


# euroHOTEL

## Katowice



Hotel w prezencie  
dla Młodej Pary  
**ufunduje**  
**kupon rocznicowy**  
na kolację ze świecami,  
a dla dwudziestu gości  
**zniżkę** na tą imprezę.

Propozycja menu  
**Wesele Marzeń**

# euro

*Restaurant*

**Dzień Ślubu jest najważniejszym dniem w życiu każdej Pary. Chcielibyśmy sprawić aby uroczystość pozostała w pamięci Państwa i Państwa Gości na bardzo długo.**

Przygotowaliśmy ofertę weselną, którą chcemy spełnić Państwa oczekiwania, począwszy od wykwinnego menu, dekorację wnętrza po profesjonalną obsługę.

Z przyjemnością podejmiemy się organizacji uroczystości wysłuchując Państwa sugestii i pomysłów.

## **Zadbamy**

- Uroczyste powitanie chlebem i solą
- Toast wznoszony kieliszkiem wina musującego
- Wykwintną kuchnię
- Profesjonalny personel
- Niepowtarzalną atmosferę

## **Zapewnimy**

- Apartament dla Pary Młodej Gratis
- Możliwość wyboru miejsca uroczystości weselnej: Sala bankietowa/sala klubowa
- Zniżki na noclegi dla Gości Weselnych
- Bezpłatne miejsca parkingowe
- Piękna okolica: zabytkowa dzielnica Nikiszowiec idealna na zdjęcia plenerowe.

## **Pomożemy**

Państwu w podjęciu decyzji - zespół muzyczny czy DJ. Współpracujemy z ludźmi dla których muzyka jest niekończącą się zabawą i sposobem na życie.



# PROPOZYCJA

## menu weselnego

### Powitanie

Staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary  
chlebem i solą  
Szampan

### Obiad

Rosół domowy z makaronem • rolada wieprzowa • schab  
po polsku • filecik drobiowy • eskalopki wieprzowe  
Kluski śląskie ciemne, jasne • ziemniaki • kapusta duszona  
kapusta zasmażana • surówka sezonowa

### Kawa, herbata

### Zimna płyta

Mięsa pieczone karczek • boczek • kielbasa swojska szyn-  
ka gotowana • schab swojski • kabanosy • pasztet  
domowy • deska serów – żółtych (3 rodzaje), pleśniowych  
(3 rodzaje) • tymbaliki drobiowe • roladki szynkowe • ozo-  
rek w galarecie • śledź w śmietanie • śledź w zielonym pie-  
przu • jajko faszerowane pieczarkami • sałatki domowe  
(3 rodzaje) • ryba po grecku • sosy na zimno (3 rodzaje),  
pikle (3 rodzaje) • warzywa świeże sezonowe (3 rodzaje),  
masło, pieczywo mieszane (3 rodzaje)

### Kolacja I

boeuf strogonow, pieczywo

**Ciasto, tort, soki, napoje, alkohol we własnym zakresie.**

# 90 zł/ osoba



# PROPOZYCJA

## menu weselnego

### Powitanie

Staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary  
chlebem i solą  
Szampan

### Obiad

Rosół domowy z makaronem • rolada wołowa • schab  
faszerowany • filecik drobiowy • kluski śląskie ciemne, ja-  
sne • ziemniaki • kapusta duszona • kapusta zasmażana  
surówka sezonowa

### Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

### Bufet kawowo - deserowy

Kawa, herbaty gatunkowe (3 rodzaje)  
Plater owoców sezonowych (5 gatunków)  
kawa i herbata podawana bez ograniczeń

### Zimna płyta

Mięsa pieczone: karczek pieczony, boczek pieczony, schab  
po sztygarsku • szynka gotowana • baleron • kabanosy  
pasztet domowy • deska serów: żółtych (3 rodzaje), pleśnio-  
wych (3 rodzaje) • ryba w galarecie • tymbaliki drobiowe  
roladki szynkowe • ozorek w galarecie • śledź w śmietanie  
śledź w zielonym pieprzu • jajko faszerowane pieczarkami  
sałatki domowe (3 rodzaje) • ryba po grecku • sosy na zimno  
(3 rodzaje) • pikle (3 rodzaje) • warzywa świeże sezonowe  
(3 rodzaje) • masło • pieczywo mieszane (3 rodzaje)

