



Przyjęcie WESELNE



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA

Ogólne warunki

REZERWACJI I ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO



W Restauracji Convivia w Turówka Hotel & SPA**** możemy zorganizować przyjęcie weselne do 200 osób.

W celu dokonania rezerwacji wstępnej prosimy o kontakt mailowy, podanie daty przyjęcia i ilości osób.

Rezerwacja na dany termin jest gwarantowana z chwilą podpisania umowy, wpłatą zaliczki w wysokości 30% planowanego kosztu przyjęcia (koszt zależy od liczby gości, wybranego pakietu i zamówionych usług dodatkowych).

Podpisana umowa jest dowodem potwierdzającym rezerwację terminu wesela. Do 14 dni przed datą przyjęcia należy wpłacić pozostałą kwotę, tj. 70% planowanego kosztu przyjęcia.

Wybrane menu weselne należy potwierdzić do 14 dni przed terminem wesela.

Ilość osób biorących udział w przyjęciu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem wesela.

Dzieci do 3 lat bezpłatnie.

Dzieci w wieku od 3 do 10 roku życia 50% stawki.

Wszystkie ceny podane w poniższej ofercie, mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.



Oferta cenowa

Aby zapewnić Państwu możliwość wyboru przygotowaliśmy
trzy propozycje cenowe:

240 zł, 280 zł i 360 zł od osoby

PROPOZYCJE ZAWIERAJĄ

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Powitanie lampką wina musującego wszystkich Gości.

OBIAD WESELNY

Przystawka, zupa, danie główne, deser – zgodnie z oferowanym menu.

BUFET PO OBIEDZIE

Dania zimne – mięsa pieczone, wędliny, sery, sałatki, pieczywo.

DANIA PODAWANE NA GORĄCO

Dwa dania gorące – serwowane.

OWOCE I MUSY

NAPOJE

Kawa, herbata, soki, woda i napoje gazowane (nie dotyczy oferty **240 zł**)
podawane bez ograniczeń.

TORT I ALKOHOLE: WINO, WÓDKA, PIWO WLICZONE W CENĘ PRZYJĘCIA

(dotyczy oferty **360 zł** od osoby).

DLA MŁODEJ PARY OFERUJEMY

Profesjonalne doradztwo w zakresie organizacji przyjęcia.

Apartament na noc poślubną gratis.

Dzieci do 3 lat bezpłatnie.

Bezpłatny, monitorowany parking.

Usługi SPA dla Pary Młodej, ze specjalnymi zniżkami.

Bezpłatną degustację dań obiadowych po podpisaniu umowy
we wcześniej ustalonym terminie (dla 2 osób).



DODATKOWO PŁATNE

GRILL

W cenie 50-100 zł od osoby.

TORT WESELNY

W cenie od 15 zł od osoby.

SŁODKI STÓŁ

Pakiety w cenie od 30 zł od osoby.

FONTANNA CZEKOLADOWA

W cenie 1000 zł.

ZAKWATEROWANIE DLA GOŚCI WESELNYCH

Rezerwacja do 30 pokoi – od 310 zł za pokój.

Rezerwacja powyżej 30 pokoi – od 280 zł za pokój.

Udzielamy rabatu na noclegi w przypadku wesel organizowanych po sezonie (listopad – marzec z wyłączeniem grudnia).



ALKOHOLE

OPCJA I

Indywidualny dobór alkoholi
z zaproponowanej karty w atrakcyjnych cenach
z ustalonym wcześniej limitem zakupowym.

OPCJA II

Możliwość zakupu każdego alkoholu
w Restauracji Cinvivia z rabatem 30%.

OPCJA III

Możliwość dostarczenia własnego alkoholu.
W tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości
od **15 zł** do **21 zł** od osoby (dorosłej).

MENU I

240 ZŁ / osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz
lampką wina musującego wszystkich Gości.

PRZYSTAWKI

(do wyboru 1 danie)

Marynowana cukinia w oregano
z chutney paprykowym

Tatar ze śledzia na grzance

Terrina z pomidorów z bryndzą owczą

ZUPY

(do wyboru 1 danie)

Krem z pieczonego selera z nutą Martini

Rosół z makaronem

Krem z buraczków z musem chrzanowym

DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 1 danie)

Szpadki wieprzowe w sosie z polskich śliwek
(rożek puree, surówka z selera z orzechami)

Grillowany filet z kurczaka z sosem holenderskim
(dufinki, sałatka porowa)

Schab w sosie miodowo-musztardowym
(zapiekanka gratin, czerwona kapusta duszona
w miodzie i winie)

DESERY

(do wyboru 1 danie)

Lody z owocami

Szarlotka z sosem angielskim

Mus czekoladowy z sosem malinowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

