

Menu warunki ogólne organizacji wesela .

Koszty organizacji przyjęcia weselnego obejmują sale weselna
dekoracje kwiatowe na stołach

oraz obsługę kelnerską i barmańską ,opłaty zaiks.

Chleb weselny na powitanie młodej pary .

Nie pobieramy niezgodnionych dopłat i ukrytych opłat .

Opis obiektu przystan.eu hotel restauracja

.....



Witamy na stronie Przystań Hotel - Restauracja

Hotel Restauracja Przytań. eu w Mysłakowicach leży w przepięknej okolicy. Za jej oknami roztacza się cudowny widok na Sudety i Góry Kaczawskie. Przy restauracji znajduje się duży taras nad stawami rybami, dookoła którego prowadzi ścieżka rowerowa.

Obiekt jest położony na skraju wsi Mysłakowice u zbiegu ulic Stawowej i Daszyńskiego - 140 metrów od głównej drogi 367 Jelenia Góra - Karpacz, 12 km od centrum Jeleniej Góry, 6km do centrum Karpacza. Korzystne położenie sprawia, że stanowi dogodną bazę wycieczek pieszych, narciarskich i rowerowych. Akweny wodne tworzą mikroklimat sprzyjający wypoczynkowi, a dębowe lasy tylko w niektórych miejscach przesłaniają wspaniałą panoramę Karkonoszy.

- Dla najmłodszych jest plac zabaw z huśtawkami i zjeżdżalnią.
- Posiadamy trzy sale na 70 osób i drugą z klimatyzacją na 300 osób.
- Chatę biesiadną, hotel i restaurację.

- Dodatkowe atrakcje dostępne w czasie pobytu na przystani to: łowisko, korty tenisowe oraz stadnina koni.

Zapewniamy miłą obsługę, bo przecież klimat tworzą, nie tylko otoczenie ale także ludzie. Nasze potrawy uwodzą i pieścżą podniebienie, a jest to tylko możliwe przy właściwej oprawie i wyśmienitej ręce kucharza.

Wszystkie potrawy przygotowane są na bieżąco, a w oczekiwaniu na główne danie mogą Państwo rozkoszować się chlebem z prawdziwie wiejskim smalcem naszej roboty.

Proponujemy zakwaterowanie wraz ze śniadaniem ;

pokoje 2 osobowe	80 pln
4 osobowe	160 pln
apartamenty	
..... 8 osobowe	350 pln

do każdej osoby należy dodać opłatę za śniadanie z kawą herbatą zamiennie w cenie 20 pln/osoby

Proponujemy serdecznie ze smakiem ;

- Tradycyjne powitanie młodej pary chlebem i solą
- Powitanie weselników i rodziców Państwa młodych,
- Aperitif poczęstunek dla weselników w postaci wina musującego,

Doskonałe menu obejmuje do wyboru trzy rodzaje menu

;

- menu staropolskie ,
- menu smaczne
- i menu finezyjne wg preferencji i gustu pary młodej

➤ **Obiad serwowany jest do stołu w postaci ;**

- przystawki,

- zupa

- danie główne w standardzie 2 porcje mięs /
na osobę w 4 rodzajach mięs

Ponadto oferujemy ;

- **bufet deserowy** z kawą herbata /na osobę i
deserem lub ciastami własnymi

- **bufet przekąskowy** ;przekąski zimne
podawane na stole szwedzkim do wyboru 2
porcje /na osobę

mięsne lub rybne z galantyną do wyboru

-**kolacja gorąca** wg odrębnego menu
podawana w postaci stołu szwedzkiego 2

porcje /na osobę umożliwiającą utrzymanie potraw ciepłych przez całe przyjęcie weselne

...

Dodatkowo płatne na życzenie klienta ;

- **Tort weselny** wg projektu i na życzenie młodej pary / 1,2,3 piętrowy / wraz ze sztucznym lodem na konstrukcji z transportem na miejsce .
- **Stół wiejski** gdzie prezentowane są wyroby wiejskie na wozie drabiniastym w postaci wyrobów własnych producentów regionalnych w tym kiełbas ,pasztetów ,pieczonych mięs i chlebów oraz smalców własnej roboty. Wyroby są gotowane , pieczone i wędzone wg własnych niepowtarzalnych receptur z użyciem własnych kombinacji przypraw i sosów .

