



Wymarzone  
wesele  
w Hotelu Orle

Ślub  
na plaży?  
str. 6

Unikalne położenie hotelu, nasza wyśmienita kuchnia, profesjonalna obsługa oraz wiele lat doświadczeń przy organizacji przyjęć weselnych sprawia, że ten wyjątkowy dzień na długo pozostanie w pamięci Gości oraz Młodej Pary. Do Państwa dyspozycji oddajemy klimatyzowaną salę na 100 osób.

## OFERUJEMY

Apartament dla nowożeńców  
Indywidualne podejście do Gościa  
Doskonałą kuchnię i różne warianty menu  
Wykwalifikowany personel  
Chlebek weselny na powitanie  
Czerwony dywan i klimatyczne pochodnie  
Dowolną aranżację stołów  
Możliwość zorganizowania  
poprawin w plenerze

## MENU NR 1 290 zł/os.

### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem lub z lanymi kluskami
- Zupa krem (brokułowy, pomidorowy, cukiniowy, kalafiorowo-paprykowy)

### DANIE GŁÓWNE

(2 porcje na osobę, 5 do wyboru):

- Filety z kurczaka zawijane w boczk
- Kieszonki z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Zraz wieprzowy zawijany
- Rolada z karkówki w sosie borowikowym
- Łosoś grillowany
- Łosoś saute
- + Dodatki
- Ziemniaki / frytki
- Zestaw surówek

### ZAKĄSKI (6 do wyboru)

- Półmiski wędlin, pieczonych mięs i pasztetów,
- Roladki ze schabu w maładze lub Roladki z indyka w galaretkie żurawinowej
- Owocowe przekąski z boczkiem lub Półksiężyc z melona w szynce parmeńskiej
- Łosoś po skandynawsku
- Łosoś w koperkowej galarecie lub Pstrąg faszerowany w galarecie
- Jajka faszerowane pastami smakowymi lub Roladki z szynki z mussem chrzanowym

### SAŁATKA

Sałatka brokułowa z fetą lub Sałatka z grillowanym kurczakiem

### DANIE GORĄCE

Płonąca szynka pieczona w całości podana z ziemniakami opiekany

### DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem mięsny

### CIASTO

(we własnym zakresie)

## MENU NR 2 310 zł/os.

### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem lub z lanymi kluskami
- Zupa krem (brokułowy, pomidorowy, cukiniowy, kalafiorowo-paprykowy)

### DANIE GŁÓWNE

(2,5 porcji na osobę, 5 do wyboru):

- Filety z kurczaka zawijane w boczk
- Kieszonki z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kaczka faszerowana w sosie jabłkowym
- Rolada z gęsi w sosie kurkowym
- Zraz wieprzowy zawijany
- Zraz wołowy zawijany
- Rolada z karkówki w sosie borowikowym
- Łosoś grillowany
- Łosoś saute
- Halibut w sosie cytrynowym
- + Dodatki
- Ziemniaki / frytki
- Zestaw surówek

### ZAKĄSKI (7 do wyboru)

- Półmiski wędlin, pieczonych mięs i pasztetów,
- Roladki ze schabu w maładze lub Roladki z indyka w galaretkie żurawinowej
- Owocowe przekąski z boczkiem lub Półksiężyc z melona w szynce parmeńskiej
- Łosoś po skandynawsku lub Roladki z łososia wędzonego
- Łosoś w koperkowej galarecie lub Pstrąg faszerowany w galarecie
- Jajka faszerowane pastami smakowymi lub Roladki z szynki z mussem chrzanowym
- Babeczki z ciasta musztardowo-pieprzowego z łososiem/krewetką

### SAŁATKI (2 do wyboru)

- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka brokułowa z fetą i słonecznikiem
- Sałatka caprese
- Sałatka grecka

### I DANIE GORĄCE

Płonąca szynka pieczona w całości podana z ziemniakami opiekany lub Roladki ze schabu w sosie warzywnym z kluskami śląskimi  
+ Modra kapusta

### II DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem mięsny lub Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą

### SŁODKI BUFET (3 do wyboru)

- Babeczki z kremem i owocami
- Rafaello
- Szarlotka
- Sernik
- Mix deserków
- Makowiec na biszkipcie
- Tarty owocowe
- + Patera owoców

## MENU NR 3 320 zł/os.

### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem lub z lanymi kluskami
- Zupa krem (brokułowy, pomidorowy, cukiniowy, kalafiorowo-paprykowy)

### DANIE GŁÓWNE

(2,5 porcji na osobę, 5 do wyboru):

- Filety z kurczaka zawijane w boczk
- Kieszonki z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Kotlet de volaille
- Kaczka faszerowana w sosie jabłkowym
- Rolada z gęsi w sosie kurkowym
- Zraz wieprzowy zawijany
- Zraz wołowy zawijany
- Rolada z karkówki w sosie borowikowym
- Łosoś grillowany
- Łosoś saute
- Halibut w sosie cytrynowym
- Pstrąg w migdałach
- + Dodatki
- Ziemniaki / frytki
- Zestaw surówek

