



*Przyjście*  
**WESELNE**



TURÓWKA HOTEL & SPA  
WIELIÓZKA

# Ogólne warunki

## REZERWACJI I ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO



W Restauracji Convivia w Turówka Hotel & SPA\*\*\*\* możemy zorganizować przyjęcie weselne do 260 osób.

W celu dokonania rezerwacji wstępnej prosimy o kontakt mailowy, podanie daty przyjęcia i ilości osób.

Rezerwacja na dany termin jest gwarantowana z chwilą podpisania umowy, wpłatą zaliczki w wysokości 30% planowanego kosztu przyjęcia (koszt zależy od liczby gości, wybranego pakietu i zamówionych usług dodatkowych).

Podpisana umowa jest dowodem potwierdzającym rezerwację terminu wesela. Do 14 dni przed datą przyjęcia należy wpłacić pozostałą kwotę, tj. 70% planowanego kosztu przyjęcia.

Wybrane menu weselne należy potwierdzić do 14 dni przed terminem wesela.

Ilość osób biorących udział w przyjęciu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem wesela.

Dzieci do 3 lat bezpłatnie.

Dzieci w wieku od 3 do 10 roku życia 50% stawki.

Wszystkie ceny podane w poniższej ofercie, mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.



# Oferta cenowa

Aby zapewnić Państwu możliwość wyboru przygotowaliśmy  
trzy propozycje cenowe:

**250 zł, 290 zł i 370 zł od osoby**

## **PROPOZYCJE ZAWIERAJĄ**

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.  
Powitanie lampką wina musującego wszystkich Gości.

## **OBIAD WESELNY**

Przystawka, zupa, danie główne, deser – zgodnie z oferowanym menu.

## **BUFET PO OBIEDZIE**

Dania zimne – mięsa pieczone, wędliny, sery, sałatki, pieczywo.

## **DANIA PODAWANE NA GORĄCO**

Dwa dania gorące – serwowane.

## **OWOCE I MUSY**

## **NAPOJE**

Kawa, herbata, soki, woda i napoje gazowane (nie dotyczy oferty **250 zł**)  
podawane bez ograniczeń.

## **TORT I ALKOHOLE: WINO, WÓDKA, PIWO WLICZONE W CENĘ PRZYJĘCIA**

(dotyczy oferty **370 zł** od osoby).

## **DLA MŁODEJ PARY OFERUJEMY**

Profesjonalne doradztwo w zakresie organizacji przyjęcia.

Apartament na noc poślubną gratis.

Dzieci do 3 lat bezpłatnie.

Bezpłatny, monitorowany parking.

Usługi SPA dla Pary Młodej, ze specjalnymi zniżkami.

Bezpłatną degustację dań obiadowych po podpisaniu umowy  
we wcześniej ustalonym terminie (dla 2 osób).



## DODATKOWO PŁATNE

### GRILL

W cenie **50-100 zł** od osoby.

### TORT WESELNY

W cenie od **18 zł** od osoby.

### SŁODKI STÓŁ

Pakiety w cenie od **40 zł** od osoby.

### FONTANNA CZEKOLADOWA

W cenie **1000 zł**.

### ZAKWATEROWANIE DLA GOŚCI WESELNYCH

Rezerwacja do 30 pokoi – od **330 zł** za pokój (2 osobowy, cena ze śniadaniem).  
Rezerwacja powyżej 30 pokoi – od **300 zł** za pokój (2 osobowy, cena ze śniadaniem).  
Udzielamy rabatu na noclegi w przypadku wesel organizowanych po sezonie  
(listopad – marzec z wyłączeniem grudnia).



## ALKOHOLE

### OPCJA I

Indywidualny dobór alkoholi  
z zaproponowanej karty w atrakcyjnych cenach  
z ustalonym wcześniej limitem zakupowym.

### OPCJA II

Możliwość dostarczenia własnego alkoholu.  
W tym przypadku doliczamy opłatę serwisową w wysokości  
od **25 zł** / butelka 0,5 l.

