



OFERTA WESELNA 2020



HOTEL•RESTAURACJA•SALA BANKIETOWA

Kleszewo 43 06-100 Pultusk

e-mail biuro@milordhotel.pl

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

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

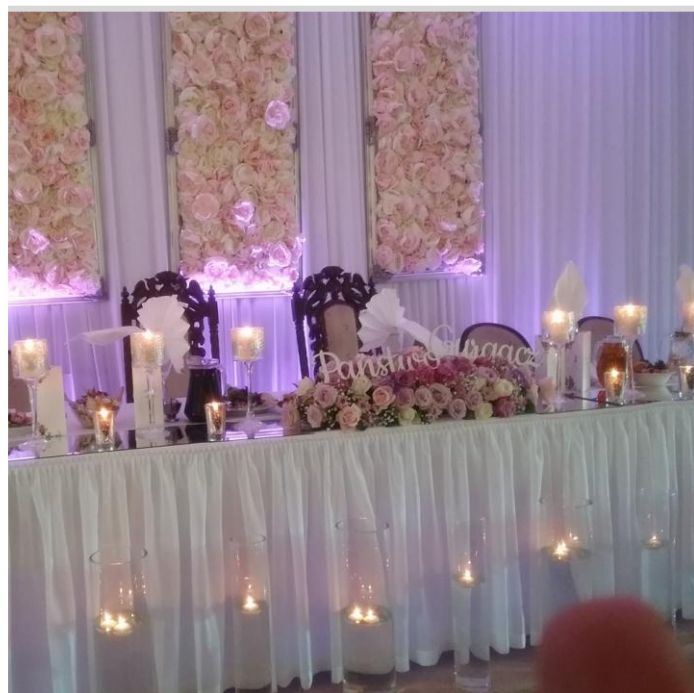
„Pomożemy sprawić, aby ten specjalny dzień w Waszym życiu był jeszcze wspanialszy dzięki nam.”

Wnętrza w stylu angielskim, sielskie otoczenie i Wenecja Mazowska.

Zapraszamy Państwa do hotelu Milord w Pułtusku, 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 Pułtusku, do którego jest doskonały dojazd z Warszawy i innych sąsiadujących miejscowości.

PROPOZYCJA MENU

OPCJA I

Dania główne serwowane przez kelnerów

1. Rosół z makaronem domowym
2. Grillowana pierś z kurczaka w sosie szpinakowym, ziemniaki puree, bukiet surówek
3. Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, ziemniaki opiekane, bukiet warzyw
4. Żeberka duszone w piwie w sosie miodowym, rozetki ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej
5. Barszcz czerwony z pasztecikiem/ uszkami

Przekąski zimne

1. Talerz mięs pieczonych i wędlin
2. Wybór paszтетów
3. Tymbaliki drobiowe
4. Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
5. Śledź w oleju
6. Sałatka z paluszkami krabowymi
7. Sałatka jarzynowa tradycyjna
8. Rolada drobiowa
9. Caprese

Bufet słodki:

5 rodzajów ciast
Owoce filetowane

Napoje:

Kawa/herbata
Soki i woda podawane w dzbankach

Menu dziecięce

Filet z kurczaka z surówką
Nuggetsy z frytkami i ketchupem

Cena zestawu 195zł od osoby

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



OPCJA II

Dania główne serwowane przez kelnerów

1. Rosół z makaronem domowym
2. Krem z białych warzyw z grzankami
3. Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym, ziemniaki puree, kalafior romanesco
4. Udko z kaczki w żurawinie, kuleczki ziemniaczane, kapusta modra
5. Żeberka pieczone, ziemniaki opiekane, buraczki zasmażane
6. Żurek z jajkiem i kielbasą

Przekąski zimne

1. Talerz mięs pieczonych i wędlin
2. Tatar wołowy
3. Schab po warszawsku
4. Sałatka jarzynowa tradycyjna
5. Rolada drobiowa
6. Tymbaliki drobiowe
7. Caprese
8. Schab po warszawsku
9. Sałatka grecka



Bufet słodki

5 rodzajów ciast
Owoce filetowane
Cukierki mix

Napoje

Kawa/herbata
Soki i woda podawane w dzbankach
Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Menu dziecięce

Filet z kurczaka z surówką
Nuggetsy z frytkami i ketchupem

Cena zestawu 210zł od osoby

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

OPCJA III

Dania główne serwowane przez kelnerów

1. Rosół z makaronem domowym
2. Flaki
3. Udko z kaczki w żurawinie, łódeczki ziemniaczane, buraczki zasmażane
4. Karkówka w sosie grzybowym, ziemniaki z wody, bukiet surówek
5. Szynka płonąca podawana przez szefa kuchni
6. Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne

1. Talerz mięs pieczonych i wędlin
2. Tatar wołowy
3. Schab po warszawsku
4. Różyczki z łososia
5. Śledź w oleju
6. Sałatka grecka
7. Caprese
8. Schab pieczony z morelą lub ze śliwką
9. Sałatka brokułowa



Bufet słodki

5 rodzajów ciast
Owoce filetowane
Cukierki mix

Napoje

Kawa/herbata
Soki i woda podawane w dzbankach
Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Menu dziecięce

Filet z kurczaka z surówką
Nuggetsy z frytkami i ketchupem

Cena zestawu 210zł od osoby

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

OPCJA IV

Dania główne serwowane przez kelnerów

1. Rosół z makaronem domowym
2. Borowikowa z łazankami
3. Filet z łososia w sosie cytrynowym, puree ziemniaczane, bukiet warzyw
4. Karczek w sosie pieczeniowym, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
5. Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, kopytka obsmażane, bukiet surówek
6. Boeuf Strogonoff z ciepłymi bułeczkami
7. Kwaśnica z wkładką

Przekąski zimne

1. Talerz mięs pieczonych i wędlin
2. Tatar wołowy
3. Schab po warszawsku
4. Sałatka grecka
5. Caprese
6. Sałatka jarzynowa tradycyjna
7. Jajka faszerowane pastami
8. Ryba po grecku
9. Deska serów
10. Różyczki z łososia

Bufet słodki

5 rodzajów ciast
Owoce filetowane
Cukierki mix

Napoje

Kawa/herbata
Soki i woda podawane
w Dzbankach
Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Menu dziecięce

Filet z kurczaka z surówką
Nuggetsy z frytkami i ketchupem

Cena zestawu 225zł od osoby

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



W CENIE KAŻDEGO PAKIETU ZAPEWNIAMY

- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Toast lampką szampana
- Możliwość wyboru stołów (okrągłe lub prostokątne)
- 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

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 chrzcin pierwszego dziecka
- Zaproszenie na romantyczną kolację dla 2 osób



ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

- Stół wiejski do 150os - 1300 zł, powyżej 150 osób 1500zł

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



- Bufet rybny (ryby wędzone, szczupak na postumencie, terriny i pasztety rybne) - 1500 zł
- Gotowanie na żywo tzw. live cooking - cena do ustalenia indywidualnego
- Barman przygotowujący drinki - 1100 zł do 150 os. / 1400 zł powyżej 150 os.
- 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 2017r -1000 zł

POPRAWINY

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



Cena zestawu 60zł 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 65zł od osoby



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

