



**PRZYJĘCIE WESELNE  
w Hotelu „Wodnik”**

**Serdecznie zapraszamy Państwa do zorganizowania:**

- **tradycyjnego przyjęcia weselnego w restauracji (do 100 osób)**
- **przyjęcia weselnego w stylu biesiadnym w plenerze (do 200 osób)**

**Do dyspozycji gości oddajemy**

- **salę biesiadną oraz salę taneczną (sale połączone są dużym przejściem)  
oraz taras letni z widokiem na Odrę**
- **teren zielony położony nad Odrą (w przypadku wesel w plenerze)**

**W ramach ceny oferujemy**

- **wino musujące wraz z chlebkiem okolicznościowym na powitanie Pary Młodej,**
- **obiad, deser, zakąski zimne, trzy dania gorące oraz napoje gorące**

**W Państwa zakresie pozostają**

- **napoje zimne, alkohol, ciasto, tort, owoce oraz orkiestra;**
- **istnieje możliwość zorganizowania poprawin - mogą być to tradycyjne poprawiny  
w restauracji bądź grill na tarasie lub w plenerze**

**Posiadamy własną przystań**

- **można przyплынć do nas statkiem lub wypłynąć w krótki rejs w trakcie przyjęcia.**

**Apartament dla Pary Młodej – gratis**

**Koszt przyjęcia - 185 zł za osobę (dzieci do 10 lat - 50% ceny).**

**Koszt poprawin - od 40 zł za osobę.**

**Przy podpisaniu umowy pobieramy zaliczkę w wysokości 10% wartości przyjęcia.**

**Serdecznie zapraszamy**

**Hotel „Wodnik”  
ul. Na Grobli 28 50-421 Wrocław  
Tel. 071 34 29 343  
[wodnik@wodnik-hotel.pl](mailto:wodnik@wodnik-hotel.pl)  
[www.wodnik-hotel.pl](http://www.wodnik-hotel.pl)**

## **Menu**

*Powitanie chlebem i solą oraz szampanem*

### **Obiad**

*Rosół z makaronem 300 g*

*Filet z kurczaka w migdałach 150 g*

*Pieczeń wieprzowa 150 g*

*Cordon bleu 150 g*

*Zraz wołowy klasyczny 150 g*

*Roladki z indyka z pieczarkami 150 g*

*Ziemniaki z wody z koperkiem 200 g*

*Ziemniaki opiekane z oregano 200 g*

*Kluski śląskie 200 g*

*Pieczarki duszone w sosie 50 g*

*Brokuły z migdałami 50 g*

*Marchewka karotka duszona w miodzie 50 g*

*Bukiet surówek 130 g*

### **Deser**

*Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 170 g*

### **Napoje gorące**

*Kawa, herbata b / o*

### **Zakąski zimne**

*Wykwintny półmisek dla Młodej Pary*

*Mięsa pieczone 100 g*

*(schab ze śliwką, galantyna z drobiu, szynka w ziołach)*

*Rolada z kaczki z borówkami 90 g*

*Schab w galarecie 90 g*

*Pasztet mięsny z jajkiem przepiórczym 90 g*

*Rolada z indyka z owocami 90 g*

*Rożek z szynki w auszpiku 90 g*

*Galaretki bankietowe 90 g*

*Łosoś z częstką cytryny 90 g*

*Pstrąg faszerowany 70 g*

*Śledź w oliwie z kaparami 90 g*

*Jajko w sosie tatarskim 90 g*

*Sałatka jarzynowa 100 g*

*Sałatka królewska 100 g*

### **Dodatki**

*Pieczyno mieszane 150 g*

*Pomidor pod pierzynką 50 g*

*Marynaty 30 g*

### **I danie gorące**

*Udka z kurczaka*

*Karczek duszony w piwie z warzywami 100/50 g*

### **II danie gorące**

*Szaszłyk wieprzowy klasyczny 120 g*

*Szaszłyk drobiowy / z papryką i ananasem / 120 g*

### **III danie gorące**

*Barszcz z krokietem 200/100 g*