

M A Z  Z O N A

HP & N

2017





Szanowni Państwo

Zapraszamy do naszej restauracji Bistro de Schanel., w której tradycją stało się wyjątkowe podejście do Gości. Roztaczamy opiekę doradzając najlepszą formę organizacji przyjęcia, ustalamy wspólnie menu, wykonujemy dekorację stosowną do okazji oraz zapewniamy pomoc przy organizacji dodatkowych atrakcji.

Z tej okazji Hotel Schanel Residence przygotował specjalną ofertę na organizację przyjęć okolicznościowych. Serdecznie zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez Szefa Kuchni restauracji Bistro de Schanel.

Oferujemy

- Wcześniejszą degustację potraw dla Młodej Pary (po podpisaniu umowy)
- Indywidualnie ustalone menu
- Luksusowy apartament dla Nowożeńców
- Pierwsze małżeńskie śniadanie podane do pokoju
- Poczęstunek dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4-10 lat -50% zniżki
- Promocyjne ceny na pokoje



Ogólne warunki realizacji wesela

oferta jest aktualna od 01.01.2017 do 31.12.2017

- Oferta przyjęcia weselnego obowiązuje dla minimum 30 osób (w przypadku mniejszej ilości gości możliwa dopłata za wynajęcie sali).
- Dzieci:
do 3 roku życia – gratis
do 10 roku życia – 50% rabatu.
- Ostateczna ilość gości weselnych powinna być potwierdzona najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem wesela.
- W przypadku zmniejszenia liczby osób zgłoszonych do imprezy w proporcji większej niż 10% liczby zgłoszonych w zamówieniu osób "Restauracja" ma prawo do zmiany ceny jednak nie wyższej niż 20% wartości ogólnego zamówienia.
- W przypadku niedotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony kosztami zgodnie ze złożonym zamówieniem.
- Wstępna rezerwacja może być dokonana na max. 14 dni.
- Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po wpłaceniu zaliczki stanowiącej 10% wartości zamówienia. Zaliczka jest bezwrotna i zaliczana na poczet płatności za przyjęcie.
- Na 14 dni przed weselem należy uiścić 40% wartości szacunkowych kosztów.
- Pozostała część należności płatna jest w dniu przyjęcia.
- Rezygnacja z imprezy możliwa jest nie później niż 7 dni przed ustalonym terminem przyjęcia.





Menu cena 149 zł (dania do wyboru)

Przystawka

Gravlax z mixem sałat i paluszkami grissini
Parfait z kurzych wątróbek z kremem cebulowym

Zupa

Krem z białych warzyw z grzanką ziołową
Rosół drobiowy z makaronem

Danie główne

Pieczony schab w majeranku, ziemniaczki z koperkiem, sos pieczeniowy, zielona fasolka szparagowa.
Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem mozzarella, sos biały winny, puree ziemniaczano- czosnkowe, bukiet warzyw.

Deser

Lody z owocami
Szarlotka z waniliową bitą śmietaną

Gorąca kolacja

Forszmak drobiowy z pieczywem
Barszcz czerwony z kapuśniaczką lub pasztecikiem
Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami.

Zimna płyta

Półmisek lokalnych wędlin, kielbas i paszтетów.
Deska serów z owocami.
Roladki drobiowe z pieczarkami, serem i suszonym pomidorem.
Ogórek z pastą z makreli.
Smażone jajka z sosem tatarskim.
Sałatka z brokuła i kalafiora.
Sałatka grecka
Patera ciast
Kosz pieczywa



Menu cena 179 zł (dania do wyboru)

Przystawka

Terrina z łososia z tapenadą z czarnych oliwek
Parfait z kurzych wątróbek z galaretką z porto.

Zupa

Krem pomidorowo-paprykowy z grzanką ziołową
Rosół drobiowo-wołowy z makaronem.

Danie Główne

Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku, puree ziemniaczane, sos grzybowy,
zielona fasolka szparagowa.
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i pieczarką, sos serowy, puree truflowe, bukiet warzyw.

Deser

Mus czekoladowy z karmelizowanymi orzechami i sosem malinowym.
Kawowe Tiramisu.

Gorąca kolacja

Bogracz

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem lub pasztecikiem
Forszmak drobiowy

Zimna płyta

Półmisek lokalnych wędlin, kielbas i paszтетów.
Deska serów z owocami.
Ogórek z pastą z makreli.
Pieczona karkówka ze śliwką i cynamonem.
Pieczone pieczarki z farszem.
Galaretka drobiowa
Smażone jajka z sosem tatarskim.
Sałatka kalafiorowo- brokułowa.
Sałatka grecka.
Patera ciast.
Kosz pieczywa.

Menu cena 219 zł (dania do wyboru)

Przystawka

Grawlax z mixem sałat i paluszkami grissini.
Tatar wołowy.

Zupa

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym.
Rosół drobiowo-wołowy z makaronem.

Danie główne

Pierś z gęsi z sosem z czarnej porzeczki, młode ziemniaczki z koperkiem, zielona fasolka szparagowa.
Schab faszerowany musem pieczarkowo-śliwkowym, puree czosnkowe,
sos pieczeniowy winny, bukiet warzyw.

Deser

Mus z białej i ciemnej czekolady z sosem malinowym.
Panacotta z sosem malinowym.

Gorąca kolacja

Bogracz

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem lub pasztecikiem.
Boeuf Bourguignon z rozmarynowym ziemniaczkiem.

Zimna płyta

Półmisek lokalnych wędlin, kielbas i paszтетów.
Deska serów z owocami.
Grillowane karczochy na pomidorowej salsie.
Ogórek z pastą z makreli.
Łosoś z limonkowym mascarpone.
Pieczona karkówka ze śliwką i cynamonem.
Rolada z kurczaka z warzywnym farszem.
Galaretką drobiowa.
Smażone krewetki z pomidorowym chutneyem.
Smażone jajka z nadzieniem.
Sałatka z makaronem penne z pomidorkami i mozzarellą.
Sałatka brokułowo-kalafiorowa.
Sałatka grecka.
Patera ciast.
Kosz pieczywa.

Pokoje hotelowe



rodzaj pokoju	cena standardowa	cena specjalna
1-osobowy Standard	209 zł	179 zł
2-osobowy Standard	251 zł	199 zł
2-osobowy Superior	279 zł	229 zł
2-osobowy z dodatkowym łóżkiem	289 zł	249 zł

Ceny obejmują śniadanie.
Podane ceny dotyczą rezerwacji grupowej.



ul. Przesmyk 6
35-065 Rzeszów

RECEPCJA HOTELU
tel. +48 (17) 862 64 71
+48 666 056 947

info@schanelresidence.com
www.schanelresidence.com