Płyta wędlinowa w trakcie imprezy systematycznie uzupełniana

### Kolacja I

Pieczeń z indyka w sosie własnym, ziemniaki puree,  
sałata lodowa vinegreet

### Kolacja II

Eskalopki wieprzowe na grzance paryskiej, surówka z marchwi

### Kolacja III

Boeuf strogonow, pieczywo

### Kolacja IV

Barszcz czerwony z diablótką

Kolacja III i IV serwowana przez kelnera, dostępna do końca przyjęcia na ciepłym bufecie

### Napoje

Soki (3 rodzaje) • napoje gazowane (3 rodzaje - pepsi, fan-  
ta, sprite) • woda mineralna gazowana i niegazowana

# 130 zł/ osoba

# PROPOZYCJA

## menu weselnego

### Powitanie

Staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary  
chlebem i solą  
Szampan

### Obiad

Rosół domowy z makaronem • rolada wołowa • polędwiczka  
duszona w kurkach • pieczeń wieprzowa faszerowana • filet  
grillowany • kluski śląskie ciemne, jasne • ziemniaki • kapu-  
sta duszona • kapusta zasmażana • surówka sezonowa

### Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

### Bufet kawowo - deserowy

Kawa, herbaty gatunkowe (3 rodzaje) • plater owoców se-  
zonowych (5 gatunków) • wykwinne ciasta weselne (7 ga-  
tunków) • mus (2 rodzaje) • galaretka owocowa (2 rodzaje)

kawa i herbata podawana bez ograniczeń

### Zimna płyta

Mięsa pieczone: karczek pieczony, boczek pieczony, schab  
po sztygarsku • szynka gotowana • baleron • kabanosy  
pasztet domowy • deska serów: żółtych (3 rodzaje), pleśni-  
owych (3 rodzaje) • ryba w galarecie • tymbaliki drobiowe  
roladki szynkowe • ozorek w galarecie • śledź w śmietanie  
śledź w zielonym pieprzu • jajko faszerowane pieczarkami  
sałatki domowe (3 rodzaje) • ryba po grecku • sosy na zim-  
no (3 rodzaje) • pikle (3 rodzaje) • warzywa świeże sezon-  
owe (3 rodzaje) • masło • pieczywo mieszane (3 rodzaje)

Płyta wędlinowa w trakcie imprezy systematycznie uzupełniana

### Kolacja I

Pieczeń wieprzowa, ziemniaki puree, sałata lodowa vinegreet

### Kolacja II

Szaszłyk, ryż z warzywami, krążki cebulowe

### Kolacja III

Barszcz czerwony z pasztecikiem

### Kolacja IV

Boeuf strogonow, pieczywo

Kolacja III i IV serwowana przez kelnera, dostępna do końca przyjęcia na ciepłym bufecie

### Napoje

Soki (3 rodzaje) • napoje gazowane (3 rodzaje - pepsi, fan-  
ta, sprite) • woda mineralna gazowana i niegazowana

# 150 zł/ osoba

# PROPOZYCJA

## menu weselnego

### Powitanie

Staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary  
chlebem i solą

Szampan

### Obiad

Rosół domowy z makaronem • rolada wołowa • fileciki cielęce w borowikach • polędwiczka wieprzowa grillowana  
schab po polsku • kluski śląskie ciemne, jasne • ziemniaki  
kapusta duszona • kapusta zasmażana • surówka sezonowa

### Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

Tort piętrowy do wyboru kremowy lub bita śmietana

### Bufet kawowo - deserowy

Kawa, herbaty gatunkowe (3 rodzaje) • plater owoców sezonowych (5 gatunków) • wykwintne ciasta weselne (7 gatunków) • mus (2 rodzaje) • galaretka owocowa (2 rodzaje)

kawa i herbata podawana bez ograniczeń

### Zimna płyta

Mięsa pieczone: karczek pieczony, boczek pieczony, schab po sztygarsku • szynka gotowana • baleron • kabanosy  
pasztet domowy • deska serów: żółtych (3 rodzaje), pleśniowych (3 rodzaje) • ryba w galarecie • tymbaliki drobiowe  
roladki szynkowe • ozorek w galarecie • śledź w śmietanie  
śledź w zielonym pieprzu • jajko faszerowane pieczarkami  
sałatki domowe (3 rodzaje) • ryba po grecku • sosy na zimno (3 rodzaje) • pikle (3 rodzaje) • warzywa świeże sezonowe (3 rodzaje) • masło • pieczywo mieszane (3 rodzaje)

Płyta wędlinowa w trakcie imprezy systematycznie uzupełniana

### Kolacja I

Eskalopki na grzance paryskiej, ziemniaki puree, sałata lodowa vinegreet

### Kolacja II

Boeuf strogonow, pieczywo

### Kolacja III

Kurczak grillowany z jarzynami i ryżem szafranowym

### Kolacja IV

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kolacja III i IV serwowana przez kelnera, dostępna do końca przyjęcia na ciepłym bufecie

### Napoje

Wódka czysta gatunkowa • wino białe • czerwone • soki (3 rodzaje) • napoje gazowane (3 rodzaje - pepsi, fanta, sprite) • woda mineralna gazowana i niegazowana

Istnieje bezpłatna możliwość zamiany składników całego menu na inne wskazane przez Klienta

# 170 zł/ osoba



# euro

*Restaurant*

## **W naszej ofercie weselnej proponujemy dodatkowe zamówienia**

### **Stół wiejski w cenie 30,00 zł osoba**

Udziec wieprzowy pieczony w całości, kielbasa swojska, salceson swojski, pasztetowa, kaszanka, smalec z cebulką, ogórki kiszzone, żur wiejski

### **Ciasta w cenie 30,00 zł osoba**

Wykwintne ciasta weselne w 8 gatunkach, tort piętrowy

### **Napoje w cenie 30,00 zł osoba**

Soki owocowe, napoje gazowane, napoje nie gazowane

## **Dania wegetariańskie i wegańskie**

**Nasza kuchnia przystosowana jest do serwowania dań wegetariańskich i wegańskich.**

Wystarczy do nas zgłosić taką informację dzień przed imprezą.





# euro

*Restaurant*

**euro Restauracja** od kilku lat prowadzi działalność gastronomiczną. Restauracja mieści się w budynku euroHotelkatowice przy ulicy Z. Nałkowskiej 10.

Z usług restauracji codziennie korzystają klienci hotelu. W naszej ofercie proponujemy organizację imprez okolicznościowych tj.: wesela, komunie, urodziny, wieczorki taneczne a także świadczymy usługi cateringowe. Posiłki przygotowywane są zgodnie z normami systemu HACCP przy zastosowaniu nowoczesnego sprzętu. Gwarantuje to ich najwyższą jakość zarówno pod względem zdrowotności jak i smaku. Nabyte przez lata doświadczenie pozwala świadczyć usługi odpowiadające potrzebom naszych Klientów. Prowadzenie działalności w szerokim zakresie i przy zastosowaniu najnowszych technologii i maszyn pozwala na minimalizację kosztów, co wpływa na atrakcyjność cenową oferty, jednocześnie pozwalając utrzymać wysoką jakość świadczonych usług.

## euroHOTEL

Szczegóły i rezerwacja:

Bożena Błaszczuk | *kierownik gastronomii*

kom: **605 118 882**

[marketing@eurohotelkatowice.pl](mailto:marketing@eurohotelkatowice.pl)

[www.eurohotelkatowice.pl](http://www.eurohotelkatowice.pl)