



EUROPEJSKI
★★★★
BOUTIQUE HOTEL



Zapraszamy do kontaktu tel +48 340 00 24 lub 518 751 284

Oświadczyły przyjęte i data ślubu wybrana? Pora zdecydować się na salę weselną. Wybór jest prosty: jeśli chodzi o sale weselne, w Radomiu to Europejski Boutique Hotel & Restauracja Stylowa nie mają sobie równych. Niezależnie od tego, czy potrzebna jest duża sala weselna, czy kameralne przyjęcie obiadowe dla najbliższych, postaw na jakość i pięknie urządzone wnętrze.

Na Nowożeńców czekają nasze przestronne wnętrza.

Nasza największa sala Balowa ma **220m²** i pozwala na urządzenie przyjęć weselnych do **110** Gości

w układzie stołów okrągłych i **150** Gości w układzie stołów prostokątnych.

Sala złota ma **60m²**. Idealna na bardziej kameralne przyjęcia.

Wspaniałe Patio o powierzchni **70 m²** daje możliwość przygotowania kameralnej ceremonii zaślubin w iście bajkowej scenerii.

Ceremonia zaślubin

Malownicze kwiaty, delikatne krzewy, stylowe sale w środku zabytkowego budynku i najbliższe osoby oczekujące Pary Młodej - idealny opis ceremonii zaślubin w Europejskim Boutique Hotel ****

Szczegóły organizacji przyjęć weselnych

W tym najważniejszym dniu ważne jest aby wszystko wypadło idealnie.

Radom poleca Europejski Boutique Hotel & Restaurację Stylową:

połączenie doskonałych potraw,

klimatycznego otoczenia oraz pięknego wystroju.

Tradycyjne potrawy polskiej kuchni uzupełnione zostały o dania światowego formatu, dzięki czemu każdy z Gości znajdzie dla siebie idealną propozycję.

Poza tradycyjnym wyborem alkoholi do

dyspozycji macie także bogato zaopatrzoną piwniczkę z winami.

Idealnie dobrane do potraw wina

będą stanowiły doskonale uzupełnienie posiłków.

Co ważne, hotel oferuje również noclegi dla Gości. Dzięki czemu nie ma potrzeby martwić się koniecznością szukania miejsc noclegowych dla rodziny lub przyjaciół.

Po niezapomnianej zabawie odpoczynek przyniosą spacer po pięknie położonym parku oraz relaks w strefie rekreacji. Po intensywnej nocnej zabawie solidne śniadanie w staropolskim stylu postawi na nogi wszystkich Gości.

Dokładamy wszelkich starań, by zapewnić Nowożeńcom najlepszą obsługę podczas całej nocy weselnej. Jesteśmy elastyczni i otwarci na propozycje Młodej Pary, więc jeśli planujecie dodatkowe atrakcje, zapraszamy do dalszego kontaktu.

Szczegóły organizacji wesel w Europejski Boutique Hotel & restauracji Stylowej **W cenie każdego menu weselnego znajdują się:**

- Organizacja przyjęcia weselnego jako jedyne w wybranym dniu
- Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Lampka wina musującego w czasie ceremonii powitalnej
- Menu weselne z bufetem zimnym
- Napoje bezalkoholowe zimne i gorące bez ograniczeń
- Sale weselne z uzgodnieniem ustawienia stołów i parkietem do tańca
- Stylowa dekoracja stołowa, obejmująca pokrowce na krzesła, obrusy na stoły, zastawę stołową, serwety oraz kwiaty.
- Obsługa kelnerska
- Apartament dla Nowożeńców
- Śniadanie serwowane do apartamentu
- Bezpłatna degustacja menu weselnego
- Rabat w wysokości 50% dla dzieci w wieku 3-10 lat (dzieci do lat 3 – bezpłatnie)
- Kolacja I-rocznicowa w naszej restauracji

