

# OFERTA WESELNA 2023



**HOTEL•RESTAURACJA•SALA BANKIETOWA**

Kleszewo 43 06-100 Pułtusk

e-mail [biuro@milordhotel.pl](mailto:biuro@milordhotel.pl)

Znajdziesz nas na: [www.milordhotel.pl](http://www.milordhotel.pl) [www.facebook.com/milordhotel.hotelmilord](https://www.facebook.com/milordhotel.hotelmilord)

tel. 23 692-06-05 / 606-910-194

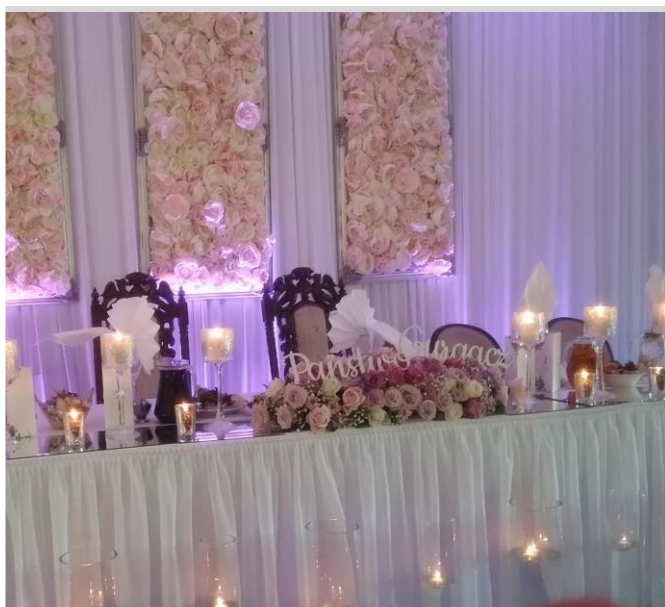
*„Pomożemy sprawić, aby ten specjalny dzień w Waszym życiu był jeszcze wspanialszy dzięki nam.”*

Wnętrza w stylu angielskim, sielskie otoczenie i Wenecja Mazowska.

Zapraszamy Państwa do hotelu Milord w Pułtusk, gdzie w bliskim sąsiedztwie natury znajdziecie upragniony spokój i wypoczniecie jak nigdzie indziej.

Nasz hotel znajduje się na Mazowszu, w dolinie rzeki Pełty, zaledwie 65km od Warszawy.

Niesamowity klimat sprawia jednak, że wydaje się to zupełnie odległe miejsce.



Jeżeli szukają Państwo miejsca, w którym można zorganizować niezapomniane przyjęcie weselne, zachęcamy do skorzystania z oferty naszego hotelu.

Od wielu lat pomagamy przyszłym małżonkom zorganizować przyjęcie weselne, o którym jego goście będą mówić latami. Można by rzec, że organizacja wesel to nasz chleb powszedni. Dbamy o każdy szczegół, ponieważ doskonale rozumiemy, jak ważny jest to dzień dla młodej pary.

Nasza przestronna sala bankietowa pomieści nawet 300 osób. Gwarantujemy możliwość dekoracji sali w dowolnie wybranym przez przyszłych małżonków stylu. Oprawa organizowanych przez nas wesel jest elegancka, co podkreśla hotelowe wnętrza.

Hotel Milord mieści się w Pułtusk, do którego jest doskonały dojazd z Warszawy i innych sąsiadujących miejscowości.

# **\*\*\*PAKIET I ZAWIERA\*\*\***

**\*\*\*\*\***

## **- 6 DAŃ GORĄCYCH**

- 2 zupy do wyboru
- danie główne serwowane
- 3 dania gorące podawane na półmiskach
- danie gorące na wzmocnienie serwowane

## **- 10 ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

### **- BUFET SŁODKI**

- 5 rodzajów ciast własnego wypieku

### **- BUFET OWOCOWY**

- owoce filetowane wyeksponowane na lustrach

### **- BUFET KAWOWY**

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty – wybór herbat Lipton
- cytryna do herbaty i mleko do kawy

