

WYJĄTKOWE WESELA W HOTELU MILORD



Kleszewo 43
06-100 Pułtusk

tel. 23 692 06 05, 606 910 194

Oferta weselna 2026-2027



HOTEL MI LORD

Hotel Milord to idealne miejsce na organizację wymarzonego wesela. Zapraszamy do celebrowania najważniejszych chwil życia w naszym hotelu – tu każda uroczystość weselna staje się absolutnie wyjątkowym wspomnieniem. Stylowe wnętrza w angielskim klimacie, piękna duża **sala bankietowa mieszcząca do 300 osób**, profesjonalna obsługa oraz autorska kuchnia sprawią, że ten dzień będzie prawdziwie magiczny.

Nasz hotel to klimatyczny obiekt położony w malowniczej dolinie rzeki Pełty, **tylko 65 km od Warszawy i zaledwie 3 km od Pułtusa**, zwanego Wenecją Mazowsza. Do naszego hotelu równie dobry dojazd jest także z pobliskich miejscowości: Maków Mazowiecki (16km), Różan (28km), Serock (29km), Ciechanów (44km).

Nasz hotel dysponuje 48 komfortowo urządzonymi pokojami, w których możemy zapewnić **nocleg około 150 osobom**.

CO NAS WYRÓŻNIA?

- doświadczenie - spełniamy marzenia o wyjątkowych weselach od 2009 roku
- własna duża baza noclegowa (nawet do 150 osób)
- szef kuchni, który dba aby każda potrawa nie tylko dobrze smakowała, ale także była ucztą dla oczu
- modułowa sala bankietowa mogąca pomieścić nawet do 300 osób
- gwarancja niezmienności ceny przy podpisanej umowie
- dbałość o szczegóły i indywidualne podejście do każdego Klienta
- możliwość organizacji poprawin



PAKIETY WESELNE

Pakiety weselne przygotowywane zostały przez nas z dbałością o każdy szczegół w taki sposób aby mogły spełnić wszystkie oczekiwania nawet tych najbardziej wymagających Klientów.

PORÓWNANIE PAKIETÓW

01. PAKIET SZAMPAŃSKI

5 DAŃ GORĄCYCH

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

9 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 smakowych
- cytryna do herbaty i mleko do kawy

SOKI, WODA N/G I NAPOJE GAZOWANE

CENA 289 ZŁ/OSOBE

02. PAKIET RUBINOWY

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
- 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

CENA 319 ZŁ/OSOBE

*Dzieci do lat 3 gratis, od 3 do 10 lat 50% ceny (główne danie podawane po pół porcji)
Przy podpisaniu umowy wymagana zapłata zadatku 6000 zł*

*Jeśli masz pytania skontaktuj się z nami
tel. 606 910 194 lub e-mail: biuro@milordhotel.pl*



PAKIET PREZENTOWY

Aby ten dzień był jeszcze bardziej wyjątkowy przygotowaliśmy dla Państwa **specjalny pakiet prezentowy od Hotelu Milord**. W ramach ceny każdego pakietu **zapewniamy gratis**:

- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Toast lampką szampana (dostarczany przez Państwa Młodych)
- Możliwość wyboru stołów - okrągłe (do 150 osób) lub prostokątne
- Oświetlenie stołu przydzielonego światłami LED
- Sejf w apartamencie – do dyspozycji Młodej Pary
- Profesjonalną obsługę
- 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

Dodatkowo dla Nowożeńców i Rodziców zapewniamy:

- 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

*Jeśli masz pytania skontaktuj się z nami
tel. 606 910 194 lub e-mail: biuro@milordhotel.pl*

PAKIET SZAMPAŃSKI

SZCZEGÓŁY PAKIETU

CENA 289 ZŁ/OSOBE

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

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 (dopłata 15 zł/os)
3. Udko z kaczki w żurawinie, beza ziemniaczana, buraczki zasmażane (dopłata 15 zł/os)
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 (dopłata 400 zł - live cooking)
2. Żeberka duszone w piwie w sosie miodowym lub bbq, ziemniaki opiekane, buraczki zasmażane
3. Karkówka w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
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 na wzmocnienie

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

PAKIET SZAMPAŃSKI

SZCZEGÓŁY PAKIETU

CENA 289 ZŁ/OSOBE

Menu dziecięce

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

Przekąski zimne (9 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 maladze
11. Deska serów
12. Tatar wołowy
13. Śledź w oleju
14. Róźyczki z łososia
15. Ryba po grecku
16. Szczupak faszerowany
17. Ryba w galarecie
18. Jajko przepiórcze z kawiozem
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 kurczakiem
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