Kompozycja mięs pieczonych, kiełbasa wiejska,
kiełbasa lisiecka, pasztet francuski, łosoś wędzony,
kompozycja śledziowa

DESKI SERÓW

SAŁATKI

Sałatka Turówka, sałatka jarzynowa,
sałatka z kaszą pęczak, soczewicą i grzybami mun

**SOS CHRZANOWY, SOS Tatarski,
SOS CUMBERLAND, SOS ANDALUZYJSKI**

PIECZYWO

OWOCE & MUSY

Mus śmietankowy z owocami sezonowymi

Mus z białej czekolady

Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą

Panna cotta

Tiramisu

Crème brûlée

Owoce sezonowe



I DODATKOWE DANIA GORĄCE

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Eskalopki z indyka z sosem z gorczycy, księżycy
ziemniaczane, sałatka z pomidorów i dymki

Szaszłyk z indyka, ryż z warzywami

Stek z karczku marynowany w ziołach, ziemniaki
pieczone z czosnkiem i rozmarynem, kompozycja sałat

II DODATKOWE DANIA GORĄCE

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Zupa gulaszowa

Żur z białą kielbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

NAPOJE

(podawane bez ograniczeń do godz. 5:00 rano)

Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane





MENU II

280 ZŁ / osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz
lampką wina musującego wszystkich Gości.

PRZYSTAWKI

(do wyboru 1 danie)

Łosoś marynowany w imbirze z sosem
jabłkowo-musztardowym
Bukiet sałat z szynką parmeńską i melonem
Sałatka z grillowanym kurczakiem i świeżym granatem

ZUPY

(do wyboru 1 danie)

Cappuccino z karczochów
Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni
Zupa z borowików z łazankami

DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 1 danie)

Pieczona pierś z indyka w sosie rozmarynowym
(strudel ziemniaczany, brokuły z czosnkiem
i parmezanem)
Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku
(ziemniaki pieczone z rozmarynem, marchew
w miodzie z dodatkiem imbiru)
Grillowany rostbef z sosem sojowym
(puree ziemniaczane, warzywa w tempurze)

DESERY

(do wyboru 1 danie)

Mus z białej czekolady z dipem malinowym
oraz cynamonową nutą
Sorbet cytrynowy zdobiony gałązką mięty
Torcik „Grand Marnier”

PRZEKĄSKI ZIMNE

(podawane w formie stołu szwedzkiego, do wyboru 6 przekąsek)

Kompozycja mięs pieczonych, szynka z kością wędzona,
kiełbasa wiejska, kiełbasa lisiecka, pasztet z kaczki, kaczka
pieczona w pomarańczach, boczek rolowany z ziołami,
gęś faszerowana jabłkiem

RYBY

(do wyboru 2 przekąski)

Łosoś zawijany ze szpinakiem, łosoś wędzony, ryby
faszerowane, kompozycje śledziowe

SAŁATKI

(do wyboru 3 sałatki)

Sałatka Turówka, sałatka jarzynowa, sałatka z wędzonego
kurczaka, sałatka z kaszą pęczak, soczewicą i grzybami
mun, sałatka grecka, pomidorki faszerowane

SOS CHRZANOWY, SOS Tatarski, SOS CUMBERLAND

DESKI SERÓW

PIECZYWO

OWOCE & MUSY

Mus śmietankowy z owocami sezonowymi

Mus z białej czekolady

Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą

Panna cotta

Tiramisu

Crème brûlée

Owoce sezonowe

I DODATKOWE DANIE GORĄCE

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Pierś z kurczaka z serem brie z grillowanymi
pomidorkami, ziemniaki opiekane
Schab z kostką po cygańsku z kaszą pęczak i sałatką
z białej rzepy
Polędwiczka wieprzowa w boczku, ziemniaki pieczone,
fasolka szparagowa

II DODATKOWE DANIE GORĄCE

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Boeuf Strogonow z chrupiącym pieczywem
Galicyjski żur z białą kiełbasą i kurkami
Staropolska kwaśnica na kurkach

NAPOJE

(podawane bez ograniczeń do godz. 5:00 rano)

Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane





MENU III

360 ZŁ / osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz
lampką wina musującego wszystkich Gości.

PRZYSTAWKI

(do wyboru 1 danie)

Sałatka z kaczką confit, rukolą i gruszką
Paszтет z króliczych wątróbek na pieprzowej grzance
Roladka kremowa z łososia na czarnym chlebie

ZUPY

(do wyboru 1 danie)

Bulion królewski z lubczykiem i kluseczkami
Krem z kurek z jajkiem przepiórczym
Krem szparagowy z awokado

DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 1 danie)

