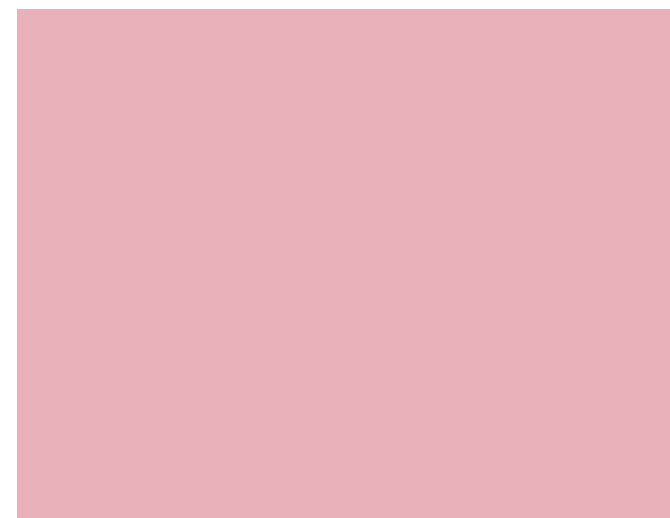
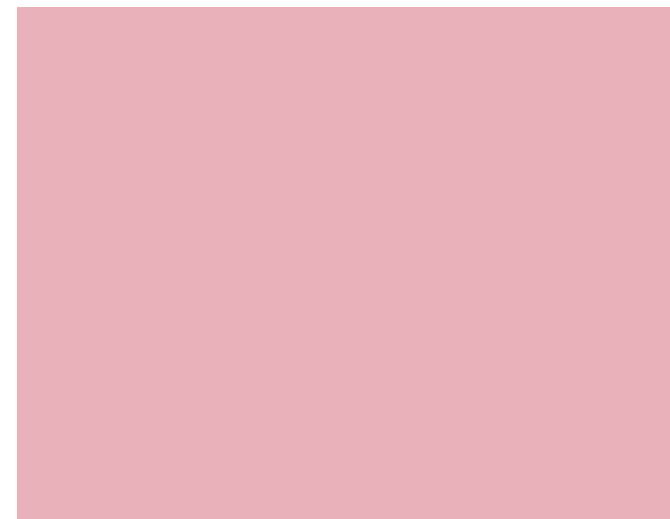


OFERTA WESELNA / MENU 2026



HOTEL PEŁEN INSPIRACJI

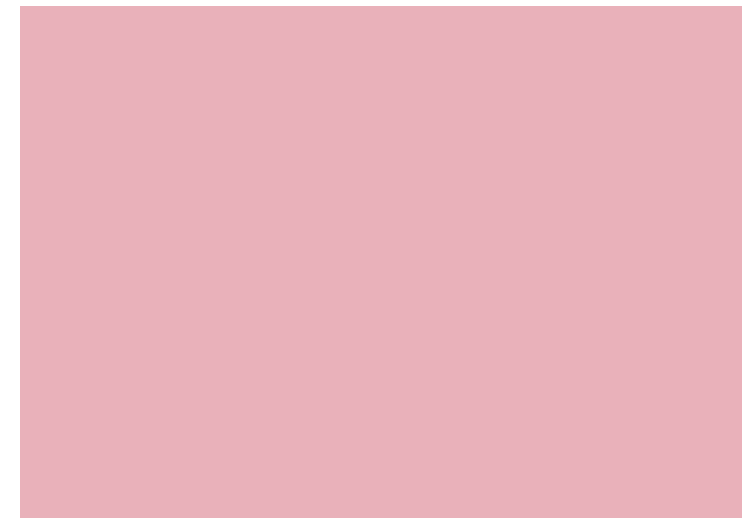
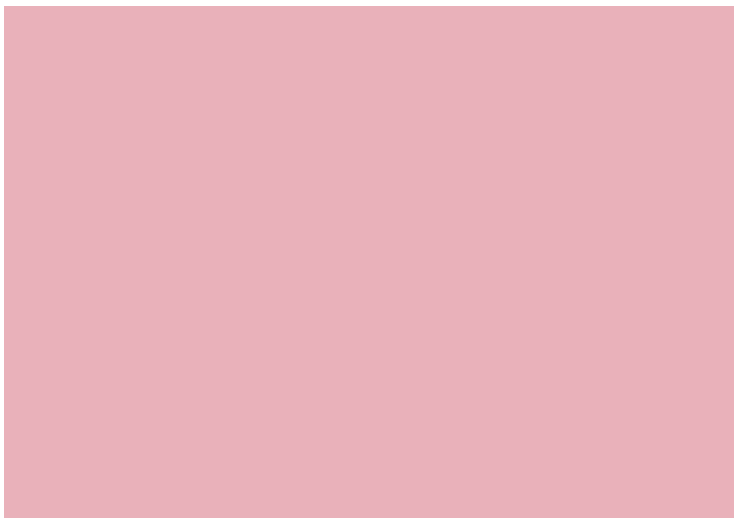


Wesele marzeń w Tulip Inn Żyrardów!