1. Arbuz
2. Melon
3. Winogrona
4. Nektarynki
5. Pomarańcze
6. Grejpfruty
7. Kiwi
8. Ananas
9. Mandarynki

Napoje

1. Kawa/herbata
2. Soki i woda podawane w dzbankach
3. Napoje gazowane (cola, sprite)

PAKIET RUBINOWY

SZCZEGÓŁY PAKIETU

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

CENA 319 ZŁ/OSOBE

Dania głównie (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 (dopłata 400 zł - live cooking)
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, surówki 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, łódyczki ziemniaczane, surówka z marchewki
2. Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki zasmażane, surówka z kwaszonej kapusty
3. Roladka drobiowa ze szpinakiem, ziemniaki z wody, surówki 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

PAKIET RUBINOWY

SZCZEGÓŁY PAKIETU

CENA 319 ZŁ/OSOBE

Dania gorące na wzmocnienie

1. Żurek z jajkiem i kiebasą
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 maladze
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 kawiozem
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 kurczakiem
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

1. Arbuz
2. Melon
3. Winogrona
4. Nektarynki
5. Pomarańcze
6. Grejpfruty
7. Kiwi
8. Ananas
9. Mandarynki

Napoje

1. Kawa/herbata
2. Soki i woda podawane w dzbankach
3. Napoje gazowane (cola, sprite)

USŁUGI DODATKOWE

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

STÓŁ WIEJSKI

CENA - do 150 osób - 2400 zł, powyżej 150 osób 2900 zł

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

TORT

CENA - Wycena indywidualna w zależności od ilości osób na przyjęciu

BARMAN PRZYGOTOWUJĄCY DRINKI

CENA - 1700 zł do 150 osób, powyżej 150 osób 2000 zł

POKROWCE NA KRZESŁA

CENA - 8 zł/szt.

TRANSPORT AUTOKAROWY

CENA - do ustalenia indywidualnie

FONTANNA ISKIER PRZY FONTANNIE PODCZAS SERWOWANIA TORTU

CENA – 600 zł

DODATKOWE OŚWIETLENIE LED (GWARANCJA SUPER EFEKTU)

CENA - gratis



PAKIET POPRAWINY

CENA 110 ZŁ / OSOBE

ZUPA

do wyboru

1. Rosół
2. Żurek
3. Kwaśnica na żeberkach

DANIE GŁÓWNE

serwowane przez kelnerów

1. Tradycyjny kotlet schabowy
2. Udko pieczone z kurczaka z ziemniakami i kapustą

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

pozostałe z przyjęcia weselnego

CIASTA I OWOCE

NAPOJE

1. Kawa
2. Herbata
3. Napoje zimne

NAGŁOŚNIENIE

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

*Jeśli masz pytania skontaktuj się z nami
tel. 606 910 194 lub e-mail: biuro@milordhotel.pl*



NOCLEG W HOTELU

CENA OD 120 ZŁ/OSOBE

POKOJE

Po zabawie weselnej zapraszamy na odpoczynek w hotelu. Dysponujemy 48 przytulnymi i komfortowymi pokojami, zaprojektowanymi w delikatnym stylu angielskim, który ociepla wnętrze i tworzy idealne warunki do relaksu i odpoczynku. Pokoje wyposażone są w komfortowe łóżka, przestronne łazienki, TV oraz bezpłatne Wi-Fi. Dzięki szerokiemu wyborowi typów pokoi, dostosowujemy się do Państwa indywidualnych potrzeb. Dla gości hotelowych śniadanie jest wliczone w cenę.

CENA NOCLEGU ZE ŚNIADANIEM

pokój 1 osobowy 150 zł

pokój 2 osobowy i więcej > 120 zł 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

Pieczyno / masło

Kawa / herbata

*Jeśli masz pytania skontaktuj się z nami
tel. 606 910 194 lub e-mail: biuro@milordhotel.pl*

REZERWACJE I INFORMACJE

Salę weselną można oglądać codziennie.
Zapraszamy do kontaktu telefonicznego
lub mailowego.

biuro@milordhotel.pl

www.milordhotel.pl/wesela

tel. 23 692 06 05, 606 910 194