



*Convivia*  
RESTAURACJA

PRZYJĘCIE

WESELNE

2023



TUROWKA HOTEL & SPA  
WIELICZKA

# OFERTA CENOWA

Przygotowaliśmy cztery propozycje cenowe:  
329 zł, 399 zł, 425 zł i 449 zł za osobę.

## **PROPOZYCJE ZAWIERAJĄ**

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Powitanie wszystkich Gości lampką wina musującego

## **UROCZYSTY OBIAD WESELNY**

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

## **BUFET ZIMNY**

Mięsa pieczone, wędliny, sery, sałatki, pieczywo

## **DANIA PODAWANE NA GORĄCO**

Dwa dania gorące – serwowane

## **BUFET SŁODKI**

Musy, ciasta, owoce

## **NAPOJE**

Kawa, herbata, soki, woda i napoje gazowane

## **TORT**

W cenie pakietu nr 2, 3, 4

## **DLA MŁODEJ PARY OFERUJEMY**

Profesjonalne doradztwo w zakresie organizacji przyjęcia

Apartament na noc poślubną gratis

Bezpłatny parking dla Gości weselnych

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

# PROPOZYCJE MENU

## NA PRZYJĘCIA WESELNE

### PAKIET I

329 ZŁ / OSOBA

#### PRZYSTAWKA

Schab w sosie vitello tonnato

#### ZUPA

Bulion domowy / makaron / julien warzywne

#### DANIE GŁÓWNE

Kacze udko konfitowane / zapiekanka gratin / buraki karmelizowane / sos z pieczonej antonówki z rozmarynem

#### DESER

Sernik nowojorski / sos leśny

#### PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem w cytrusach

Sałatka nicejska

Półmisek wędlin i pieczonych mięs

Tymbaliki drobiowe

Śledzie na dwa sposoby

Galantyna z kurczaka z sosem tatarskim

Tartaletka z musem drobiowym i żurawiną

#### BUFET SŁODKI

Owoce sezonowe

Mus czekoladowo-orzechowy z czarną porzeczką

Szarlotka

#### DANIE CIEPŁE SERWOWANE I

Gulasz wieprzowy / ryż / warzywa sezonowe

#### DANIE CIEPŁE SERWOWANE II

Barszcz czerwony / pasztecik

#### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

## PAKIET II

### 399 ZŁ / OSOBA

#### PRZYSTAWKI (I OPCJA DO WYBORU)

Terrina w wędzonego pstrąga / sałatka wakame  
Carpaccio z buraka z pomarańczą / prażone pestki słonecznika / rukola / kozi ser  
Mozzarella z marynowaną cukinią / mus z suszonych pomidorów / rukola / dressing balsamiczny

#### ZUPA (I OPCJA DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem / warzywa julienne  
Krem z pieczonego buraka aromatyzowany octem malinowym / ser owczy  
Krem z pieczonego selera / pesto bazyliowe / grissini

#### DANIE GŁÓWNE (I OPCJA DO WYBORU)

Wolno gotowana wieprzowina w aromacie kminku / sos z wędzonych śliwek / maślane ziemniaki puree / remulada z selera z rodzynkami  
Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem i białym serem / pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem / sos z białego wina / kompozycja sałat z sosem vinegrette  
Schab sous vide / sos miodowo musztardowy / kaszotto z pęczaku / surówka z buraków z ogórkiem kiszonym

#### DESER (I OPCJA DO WYBORU)

Lody ze świeżymi owocami / bita śmietana / mięta  
Szarlotka na ciepło / sos angielski / gałka lodów  
Klasyczna panna cotta / sos malinowy / owoce sezonowe

#### PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU

Kompozycja mięs pieczonych (schab z wędzoną śliwką / schab z morelami, polędwiczka wieprzowa w boczku, karkówka wieprzowa)  
Kiełbasa wiejska / kiełbasa lisecka  
Sery żółte i pleśniowe z winogronem i orzechami / chutney żurawinowe  
Smalec wielicki z jabłkiem i majerankiem / pajda chleba  
Paszтет z żurawiną  
Gravlax z łososia marynowany w soli wielickiej i koprze z cytryną

Sałátka śledziowa z grzybami na ostro / sałatka śledziowa z piklami w oleju

Sałátka Turówka z serem górskim / pieczony bekon / suszone pomidory / dressing miodowo-musztardowy z jabłkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałátka z kaszą pęczak, grzybami i soczewicą z dressingiem musztardowym

Sos tatarski / sos chrzanowy / sos anchovies

Pieczyno / masło / oliwy smakowe

### **BUFET SŁODKI**

Klasyczne tiramisu z biszkoptem i Amaretto

Panna cotta z sosem truskawkowym

Waniliowy crème brulee z cukrem trzcinowym

Mini muffiny z czekoladą

Mus z białej czekolady z wiśniami w rumie

Owoce sezonowe

### **DANIE CIEPŁE SERWOWANE I (I OPCJA DO WYBORU)**

Indyk saltimbocca z szałwią z sosem śmietanowym / kuleczki ziemniaczane / pieczony kalafior z bułką tartą