# MENU I

**250 ZŁ** / osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz  
lampką wina musującego wszystkich Gości.

## PRZYSTAWKI

(do wyboru 1 danie)

Marynowana cukinia w oregano  
z chutney paprykowym

Tatar ze śledzia na grzance

Terrina z pomidorów z bryndzą owczą

## ZUPY

(do wyboru 1 danie)

Krem z pieczonego selera z nutą Martini

Rosół z makaronem

Krem z buraczków z musem chrzanowym

## DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 1 danie)

Szpadki wieprzowe w sosie z polskich śliwek  
(rożek puree, surówka z selera z orzechami)

Grillowany filet z kurczaka z sosem holenderskim  
(dufinki, sałatka porowa)

Schab w sosie miodowo-musztardowym  
(zapiekanka gratin, czerwona kapusta duszona  
w miodzie i winie)

## DESERY

(do wyboru 1 danie)

Lody z owocami

Szarlotka z sosem angielskim

Mus czekoladowy z sosem malinowym

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE**

Kompozycja mięs pieczonych, kiełbasa wiejska,  
kiełbasa lisiecka, pasztet francuski, łosoś wędzony,  
kompozycja śledziowa

#### **DESKI SERÓW**

#### **SAŁATKI**

Sałatka Turówka, sałatka jarzynowa,  
sałatka z kaszą pęczak, soczewicą i grzybami mun

**SOS CHRZANOWY, SOS TATARSKI,  
SOS CUMBERLAND, SOS ANDALUZYJSKI**

#### **PIECZYWO**

#### **OWOCE & MUSY**

Mus śmietankowy z owocami sezonowymi

Mus z białej czekolady

Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą

Panna cotta

Tiramisu

Crème brûlée

Owoce sezonowe





### **I DODATKOWE DANIA GORĄCE**

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Eskalopki z indyka z sosem z gorczycy, księżycy ziemniaczane, sałatka z pomidorów i dymki

Szaszłyk z indyka, ryż z warzywami

Stek z karczku marynowany w ziołach, ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem, kompozycja sałat

### **II DODATKOWE DANIA GORĄCE**

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Zupa gulaszowa

Żur z białą kiełbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

### **NAPOJE**

(podawane bez ograniczeń do godz. 5:00 rano) **35 ZŁ**/osobę

Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane





# MENU II

**290 ZŁ** / osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz  
lampką wina musującego wszystkich Gości.

## PRZYSTAWKI

(do wyboru 1 danie)

Łosoś marynowany w imbirze z sosem  
jabłkowo-musztardowym  
Bukiet sałat z szynką parmeńską i melonem  
Sałatka z grillowanym kurczakiem i świeżym granatem

## ZUPY

(do wyboru 1 danie)

Cappuccino z karczochów  
Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni  
Zupa z borowików z łązankami

## DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 1 danie)

Pieczona pierś z indyka w sosie rozmarynowym  
(strudel ziemniaczany, brokuły z czosnkiem  
i parmezanem)  
Połędwiczka wieprzowa zawijana w boczku  
(ziemniaki pieczone z rozmarynem, marchew  
w miodzie z dodatkiem imbiru)  
Grillowany rostbef z sosem sojowym  
(puree ziemniaczane, warzywa w tempurze)

## DESERY

(do wyboru 1 danie)

Mus z białej czekolady z dipem malinowym  
oraz cynamonową nutą  
Sorbet cytrynowy zdobiony gałązką mięty  
Torcik „Grand Marnier”

### **PRZEKĄSKI ZIMNE**

(podawane w formie stołu szwedzkiego, do wyboru 4 przekąski)

Kompozycja mięs pieczonych, szynka z kością wędzona,  
kiełbasa wiejska, kiełbasa lisiecka, pasztet z kaczki, kaczka  
pieczona w pomarańczach, boczek rolowany z ziołami,  
gęś faszerowana jabłkiem

