



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 430zł/os.

### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami

### DANIE GŁÓWNE

#### (2,5 porcji na osobę):

- Kotlet de volaille
- Zraz wieprzowy z grzybami w sosie pieczeniowym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Łosoś grillowany
- Roladka z indyka z suszonymi morelami w sosie śmietanowym
- + Dodatki
- Ziemniaki / frytki
- Zestaw surówek

### ZAKĄSKI

- Półmiski wędlin
- Rolada z karkówki z piersią kurczaka i suszonymi owocami
- Gotowany schab faszerowany z suszoną śliwką w galarecie
- Pasztet wieprzowy w kruchym cieście z żurawiną
- Łosoś grawlax z gorczycą i majonezem sojowym
- Pstrąg faszerowany w galarecie
- Tymbaliki drobiowe

### SAŁATKA

- Sałatka grecka
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

### DANIE GORĄCE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Pieczeń z karkówki marynowanej w ziołach z sosem kurkowym z buraczkami na ciepło i gotowanymi ziemniakami

### SŁODKI BUFET (3 do wyboru)

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

## MENU NR 2 600 zł/os.

### ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami

### DANIE GŁÓWNE

#### (2,5 porcji na osobę, 5 do wyboru):

- Kotlet de volaille
- Rolada z karkówki w sosie borowikowym
- Kotlet szwajcarski z szynką i serem
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
- Łosoś grillowany
- Jesiotr smażony z sosem porowym z rodzynkami
- + Dodatki
- Ziemniaki / frytki
- Zestaw surówek

### ZAKĄSKI (7 do wyboru)

- Półmiski wędlin
- Rolada z karkówki z piersią kurczaka i suszonymi owocami
- Gotowany schab faszerowany z suszoną śliwką w galarecie
- Pasztet wieprzowy w kruchym cieście faszerowany połędwiczką wieprzową i pistacjami
- Pstrąg faszerowany w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Ozorki wieprzowe w galarecie
- Łosoś grawlax z gorczycą i majonezem sojowym
- Tatar wołowy z dodatkami

### SAŁATKI

- Sałatka grecka
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka cezar z krewetkami

### DANIE GORĄCE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Pieczeń z dzika z bigosem z kiszzonej kapusty i z kaszą pęczak z grzybami

### SŁODKI BUFET (3 do wyboru)

- Babeczki z kremem i owocami
- Raffaello
- Szarlotka
- Sernik
- Mix deserków
- Makowiec na biszkopcie
- 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: 90 zł – 140 zł / 1 os.



**Propozycja  
menu  
poprawin**

**WARIANT I**  
90 zł/os.

**WARIANT II**  
110 zł/os.

**WARIANT III**  
140 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
  - kiełbasa 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 1600 zł

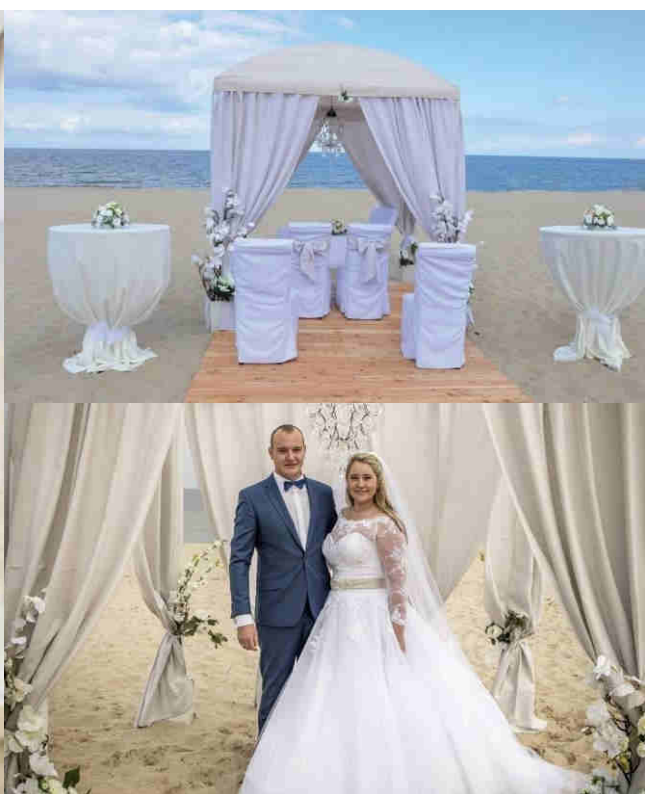
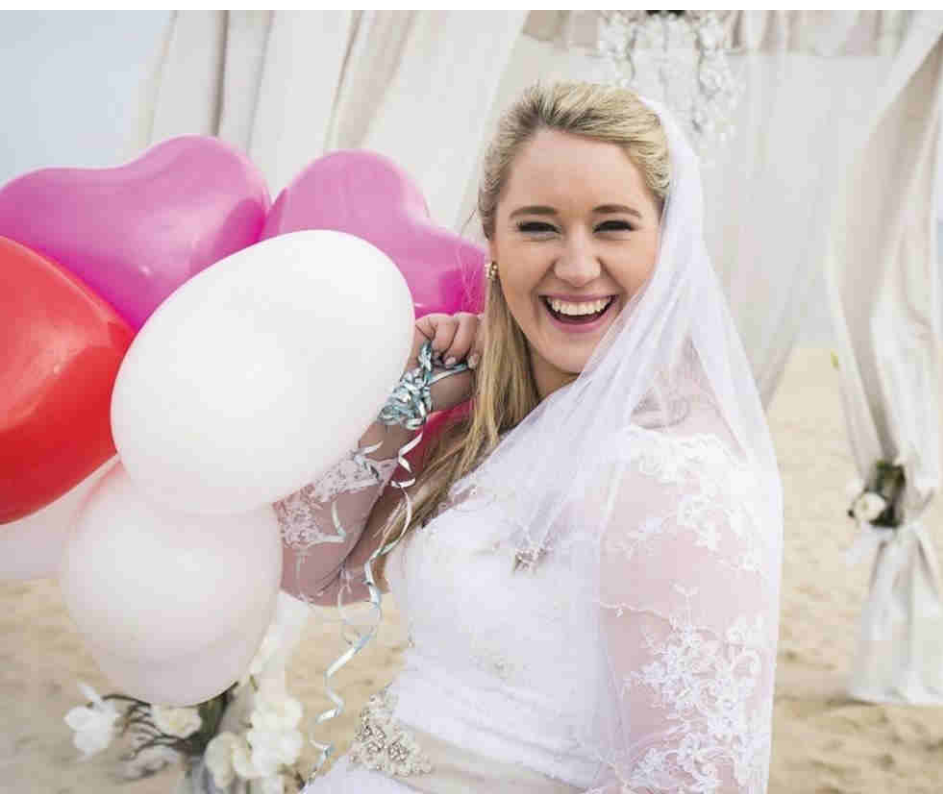
- stół + krzesło dla osoby udzielającej ślubu
- dekoracja stołu (obrus + kompozycja kwiatowa + godło Polski)
- krzesła dla Pary Młodej i Świadków
- nagłośnienie
- zezwolenie (MOSiR)

## PAKIET II 2700 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)

- kieliszek wina musującego - 7 zł / 1 os.
- krzeselka dla gości - 15 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.2  
ul. Lazurowa 8  
80-680 Gdańsk

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