



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

Oferta weselna Centrum Falenty

Doświadczenie w nowym wydaniu



Przyjęcie weselne to wyjątkowe wydarzenie, które powinno zapaść w pamięci zarówno Państwu Młodym jak również pozostałym uczestnikom spotkania. Warto wybrać miejsce, które zaskoczy, spełni wszystkie oczekiwania jak również będzie profesjonalne, wyjątkowe i niepowtarzalne jak ten dzień dla Młodej Pary. Nasze Centrum posiada bogatą ofertę propozycji menu na tę wyjątkową okazję. Proponujemy organizację przyjęcia bufetowego lub daniami serwowanymi w cenie od 240 PLN do 270 PLN od osoby. Spośród wyszukanych propozycji każdy znajdzie menu, które spełni oczekiwania uczestników spotkania. Każde przyjęcie weselne rozpoczyna się ceremonią powitania Państwa Młodych w lobby hotelowym przy brzmiących dźwiękach Marsza Mendelsoina.

Falenty Biznes i Wypoczynek, al. Hrabska 4b, Raszyn
tel: 22 314 52 00, e-mail: falenty@falenty.com.pl



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

OFERTA WESELNA CENTRUM FALENTY ZAWIERA:

- Powitanie Nowożeńców chlebem i solą,
- Kieliszek wina musującego na powitanie gości,
- Menu weselne,
- *Pakiet napoi bezalkoholowych (woda, wybór soków owocowych kawa i herbata),*
 - *Salę Bankietową z własnym barem i wyjściem na basen,*
 - *Elegancką aranżację stołów z białymi pokrowcami na krzesła,*
 - *Obsługa barmańska,*
 - *Apartament dla Młodej Pary oraz butelką wina musującego i powitalną niespodzianką,*
 - *Śniadanie dla Nowożeńców serwowane do pokoju,*
 - *50% zniżki na 2 pokoje ze śniadaniem dla rodziców Państwa Młodych,*
- *Pokoje dla gości weselnych w specjalnej cenie: 140 i 170 PLN/pok. 1-os i 2-os,*
 - *Możliwość późnego wymeldowania się (do g. 14:00),*
 - *Darmowy parking dla gości,*

A TAKŻE:

- *Kolacja próbna, obejmująca dania serwowane z wybranego menu (50 zł/os.),*
 - *Weekendowy pobyt dla dwojga z kolacją przy świecach w I rocznicę ślubu,*
- *Darmowy wstęp do Salonu Kąpielowego dla gości weselnych dzień po uroczystości,*
 - *Bezpłatne menu dla dzieci do lat 5 oraz 50% zniżki dla dzieci do 10 lat,*
 - *50% zniżki na menu dla obsługi technicznej wesela (fotograf, zespół itp.),*
 - *Możliwość organizacji poprawin z grillowaniem na Hotelowym Patio lub w formie Imprezy Hawajskiej przy basenie,*
 - *Możliwość organizacji pokazu fajerwerków na Patio,*
 - *Możliwość organizacji ceremonii cywilnej na Patio,*
 - *Możliwość modyfikacji dań po konsultacji z Szefem Kuchni*



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

MENU I – 240 PLN/os.

OBIAD SERWOWANY

Rosół z domowymi kluseczkami

lub

Flaki wołowe

Grillowany filet z kurczaka w sosie al'aCalabrese
z mini kopytkami i duetem fasolki szparagowej

PRZYSTAWKI

Śledziowe trio: w oliwie, w śmietanie, po węgiersku

Wybór mięs pieczonych i wędlin: pasztet domowy, karkówka pieczona
w majeranku, schab faszerowany śliwką kalifornijską oraz morelą,
wybór wędlin, rolada z boczku, kabanosy, podane z musem chrzanowym

Salatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorkami
oraz grzankami i parmezanem w winegrezie

Marynowany łosoś z kolorowym pieprzem w miodowo-limonkowym sosie

Carpaccio z kaczki z musem malinowym

Roladka z grillowanej cukinii z serem Philadelphia

Salata lodowa z serem pleśniowym winogronami oraz gruszką

Świeże pieczywo i masło

DANIE SERWOWANE OK 21:00

Medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie kurkowym
podane z maślanym pure ziemniaczanym oraz brokułami z prażonymi migdałami

DANIE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA OK 23:00

Płonący udziec wieprzowy w sosie pieczeniowym
z opiekanymi ziemniakami i z wyborem surówek

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY OK 2:00

Boeuf Stroganow

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY OK 4:00

Barszczyk czerwony z pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami

BUFET DESEROWY

Patery owoców filetowanych

Szarlotka domowa z kruszonką

Sernik krakowski z rodzynkami

Rafaello

Mus czekoladowy z bitą śmietaną i kandyzowaną czereśnią



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

MENU II – 255 PLN/os.