### **RYBY**

(do wyboru 2 przekąski)

Łosoś zawijany ze szpinakiem, łosoś wędzony, ryby  
faszerowane, kompozycje śledziowe

### **SAŁATKI**

(do wyboru 3 sałatki)

Sałatka Turówka, sałatka jarzynowa, sałatka z wędzonego  
kurczaka, sałatka z kaszą pęczak, soczewicą i grzybami  
mun, sałatka grecka, pomidorki faszerowane

### **SOS CHRZANOWY, SOS TATARSKI, SOS CUMBERLAND**

### **DESKI SERÓW**

### **PIECZYWO**

### **OWOCE & MUSY**

Mus śmietankowy z owocami sezonowymi

Mus z białej czekolady

Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą

Panna cotta

Tiramisu

Crème brûlée

Owoce sezonowe

### **I DODATKOWE DANIE GORĄCE**

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Pierś z kurczaka z serem brie z grillowanymi  
pomidorkami, ziemniaki opiekane

Schab z kostką po cygańsku z kaszą pęczak i sałatką  
z białej rzepy

Polędwiczka wieprzowa w boczku, ziemniaki pieczone,  
fasolka szparagowa

### **II DODATKOWE DANIE GORĄCE**

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Boeuf Strogonow z chrupiącym pieczywem

Galicyjski żur z białą kiełbasą i kurkami

Staropolska kwaśnica na kurkach

### **NAPOJE**

(podawane bez ograniczeń do godz. 5:00 rano)

Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane





# MENU III

**370 ZŁ** / osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz  
lampką wina musującego wszystkich Gości.

## PRZYSTAWKI

(do wyboru 1 danie)

Sałatka z kaczką confit, rukolą i gruszką  
Pasztet z króliczych wątróbek na pieprzowej grzance  
Roladka kremowa z łososia na czarnym chlebie

## ZUPY

(do wyboru 1 danie)

Bulion królewski z lubczykiem i kluseczkami  
Krem z kurek z jajkiem przepiórczym  
Krem szparagowy z awokado

## DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 1 danie)

Rolada z polędwiczki wieprzowej w aromacie grzybów  
leśnych i parmezanu (gruszka ryżowa, bukiet sałat)  
Pieczone udko z kaczki (zapiekanka gratin, duszona  
czerwona kapusta)  
Polędwica wołowa w szynce parmeńskiej (ziemniaczane  
puree, grzyby shimeji)

## DESERY

(do wyboru 1 danie)

Ciasto z gorzkiej czekolady na chrupiącym spodzie  
z galaretką malinową  
Tort Turówka  
Mus z serka mascarpone z konfiturą truskawkową

### **PRZEKĄSKI ZIMNE**

(podawane w formie stołu szwedzkiego, do wyboru 4 przekąski)

Kompozycja mięs pieczonych, szynka z kością wędzona  
kielbasa wiejska, kielbasa lisiecka, pasztet z kaczki, kaczka  
pieczona w pomarańczach, boczek rolowany z ziołami,  
gęś faszerowana jabłkiem

### **RYBY**

(do wyboru 3 przekąski)

Łosoś zawijany ze szpinakiem, łosoś wędzony, ryby  
faszerowane, kompozycje śledziowe

### **SAŁATKI**

(do wyboru 4 sałatki)

Sałatka Turówka, sałatka jarzynowa, sałatka z wędzonego  
kurczaka, sałatka z kaszą pęczak, soczewicą i grzybami  
mun, sałatka grecka, pomidorki faszerowane

**SOS CHRZANOWY, SOS Tatarski,  
SOS CUMBERLAND, SOS ANDALUZYJSKI**

### **DESKI SERÓW**

### **PIECZYWO**

### **OWOCE & MUSY**

Mus śmietankowy z owocami sezonowymi

Mus z białej czekolady

Mus z gorzkiej czekolady z pomarańczą

Panna cotta

Tiramisu

Crème brûlée

Owoce sezonowe



### **TORT WESELNY**

(do wyboru 1 smak)

