, jajko w sosie tatarskim, pieczywo, dodatki.

II ciepłe danie: bogracz

Napoje ciepłe i zimne

Zasługujesz na podwójne świętowanie!



Noclegi

Twoje miejsce na ziemi

Hotel Beskid oferuje swoim Gościom 72 pokoje dla łącznej ilości 128 osób:

- Pokoje 1-osobowe: 29
- Pokoje 2-osobowe: 30
- Pokoje rodzinne: (2+1): 5
- Pokoje rodzinne (2+2): 2
- Apartament typu Superior: 5

W każdym z naszych pokoi znajduje się łazienka, minibar, telewizor, radio, telefon i darmowy bezprzewodowy internet.

Komfort & Styl

Specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych 2021

	Bez śniadania	Ze śniadaniem
Pokój 1-osobowy	150.00	175.00
Pokój 2, 3, 4-osobowy	100.00 / os.	130.00 / os.

Specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych 2022

	Bez śniadania	Ze śniadaniem
Pokój 1-osobowy	160.00	190.00
Pokój 2, 3, 4-osobowy	110.00 / os.	145.00 / os.

Ceny pokoi nie obejmują pobytu w SPA Hotelu Beskid.

Informacje

DODATKOWE

- menu weselne ustalamy najpóźniej 14 dni przed datą planowanego wesela
- dzieci od 3 do 10 lat płacą 1/2 kwoty menu za osobę
- dzieci do 2 lat - bez opłata bez świadczeń
- menu dla obsługi : orkiestra, kamerzysta, fotograf (maksymalnie do 10 os.) – 1/2 kwoty menu za osobę (dotyczy przyjęć weselnych powyżej 80 osób)
- alkohol we własnym zakresie - bez dodatkowych opłat i bez korkowego
- możliwość zamówienia menu wegetariańskiego lub dietetycznego
- przyjęcie organizujemy w godzinach: od godz. wskazanej przez Państwa Młodych do ostatniego gościa
- ostateczną ilość Gości podają Państwo 7 dni przed datą planowanego wesela i 4 dni przed poprawinami
- parking dla gości weselnych bezpłatny
- strojenie sali jest dodatkowo płatne, w zależności od realizowanego projektu. Istnieje możliwość skorzystania z usług dekoratorów współpracujących z Hotelem Beskid oraz korzystanie z usług dekoratorów z zewnątrz.

O konkretną wyceną prosimy o kontakt:
Katarzyna Gawron Tel: 607 367 123, marketing1@hotelbeskid.pl)

Znajdź termin

i ciesz się zniżkami*

- Styczeń, luty - Stół wiejski GRATIS
- Marzec rabat - 10 % od wybranej ceny wesela
- Wrzesień – Stół wiejski gratis
- Październik , listopad : wiejski stół lub słodki stół GRATIS
- Wesela w tygodniu oraz niedziele – 10 % od wybranej ceny wesela, rabat nie dotyczy Świąt

Wszystkie promocje oraz rabaty, które pojawią się w późniejszym czasie a nie zostały ujęte w umowie zostaną uwzględnione podczas rozliczenia przyjęcia weselnego.

** zniżki obowiązują przy weselach minimum 100-os. pełnopłatnych.*

WARUNKI REZERWACJI

Rezerwacja

- warunkiem wstępnej rezerwacji terminu weselnego jest zgłoszenie rezerwacji drogą mailową na adres mailowy marketing@hotelbeskid.pl z przekazaniem dokładnych danych: imię i nazwisko osób rezerwujących, adres mailowy, kontakt telefoniczny, datę rezerwacji i wstępną ilość osób. Potwierdzona rezerwacja obowiązuje maksymalnie 7 dni.
- po dokonaniu rezerwacji wymagane jest uiszczenie opłaty tytułem rezerwacji terminu na przyjęcie weselne w wysokości 1500 zł
- kolejną wpłatę w wysokości 1500 zł w formie zaliczki uiszczają Państwo do 3 miesięcy od daty podpisania umowy.
- ceny podane w ofercie obowiązują dla przyjęć weselnych dla minimum 100 osób
- dla przyjęć weselnych poniżej 100 os. menu i cena ustalana jest indywidualnie i wynosi maksymalnie 10% zwyżki od ceny podstawowej.

HOTEL BESKID

HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

Dział rezerwacji grupowych:

Katarzyna Gawron
tel. +48 607 367 123,
marketing1@hotelbeskid.pl

info@hotelbeskid.pl
www.hotelbeskid.pl
facebook.pl/hotelbeskid