Alkohol na życzenie klienta sprzedajemy w cenach hurtowych lub doliczamy do menu w postaci kieliszka 50 ml wódki /na osobę regionalnej i wina czerwonego lub białego 100 ml/na osobę do stołu . Alkohole podawane do przystawki powitalnej bezpośrednio do stołu wraz z napojami gazowanymi .(wariantowo pobierane jest korkowe)

- **Pieczony prosiak** w całości

- Szynka pieczona w cieście chlebowym .
- Open bar – drinki finezyjne wydawane na barze.
- Fontanna z białą i czarną czekolada (fondue owocowe)
- Dekoracja sal , kościoła .
- Ślub w plenerze lub na wodzie ./
- Limuzyna dla pary młodej i samochód dla rodziców państwa młodych .
- Obsługa muzyczna , wodzirej ,videofilmowanie i zdjęcia w plenerze .
- Dodatkowa obsługa kelnerska
- Baby nan – opiekunka do dzieci w czasie wesela i poprawin .

W tym za dodatkowa odpłatą organizujemy poprawiny ;

Poprawiny organizowane są w dniu następnym po śniadaniu w chacie biesiadnej z możliwością wykorzystania sceny letniej w postaci stołu wiejskiego z podgrzewaczami do potraw mięsnych i zup .

Polecamy żurek ,zupę gulasz z chlebem wiejskim ,smalcem i deska mięs i serów okraszone owocowcami różnymi .

Polecamy także zimne piwo dopasowane do gustu weselników serwowane z rol-baru na zewnątrz chaty biesiadnej .

Wynajem chaty biesiadnej z obsługą 500 pln od godz.12-tej ,plus 10 pln od osoby do godziny 19 tej w dniu poprawin , (po godzinie 19 tej dopłata 10% za każdą godzinę)... inne uzgodnienia atrakcje ,muzyka wg życzeń.

W prezencie dla młodej pary ;

- ❖ Dzieci do lat 5-ciu nieodpłatnie ,
- ❖ Dzieci do lat 10-ciu – 50% odpłatności ,
- ❖ Apartament dla nowożeńców gratis ,
- ❖ Przedłużenie pobytu 50% w apartamentach pokojach ,
- ❖ Dla gości wegetarian – menu rybne w cenie bez dopłaty
- ❖ Dla gości wegan- menu do wyboru bez dopłat

Warunki odpłatności i dopłat wg. uzgodnień i podpisanej umowy.

Staropolskie

(cena: 160zł /osoba)

1.Zupa:

- tradycyjny rosół

2.Drugie danie:

- kotlet schabowy
- kurczak po szwajcarsku
- zrazik wieprzowy
- pieczeń z karkówki
- ziemniaki
- frytki
- zestaw surówek
- warzywa na parze

3.Kawa i ciasta własne

4. Zimne zakąski 2p/osoba

- galantyna drobiowa
- schab ze śliwką lub morelą
- galaretki drobiowe
- śledziki w oleju i śmietanie
- ryba po grecku

5.Dania gorące:

- barszcz czerwony z krokietem
- szaszłyk
- golonka peklowana

6. Sałatki:

- z kurczaka
- wiosenna

Smaczne

(180zł / osoba)

1. Przystawka:

- grillowany kurczak na bukiecie sałat

2. Zupa

- rosół z makaronem

3. Danie główne:

- zrazik wieprzowy
- udko faszerowane
- kotlet de volaille
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- ziemniaki
- frytki
- kluski śląskie
- sos pieczeniowy
- warzywa na parze
- zestaw surówek

4. Deser

- torcik lodowy z owocami

5. Zimne zakąski 2p/ osoba

- galantyna z kurczaka
- schab ? Almette
- rolada drobiowa z suszonymi pomidorami
- rolada drobiowa z nadzieniem szpinakowym
- deska serów

Rybne:

- łosoś gotowany
- śledzie marynowane w oliwie

6. Sałatki

- grecka
- z kurczakiem

7. Dania ciepłe:

- barszcz czysty
- boeuf strogonow

Finezyjne

(220zł / osoba)

1. Przystawka

Róża z łososia w sosie miodowo – musztardowym

2. Zupa:

- Krem Nelusko – selerowo – drobiowy z prażonymi płatkami migdałowymi

3. Danie główne 2p/ osoba, 4 rodzaje mis

- sakiewka wieprzowa faszerowana borowikami
- polędwica wieprzowa we włoskiej kapuście
- filet nadziewany szpinakiem
- zraz wołowy
- ziemniaki
- krokiet lub frytki
- Gniocchi
- sos pieczeniowy
- sos lazurowy
- warzywa na parze
- zestaw surówek