OBIAD SERWOWANY

(Prosimy o wybór 1 pozycji z każdej kategorii)

Rosół z domowym makaronem

lub

Flaczki wołowe

Krem z brokuł z prażonymi płatkami migdałowymi

lub

Krem z pomidorów z łyżką śmietany i nutką świeżej bazylii

Otulony bekonem filet drobiowy nadziewany camembertem, podany z sosem z grzybów leśnych, ziemniakami z koperkiem i sezonowymi warzywami z klarowanym masłem

Udka kaczki podane na jabłkach z gnocchi oraz gotowana kapusta czerwona z rodzynkami

PRZYSTAWKI

Tatar z łososia z oliwką i kaparami

Śledziowe trio: w oliwie, w śmietanie, po węgiersku

Wybór mięs pieczonych i wędlin : pasztet domowy, karkówka pieczona w majeranku, schab faszerowany śliwką kalifornijską oraz morelą, szynka chłopska, salami, kielbasa krakowska sucha, rolada z boczku, kabanosy, podane z musem chrzanowym

Pieczona pierś indyka garniowana owocami

Schab pieczony w ziołach z farszem jajeczno-chrzanowym

Carpaccio z buraka z kozim serem, prażonymi migdałami oraz sosem balsamicznym

Papryczki z kremowo-ziołowym nadzieniem

Tradycyjna sałatka grecka z pomidorów, ogórków, papryki i oliwek z serem feta, doprawiona oregano oraz skropiona oliwą z oliwek

Sałatka Hawajska z kurczakiem

Świeże pieczywo i masło

DANIE SERWOWANE OK 21:00

(proszę o wybór jednego dania)

Filet z łososia na szpinaku w sosie cytrynowym z białym ryżem i gotowanym brokułem

Polędwiczki wieprzowe marynowane w musztardzie francuskiej, podane na grzybach duszonych z ziemniaczanym puree oraz gotowanymi warzywami

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem, podany z pieczonymi talarkami ziemniaczanymi i mini marchewką



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

DANIE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA OK 23:00

*Płonący udziec wieprzowy w sosie pieczeniowym
z opiekаныmi ziemniakami i z wyborem surówek*

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY OK 2:00

(Prosimy o wybór 1 pozycji)

*Wybór pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem
Połędwiczki wołowe w sosie warzywnym, kasza bulgur, pieczarki grillowane*

DANIE SERWOWANE OK 4:00

Żurek z jakiem i kielbasą aromatyzowany borowikiem

BUFET DESEROWY

*Patery owoców krojonych
Szarlotka domowa z kruszonką
Sernik krakowski z rodzynkami
Prażynka owocowa
Pana cotta z musem malinowym*



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

MENU III – 270 PLN/os

OBIAD SERWOWANY

(Prosimy o wybór 1 pozycji z każdej kategorii)

Rosół z makaronem

lub

Flaczki wołowe

Krem z białych warzyw z chipsami z szynki parmeńskiej oraz oliwą truflową

Roladki z indyka faszerowane suszonymi pomidorami i serem gorgonzola
z ziemniakami opiekаныmi i marchewką baby z sezamem

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z kluskami śląskimi oraz sezonowymi
warzywami gotowanymi

Pieczone udko kaczki na jabłkach z sosem malinowym, gnocchi oraz karmelizowanymi buraczkami

PRZYSTAWKI

Tatar z cebulką i ogórkiem kiszonym (serwowany)

Wybór mięs pieczonych i wędlin : pasztet domowy, karkówka pieczona w majeranku, , schab
faszerowany śliwką kalifornijską, szynka chłopska, polędwica sopocka, salami, kielbasa krakowska
sucha, kabanosy, podane z musem chrzanowym i ćwikłą

Galantyna z kaczki w kompozycji marynowanych gruszek, pomarańczy i winogron

Schab po warszawsku z dodatkiem ogrodowego szczypiorku i tartego chrzanu

Łosoś marynowany na rukoli, podany z limonką

Śledź cherry z musem wasabi

Salatka z paluszków krabowych surimi , jajkiem, ogórkiem i koperkiem

Tradycyjna салатка grecka z pomidorów, ogórków, papryki i oliwek z serem feta, doprawiona
oregano oraz skropiona oliwą z oliwek