**-SOKI, WODA N/G I NAPOJE GAZOWANE( COLA,  
FANTA, SPRITE)**

**\*\*\*\*\***

# \*\*\* PAKIET I \*\*\*

## Dania główne

### **Zupy (2 do wyboru) :**

1. Rosół z makaronem domowym
2. Borowikowa z łazankami|
3. Flaki wołowe
4. Krem ( pomidorowy z zielonym tortellini, brokułowy, pieczarkowy )
5. Rosół z kołdunami

danía, dodatki,  
surówki między  
zestawami można  
wymieniać

### **Dania główne ( serwowane) :**

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki z wody, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
2. Kieszonka ze schabu z szynką i serem, ziemniaki opiekane, bukiet surówek z marchewki i kapusty pekińskiej
3. Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym, talarki ziemniaczane, kapusta zasmażana
4. Karkówka w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraczki zasmażane
5. Policzki wołowe w sosie własnym, ziemniaki puree, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty

### **Dania gorące I (serwowane, bądź na półmiskach z dwóch dań gorących) :**

1. Kotlet de Volaille z serem, ziemniaki z wody, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
2. Filet z łososia w sosie szafranowym, ziemniaki z wody, warzywa gotowane na parze
3. Udko z kaczki w żurawinie, beza ziemniaczana, buraczki zasmażane
4. Grillowana pierś z kurczaka zapiekana serem z suszonymi pomidorami w sosie paprykowym, talarki ziemniaczane, surówka pekińska
5. Pieczeń wieprzowa w borowikach, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

### **Dania gorące II (serwowane, bądź na półmiskach z dwóch dań gorących) :**

1. Szynka płonąca podawana przez szefa kuchni na środku Sali tworząc dodatkową atrakcję wieczoru dla gości weselnych, podawana z kasza gryczaną, kopytkami obsmażanymi i kapustą zasmażaną
2. Żeberka duszone w piwie w sosie miodowym lub bbq, ziemniaki opiekane, buraczki zasmażane
3. Boeuf Strogonoff z ciepłymi bułeczkami
4. Udko z kurczaka na ostro, talarki ziemniaczane, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
5. Pierś kurczaka faszerowana soczewicą, ziemniaki z wody, surówka z kapusty pekińskiej

### **Dania gorące III (serwowane, bądź na półmiskach z dwóch dań gorących) :**

1. Zawijas ze schabu ze szpinakiem, łódeczki ziemniaczane, surówka z marchewki
2. Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki zasmażane, surówka z kwaszonej kapusty
3. Roladka drobiowa ze szpinakiem, ziemniaki z wody, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
4. Karkówka w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
5. Pierś kurczaka faszerowana pieczarkami, talarki ziemniaczane, surówka z kwaszonej kapusty

### **Dania gorące na wzmocnienie :**

1. Żurek z jajkiem i kielbasą
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem/ uszkami
3. Cebulowa z grzankami|
4. Kwaśnica z żeberkiem

## Menu dziecięce

1. Filet z kurczaka z surówką
2. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
3. Naleśniki z nutellą



## Przekąski zimne ( 10 do wyboru )

1. Talerz mięs pieczonych
2. Wybór pasztetów
3. Schab po warszawsku
4. Schab pieczony z morelą lub ze śliwką
5. Tymbaliki drobiowe i/lub wieprzowe
6. Melon w szynce parmeńskiej
7. Kurczak nadziewany szpinakiem
8. Roladki drobiowe
9. Gyros z kurczaka
10. Indyk w maładze
11. Deska serów
12. Tatar wołowy
13. Śledź w oleju
14. Różyczki z łososia
15. Ryba po grecku
16. Szczupak faszerowany
17. Ryba w galarecie
18. Jajko przepiórcze z kawiolem
19. Jajka faszerowane pastami
20. Mozzarella z pomidorami
21. Sałatka hawajska
22. Sałatka grecka
23. Sałatka z paluszkami krabowymi
24. Sałatka jarzynowa tradycyjna
25. Sałatka brokułowa
26. Sałatka z kurczaka na świeżych liściach szpinaku
27. Sałatka z wędzonym karczakiem
28. Sałatka włoska z salami, grzankami i suszonymi pomidorami
29. Ryba marynowana w zalewie octowej



### Bufet słodki

5 rodzajów ciast do wyboru :

