



HOTEL SHUMA
restaurant & conference

OFERTA WESELNA

WYJĄTKOWY DZIEŃ W WYJĄTKOWYM MIEJSCU

Hotel SHUMA Restaurant & Conference to niecodzienne miejsce, które połączyło wyszukane menu z domową atmosferą, rodzinną bliskością oraz ogromną pasją naszego zespołu. W tym wyjątkowym dla Państwa dniu Hotel Shuma zaprasza Państwa do zorganizowania przyjęcia weselnego w otoczeniu jezior oraz lasów Zagłębia Dąbrowskiego. Do Państwa dyspozycji oddajemy salę restauracyjną wraz z tarasem widokowym, antresolę. Obsługa restauracji dotoży wszelkich starań, aby mogli Państwo spędzić wyjątkowe chwile w gronie zaproszonych gości. Zapraszamy Państwa na spotkanie, gdzie przy dobrej kawie lub herbacie manager odpowiedzialny za Państwa uroczystość szczegółowo przedstawi ofertę oraz zaprezentuje salę.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

- Salę balową dla 120 osób
- W soboty minimum 80 gości pełnopłatnych
- Nocleg ze śniadaniem dla 86 osób z 20% rabatem dla gości
- Powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym GRATIS (dotyczy pakietów kapitańskiego i admirańskiego)
- Noc poślubną w ekskluzywnym apartamencie dla Pary Młodej GRATIS
- Voucher na romantyczną kolację w I rocznicę ślubu w PREZENCIE
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 3
- 50 % rabatu dla dzieci w wieku 4-14 lat
- Brak opłaty korkowej
- Możliwość osobnego menu dla dzieci bez dodatkowych opłat
- Dedykowanego koordynatora przyjęcia weselnego
- Bezpłatny parking dla gości
- Profesjonalna obsługa
- Indywidualną ofertę dostosowaną do Państwa potrzeb i preferencji
- Podwykonawcy (zespół, dj, fotograf) rabat w zależności od wybranego pakietu

Organizując wesele w Hotel SHUMA Restaurant & Conference obowiązują następujące terminy wpłat:

1. Rezerwacja terminu przyjęcia potwierdzona wpłatą 2000 zł zadatku oraz odpowiednim dokumentem wpłaty.
2. 9 miesięcy przed weselem, na spotkaniu podpisujemy umowę z ustalonymi kwotami na bieżący sezon weselny. Zawarcie umowy łączy się z wpłatą zadatku odpowiadającemu 30% całości kosztów
3. Tydzień przed weselem, to czas na ostateczne rozliczenie przyjęcia i podanie ostatecznej liczby gości.

PAKIET MARYNARSKI

235 zł/os

(maksymalnie do 24:00)

OBIAD:

- Zupa
- Danie główne talerzowo (jedno mięso, jeden dodatek skrobiowy, jedna surówka)
- Deser
- Zimna płyta
- Ciasta
- Bufet kawowo- herbaciany
- Napoje bez ograniczeń (system Pepsi 0,5 l, soki owocowe, woda z cytryną w karafkach)
- **Jedna gorąca kolacja**
- Podstawowa dekoracja stołów (pokrowce, obrusy, lambrekiny, świece)

PAKIET BOSMAŃSKI

315 zł/os

(12 godzin, maksymalnie do 5:00)

OBIAD:

- Zupa
- **Danie główne półmiskowo**
- Deser
- Zimna płyta
- Ciasta
- Bufet kawowo- herbaciany
- **Dwie gorące kolacje**
- Napoje bez ograniczeń (system Pepsi 0,5 l, soki owocowe, woda z cytryną w karafkach)
- Podstawowa dekoracja stołów (pokrowce, obrusy, lambrekiny, świece)

PAKIET KAPITAŃSKI

355 zł/os

(12 godzin, maksymalnie do 5:00)

OBIAD

- Zupa
- Danie główne półmiskowo
- Deser
- Zimna płyta
- Ciasta
- Owoce - bufet
- **Tort weselny**
- Bufet kawowo- herbaciany
- **Trzy gorące kolacje**
- Napoje bez ograniczeń (system Pepsi 0,2 l, soki owocowe, woda z cytryną w karafkach)
- Podstawowa dekoracja stołów (pokrowce, obrusy, lambrekiny, świece)

PAKIET ADMIRALSKI

400 zł/os

(12 godzin, maksymalnie do 5:00)

- Wino musujące na powitanie gości i Pary Młodej

OBIAD:

