Wesela i przyjęcia ślubne

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW





Niezwykłe wnętrza Hotelu Monopol to doskonały wybór na organizację przyjęcia weselnego lub ceremonii zaślubin. Wybierając nasz hotel możecie być Państwo pewni, iż profesjonalizm i doświadczenie naszego zespołu zaspokoją Państwa oczekiwania. Zadbamy o to, by czuli się Państwo wyjątkowo nie tylko w dniu ślubu, ale i podczas całego okresu jego przygotowań.
W ramach organizacji przyjęć oddajemy do Państwa dyspozycji ekskluzywną powierzchnię restauracji Monopol.
Wyjątkowy wystrój wnętrz i indywidualnie przygotowane na te okazje menu sprawia, że te szczególne dla Państwa chwile na długo pozostaną w pamięci wszystkich gości.

SALE BANKIETOWE

RESTAURACJA MONOPOL
ustawienie przy okrągłych stołach do 100 osób
Możliwość połączenia restauracji z przylegającą do niej Salą Klubową.

SALA KLUBOWA
Ustawienie przy okrągłych stołach do 60 osób

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW



MENU
Menu przygotowywane jest indywidualnie, zgodnie z preferencjami naszych gości.
Menu weselne skład się z serwowanego 4 daniowego obiadu oraz dań w bufecie.

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW I ZAKWATEROWANIE DLA GOŚCI
W prezencie od hotelu, Nowożeńcy otrzymują nocleg w jednym z apartamentów w dniu wesela*.
Centrum Wellnes dostępne jest bezpłatnie dla wszystkich gości hotelowych.
Uczestnicy wesela otrzymują preferencyjne stawki na noclegi w pokojach.

USŁUGI DODATKOWE
Nasz personel dołoży wszelkich starań, by spełnić Państwa wszystkie oczekiwania.
Oferujemy naszą pomoc w organizacji usług dodatkowych, jak fotograf, sesje ślubne
(z przyjemnością udostępnimy na ten cel wnętrza Hotelu Monopol), florysta, fryzjer,
zespoły muzyczne i wiele innych.

* Oferta dotyczy wesela min. 60 osób

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW

MENU



OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

Menu w cenie 350 zł brutto / osoba

PRZYSTAWKA (wybór jednej propozycji)

Caprese a la Monopol
Burrata z tartą pomidorową i bakłażanem
Sałatka z kolorowych buraków z serem kozim i pistacjami
Łosoś marynowany w kolendrze podany z kwaśną śmietaną i blinami
Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem
Mus z foie gras i wątróbek drobiowych z chutney morelowym
Grillowane szparagi z szynka parmeńską i sosem holenderskim (sezon – maj/ czerwiec)
Cielęcina z sosem tuńczykowym i kaparami
Tatar z łososia z zielonym ogórkiem i rzodkiewką
Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
Tatar z jelenia, buraki marynowane, pachnotka, cebulka (sezon – jesień / zima)

DANIE PIERWSZE (wybór jednej propozycji)

Consomme z kaczki z domowym makaronem
Rosół z perliczki z domowym makaronem
Rosół z perliczki z kołdunami z wołowiną
Gaspacho z bazyliową oliwą
Krem z buraka z botwinką
Krem grzybowy z oliwą truflową i parmezanem (sezon – jesień/ zima)
Krem z dyni z olejem z pestek (sezon – jesień / zima)
Krem z pieczonych pomidorów z bazylią
Krem z zielonego groszku z ricottą i szynką parmeńską
Krem ziemniaczano-porowy z wędzonym halibutem
Ravioli z dynią i masłem szałwiowym (sezon – jesień / zima)
Pierożki z gruszką, gorgonzolą i szpinakiem

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW

MENU



OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

DANIE GŁÓWNE (wybór jednej propozycji)

Filet z perliczki z szałwią, fondantem ziemniaczanym i cukinią
Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i sosem holenderskim
Dorsz atlantycki z risotto cytrynowym, parmezanem i sałatką z fenkuła
Okoń morski z zielonymi warzywami, makaronem gorgonelli i sosem pistou
Smażony sandacz z czarną soczewicą, szparagami i sosem sauthern
Kotlet cielęcy z puree ziemniaczanym, szpinakiem i karmelizowaną cebulą perłową *
Polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym, puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
Policzek wołowy z puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
Udko z kaczki confit z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
Befsztyk Chateaubriand z ziemniakiem fondant, foie gras i plastrem z trufli *
Gicz jagnięca z risotto szafranowym
Risotto z zielonymi szparagami i truflą (sezon – maj/ czerwiec)

DESER (wybór jednej propozycji)

Panna Cotta z sosem malinowym
Tarta z kremem waniliowym i sezonowymi owocami
Tarta cytrynowa z opalaną bezą
Sernik z białej czekolady i coulis owoce leśne
Czekoladowe geatou z galaretką wiśniową i bakaliami
Pavlova z kremem waniliowym i sezonowymi owocami
Paris Brest z kremem pralinowym i czarną porzeczką
Tort – dowolny smak

* cena menu wzrasta o 40 zł brutto / osoba

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW



BUFET

OPCJA 1 – 240 zł / osoba

dania zimne – 6 dań + pieczywo, masło
sałatki – 4 dania,
dania ciepłe – 3 dania,
dodatki ciepłe – 2 danie,
desery – 3 dania

OPCJA 2 – 270 zł / osoba

dania zimne – 7 dań + pieczywo, masło
sałatki – 4 dania
dania ciepłe – 4 dania
dodatki ciepłe – 2 dania
desery – 4 dania