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym / gotowane ziemniaki z koprem /buraki zasmażane

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą / kasza kuskus /sałatka z rucoli i roszponki z balsamico

### **DANIE CIEPŁE SERWOWANE II (I OPCJA DO WYBORU)**

Barszcz czerwony z krokietem

Staropolski żur z białą kiełbasą i grzybami

Węgierska zupa gulaszowa

### **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

### **TORT**

Smak i dekoracja ustalana indywidualnie

## **PAKIET III**

### **425 ZŁ / OSOBA**

#### **PRZYSTAWKI (I OPCJA DO WYBORU)**

Łosoś wędzony na zimno / kapary / mini sałatka / dresing miodowo cytrynowy

Sałatka caprese z awokado i kremem malinowym

Sałatka z melonem / sezam / szynka parmeńska skropiona oliwą limonkową

#### **ZUPA (I OPCJA DO WYBORU)**

Cappuccino z leśnych grzybów z pianką śmietanową

Krem z kiszzonego ogórka z ozorkiem cielęcym i świeżym koprem

Aromatyczny bulion z gęsi z kluseczkami półfrancuskimi i warzywami

#### **DANIE GŁÓWNE (I OPCJA DO WYBORU)**

Konfitowane udko z kaczki / ragout z kapusty włoskiej z kurkami i pomidorami cherry / sos wiśniowy / kopytka

Polędwiczka wieprzowa zawijana z grzybami i parmezanem / sos rozmarynowy / ziemniak pieczony z bryndzą / surówka z czerwonej kapusty z ogórkiem konserwowym

Policzki wołowe w sosie z kakao / puree z selera z białą czekoladą / karmelizowane buraki

#### **DESER (I OPCJA DO WYBORU)**

Lemon Curd (cytrynowa tarta na kruchym spodzie) z chrupiącą bezą

Klasyczne tiramisu z biszkoptem i Amaretto

Parfait chałwowe / żelka mango - marakuja / sos porzeczkowy

#### **PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU**

Kompozycja mięs pieczonych (schab z wędzoną śliwką / schab z morelami, polędwiczka wieprzowa w boczku, karkówka wieprzowa)

Kiełbasa wiejska / kiełbasa lisiecka

Sery żółte i pleśniowe z winogronem i orzechami / chutney żurawinowe / krakersy

Smalec wielicki z jabłkiem i majerankiem / pajda chleba

Pasztet z żurawiną

Kaczka pieczona w pomarańczach w aromacie czosnku i majeranku

Pieczona gęś faszerowana kaszą perłową i wątróbką drobiową

Udziec wieprzowy z kością z chrzanem

Łosoś zawijany ze szpinakiem

Roladki z sandacza z młodymi porami

Sałatka śledziowa z grzybami na ostro

Sałatka śledziowa z piklami w oleju

Sałatka Turówka z pieczonym bekonem, serem górskim, suszonymi pomidorami i vinegrette

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka z kaszą pęczak i grzybami z soczewicą i dresingiem musztardowym

Sos tatarski / sos chrzanowy / sos anchovies

Pieczycwo, masło, oliwy smakowe

#### **BUFET SŁODKI**

Klasyczne tiramisu z biszkoptem i Amaretto

Panna cotta z sosem truskawkowym

Waniliowy crème brulee z cukrem trzcinowym

Raffaello - rolada kokosowa

Babeczki z budyniem i owocami

Mus z białej czekolady z wiśniami w rumie

Owoce sezonowe

#### **DANIE CIEPŁE SERWOWANE I (I OPCJA DO WYBORU)**

Schab z kością w sosie myśliwskim / kluski śląskie / surówka z białej rzepy

Policzki wieprzowe / puree z topinamburu / marchew młoda z cynamonem i miodem

Rolada z indyka z grzybami w sosie tymiankowym / ziemniaki rosti / gotowane warzywa z masłem

#### **DANIE CIEPŁE SERWOWANE II (I OPCJA DO WYBORU)**

Boeuf Strogonow z chrupiącym pieczywem

Kwaśnica na wędzonych żeberkach z kurkami

Wołowina po burgundzku

#### **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

#### **TORT**

Smak i dekoracja ustalana indywidualnie

## **PAKIET IV**

### **499 ZŁ / OSOBA**

#### **PRZYSTAWKI (I OPCJA DO WYBORU)**

Konfitowana pierś z gęsi / sos z czarnego bzu / rucola / chips z selera / sól morską  
Roladka z łososia w nori / serek wasabi / warzywa  
Plastry soczystego rostbefu wołowego / sałatka / dresing z musztardy francuskiej z gorczycą