- Zupa
- **Danie główne półmiskowo**
- Deser
- Zimna płyta
- Ciasta
- Owoce
- Fontanna czekoladowa- bufet
- **Tort weselny**
- Bufet kawowo- herbaciany
- **Trzy gorące kolacje**
- Napoje bez ograniczeń (system Pepsi 0,2 l, soki owocowe, woda z cytryną w karafkach)
- **Alkohol bez ograniczeń** (wódka (Finlandia/ Pan Tadeusz/ Wyborowa/ Luksusowa), wino czerwone i białe półwytrawne, piwo lane)
- Podstawowa dekoracja stołów (pokrowce, obrusy, lambrekiny, świece)
- **Prezent od hotelu**

PRZYSTAWKI: (jedna do wyboru)

- Tatar ze śledzia/musztarda francuska/pikle/grzanka
- Tatar z łososia/cebula/kapary/oliwa smakowa
- Bruschetta na grzance czosnkowej
- Capresse z oliwą ziołową
- Płatki wędzonego indyka na mixie sałat z płatkami pomarańczy
- Pasztet pieczony z sosem cumberland
- Pate z wątróbki drobiowej z konfiturą z czerwonej cebuli

ZUPY: (jedna do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem
- Domowy rosół z kluskami
- Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką
- Zupa z grzybów leśnych z łazankami
- Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym i śmietaną
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i paluchem grisini
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku
- Krem z pieczonego buraka i jabłek podany z serem
- Krem z zielonego groszku z grzankami

DANIA GŁÓWNE (TRZY LUB CZTERY RODZAJE MIĘSA DO WYBORU: (1 x 100% i 2 x po 50%, lub 4 x 50%))

DANIA Z DROBIU:

- Tradycyjny kotlet de volaille
- Tradycyjna pierś z kurczaka panierowana
- Grillowana pierś z kurczaka
- Nuggetsy z kurczaka panierowane w panko i płatkach kukurydzianych
- Siekane eskalopki drobiowe w orzechach i parmezanie
- Roladka z kurczaka nadziewana serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Chrupiące udko z kurczaka w ziołach
- Kurczak supreme (sous vide) marynowany w rozmarynie i czosnku
- Chrupiący udziec z indyka z jabłkiem i żurawiną
- Grilowana pierś z indyka faszerowana szpinakiem i serem feta
- Grillowana pierś z kaczki (sous vide) z mussem jabłkowym
- Udko z kaczki pieczone w soku jabłkowym

DANIA Z WIEPRZOWINY:

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Szwajcar
- Połowiczka wieprzowa marynowana w ziołach i czosnku z sosem grzybowym na białym winie
- Pieczeń z szynki z sosem jasnym
- Duszony karczek w sosie śliwkowym na czerwonym winie
- Roladka wieprzowa faszerowana grzybami w sosie śmietanowym
- Roladka wieprzowa nadziewana warzywami
- Pieczony schab z sosem chrzanowym

DANIA Z WOŁOWINY:

- Tradycyjna rolada śląska
- Sztufada z antrykotu z sosem kaparowym
- Policzka wołowa w sosie własnym
- Bitki wołowe z pieczarkami

DANIA Z RYB:

- Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem
- Sandacz w salsie pomidorowej
- Pieczony pstrąg w pietruszce i czosnku
- Filet z dorsza zawinięty w szynkę parmeńską ze szparagiem

SOSY (DWA DO WYBORU):

- Pieczeniowy jasny/ciemny
- Sos grzybowy na białym winie
- Sos kurkowy z ziołami
- Sos chrzanowy
- Sos beszamel
- Sos słodko-kwaśny
- Sos śliwkowy na czerwonym winie
- Pieprzowo-cytrynowy
- Porowo-cytrynowy

DODATKI (DWA DO WYBORU):

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem i masłem
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Cwiartki z ziemniaków pieczone z rozmarynem
- Gnocchi
- Ziemniak gratin
- Kasza- dowolny rodzaj
- Ryż biały z warzywami

SURÓWKI NA CIEPŁO (JEDNA DO WYBORU):

- Kapusta zasmażana z grzybami i boczkiem
- Modra kapusta
- Zasmażane buraczki
- Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą
- Warzywa blanszowane
- Duszona marchewka z groszkiem

SURÓWKI NA ZIMNO (DWIE DO WYBORU):

- Surówka z selera z orzechami i rodzynkami
- Mizeria ze śmietaną i koperkiem
- Surówka z marchwi z jabłkiem i pomarańczą
- Buraczki • Mix sałat ze śmietaną
- Mix sałat z pomidorkami i sosem vinegret
- Surówka z czerwonej kapusty
- Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej

DESERY (JEDEN DO WYBORU):

- Brownie z z wiśniami duszonymi w czerwonym winie
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów
- Parfait chatwowe ze stonym karmelem
- Tiramisu
- Sliwki w przyprawie korzennej z gałką lodów piernikowych
- Krem brulee z maliną • Sernik wiedeński na musie malinowym
- Puchar lodowy (2 gałki- smak do wyboru) z owocami sezonowymi i polewą
- Tarta z mussem z białej czekolady z owocami sezonowymi