Zapraszamy Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w przeszklonej sali bankietowej z tarasem i ogrodem. Nasze wnętrza stworzą niepowtarzalny klimat, a nasz doświadczony zespół zadba o najdrobniejsze detale oraz magiczny klimat uroczystości.

Gwarantujemy wykwintne menu Szefa kuchni, wspaniałą atmosferę, niepowtarzalny klimat i profesjonalną obsługę, która zaspokoi oczekiwania najbardziej wymagających Gości.





Wybór pakietu

Pakiet weselny, niezależnie od rodzaju obejmuje:

- Dekorację stołów:
zastawa, obrusy, podtalerze, białe serwety bankietowe, świece i świeczniki, pokrowce na krzesa, dekoracje z żywych kwiatów
- Czerwony dywan
- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Toast lampką wina musującego dla Gości
- Klimatyzowaną salę bankietową na wyłączność
- Opiekę Koordynatora przyjęcia
- Stoły okrągłe lub prostokątne
- Udogodnienia dla dzieci (krzeselka, przewijak)
- Menu dla dzieci
- Szatnię i bezpłatny parking
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Specjalne ceny na pokoje hotelowe dla Gości

Dzieci do lat 4 – bezpłatnie

Dzieci w wieku 5-12 lat – 50% ceny pakietu

Pakiet Silver

369PLN/os

- Zupa
- Danie gorące
- Zupa serwowana na koniec przyjęcia
- Deser serwowany lub przystawka serwowana
- Bufet ciepły 2h
- 11 przystawek zimnych
(7 przystawek, 4 sałatki)
- Bufet słodki (4 rodzaje ciast, owoce krojone)
- Napoje gorące (kawa i herbata)
- Napoje zimne (woda, soki, napoje gazowane)
- Wynajem sali do 10h
- Prezent od Hotelu: apartament z jacuzzi dla Pary Młodej, Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą rocznicę ślubu

Pakiet Gold

399PLN/os

- Przystawka serwowana
- Zupa
- Danie gorące
- Deser serwowany
- Zupa serwowana na koniec przyjęcia
- Bufet ciepły 2h
- 12 przystawek zimnych
(8 przystawek, 4 sałatki)
- Bufet słodki (4 rodzaje ciast, owoce krojone)
- Napoje gorące (kawa i herbata)
- Napoje zimne (woda, soki, napoje gazowane)
- Wynajem sali do 10h
- Prezent od Hotelu: apartament z jacuzzi dla Pary Młodej
- Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą rocznicę ślubu.
- 2 pokoje dla rodziców Pary Młodej GRATIS

Menu serwowane

Przystawka serwowana

- Carpaccio z kaczki
parmezan/ truskawki/ oliwa z oliwek
- Łosoś gravlax klasyczny i w
burakach
mus z buraka/ kwaśna śmietana
- Carpaccio z kolorowych
buraków
kozi ser/ rukola/ sezonowe owoce/
redukcja balsamiczna
- Roladki z rostbefu
serek śmietankowy/ mus chrzanowy

Zupy

- Krem z białych warzyw,
chrust z rukoli, oliwa
truflowa
- Rosół z domowym
makaronem
- Krem z borowików,
grzanki czosnkowe, oliwa
z oliwek
- Tradycyjne flaki wołowe
- Biała zupa pomidorowa,
szpinakowe kluski

Dania główne

- Pieczona noga kaczki confit, babka
ziemniaczana, jabłko z żurawiną
- Smażony filec z sandacza, pieczone
bataty, zielona fasolka szparagowa z
masłem
- Policzki wieprzowe, puree z dyni,
pieczone warzywa korzeniowe, sos
rozmarynowy
- Pieczony filec z łososia, grillowany
ziemniak, śmietana z kawiozem, mix
sałat
- Pieczona polędwiczka wieprzowa,
puree z selera, gotowane brokuły, sos
pieprzowy
- Kotlet schabowy, puree ziemniaczane,
kapusta zasmażana