4. Deser:

- Gruszka Piękna Helena polana sosem czekoladowym
- kawa, herbata

5. Zimne zakąski:

- rostbef w gorzycy na różowo podany
- Schab ? Almette
- Polędwica wołowa z porą i kurkami
- rolada drobiowa z serem gorgonzola
- szynka parmeńska na melonie
- pasztet

Rybne:

- łosoś gotowany
- roladki z pstrąga
- śledzie marynowane w oliwie
- węgorz wędzony
- sandacz w całości

6. Sałatki:

- sałatka z rukoli i sera pleśniowego
- sałatka grecka
- sałatka z kurczakiem grillowanym

deski serów garnirowane winogronami

7. Dania ciepłe:

- barszcz z pasztecikami
- szynka pieczona w cieście chlebowym
- kapusta zasmażana
- ziemniaki opiekane
- sos czosnkowy
- koktajl

Menu do wyboru:

1. Zupy:

- rosół z makaronem
- rosół z lanymi kluskami
- rosół z kluseczkami drobiowymi
- krem borowikowy
- krem pomidorowy z mozzarella i bazylią
- krem szparagowy
- krem nelusko – selerowo – drobiowym
- krem serowo – brokułowy
- żurek
- zupa gulaszowa
- barszcz czysty
- barszcz czysty z pasztecikiem
- flaki

2. Dania gorące:

- devolay
- udko kurczaka faszerowane
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowy,
- filet drobiowy nadziewany szpinakiem
- filet drobiowy nadziewany wątróbka drobiową
- filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami i Fetą
- filet drobiowy w plastrach boczku
- filet drobiowy nadziewany serem, papryka i porem
- filet drobiowy marynowany w pomidorach, papryce i bazylii
- filet z kaczki w sosie pomarańczowym
- roladka z kaczki
- kurczak po szwajcarsku z zielonymi szparagami
- polędwiczki w sosie lazurkowym
- stek z łososia w migdałach
- łosoś z pieca w sosie cytrynowo – szafranowym
- sandacz w sosie ogórkowym
- łosoś na szpinaku

- **połędwiczki w ziołach, w cieście francuskim**
- **połędwica wołowa Wellington**
- **połędwiczki wieprzowe w kapuście włoskiej**
- **filet z sandacza w sosie Dijon**
- **eskalopki wieprzowe w sosie z prawdziwków**
- **sakiewki z połędwicy**
- **połędwiczki z kurczaka w płatkach kukurydzianych**
- **karczek przeplatany boczkiem z grillowanymi warzywami**
- **plecionka trzech mięs**

3. Zimne zakąski

- **schab faszerowany ananasowym serem Almette**
- **schab ze śliwką**
- **schab z morelą**
- **rolada drobiowa ze szpinakiem liściastym**
- **rolada drobiowa z kurkami**
- **połędwiczki wieprzowe w boczku z kremem drobiowym**
- **galantyna z kurczaka**
- **karczek wieprzowy**
- **schab pieczony w cieście francuskim podany z żurawiną**
- **szynka parmeńska na melonie**
- **pomidory faszerowane krewetkami**
- **koktajl z krewetek z awokado**
- **roladka wieprzowo – drobiowa z serem Roquefort**
- **szparagi w szynce westfalskiej**
- **połędwica wołowa z porem i kurkami**
- **śliwki suszone pieczone z boczkiem i kminkiem**
- **roladka z pstrąga**
- **łosoś gotowany**
- **terriva z łososia z sandaczem**
- **sandacz gotowany w winie**
- **tatar z łososia z kawiozem**
- **carpaccio z łososia z kaparami**
- **sandacz w całości**
- **łosoś wędzony z cytryną**
- **łosoś marynowany koperkiem i solą morską**
- **łosoś w sosie gorgonzola**
- **filet z indyka pieczony w ziołach**
- **zapekany camembert z żurawiną**
- **mix sałat z grillowanym kurczakiem i serem pleśniowym**
- **sandacz zapekany w boczku na liściach szpinaku**
- **łosoś podany na polskim sosie**
- **fantazja rybna z paluszkami krabowymi w liściach rucoli i szpinaku**
- **pasztet z dzika**

Alkohole

Wina musujące

Frederic Chopin Demi Sec 75cl. 15,90
Francja, Vin Mousseux

Wina Deserowe

Imiglikos semi sweet white 75 cl. 15,90
Grecja, Ino Vineyards

Imiglikos semi sweet red 75 cl. 15,90
Grecja, Ino Vineyards

Wina Białe

Spes Blanc De Blancs
Francja, \Vin De Table 75 cl. 12,90

Sendas Del Rey Viura 75cl. 13,90
Hiszpania, Vino Da La Tierra De Castilla Bodega Frlis Solis