Salatka z tuńczykiem, anchois i oliwek w dresingu musztardowym

Salatka z chrupiącym bekonem

Carpaccio z buraka z granatem oraz sosem balsamicznym

Świeże pieczywo, masło

DANIA GORĄCE W BUFECIE

(bufet uzupełniany do 1:00)

Żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą

Potrawka z indyka z ananase

Eskałopki wieprzowe w sosie estragonowym



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

WYBÓR PIEROGÓW:

*ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem
Ziemniak opiekane,
Ryż
Bukiet warzyw*

BUFET DESEROWY

*Rafaello
Sernik z brzoskwinią
Wybór owoców filetowanych
Tartoletki z owocami
Tiramisu
Szarlotka domowa z kruszonką
Mus truskawkowy
Pana cotta z musem malinowym*

DODATKOWO PROPONUJEMY

STÓŁ WIEJSKI

*Staropolskie wędliny, kielbasy, salcesony i kaszanki | szynka z nogą
smalec ze skwarkami | chleb jasny i ciemny | ogórki kiszane i małosolne*

1850 PLN

GRILL NA PATIO

*Filet z kurczaka | Łosoś z cytryną | Karkówka | Ziemniak pieczony
Kaszanka z cebulką i jabłkiem | Ogórek małosolny | Pieczywo*

80 PLN/os

FONTANNA CZEKOLADOWA

300 PLN



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

SPECJALNA OFERTA ALKOHOLI

PIWO ŻYWIEC

470 PLN/beczka 30 l.

WINO

Valdibotte

Półwytrawne: Białe | Czerwone

45 PLN/butelka 0,75 l.

WÓDKA

Wyborowa

50 PLN/butelka 0,5 l.

DRINK BAR

Z OBSŁUGĄ BARMANŃSKĄ

Whisky | Rum | Gin | Malibu | Martini | Brandy | Campari | Likiery

48 PLN/o.s

NAPOJE GAZOWNE

Coca-cola , Sprite, Fanta

11-10 zł

Jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol opłata korkowa wynosi 20 PLN/os.



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

DANIA KUCHNI WEGETARIAŃSKIEJ DO WYBORU

Zupa Wegetariańska

*Delikatny krem z zielonej cukinii, podany z grzankami ziołowo-czosnkowymi
Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim, faszerowanym kapustą i grzybami*

Dania gorące Wegetariańskie

*Grillowany filet z łososia marynowany w trawie cytrynowej
i pomarańczu z dodatkiem soi, podany z makaronem ryżowym w sosie orientalnym*

*Grillowany bakłażan z cukinią zapieczony z Mozzarellą na sosie
ziołowo-pomidorowym, podany z ryżem gotowanym z warzywami*

*Makaron ze szpinakiem, serem lazur, szpinakiem, suszonymi pomidorami
i pestkami słonecznika*

POPRAWINOWE GRILLOWANIE – 140 PLN/os

GORĄCY KOCIOŁEK

Żurek na wędzonce z jajkiem

DANIA Z GRILLA

Pstrąg z masłem koperkowym i pomidorkiem

Szaszłyk z kurczaka z warzywami

Kaszanka faszerowana jabłkiem i cebulką

Karkówka

Warzywa grillowane:

bakłażan, cukinia, papryka

SALATKI

Ziemniaczana z bekonem

Wiosenna ze świeżych warzyw z sosem jogurtowym



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

DODATKI

Wybór świeżego pieczywa

Ogórek małosolny

Musztarda, ketchup

Sos tysiąca wysp, sos chrzanowy

Smalec ze skwareczkami

DESER

Wybór ciast

Owoce sezonowe

SOKI

Woda z cytrynką

Kawa i herbata



FALENTY

BIZNES I WYPOCZYNEK

OPEN BAR

– ZESTAW I 50 PLN/OS.

ALKOHOLE

Piwo z beczki

Domowe wino białe i czerwone

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe

Napoje gazowane

Woda mineralna

OPEN BAR

– ZESTAW II 70 PLN/OS.

ALKOHOLE

Piwo z beczki

Domowe wino białe i czerwone

Polska wódka

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe

Napoje gazowane

Woda mineralna

OPEN BAR

– ZESTAW III 90 PLN/OS.

ALKOHOLE

Piwo z beczki

Domowe wino białe i czerwone

Polska wódka

Whisky

Gin

Campari

Martini

Malibu

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe

Napoje gazowane

Woda mineralna

*Proponujemy Państwu korzystanie z Open baru przez 4 godziny,
bez żadnych ograniczeń ilościowych. Istnieje możliwość przedłużenia open baru o kolejne
2 godziny – koszt to 20 PLN netto/osoba.*

Do podanych cen menu należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23%.