Desery

- Panna cotta waniliowa,
słony karmel, świeże
owoce
- Lody semifredo, sos
truskawkowy, świeże
owoce
- Szarlotka na ciepło,
lody waniliowe, świeże
owoce

Zupa serwowana na koniec przyjęcia

- Solianka
mięso wieprzowe/ kiełbasa/ boczek
wędzony/ kiszzone ogórki/ kwaśna
śmietana
- Żurek
biała kiełbasa/ boczek wędzony
- Barszcz czerwony
pasztecik grzybowy z ciasta
francuskiego
- Biały strogonoff
wołowina/ pieczarki

Bufet ciepły 2h

Zupy

(1 do wyboru)

- Krem z pieczonych buraków
- pesto z rukoli/ tymianek
- Tajska
- kurczak/ mleko kokosowe/ pasta curry
- Krem pomidorowy
- grzanki z czosnkiem i ziołami
- Krem z dyni
- mleko kokosowe/ imbir/ pasta curry

Dania mięsne

(1 do wyboru)

- Policzki wieprzowe/ sos demi glace
- Chop steak wołowy/ duszona cebula/ sos pieprzowy
- Duszona wołowina/ grzyby/ czerwone wino
- Pieczona polędwiczka wieprzowa/ sos pieprzowy
- Grillowana pierś kurczaka/ sos z suszonych pomidorów/ oliwki
- Duszone żeberka wieprzowe/ sos bbq
- Tradycyjny bigos/ dziczyzna/ kiełbasa/ boczek/ czerwone wino/ grzyby
- Grillowany schab/ sos rozmarynowy

Dania rybne

(1 do wyboru)

- Dorsz pieczony/ koper/ masło czosnkowe
- Filet z łososia/ pieprz cytrynowy/ masło ziołowe

Dania mączne

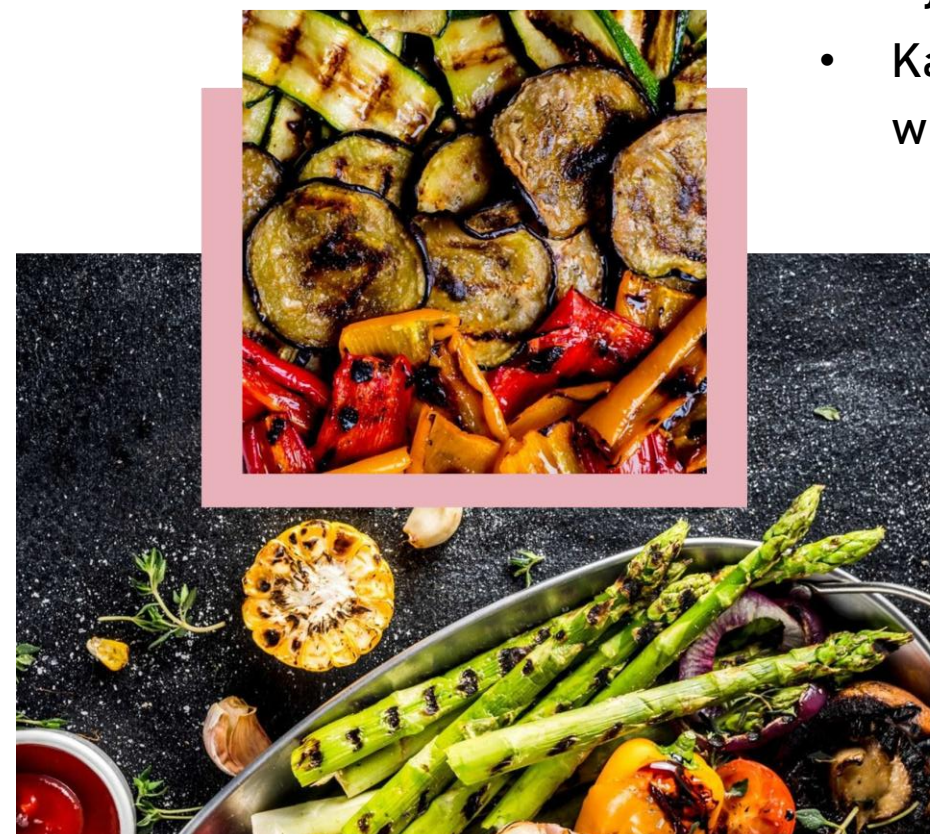
(1 do wyboru)