DANIA ZIMNE

Schab pieczony z rozmarynem
Schab pieczony ze śliwką
Pieczony boczek z wędzonymi śliwkami
Galaretka wieprzowa
Pasztet wieprzowy
Pasztet wieprzowo-kaczy z pistacjami
Rostbef z musztardą francuską
Ozór wołowy z remuladą z selera i roszponką
Pieczona szynka w miodzie
Wołowina z serem ricotta i orzechami
Cielęcina z sosem tuńczykowym
Śledzie w śmietanie
Śledzie w oleju lnianym
Wędzony łosoś z kwaśną śmietaną
Tarta serowa ze szpinakiem
Tarta z porem i boczkiem
Wybór polskich wędlin
Warzywa marynowane

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW



BUFET

SAŁATKI

Mix sałat z pomidorami i ogórkiem
Mix sałat z pomidorkami cherry, kurczakiem i octem balsamicznym
Mix sałat z łososiem i kaparami
Mix sałat z pomidorkami cherry, ogórkiem i owczym serem
Sałatka Cezar z krewetkami, parmezanem i grzankami
Sałata Cezar z bekonem, grzankami, parmezanem i szczypiorkiem
Sałatka z kuskusem, ośmiornicą i miętą
Sałatka Grecka z fetą, pomidorami, papryką, oliwkami i bazylią
Sałatka Caprese (pomidory, mozzarella, bazylia, oliwa)
Sałatka z selerem korzennym, roszponką i orzechami laskowymi
Sałatka z wędzonym łososiem, roszponką, kaparami i oliwkami

DANIA GŁÓWNE

Czerwony barszcz z krokietem z kapustą i grzybami
Żurek z białą kiełbasą
Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
Szaszłyki z kurczaka w mleku kokosowym (2 sztuki/ osoba)
Golonka glazurowana ciemnym piwem
Beef Strogonow
Żeberka na zasmażanej kapuście z boczkiem
Pieczona szynka wieprzowa z żurawiną
Udziec jagnięcy z rozmarynem
Łosoś pieczony z szalotkami
Dorsz z sosem ziołowym
Indyk w sosie pesto
Uda z kaczki confit z jabłkami i majerankiem
Krewetki w curry
Pierogi z mięsem wieprzowym
Pierogi ruskie
Gołąbki
Kurczak w carry

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW



BUFET

DODATKI CIEPŁE

Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki
Gnocchi ziemniaczane
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kasza gryczana z tymiankiem
Ryż z warzywami
Czerwona Kapusta z jeżynami
Kapusta zasmażana
Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Sezonowe warzywa z klarowanym masłem
Glazurowana marchew z estragonem

DESERY

Szarlotka z waniliowym chantilly
Sernik klasyczny
Ciasto serowe na miodowym spodzie
Brownie z orzechami
Ciasto bananowo-czekoladowe
Tarta cytrynowa
Tarta czekoladowo-karmelowa
Panna cotta z sosem malinowym
Tiramisu
Owoce sezonowe
Gruszki w syropie
Trio czekoladowe
Ciasto marchewkowe z orzechami i mascarpone



NAPOJE

OPCJA 1 – 50 zł / osoba
Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

OPCJA 2 – 60 zł / osoba
Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe,
napoje gazowane (Coca-Cola, Sprite, Kinley Tonic)

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW

TORTY WESELNE

250 zł brutto / kg. Proponowana porcja tortu na osobę – 125 g.



CZEKOLADA / KAWA / WHISKY
biszkopt czekoladowy / chrupka czekoladowa
mus czekolada-whisky / mus kawowy

CZEKOLADA / WIŚNIA
biszkopt czekoladowy / chrupka czekoladowa / galaretka wiśniowa
krem czekoladowy / mus śmietankowy

CZEKOLADOWE TRIO
biszkopt czekoladowy / mus ganduja / mus ciemna czekolada
mus mleczna czekolada / chrupka z ciemnej czekolady

DELICJA KAWOWA
biszkopt orzech laskowy / chrupka pralinowa / galaretka kawowa
krem waniliowy / mus kawowy

TRUSKAWKA / WANILIA / BIAŁA CZEKOLADA
biszkopt waniliowy / mus truskawkowy / galaretka truskawkowa
chrupka z białej czekolady / mus z białej czekolady

MALINA / WANILIA / BIAŁA CZEKOLADA
biszkopt waniliowy / mus malinowy / galaretka malinowa
chrupka z białej czekolady / mus z białej czekolady

PISTACJA / MALINA / WANILIA
biszkopt pistacja / krem pistacjowy / galaretka malinowa
chrupka pistacjowa / mus waniliowy

LIMONKA / MARAKUJA
biszkopt biały / mus limonka z białą czekoladą / krem marakuja

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW

HOTEL MONOPOL

ul. H. Modrzejewskiej 2, 50-071 Wrocław,
tel: +48 71 77 23 777
monopol.wroclaw@hotel.com.pl,
www.monopolwroclaw.hotel.com.pl
www.likusrestauracje.pl
BOOK ONLINE: www.hotel.com.pl

W celu uzyskania dodatkowych informacji,
prosimy o kontakt:

Małgorzata Gryczyńska – Manager Konferencji
event@hotel.com.pl
+48 71 77 23 772

Michał Jagoda – F&B Manager
email: ristorante.wroclaw@hotel.com.pl
+48 71 77 23 780
+48 600 909 566



HOTELE & RESTAURACJE

HOTEL MONOPOL
WROCŁAW