Menu 1

Przystawka

Plastry pieczonego rostbefu z sosem chimichurri i zieloną sałatą *lub*

Pstrąg wędzony na gryczanych racuchach z kremem chrzanowym

Zupa

zupa z raków z duszonym porem i słodką śmietaną

lub

Krem z białych warzyw z chipsem z boczku i grzankami

Danie główne

Filet z sandacza na sosie szampańskim z kawiozem, glazurowaną marchewką w maśle klarowanym z groszkiem i skórką z cytryny i ziemniakami z koperkiem

lub

Udko gęsi confit na musie z marchwi, z czarną soczewicą, liśćmi groszku i ciemnym sosem z pieczonych jabłek i czerwonego wina

Deser

Ciasto czekoladowe z sosem z wiśni i świeżymi owocami

lub

Ciasto gruszkowe na sosie z gorzkiej czekolady z kakaową kruszonką

I danie gorące

Bitki wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym z prażoną kaszą gryczaną i sałatką z ogórków i jabłek

lub

Filet z indyka długo pieczony w ziołach ogrodowych w sosie serowym z ziemniaczanymi kluseczkami i zielonym groszkiem

II danie gorące

Żur na zakwasie z borowikami i wędzonką, białą kiełbasą i czosnkiem *lub*

Gulasz wołowy z papryką, marynowanymi ogórkami i pieczarkami

Menu 2

Przystawka

Terryna z wędzonych ryb słodkowodnych w oprawie z cienkich plastrów ogórka
lub

Pasztet po polsku z drobiowej wątróbki z dodatkiem koniaku podany z chipsem z chleba razowego

Zupa

Rosół z kury z domowym makaronem z warzywami i ziołami
ogrodowymi *lub*

Krem ze świeżych pomidorów i papryki z zielonym pesto i grzankami

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa smażona w maśle z tymiankiem z ziemniaczanym pure , zieloną fasolką
szparagową na kremowym sosie.

Lub

Grillowana pierś kurczaka w sosie koperkowym, gratin ziemniaczane i bukiet sałat

Deser

mus czekoladowy z owocami w sosie ze słodkiego czerwonego wina i bitą śmietaną
z wanilią *lub*

Tort bezowy z konfiturą z pomarańczy, sezonowymi owocami i crème chantilly

I danie gorące

Schab pieczony w sosie grzybowym z gołąbkami z pęczaku i warzyw
lub

Filet z miruny w oliwie z zieloną pietruszką na słodkiej polencie z kukurydzy z kolorową papryką
i warzywami

II danie gorące

Gulasz z szynki wieprzowej z wędzonej papryką i tymiankiem
na ostro *lub*

Barszcz czerwony z krokietem

Przystawki zimne

Mięsa pieczone (schab pieczony z gorczycą, karczek w kminku)
Paszтет domowy z wątróbki drobiowej z dodatkiem koniaku
Szaszłyki drobiowe z sosem czosnkowym na warzywach grillowanych
Galareta z golonki wieprzowej, naturalna
Ryba na duszonych warzywach
Pstrąg faszerowany
Śledzie w śmietanie
Polska sałatka jarzynowa z domowym majonezem
Sałatka z grillowanym kurczakiem na zimno, podana z pomidorkami koktajlowymi i sosem musztardowym
Polskie sery pleśniowe na bukietcie sałat z rodzynkami, orzechami i świeżymi ziołami Pieczywo własnego wypieku

Bufet bez limitu

Ciasta i owoce

Napoje niegazowane bez limitu

Dwa rodzaje soków, woda – podawane w dzbankach na stoły
Kawa, herbata, dodatki - w bufecie

Dodatkowo płatne

Napoje gazowane
Alkohol w specjalnych cenach
Tort weselny
Stół wiejski
Stół rybny
Animator dla dzieci
Pokoje dla gości w specjalnych cenach

Młode prosie marynowane w ziołach, nadziewane szynką wieprzową, podane w ogniu, w całości z kaszą gryczaną lub ziemniakami z grilla, sosem myśliwskim oraz czerwoną kapustą z rodzynkami.

Podane menu jest przykładowe istnieje możliwość skomponowania własnego, wycenę ustalamy indywidualnie.

Zapraszamy do kontaktu +48 340 00 24 lub 518 751 284