1. Szarlotka
2. Sernik
3. Duet serowo-makowy
4. Biskopt z owocami i galaretką
5. Toffi
6. Rolada z kremem
7. Babeczki owocowe
8. Piernik przekładany
9. Leśny mech
10. Malinowa chmurka
11. Metrowiec

### Bufet owocowy

owoce filetowane wyeksponowane na półmiskach:

- Arbuz
- Melon
- Winogrona
- Nektarynki
- Pomarańcze
- Grejpfruty
- Kiwi
- Ananas
- Mandarynki

### Napoje:

Kwa/herbata

Soki i woda podawane w dzbankach

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

### Cena zestawu 225 zł od osoby

Dzieci do lat 3 gratis, od 3 do 10 50% ceny ( główne danie podawane po pół porcji)

# **\*\*\*PAKIET II ZAWIERA\*\*\***

\*\*\*\*\*

## **- 6 DAŃ GORĄCYCH**

- 2 zupy do wyboru
- danie główne serwowane
- 3 dania gorące podawane na półmiskach
- danie gorące na wzmocnienie serwowane

## **- 10 ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

## **- TORT**

## **- BUFET SŁODKI**

- 5 rodzajów ciast własnego wypieku
- mix cukierków

## **- BUFET OWOCOWY**

- owoce filetowane wyeksponowane na lustrach

## **- BUFET KAWOWY**

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty – wybór herbat Lipton
- cytryna do herbaty i mleko do kawy

**-SOKI, WODA N/G I NAPOJE GAZOWANE( COLA,  
FANTA, SPRITE)**

\*\*\*\*\*

## \*\*\* PAKIET II \*\*\*

### Dania główne

#### **Zupy (2 do wyboru) :**

1. Rosół z makaronem domowym
2. Borowikowa z łazankami|
3. Flaki wołowe
4. Krem ( pomidorowy z zielonym tortellini, brokułowy, pieczarkowy )
5. Rosół z kołdunami

danía, dodatki,  
surówki między  
zestawami można  
wymieniać

#### **Dania główne ( serwowane) :**

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki z wody, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
2. Kieszonka ze schabu z szynką i serem, ziemniaki opiekane, bukiet surówek z marchewki i kapusty pekińskiej
3. Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym, talarki ziemniaczane, kapusta zasmażana
4. Karkówka w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraczki zasmażane
5. Policzki wołowe w sosie własnym, ziemniaki puree, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty

#### **Dania gorące I (serwowane, bądź na półmiskach z dwóch dań gorących) :**

1. Kotlet de Volaille z serem, ziemniaki z wody, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
2. Filet z łososia w sosie szafranowym, ziemniaki z wody, warzywa gotowane na parze
3. Udko z kaczki w żurawinie, beza ziemniaczana, buraczki zasmażane
4. Grillowana pierś z kurczaka zapiekana serem z suszonymi pomidorami w sosie paprykowym, talarki ziemniaczane, surówka pekińska
5. Pieczeń wieprzowa w borowikach, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

#### **Dania gorące II (serwowane, bądź na półmiskach z dwóch dań gorących) :**

1. Szynka płonąca podawana przez szefa kuchni na środku Sali tworząc dodatkową atrakcję wieczoru dla gości weselnych, podawana z kasza gryczaną, kopytkami obsmażanymi i kapustą zasmażaną
2. Żeberka duszone w piwie w sosie miodowym lub bbq, ziemniaki opiekane, buraczki zasmażane
3. Boeuf Strogonoff z ciepłymi bułeczkami
4. Udko z kurczaka na ostro, talarki ziemniaczane, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
5. Pierś kurczaka faszerowana soczewicą, ziemniaki z wody, surówka z kapusty pekińskiej

#### **Dania gorące III (serwowane, bądź na półmiskach z dwóch dań gorących) :**

1. Zawijas ze schabu ze szpinakiem, łódeczki ziemniaczane, surówka z marchewki
2. Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki zasmażane, surówka z kwaszonej kapusty
3. Roladka drobiowa ze szpinakiem, ziemniaki z wody, bukiet surówek z białej i czerwonej kapusty
4. Karkówka w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
5. Pierś kurczaka faszerowana pieczarkami, talarki ziemniaczane, surówka z kwaszonej kapusty

