

Wesela i przyjęcia ślubne

HOTEL MONOPOŁ
WROCLAW





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



MENU

Menu przygotowywane jest indywidualnie, zgodnie z preferencjami naszych gości. Menu weselne składa 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 dąży wszelkimi staraniami, 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

MENU



OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

Menu w cenie 300 zł brutto / osoba

PRZYSTAWKA (wybór jednej propozycji)

Caprese a la Monopol

Burrata z tartą pomidorową i bakłażanem

Salatka 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 szynką 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)

Pierozki z gruszką, gorgonzolą i szpinakiem

MENU



OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

DANIE GŁÓWNE (wybór jednej propozycji)

Filet z perliczki z szatwą, 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
Befszyk Chateaubriand z ziemniakiem fondant, foie gras i plastrem z truflii *
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



BUFET

OPCJA 1 – 220 zł / osoba
dania zimne – 6 dań + pieczywo, masło
sałatki – 4 dania,
dania ciepłe – 3 dania,
dodatki ciepłe – 2 danie,
desery – 3 dania

OPCJA 2 – 250 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
Galarełka wieprzowa
Paszтет wieprzowy
Paszтет wieprzowo-kaczy z pistacjami
Rostbef z musztardą francuską
Ozór wołowy z remuladą z selera i roszonką
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



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, bazylią, 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



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

TORTY WESELNE

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

CZEKOLADA / KAWA / WHISKY

biskopt czekoladowy / chrupka czekoladowa
mus czekolada-whisky / mus kawowy

CZEKOLADA / WIŚNIA

biskopt czekoladowy / chrupka czekoladowa / galaretki wiśniowa
krem czekoladowy / mus śmietankowy

CZEKOLADOWE TRIO

biskopt czekoladowy / mus ganduja / mus ciemna czekolada
mus mleczna czekolada / chrupka z ciemnej czekolady

DELICJA KAWOWA

biskopt orzech laskowy / chrupka pralinowa / galaretki kawowa
krem waniliowy / mus kawowy

TRUSKAWKA / WANILIA / BIAŁA CZEKOLADA

biskopt waniliowy / mus truskawkowy / galaretki truskawkowa
chrupka z białej czekolady / mus z białej czekolady

MALINA / WANILIA / BIAŁA CZEKOLADA

biskopt waniliowy / mus malinowy / galaretki malinowa
chrupka z białej czekolady / mus z białej czekolady

PISTACJA / MALINA / WANILIA

biskopt pistacja / krem pistacjowy / galaretki malinowa
chrupka pistacjowa / mus waniliowy

LIMONKA / MARAKUJA

biskopt biały / mus limonka z białą czekoladą / krem marakuja



ALKOHOL

OPCJA 1:

Open bar (do 12 godzin trwania) – 190 zł brutto / osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya

OPCJA 2:

Open bar (do 12 godzin trwania) – 235 zł brutto / osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater

OPCJA 3:

Open bar (do 12 godzin trwania) – 265 zł brutto / osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater
Whisky Chivas 12YO

ALKOHOL



OPCJA 4:

Rozliczenie zgodnie z konsumpcją.

Ceny przykładowych alkoholi:

WINA

Wino musujące Prosecco – 120 zł brutto / butelka

Szampan Billecart Salmon, Brut Réserve – 300 zł brutto / butelka

Szampan G.H. Mumm, Cordon Rouge, Brut – 320 zł brutto / butelka

Szampan, Perrier-Jouët, Grand Brut – 400 zł brutto / butelka

Wino białe – 140 zł brutto / butelka

Wino czerwone - 140 zł brutto / butelka

WÓDKA

Ostoya – 160 zł brutto / butelka 0,7 l

Wyborowa Exquisite – 280 zł brutto / butelka 0,7 l

Belvedere – 300 zł brutto / butelka 0,7 l

GIN

Beefeater London Dry Gin – 190 zł brutto / butelka 0,7 l

Bombay Sapphire – 220 zł brutto / butelka 0,7 l

Hendrick's – 320 zł brutto / butelka 0,7 l

RUM

Havana Club 3 Años – 190 zł brutto / butelka 0,7 l

Havana Club 7 Años – 240 zł brutto / butelka 0,7 l

Dictador 12 YO – 390 zł brutto / butelka 0,7 l

TEQUILA

Olmeca Altos Plata – 320 zł brutto / butelka 0,7 l

WHISKY

Jameson – 220 zł brutto / butelka 0,7 l

Jack Daniel's – 240 zł brutto / butelka 0,7 l

Chivas Regal 12YO – 260 zł brutto / butelka 0,7 l

Four Roses – 340 zł brutto / butelka 0,7 l

Glenlivet 15YO – 400 zł brutto / butelka 0,7 l

Ardbeg 10YO – 450 zł brutto / butelka 0,7 l

COGNAC

Martell VS – 330 zł brutto / butelka 0,7 l

Martell VSOP – 490 zł brutto / butelka 0,7 l

Martell XO – 1100 zł brutto / butelka 0,7 l

PIWO

Piwo butelkowe Grolsch – 20 zł brutto / butelka 0,33 l

Piwo butelkowe regionalne (Browar Stu Mostów) – 30 zł brutto / butelka 0,5 l

Piwo bezalkoholowe – 25 zł brutto / butelka 0,5 l

ALKOHOL



KOKTAJLE (3 do wyboru) cena 50 zł brutto / koktajl – rozliczenie zgodnie z konsumpcją

WHISKY SOUR – Chivas 12YO, sok z cytryny, cukier, białko jajka opcjonalnie

MOJITO – Havana 3*, mięta, cukier, limonka, woda gazowana

TOM COLLINS – Beefeater, cytryna, cukier, woda gazowana

APEROL SPRITZ – Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana

HONEYMOON – Olmeca Blanco, Cointreau, miód, cytryna, woda różana

PALOMA – Olmeca Altos Reposado, grejpfrut, limonka, cukier, woda gazowana

BRAMBLE – Beefeater, likier z czarnej porzeczki, cytryna, cukier

MANHATTAN – Whisky, Słodki wermut, bitters

NEGRONI – Beefeater, słodki wermut, campari

ESPRESSO MARTINI ROYALE – Martel VS, Cointreau, Kahlua, espresso

MOSCOW MULE – Wyborowa, cytryna, piwo imbirowe

KENTUCKY MULE – Burbon, cytryna, piwo imbirowe

KIR ROYALE – Likier z czarnej porzeczki, prosecco

Hotel wyraża zgodę na przyniesienie własnego alkoholu (jeden rodzaj)
w butelkach nie większych niż 0,75 l – opłata serwisowa 60 zł za każdą otwartą butelkę.



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 (pepsi, 7up, Schweppes)

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