Owocowy

Oreo

Marchewkowy

Czekoladowy

Orzechowy

Chałwowy

Truskawkowy / Malinowy

Nugat

### **I DODATKOWE DANIE GORĄCE**

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Pierś z perliczki z grillowanymi pomidorkami

i zapiekanymi brokułami

Pieczona szynka w miodzie z gnocchi i gołąbkami

z czerwonej kapusty

Udziec wołowy marynowany w czerwonym winie,

kopytka, sałatka z marynowanych buraków

### **II DODATKOWE DANIE GORĄCE**

(do wyboru 1 danie, podawane w trakcie przyjęcia weselnego)

Boeuf Strogonow z chrupiącym pieczywem

Galicyjski żur z białą kiełbasą i kurkami

Staropolska kwaśnica na kurkach

Barszcz czerwony z krokietem

### **NAPOJE**

(podawane bez ograniczeń do godz. 5:00 rano)

Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane

### **ALKOHOLE**

(podawane bez ograniczeń, do godz. 5:00 rano)

Wino wytrawne białe i czerwone

Wódka Wyborowa

Piwo lane



# Rekomendujemy

## **KONSULTANT ŚLUBNY**

KM Wedding Planner & Event Designer  
Katarzyna Michalska, [www.eventsplanner.pl](http://www.eventsplanner.pl), tel. +48 664 612 602

## **FLORYSTA**

Paper Flower Art.  
Bogna Trętko, [www.facebook.com/paperflowerart](http://www.facebook.com/paperflowerart), tel. + 48 504 828 517

## **FOTOGRAF**

Sebastians Weddings  
[www.sebastians.pl](http://www.sebastians.pl), tel. +48 501 559 249

D&A Wedding Photographers  
[www.daphoto.pl](http://www.daphoto.pl), tel. +48 535 575 051

Happy Moments Studio  
[www.happymomentsstudio.pl](http://www.happymomentsstudio.pl), tel. +48 510 041 991

Elite Wedding  
[www.elitewedding.pl](http://www.elitewedding.pl), tel. +48 796 269 793

Kolor Selektywny  
[www.kolorselektywny.pl](http://www.kolorselektywny.pl), tel. +48 604 420 656

Marta Sputo  
[www.martasputo.com](http://www.martasputo.com), tel. +48 508 201 813

Jakub Dziedzic Fotografia  
[www.jakubdziedzic.pl](http://www.jakubdziedzic.pl), tel. +48 694 685 188

Krzysiek Kudła Fotografia  
[www.kudlkrzysiek.pl](http://www.kudlkrzysiek.pl), tel. +48 696 674 574

## **VIDEO STORY MAKERS**

Evil Wolf Studio  
[www.evilwolf.pl](http://www.evilwolf.pl), tel. +48 603 114 185

Invert Studio  
[www.invertstudio.pl](http://www.invertstudio.pl), tel. +48 508 352 331

## **PROJEKTANT SUKIEN ŚLUBNYCH**

Sylwia Kopczyńska  
[www.sylwiakopczynska.pl](http://www.sylwiakopczynska.pl), tel. +48 600 854 724

## **PAPETERIA ŚLUBNA**

Hello Calligraphy  
<https://www.facebook.com/HELLOcalligraphyMalgosiaMalecka>

Soap Bubble  
[www.soapbubble.pl](http://www.soapbubble.pl)

Paper Project  
[www.paper-project.pl](http://www.paper-project.pl)



# *Zapraszamy*

## **DO KONTAKTU**

kom. +48 500 016 440  
sales@turowka.pl

### **TURÓWKA HOTEL & SPA\*\*\*\***

tel. +48 12 279 61 00  
hotel@turowka.pl  
ul. Żeromskiego 1  
32-020 Wieliczka

[www.turowka.pl](http://www.turowka.pl)