#### **Dania gorące na wzmocnienie :**

1. Żurek z jajkiem i kielbasą
2. Barszcz czerwony z pasztecikiem/ uszkami
3. Cebulowa z grzankami|
4. Kwaśnica z żeberkiem

### Menu dziecięce

1. Filet z kurczaka z surówką
2. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
3. Naleśniki z nutellą



## **Przekąski zimne ( 10 do wyboru )**

1. Talerz mięs pieczonych|
2. Wybór pasztetów
3. Schab po warszawsku
4. Schab pieczony z morelą lub ze śliwką
5. Tymbaliki drobiowe i/lub wieprzowe
6. Melon w szynce parmeńskiej
7. Kurczak nadziewany szpinakiem
8. Roladki drobiowe
9. Gyros z kurczaka
10. Indyk w maładze
11. Deska serów
12. Tatar wołowy
13. Śledź w oleju
14. Różyczki z łososia
15. Ryba po grecku
16. Szczupak faszerowany
17. Ryba w galarecie
18. Jajko przepiórcze z kawiolem
19. Jajka faszerowane pastami
20. Mozzarella z pomidorami
21. Sałatka hawajska
22. Sałatka grecka
23. Sałatka z paluszkami krabowymi
24. Sałatka jarzynowa tradycyjna
25. Sałatka brokułowa
26. Sałatka z kurczaka na świeżych liściach szpinaku
27. Sałatka z wędzonym karczakiem
28. Sałatka włoska z salami, grzankami i suszonymi pomidorami
29. Ryba marynowana w zalewie octowej



### **Bufet słodki**

Cukierki mix

5 rodzajów ciast do wyboru :

1. Szarlotka
2. Sernik
3. Duet serowo-makowy
4. Biskopt z owocami i galaretką
5. Toffi
6. Rolada z kremem
7. Babeczki owocowe
8. Piernik przekładany
9. Leśny mech
10. Malinowa chmurka
11. Metrowiec

### **Bufet owocowy**

owoce filetowane wyeksponowane na półmiskach:

- Arbuz
- Melon
- Winogrona
- Nektarynki
- Pomarańcze
- Grejpfruty
- Kiwi
- Ananas
- Mandarynki

### **Napoje:**

Kwa/herbata

Soki i woda podawane w dzbankach

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

### **Tort**

## **Cena zestawu 235zł od osoby**

Dzieci do lat 3 gratis, od 3 do 10 50% ceny ( główne danie podawane po pół porcji)



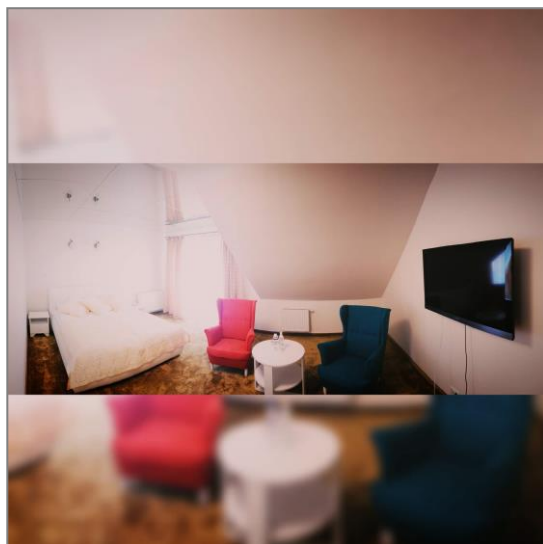
## **\*\*\*W CENIE KAŻDEGO PAKIETU ZAPEWNIAMY GRATIS\*\*\***

- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Toast lampką szampana
- Możliwość wyboru stołów ( okrągłe lub prostokątne )
- Oświetlenie stołu prezydialnego światłami LED
- Sejf w apartamencie – do dyspozycji Młodej Pary
- Profesjonalną obsługę
- Istnieje możliwość zamiany surówek, dodatków lub sosów z innych zestawów
- Możliwość zdjęć w plenerze
- Czerwony dywan przed wejściem do sali
- Latem ogródek kawiarniany do dyspozycji gości
- Specjalne ceny noclegu dla zaproszonych gości
- Duży parking
- Dostosowanie menu dla wegetarian i osób z dietą bezglutenową
- Udostępnienie rzutnika i ekranu
- Udostępnienie sztalugi i tablicy do umieszczenia listy gości
- Cooler-y z lodem w stołach
- Roznoszenie alkoholu przez kelnerów
- Wyznaczone miejsce na zabawę dla animatorów



