



WESELA
W HOTELU FILMAR

Menu uroczystości weselnych w Hotelu Filmar

Minimalna liczba osób 70. W przypadku mniejszej liczby osób cena może ulec zmianie.
Czas trwania uroczystości do 10 godz.

		299 zł	349 zł	
Przystawki	Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami i pomidorami z nutką rukoli  		•	1 rodzaj do wyboru
	Rolada z dzikiego ptactwa z suszonymi owocami na chutneyu z gruszki 		•	
	Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym, w otocze z biszkoptu szpinakowego z serem ricotta		•	
	Polędwiczka wieprzowa z musem z wątróbki, na żurawinie z konfiturą z płatków róż i focaccią		•	
Zupy	Rosół z domowej kury, szpondra wołowego, z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała 	•	•	
	Zupa borowikowa zabelana, z kluseczką francuską	•	•	
	Krem z korzenia pietruszki z gruszką flambirowaną w porto 	•	•	
	Francuska zupa cebulowa ze świeżym tymiankiem oraz grzanką z serem grana padano	•	•	
Zupy sezonowe	Krem ze szparagów z cappuccino z oleju z pestek dyni	•	•	
	Wegański krem z batata z mleczkiem kokosowym   	•	•	
	Zupa kurkowa   	•	•	
Dania główne	Devolaj z masłem	•	•	Serwowane na półmiskach w menu za 299 zł 4 rodzaje do wyboru, w menu za 349 zł 5 rodzajów do wyboru
	Poliki wołowe duszone w czerwonym winie 	•	•	
	Udko z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonym pomidorem na sosie bazyliowym	•	•	
	Tradycyjne kotleciki schabowe w chrupiącej panierce	•	•	
	Żeberko pieczone na chutneyu z cebuli  	•	•	
	Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie kurkowym	•	•	
	Roladka z indyka z grzybami	•	•	
	Golonka wieprzowa bez kości, glazurowana piwem miodowym, podana na kapuście zasmażanej	•	•	
	Gołąbki staropolskie na sosie ze świeżych pomidorów 	•	•	
	Karkówka wolno pieczona na sosie borowikowym	•	•	
	Zraz wołowo-wieprzowy, z tradycyjnym farszem i sosem z pieczenia	•	•	
	Pstrąg potokowy z naturalnego chowu, na sosie beurre blanc	•	•	
	Polędwica z dorsza w panku 	•	•	
	Sakiewka drobiowa ze szpinakiem i serem feta		•	
	Udo kacze na modrej kapuście		•	
Dodatki skrobiowe	Ziemniak z wody	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Ziemniak opiekany z ziołami	•	•	
	Gnocchi z młodym szpinakiem i serem corregio	•	•	
	Ryż po chińsku	•	•	
	Frytki	•	•	
	Rosti ziemniaczane	•	•	
Dodatki warzywne	Warzywa z wody	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Salaty świeże z warzywami i winegretem musztardowym	•	•	
	Zestaw surówek	•	•	
	Buraczki zasmażane	•	•	
	Fasolka szparagowa z masłem	•	•	
Deser serwowany	Lody z owocami oraz bitą śmietaną	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Tarta sezonowa	•	•	
	Torcik karmelowy na pistacjowym spodzie	•	•	
	Piramida słodkości: pralina, czekolada, pianka, owoc		•	