Rolada z polędwiczki wieprzowej w aromacie grzybów
leśnych i parmezanu (gruszka ryżowa, bukiet sałat)
Pieczone udko z kaczki (zapiekanka gratin, duszona
czerwona kapusta)
Polędwica wołowa w szynce parmeńskiej (ziemniaczane
puree, grzyby shimeji)

DESERY

(do wyboru 1 danie)

Ciasto z gorzkiej czekolady na chrupiącym spodzie
z galaretką malinową
Tort Turówka
Mus z serka mascarpone z konfiturą truskawkową

PRZEKĄSKI ZIMNE

(podawane w formie stołu szwedzkiego, do wyboru 6 przekąsek)

Kompozycja mięs pieczonych, szynka z kością wędzona
kiełbasa wiejska, kiełbasa lisiecka, pasztet z kaczki, kaczka
pieczona w pomarańczach, boczek rolowany z ziołami,
gęś faszerowana jabłkiem

RYBY

(do wyboru 3 przekąski)

Łosoś zawijany ze szpinakiem, łosoś wędzony, ryby
faszerowane, kompozycje śledziowe

SAŁATKI

(do wyboru 4 sałatki)

Sałatka Turówka, sałatka jarzynowa, sałatka z wędzonego
kurczaka, sałatka z kaszą pęczak, soczewicą i grzybami
mun, sałatka grecka, pomidorki faszerowane

**SOS CHRZANOWY, SOS Tatarski,
SOS CUMBERLAND, SOS ANDALUZYJSKI**

DESKI SERÓW

PIECZYWO

OWOCE & MUSY

Mus śmietankowy z owocami sezonowymi

Mus z białej czekolady

Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą

Panna cotta

Tiramisu

Crème brûlée

Owoce sezonowe

TORT WESELNY

(do wyboru 1 smak)

Owocowy

Oreo

Marchewkowy

Czekoladowy

Orzechowy

Chałwowy

Truskawkowy / Malinowy

Nugat

I DODATKOWE DANIE GORĄCE

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Pierś z perliczki z grillowanymi pomidorkami i
zapiekаныmi brokułami

Pieczona szynka w miodzie z gnocchi i gołąbkami z
czerwonej kapusty

Udziec wołowy marynowany w czerwonym winie,
kopytka, sałatka z marynowanych buraków

II DODATKOWE DANIE GORĄCE

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Boeuf Strogonow z chrupiącym pieczywem

Galicyski żur z białą kiełbasą i kurkami

Staropolska kwaśnica na kurkach

Barszcz czerwony z krokietem

NAPOJE

(podawane bez ograniczeń do godz. 5:00 rano)

Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane

ALKOHOLE

(podawane bez ograniczeń, do godz. 5:00 rano)

Wino wytrawne białe i czerwone

Wódka Wyborowa

Piwo Kasztelan Niepasteryzowany



Rekomendujemy

KONSULTANT ŚLUBNY

KM Wedding Planner & Event Designer
Katarzyna Michalska, www.eventsplanner.pl, tel. +48 664 612 602

FLORYSTA

Ma Fleur
Magdalena Podskarbi, www.mafleur.pl, tel. +48 609 476 977

FOTOGRAF

Sebastians Weddings
www.sebastians.pl, tel. +48 501 559 249

D&A Wedding Photographers
www.daphoto.pl, tel. +48 535 575 051

Happy Moments Studio
www.happymomentsstudio.pl, tel. +48 510 041 991

Elite Wedding
www.elitewedding.pl, tel. +48 796 269 793

Kolor Selektywny
www.kolorselektywny.pl, tel. +48 604 420 656

Marta Sputo
www.martasputo.com, tel. +48 508 201 813

Jakub Dziedzic Fotografia
www.jakubdziedzic.pl, tel. +48 694 685 188

VIDEO STORY MAKERS

Evil Wolf Studio
www.evilwolf.pl, tel. +48 603 114 185

Invert Studio
www.invertstudio.pl, tel. +48 508 352 331

PROJEKTANT SUKIEN ŚLUBNYCH

Sylwia Kopczyńska
www.sylwiakopczynska.pl, tel. +48 600 854 724

PAPETERIA ŚLUBNA

Hello Calligraphy
<https://www.facebook.com/HELLOcalligraphyMalgosiaMalecka>

Soap Bubble
www.soapbubble.pl

Paper Project
www.paper-project.pl



Zapraszamy **DO KONTAKTU**

MICHAŁ GRZESIAK

kom. +48 500 016 658

m.grzesiak@turowka.pl

TURÓWKA HOTEL & SPA****

tel. +48 12 279 61 00

hotel@turowka.pl

ul. Żeromskiego 1
32-020 Wieliczka

www.turowka.pl