- Kluski śląskie z masłem i koprem
- Ziemniaczane kopytka
- Pierogi z mięsem z okrasą z boczku i cebuli
- Pierogi z serem i ziemniakami/ smażona cebula
- Gnocchi/ ser pleśniowy/ orzechy/ parmezan
- Pyzy z okrasą z boczku
- Kartacze z mięsem wieprzowym

Dodatki

(4 do wyboru)

- Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- Gotowany ryż jaśminowy z masłem i liściem laurowym
- Kasza gryczana z warzywami korzennymi
- Ziemniaki gotowane z koprem i masłem
- Warzywa grillowane z tymiankiem i czosnkiem
- Fasolka szparagowa z masłem i sezamem
- Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem
- Gotowane brokuły z masłem i płatkami migdałów
- Buraki zasmażane
- Modra kapusta z rodzynkami, żurawiną i czerwonym winem



Przystawki zimne

- Plastry grillowanego bakłażana z serem feta i rukolą
- Grillowane karczochy z suszonymi pomidorami
- Caprese z pomidorami, mozzarellą i sosem pesto
- Śledzie na 3 sposoby w (oleju, śmietanie i musztardzie)
- Grillowane warzywa z sosem pesto i redukcją balsamiczną
- Carpaccio z kolorowych buraków z kozim serem i rukolą
- Pasztet z dziczyzny z pistacjami i żurawiną
- Wędzony bakłażan z serem bryndza i salsą pomidorową
- Roladki z wędzonego łososa z kremowym serkiem i rukolą
- Terina z kaczki z pomarańczami i wiśniami
- Polędwiczka wieprzowa z musem chrzanowym
- Mięsa pieczone karkówka, schab, boczek
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i rukolą
- Nóżki w galarecie
- Schab ze śliwką
- Bliny gryczane, wędzony łosoś, kawior
- Tarta z kozim serem, rukolą, oliwkami i pomidorami
- Marynowane owoce morza z chorizo i kolendrą
- Terina z łososa z cytryną i koprem

Salatki

- Panzanella z grzankami
- Grecka z Fetą i oregano
- Pieczone ziemniaki z kiełbasą, boczkiem i koprem
- Cezar, parmezan, grzanki, sos cezar
- Fasolka szparagowa z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Kus kus z chorizo i kolendrą
- Sałata rzymska z serem pleśniowym i pomidorkami
- Brokuły z gotowanym jajkiem i grillowanym kurczakiem
- Z pieczonym łososiem, jajkiem, oliwkami, pomidorkami, musztardowym sosem vinegret
- Rukola z szynką parmeńską, mozzarellą, suszonymi pomidorami i oliwą z oliwek
- Rukola z grillowanym serem haloumi, pomidorkami i oliwkami, kiełbasą, boczkiem i koprem
- Rukola z szynką parmeńską, mozzarellą, suszonymi pomidorami i oliwą z oliwek
- Rukola z grillowanym serem haloumi, pomidorkami i oliwkami
- Rukola z kozim serem, owocami i oliwą z oliwek

Bufet słodki

- Sernik z białej czekolady na kakaowym spodzie
- Tradycyjna szarlotka z cynamonem
- Ciasto marchewkowe
- Amerykańskie czekoladowe brownie
- Włoskie tiramisu nasączone kawą i likierem amaretto
- Krojone owoce