		299 zł	349 zł	
Zimne przystawki	Schab sous vide z musem chrzanowym 	•	•	W menu za 299 zł 5 rodzajów do wyboru, w menu za 349 zł 6 rodzajów do wyboru
	Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonym pomidorem i szpinakiem z odrobiną gorgonzoli 	•	•	
	Paszтет toruński z nutką piernika, z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami 	•	•	
	Śledzie kapitańskie w trzech smakach: w śmietanie, po kaszubsku, z oliwą, cebulą i papryką  	•	•	
	Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni, na sałatach z limonką podawany  	•	•	
	Tatar z awokado w shocie   	•	•	
	Tymbaliki wieprzowe	•	•	
	Filet z indyka na sosie vitello tonnato 	•	•	
	Włoskie antipasti, czyli grillowane warzywa sezonowe i sery marynowane  	•	•	
	Galantyna z kaczki z suszonymi owocami i bakaliami  	•	•	
	Tatar wołowy z dodatkami (40 g/os.)  	•	•	
	Udziec cielęcy na sosie vitello tonnato 		•	
	Polędwiczka wieprzowa wędzona, obtoczona w pieprzu młotkowanym podana na melonie  		•	
	Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej 		•	
Sałatki	Sałátka rzymska z kurczakiem, grzankami, bekonem	•	•	W menu za 299 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 349 zł 3 rodzaje do wyboru
	Tradycyjna sałatka jarzynowa  	•	•	
	Sałátka grecka z oliwkami  	•	•	
	Sałátka z kuskusem izraelskim i tuńczykiem	•	•	
	Sałátka ze świeżego szpinaku, malin, sera blue, z orzechami oraz owocowym winegretem  		•	
	Sałaty regionalne z arbuzem, fetą, miętowym winegretem, świeżymi owocami oraz grzanką grahamką 		•	
Dodatki	Wybór pieczywa: bułeczki sezamowe, graham, ciabattini	•	•	
	Masła smakowe, pikle (grzyby, dynia, oliwki marynowane)	•	•	
	Zimne sosy (tzatziki, dżem z czerwonej cebuli, koktajlowy z kawałkami papryki)	•	•	
Napoje	Kawa, herbata	•	•	Bez limitu
	Woda niegazowana z cytryną	•	•	
Danie ciepłe po północy	Zupa leśniczego bogata w mięso i skarby lasu 	•	•	W menu za 299 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 349 zł 3 rodzaje do wyboru
	Żurek kujawski z wiejskim jajem i podwędzaną kiełbasą	•	•	
	Barszcz czerwony na ćwikle, z pasztecikiem 	•	•	
	Tajska zupa z kurczakiem, mleczkiem kokosowym, świeżym ananasem, ogórkiem i kolendrą 	•	•	
	Beef stroganoff z polskiej wołowiny dobrze doprawiony 	•	•	
	Flaczki kujawskie według regionalnej receptury 	•	•	
	Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonym pomidorem na sosie serowym, z kaszą bulgur	•	•	
	Golonka bez kości, na kapuście zasmażanej, z kopytkami	•	•	
	Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, na sosie z zielonego pieprzu, kaszą pęczak oraz warzywami grillowanymi		•	
	50% rabatu na podstawowe menu dla dzieci w wieku 3-8 lat, 20% rabatu na pokoje od cen standardowych	•	•	
	Parking dla gości weselnych gratis		•	

Dodatkowo płatne:

- Ciasta z hotelowej cukierni (6 rodzajów) - 19 zł/os.
- Candy bar - 28 zł/os. Candy bar z ciastami - 39 zł/os.
- Soki (sezonowo wody smakowe „Smaki lata”) - 19 zł/os.
- Napoje gazowane: 35 zł/os. - pakiet bez limitu lub 6 zł/0,25l - rozliczenie wg spożycia
- Tort - od 15 zł/os.
- Tatar wołowy z dodatkami bez limitu - 13 zł/os.
- Atrakcja kulinarna (udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną) - 33 zł/os.
- Stół wiejski - 29 zł/os.
- Plater owoców cząstkowych - 60 zł
- Dekoracja sufitowa - 700 zł
- Alkohol - oferta bankietowa

Live cooking max 90 os.

- Płonące krewetki po hiszpańsku z gorącą bruschettą ziołową (2 szt./os.) - 24 zł/os.
- Flambirowane owoce sezonowe podane z gałką lodów - 19 zł/os.

-  Danie wegetariańskie
-  Danie bez laktozy
-  Danie bez glutenu



Para Młoda otrzymuje
GRATIS
noc w Apartamencie

Praktyczne informacje



Przedłużenie czasu trwania uroczystości płatne dodatkowo.



W przypadku własnego alkoholu: pobierana opłata "korkowa".



Dzieci 0-2 lata: bezpłatnie
Dzieci 3-8 lat: 50% ceny menu głównego.
Możliwość zorganizowania kącia zabaw dla dzieci.



Możliwość aranżacji przy stołach okrągłych lub prostokątnych.



W przypadku ciasta z zewnętrznej cukierni: pobierana jest opłata "talerzykowa".



Istnieje możliwość zarezerwowania noclegów na preferencyjnych warunkach.



Parking przy hotelu.



Gwarancją realizacji zamówienia jest podpisanie umowy i wpłata zadatku.

 **Dział Marketingu i Sprzedaży**
 +48 56 66 94 800
 marketing@hotelfilmar.pl
 www.hotelfilmar.pl

 **Hotel Filmar******
ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń
 tel. 56 66 94 800
 e-mail: repcja@hotelfilmar.pl