## **\*\*\*DLA NOWOŻEŃCÓW I RODZICÓW\*\*\***

- Apartament małżeński z jacuzzi na noc poślubną
- 2 pokoje dla rodziców (powyżej 100 os. uczestniczących w weselu)
- 5% rabatu na organizację przyjęcia z okazji chrzcina pierwszego dziecka
- Zaproszenie na romantyczną kolację dla 2 osób



## **\*\*\*ZA DODATKOWĄ OPLATĄ\*\*\***

- Stół wiejski do 150os - 1600 zł, powyżej 150 osób 1800zł

- ✓ noga udziec
- ✓ tradycyjne kiełbasy
- ✓ kabanosy
- ✓ salceson
- ✓ kaszanka
- ✓ smalec
- ✓ szynka
- ✓ baleron
- ✓ boczek
- ✓ schab
- ✓ musztarda
- ✓ chrzan
- ✓ ogórki kiszane
- ✓ pieczywo



- Bufet rybny ( ryby wędzone – dziesięć rodzajów, szczupak na postumencie, terriny i pasztety rybne ) - 1500 zł
- Gotowanie na żywo tzw. live cooking - cena do ustalenia indywidualnego
- Barman przygotowujący drinki - 1250 zł do 150 os. / 1550 zł powyżej 150 os.( dwóch barmanów)
- Fontanna czekoladowa - 600 zł
- Pokaz sztucznych ogni - 2500 zł
- Pokrowce na krzesła - 6 zł/szt.
- Dodatkowe oświetlenie LED ( gwarancja super efektu ) - 1000 zł
- Transport autokarowy - ustalenia indywidualne
- Wynajęcie samochodu Mercedes E220 - 800 zł
- Lampiony LED – 500 zł
- Fontanna iskier przy fontannie podczas serwowania tortu – 400 zł

## **\*\*\*POPRAWINY\*\*\***

- Zupa: rosół /żurek/kwaśnica na żeberkach do wyboru
- Tradycyjny kotlet schabowy / udko pieczone z kurczaka z ziemniakami i kapustą – serwowany przez kelnerów
- Przystawki i sałatki pozostałe z przyjęcia weselnego
- Nagłośnienie
- Ciasta i owoce
- Kawa/herbata
- Napoje zimne i gorące



**Cena zestawu** 70 zł od osoby

Dzieci do lat 3 gratis, od 3 do 10 50% ceny( główne danie podawane po pół porcji)

## **\*\*\*HOTEL\*\*\***

- Dla naszych gości mamy komfortowe pokoje z łazienką i Tv
- Dla gości hotelowych śniadanie jest wliczone w cenę
- Po zabawie weselnej zapraszamy na odpoczynek w hotelu

**Cena noclegu ze śniadaniem** 75zł od osoby

Śniadanie serwowane w formie bufetu:

- Jajecznica
- Parówki
- Twarożek
- Wybór serów
- Wybór wędlin
- Płatki śniadaniowe
- Świeże warzywa ( pomidor, ogórek, papryka)
- Smalec własnego wyrobu
- Dżem / nutella / miód
- Jajka na twardo
- Wędliny własnego wyrobu
- Pieczywo / masło
- Kawa / herbata



## **\*\*\*REZERWACJA I INFORMACJE\*\*\***

- Salę weselną można oglądać codziennie
- Przy podpisaniu umowy zapłata zadatku 2000 zł
- W przypadku jakichkolwiek pytań informacje pod numerem tel. 23 692 06 05 / 606 910 194 lub mailowo : [biuro@milordhotel.pl](mailto:biuro@milordhotel.pl)
- Zapraszamy na naszą stronę internetową : [www.milordhotel.pl](http://www.milordhotel.pl) zakładka wesela