### ZAKĄSKI (7 do wyboru)

- Półmiski wędlin, pieczonych mięs i pasztetów,
- Roladki ze schabu w maładze lub Roladki z indyka w galaretkie żurawinowej
- Owocowe przekąski z boczkiem lub Półksiężyc z melona w szynce parmeńskiej
- Łosoś po skandynawsku lub Roladki z łososia wędzonego
- Łosoś w koperkowej galarecie lub Pstrąg faszerowany w galarecie
- Jajka faszerowane pastami smakowymi lub Roladki z rostbefu z mussem chrzanowym
- Babeczki z ciasta musztardowo-pieprzowego z łososiem/krewetką

### SAŁATKI (2 do wyboru)

- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka brokułowa z fetą i słonecznikiem
- Sałatka caprese
- Sałatka grecka

### I DANIE GORĄCE

Prosiak pieczony z kaszą gryczaną i grzybami,  
Udo z gęsi z ziemniakami opiekany  
+ Modra kapusta

### II DANIE GORĄCE

Zupa Rybna

### SŁODKI BUFET (3 do wyboru)

- Babeczki z kremem i owocami
- Rafaello
- Szarlotka
- Sernik
- Mix deserków
- Makowiec na biszkipcie
- Tarty owocowe
- + Patera owoców

## Dodatki do Menu:

- Pieczywo mieszane,
- Masło,
- Zimne sosy,
- Napoje:  
kawa, herbata, woda  
- bez ograniczeń.



## Dodatkowe koszty (opcjonalnie)

- Ślub na plaży
- Pokrowce na krzesła
- Parking strzeżony
- Animator dla dzieci
- Fontanna czekoladowa
- Pokaz sztucznych ogni
- Stoły regionalne/tematyczne
- Alkohol i napoje

Całość we własnym zakresie lub zamówione w Hotelu Orle wg atrakcyjnego cennika.

Nie pobieramy opłaty „korkowej”



## Zakwaterowanie

### **Apartament dla Nowożeńców – gratis!**

Zakwaterowanie Gości w pokojach Standard, Duo lub Apartamentach – według cen obowiązujących w danym terminie – 5% rabatu

Możliwość zorganizowania poprawin w plenerze lub Sali klubowej - 4 h z możliwością przedłużenia

Ceny: 70 zł – 120 zł / 1 os.



## Propozycja menu poprawin

**WARIANT I**  
70 zł/os.

**WARIANT II**  
90 zł/os.

**WARIANT III**  
120 zł/os.

### IMPREZA PLENEROWA

- Żurek staropolski
- Pierogi kraszone (ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem)
- Domowy smalec
- Ogórki kiszone
- Chleba wiejski
- Kawa i herbata
- + pozostałości z przyjęcia weselnego

### IMPREZA PLENEROWA

- Bigos myśliwski z grzybami i czerwonym winem
- Potrawy z grilla:
  - szaszłyk z karkówki
  - kielbasa swojska
- Ziemniaki pieczone
- Surówka sezonowa
- Domowy smalec
- Ogórki kiszone
- Chleba wiejski
- Kawa i herbata
- + pozostałości z przyjęcia weselnego

### OBIAD UROCZYSTY

- Przystawka: Łosoś carpaccio
- Zupa krem z borowików
- Udko z kaczki z jabłkami
- Ziemniaki opiekane
- Modra kapusta
- Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Kawa i herbata
- + pozostałości z przyjęcia weselnego



**Ślub na plaży?  
Tak, z nami to  
możliwe!**

Proponujemy zorganizowanie Ceremonii Ślubu  
na pięknej plaży oddalonej od hotelu  
o zaledwie 150m.

## PAKIET I 1500 zł

- stół + krzesło dla osoby udzielającej ślubu
- dekoracja stołu (obrus + kompozycja kwiatowa + godło Polski)
- krzesła dla Pary Młodej i Świadków
- nagłośnienie
- zezwolenie (MOSiR)

## PAKIET II 2500 zł

- wszystkie elementy z pakietu I
- dojście - dywan + drewniany podest
- zadaszenie nad Parą Młodą - namiot lub brama
- stoliki koktajlowe w pokrowcach z dekoracjami kwiatowymi

### OPCJONALNIE (niezależnie od pakietu)

- lampka szampana - 5 zł /1 os.
- krzeselka dla gości - 10 zł /1 krzesło





### **Warunki płatności**

- zadatek w wysokości 20 % w wyznaczonym terminie
- pozostała należność przed wykonaniem usługi

### **Kontakt**

e- mail: [info@orle.com.pl](mailto:info@orle.com.pl)  
tel: 58-308-07-91 wew.206  
ul. Lazurowa 8  
80-680 Gdańsk

**[www.orle.com.pl](http://www.orle.com.pl)**