

Najpiękniejsze wesele – tylko w Restauracji Florres

*Kameralny hotel z rodzinną atmosferą,
restauracja z wyśmienitym jedzeniem,
dbałość o szczegóły
i wielka pasja do organizacji przyjęć
– to wszystko składa się na
niezapomniane przeżycia
zarówno dla Pary Młodej jak i jej gości weselnych.*

*Zorganizujemy dla Was ten Najważniejszy Dzień
tak, abyście mogli cieszyć się każdą jego chwilą.*





Menu standard



Żupa (1 pozycja do wyboru):

Rosół z makaronem
Krem ziemniaczano-porowy
Krem z pieczonego buraka
Krem pomidorowy

Danie główne:

Mięsa (do wyboru 4 pozycje):
Rolada wołowa z tradycyjnym farszem
Kotlet schabowy
Łódzka drobiowa z warzywami i serem
De volaille tradycyjny
Roladka drobiowa pieczona faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem feta
Pieczeń z karczku
Miruna ze skórą smażona
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe (do wyboru 2 pozycje):

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kluski śląskie
Ziemniaki puree

Dodatki warzywne (do wyboru 3 pozycje):

Surówka z białej kapusty
Buraczki
Surówka z marchewki na słodko
Mix salat zielonych z sosem vinaigrette i pomidorkami
Surówka z kapusty kiszzonej
Mix warzyw gotowanych
Czerwona kapusta zasmażana

Sosy (do wyboru 2 pozycje):

Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Sos koperkowy

Deser (do wyboru 2 pozycje):

Ciasta mieszane
Mini Deserki
Lody z bitą śmietaną i owocami
Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową

Napoje gorące- serwowane w termosach w czasie deseru

Kawa
Herbata
Mleko do kawy
Cytryna do herbaty





Śniadki (do wyboru i pozycji)

*Patera mięs pieczonych
Wybór wędlin polskich
Sery żółte i dojrzewające
Galaretki drobiowe
Rolada szpinakowa z łososiem
Śtedzie a la Flores
Pikle (papryka, ogórek, grzybki marynowane)
Roladki z szynki faszerowane*

Pieczynko jasne i ciemne

Salatki (do wyboru z pozycje):

*Salatka chrupiąca (pekińska, kurczak, ananas, pestki dyni, majonez)
Caprese (mozzarella z pomidorami i bazyliowym pesto)
Salatka gyros (pekińska, kurczak, papryka, ogórek konserwowy, kukurydza, majonez)
Salatka z selera (seler, jajka, szynka, ananas, por, kukurydza, majonez)
Salatka brokułowa (brokuł, kalafior, papryka, kukurydza, por, jajka, majonez)
Salatka szpinakowa (szpinak świeży, mozzarella, pomidory, pestki słonecznika, sos miodowo-musztardowy)
Salatka ziemniaczana (tradycyjna)*

Kolacja I:

*Mięsa (do wyboru z pozycje):
Stek ze schabu z oscypkiem i boczkiem
Szaszłyk drobiowy
Kula drobiowa z pieczarkami i serem
Panierowany fileć z kurczaka*

Dodatki (do wyboru z pozycje):

*Surówka z kapusty pekińskiej
Sałata lodowa z warzywami i sosem miodowo-musztardowym*

*Frytki
Ziemniaki opiekane
Dufinki*

Kolacja II (do wyboru i pozycje):

*Barszcz z krokietem
Bogracz z pieczywem
Bigos staropolski
Mix pierogów gotowanych*





Menu premium



Zupa (i pozycja do wyboru):

Rosół z makaronem
Krem z marchwi pieczonej w miodzie
Francuska zupa cebulowa
Zupa grzybowa z makaronem

Danie główne:

Mięsa (do wyboru z pozycji):

Rolada wołowa z tradycyjnym farszem
Stek ze schabu z boczkim i oseypkim
Łódeczka drobiowa z brokułami i serem
Kaczka pieczona marynowana w cytrusach
De volaille tradycyjny
Roladka drobiowa pieczona faszerowana serem, papryką i ananasem
Filet z kurczaka ze szpinakiem i borowikami
Pieczeń z szynki wieprzowej
Pstrąg z grilla z masłem czosnkowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie porowym

Dodatki skrobiowe (do wyboru z pozycji):

Żemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Żemniaki opiekane
Kluski śląskie
Żemniaki puree

Dodatki warzywne (do wyboru z pozycji):

Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Buraczki
Surówka z marchewki na słodko
Mix salat zielonych z sosem vinaigrette i pomidorkami
Surówka z kapusty kiszzonej
Mix warzyw gotowanych z masłem migdałowym
Czerwona kapusta zasmażana
Biała kapusta zasmażana

Sosy (do wyboru z pozycji):

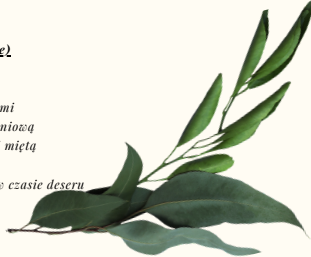
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Sos koperkowy
Sos chrzanowy

Deser (do wyboru z pozycji)