ZIMNA PŁYTA:

- Deska swojskich wędlin
- Mięsa i pasztety pieczone
- Deska serów polskich, camembert, lazur i sery wędzone
- Jaja faszerowane podane z sosami na zimno

ŚLEDZIE I RYBY (DWA DO WYBORU):

- Śledź tradycyjny w oliwie
- Śledź w śmietanie
- Śledź korzenny
- Ryba po grecku
- Ryba opiekana marynowana w occie

MASŁO CZOSNKOWE I ZIOŁOWE • PIECZYWO

DESKA FINGERFOOD:

- Tortilla z łososiem i serkiem śmietankowym
- Koreczki capresse
- Koreczki z pikli i kabanosa
- Mini pumpnikiel z serkiem ziołowym i kietkami

SALAŃKI (DWIE DO WYBORU):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar
- Sałatka gyros
- Sałatka grecka
- Sałatka z selera z kukurydzą, szynką konserwową i ananase
- Sałatka z makaronem grandine ze świeżymi warzywami, podwędzaną szynką i dipem jogurtowym

KOLACJA I

- Pierogi ze szpinakiem i fetą
- Pierogi z mięsem i okrasą
- Kluseczki gnocchi z grillowanym kurczakiem w sosie kurkowym
- Pierś zapiekana z pesto ziołowo- pomidorowym podana na śmietanowo- maślanym risotto
- Połędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach z pieczonym ziemniakiem, mix sałat z dipem czosnkowym
- Karkówka wieprzowa duszona w wędzonej śliwce z kluskami śląskimi i burakami zasmażanymi
- Drobiowa sakiewka capresse z kluseczkami gnocchi i sosem gorgonzola oraz mix sałat
- Trybowane udko z kurczaka z ziemniakami opiekany i surówka
- Golonki pieczone na kapuście z opiekany ziemniakami
- Pieczone kaczki w całości z jabłkami i pomarańczami podane z pieczonymi ziemniaczkami i buraczkami w sosie owocowym zasmażaną (pakiet admirański i kapitański)
- Płonący udziec wieprzowy z kaszą lub ziemniakami i kapustą zasmażaną (pakiet admirański i kapitański)

KOLACJA II, III

Boeuf Strogonow z pieczywem

- Barszcz z krokietem
- Boeuf bourguignon
- Kwaśnica po staropolsku z ziemniakami i pieczonym żeberkiem
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Ragu z indyka duszone w sosie śmietanowo- tymiankowym z cukinią i suszonymi pomidorami
- Lasagne bolognese
- Francuska zupa cebulowa z paluchem
- Bigos myśliwski z pieczywem

FONTANNA Z GORĄCĄ CZEKOLADĄ

Koszt 650,00 zł

Do wyboru czekolada: mleczna, biała, deserowa
Świeże owoce
Krucze ciasteczka
Pianki

STÓŁ Z CHŁOPSKIM JADŁEM

Koszt: 2000,00 zł

Wędzony pstrąg -3 kg
Podwędzana połędwiczka- 3 kg
Swojska kielbasa- 5 kg
Szyńka - 2 kg
Salceson - 2 kg
Kaszanka - 3 kg
Smalec wiejski z skwarkami - 3 kg
Chleb staropolski
Grzyby marynowane
Ogórki małosolne

BARMAN

Wycena indywidualna

ANIMACJE DLA DZIECI

Wycena indywidualna

PRZYSTAWKI

wszystkie z oferty do wyboru z ceną 16,00 zł/ os

SZTUCZNE OGNIE

Zestaw I - koszt 2000 zł
(600 strzałów, 5 minut)

Zestaw II - koszt 3000 zł
(600 strzałów dużego kalibru, 6 minut)

FOTOBUDKA

1 h - 700 zł
2 h - 950 zł
3 h - 1150 zł

SŁODKI STÓŁ

WARIANT I

30 zł/ os. > 40 os.
32 zł/ os. < 40 os.

Muffiny, Cake pops,
Makaronik, Donut
Beza, Monodeser
Ptyś z kruszonką

WARIANT II

39 zł/ os. > 40 os.
41 zł/ os. < 40 os.

Muffiny, Cake pops
Makaronik, Beza
Monodeser, Donut
Ptyś z kruszonką
Drugi monodeser
Sernik kostka

Lodzik na patyku, Tartaletka

*Deserki dekorowane zgodnie z tematem i kolorystyką przyjęcia.



HOTEL SHUMA
restaurant & conference

41-303 Dąbrowa Górnicza, ul. Żeglarska 20 Pogoria I
666-032-570 • 32 264 43 71 • hotel@hotelshuma.com