#### **ZUPA (I OPCJA DO WYBORU)**

Krem z białych szparagów z musem z awokado / pesto bazyliowe / oliwa z oliwek  
Zupa z bażanta z cydrem lubelskim i warzywami  
Krem z kurek z jajkiem przepiórczym

#### **DANIE GŁÓWNE (I OPCJA DO WYBORU)**

Pieczone udko z gęsi z glazurą z miodu i kory cynamonowej / knedel / modra kapusta z rodzynkami i czerwonym winem / sos korzenny  
Stek z polędwicy wołowej / szparagi w szynce parmeńskiej / puree truflowe / sos bernaise  
Kukurydziany filet z kurczaka supreme / ziemniaki fioletowe / marchew młoda z groszkiem cukrowym na maśle / biały sos winny

#### **DESER (I OPCJA DO WYBORU)**

Mus z serka mascarpone z konfiturą z rabarbaru  
Tort "Turówka" z prażonymi jabłkami obłany czekoladą  
Lemon Curd (cytrynowa tarta na kruchym spodzie) z chrupiącą bezą

#### **PRZEKĄSKI PODANE W FORMIE BUFETU**

Kompozycja mięs pieczonych (schab z wędzoną śliwką / schab z morelami, polędwiczka wieprzowa w boczku, karkówka wieprzowa)  
Kiełbasa wiejska / kiełbasa lisiecka  
Sery żółte i pleśniowe z winogronem i orzechami / chutney żurawinowe / krakersy  
Smalec wielicki z jabłkiem i majerankiem / pajda chleba  
Paszтет z żurawiną  
Kaczka pieczona w pomarańczach w aromacie czosnku i majeranku



Pieczona gęś faszerowana kaszą perłową i wątróbką drobiową

Udziec wieprzowy z kością szynka z chrzanem

Łosoś zawijany ze szpinakiem

Roladki z sandacza z młodymi porami

Sałatka śledziowa z grzybami na ostro

Sałatka śledziowa z piklami w oleju

Sałatka Turówka z pieczonym bekonem, serem górskim, suszonymi pomidorami i vinegrette

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka z kaszą pęczak i grzybami z soczewicą i dresingiem musztardowym

Sos tatarski / sos chrzanowy / sos anchovies

Pieczyno, masło, oliwy smakowe

### **BUFET SŁODKI**

Klasyczne tiramisu z biszkoptem i Amaretto

Panna cotta z sosem truskawkowym

Waniliowy crème brulee z cukrem trzcinowym

Raffaello - rolada kokosowa

Babeczki z budyniem i owocami

Mus z białej czekolady z wiśniami w rumie

Owoce sezonowe

### **DANIE CIEPŁE SERWOWANE I (I OPCJA DO WYBORU)**

Biodrówka jagnięca glazurowana sosem teriyaki / ziemniaki z miętą / pieczony kalafior  
romanesco w cieście francuskim / demi-glace jagnięcy

Gulasz z dzika w aromacie jałowca / warzywa / ziemniaki pieczone

Pieczona Pierś z perliczki supreme / ziemniaki duchesse / warzywa zapiekane z  
parmezanem / krem balsamiczny

Łosoś pieczony z trawą cytrynową / sałatka z kopru włoskiego / ryż jaśminowym / sos  
miętowy z cytryną

### **DANIE CIEPŁE SERWOWANE II (I OPCJA DO WYBORU)**

Flaki cielęce z pieczonym czosnkiem i ogonem wołowym

Bogracz wołowy z warzywami i chrupiącym pieczywem

Staropolski żur z białą kiełbasą ziemniakami i kurkami

### **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

### **TORT**

Smak i dekoracja ustalana indywidualnie

### **DODATKOWO DLA MŁODEJ PARY PROPONUJEMY:**

- Możliwość zorganizowania ceremonii w ogrodzie hotelowym
  - Oferta zakwaterowania dla gości weselnych
- Możliwość przygotowania dań wegańskich i wegetarianskich
  - Specjalne menu dla najmłodszych gości
- Rozszerzona propozycja napoi alkoholowych - open bar

### **WARUNKI REZERWACJI**

- W Restauracji Convivia w Turówka Hotel & SPA możemy zorganizować przyjęcie weselne do 200 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 21 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 ofercie mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.

ZAPRASZAMY  
DO KONTAKTU



TURÓWKA HOTEL & SPA  
WIELICZKA



TURÓWKA HOTEL & SPA\*\*\*\*

tel. kom. +48 500 016 440

tel. +48 12 279 61 00

[sales@turowka.pl](mailto:sales@turowka.pl)

ul. Żeromskiego 1  
32-020 Wieliczka