

OFERTA WESELNA 2023



HOTEL•RESTAURACJA•SALA BANKIETOWA

Kleszewo 43 06-100 Pułtusk

e-mail biuro@milordhotel.pl

Znajdziesz nas na: www.milordhotel.pl www.facebook.com/milordhotel.hotelmilord

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

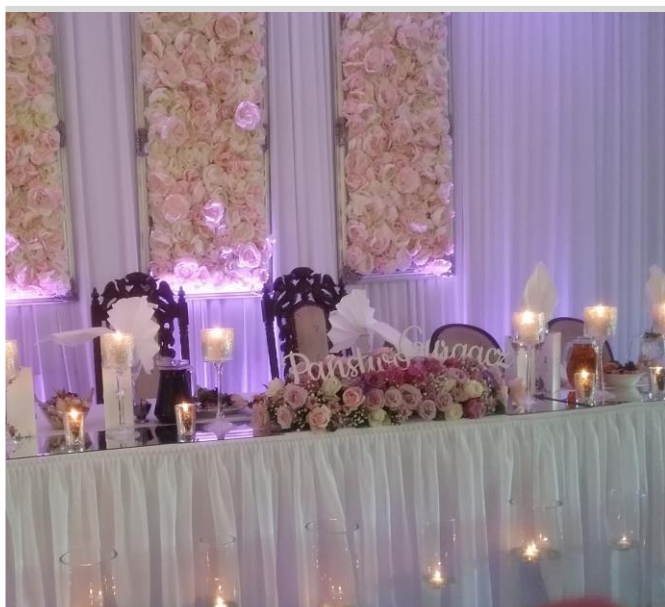
„Pomożemy sprawić, aby ten specjalny dzień w Waszym życiu był jeszcze wspanialszy dzięki nam.”

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 Stroganoff 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 255 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 Stroganoff 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 270 zł od osoby

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

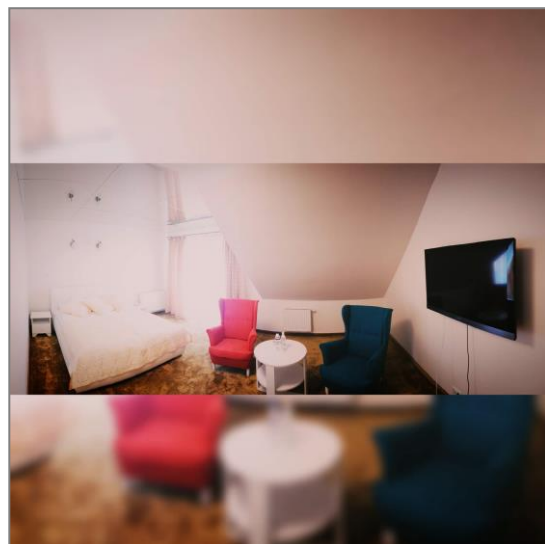
*****W CENIE KAŻDEGO PAKIETU ZAPEWNIAMY GRATIS *****

- 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 OPŁATĄ*****

- 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, terryny 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 ogní - 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 75 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 pokój 1 os 130
pokój 2 osobowy i więcej j>80zł od osoby
Śniadanie serwowane w formie bufetu:

- Jajecznicza
- 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
- Zapraszamy na naszą stronę internetową : www.milordhotel.pl zakładka wesela