Ciasta mieszane
Mini Deserki
Lody z bitą śmietaną i owocami
Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową
Krem malinowy z bitą śmietaną i miętą

Napoje gorące- serwowane w termosach w czasie deseru

Kawa
Herbata
Mleko do kawy
Cytryna do herbaty



Żakąski (do wyboru 7 pozycji)

Patera mięs pieczonych
Wybór wędlin polskich
Sery żółte i dojrzewające
Galaretki drobiowe
Rolada szpinakowa z łososiem
Śledzie a la Florres
Pikle (papryka, ogórek, grzybki marynowane)
Roladki z szynki faszerowane
Pieczarki faszerowane smażone
Pieczone śliwki w boczku
Tatar wołowy
Paszтет pieczony z żurawiną
Tortille faszerowane szynką, serem, sałatą i papryką

Pieczycwo jasne i ciemne

Salatki (do wyboru z pozycje):

Salatka chrupiąca (pekińska, kurczak, ananas, pestki dyni, majonez)
Caprese (mozzarella z pomidorami i bazyliowym pesto)
Salatka gyros (pekińska, kurczak, papryka, ogórek konserwowy, kukurydza, majonez)
Salatka z selera (seler, jajka, szynka, ananas, por, kukurydza, majonez)
Salatka brokułowa (brokuł, kalafior, papryka, kukurydza, por, jajka, majonez)
Salatka szpinakowa (szpinak świeży, mozzarella, pomidory, pestki słonecznika, sos miodowo-musztardowy)
Salatka ziemniaczana (tradycyjna)
Salatka grecka (mix sałat, pomidor, ogórek, czerwona cebula, oliwki, ser feta, sos vinaigrette)
Salatka makaronowa (makaron, papryka, szynka, ogórek zielony, kukurydza, jajko, majonez)
Salatka włoska (makaron kokardki, szynka, suszone pomidory, szpinak, oliwa, czosnek)
Salatka pieczarkowa (pieczarki, ser żółty, papryka, ogórek kiszony, cebula, natka pietruszki, majonez)
Salatka ryżowa (ryż, kurczak wędzony, papryka, kukurydza, szczypiorek, majonez)

Kolacja I:

Pieczony udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni
Chleb swojski
Żemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
Biała kapusta zasmażana

Kolacja II (do wyboru 1 pozycja):

Barszcz z pasztecikiem
Bogracz z pieczywem
Żurek z jajkiem
Mix pierogów smażonych
Flaki staropolskie



Poprawiny



Żupa (do wyboru i pozycja):

Rosół z makaronem

Żurek z jajkiem

Krem ziemniaczano-porowy

Danie główne:

Mięsa – 1 kawałek do wyboru z menu weselnego

Mięsa z dnia poprzedniego

Dodatki skrobiowe (do wyboru z pozycje):

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie

Ziemniaki puree

Frytki

Dodatki warzywne (do wyboru z pozycje):

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Buraczki

Surówka z marchewki na słodko

Mix sałat zielonych z sosem vinaigrette i pomidorkami

Surówka z kapusty kiszzonej

Czerwona kapusta zasmażana

Sos pieczeniowy

Deser- podawany w formie bufetu

Kawa/herbata w termosach

Ciasto z poprzedniego dnia

Żakąski z poprzedniego dnia podawane są w formie bufetu

Poprawiny w godzinach 12:00-18:00 lub 13:00-19:00





Informacje dodatkowe



Cena menu zawiera:

- Menu ułożone zgodnie z Państwa oczekiwaniami
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz wodą i/lub wódką
- Kieliszek wina musującego na pierwszy toast dla wszystkich gości
- Apartament dla Nowożeńców
- Podstawową dekorację kwiatową stołów
- Pokrowce na krzesłach
- Wynajem sali z obsługą 12 godzin

Alkohol/ Napoje:

- Cena nie uwzględnia alkoholu oraz napojów serwowanych podczas wesela
- Alkohol można dostarczyć we własnym zakresie- obowiązuje opłata "korkowa" w wysokości 5zł/butelkę lub zakupić w naszej restauracji po preferencyjnych cenach
- Piwo i napoje bezalkoholowe mogą być serwowane wyłącznie przez nasz lokal (liczone według zużycia)- na piwo i napoje obowiązuje rabat ustalany przy podpisywaniu umowy

Dzieci:

0- 3 lat- bezpłatnie

4-7 lat- 50% ceny

8-10 lat- 70% ceny

Noclegi:

dla Gości weselnych proponujemy rabat w wysokości 20% od ceny podstawowej.

Umowa:

Podpisanie umowy wiąże się z wpłatą zadatku w wysokości 1000zł.





Cennik:



Menu:

<i>Standard</i>	<i>280zł/os.</i>
<i>poprawiny Standard</i>	<i>60zł/os.</i>
<i>Premium</i>	<i>320zł/os.</i>
<i>poprawiny Premium</i>	<i>80zł/os.</i>

Napoje:

<i>Coca-cola, Fanta, Sprite (1l)</i>	<i>12zł</i>
<i>Soki w dzbankach (1,2L)</i>	<i>15zł</i>

Piwo:

<i>Okocim lane (0,5l)</i>	<i>8zł</i>
---------------------------	------------