Menu Specjalne

Dania dla wegetarian

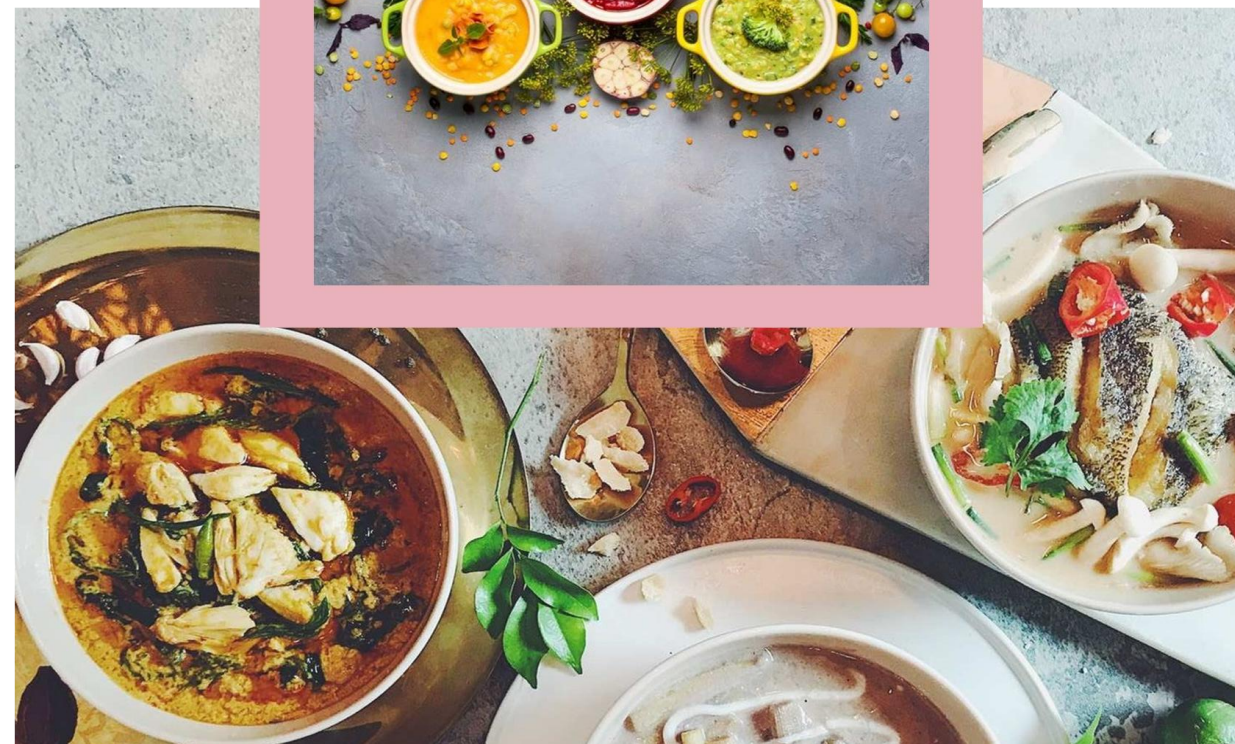
- Szpinakowe kluski palone masło/
orzechy/ rucola/ ser pecorino
- Risotto
borowiki/ parmezan/ rucola/ białe wino
- Tagliatelle
Sos pomidorowo-śmietanowy/oliwki/
parmezan/ rucola

Bezglutenowe

- Ragout warzywne z ziołami
- Krem z białych warzyw
- Barszcz czerwony

Menu dla dzieci

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami
i surówką z marchewki
- Rosół z makaronem



Dodatkowe atrakcje

- | | |
|---|---------------------|
| • Stacja Pasta Bar | 35PLN/os |
| • Stacja stir-fry | 45PLN/os |
| • Stacja z pierogami | 35PLN/os |
| • Stacja z tatarskim | 45PLN/os |
| • Stacja sushi | 45PLN/os |
| • Stół staropolski | 1000PLN/30 os |
| • Stół włoski | 1200PLN/30 os |
| • Stół polskich serów
zagrodowych | 1100PLN/30 os |
| • Grill | od 60PLN/os |
| • Fontanna czekoladowa z dodatkami
(owoce sezonowe, pianki, mini ciasteczka) | |
| dla 30 osób | 600 PLN/3h |
| dla 50 osób | 1000 PLN/3h |
| • Drink bar | wycena indywidualna |



Usługi dodatkowe

- Korkowe za osobę dorosłą 40,00 PLN
- Tort własny - opłata serwisowa 20,00 PLN/os
- Tort tradycyjny z naszej cukierni, smak do wyboru 30,00 PLN/os
- Przedłużenie przyjęcia 1500,00 PLN/h
- Dodatkowy serwis sprzątający (tuby z confetti itp.) 200,00 PLN
- Ślub w plenerze 2500,00 PLN
(udostępnienie miejsca, kompozycja z żywych kwiatów, obrus,
40 krzeseł w białych pokrowcach, stół dla urzędnika, Godło, nagłośnienie)
- Strefa chillout dla Gości na tarasie w części ogrodowej (leżaki, stoliki,
meble ogrodowe) 800,00 PLN

KONTAKT:

bankiety@instalekshotele.pl
tel. +48 575 529 999

eventy@instalekshotele.pl
tel. +48 729 054 444

www.restauracjafarbiarnia.com

Tulip Inn
HOTEL 