

# MENU WESELNE



ZESPÓŁ DWORSKI

Hotel Sarmata



PROGRAM  
REGIONALNY  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**Forbes**  
wiosna-lato  
2011  
*Rekomenduje*

# MENU WESELNE – WPROWADZENIE

Szanowni Państwo,

Coraz więcej Młodych Par powraca do tradycyjnych ceremonii odzwierciedlających wartości rodzinne oraz poszukuje miejsc wyrażających ich indywidualność. Uroczystość weselna to czas spotkań rodzinnych i przyjaciół, w związku z czym zapewnienie kameralnej i prywatnej atmosfery jest ważnym elementem wyboru miejsca organizacji wesela. Zespół Dworski Hotel Sarmata\*\*\* położony w bezpośrednim sąsiedztwie Rynku Starego Miasta, otoczony założeniem parkowym, to idealny hotel w Sandomierzu w celu organizacji uroczystości weselnej. Stylizowana, klimatyzowana sala bankietowa zlokalizowana w budynku hotelu może pomieścić do 170 osób w układzie stołów biesiadnych oraz do 160 miejsc w układzie bankietowym. Aranżacje Sali Bankietowej znajdą Państwo w niniejszym opracowaniu. Zlokalizowana w budynku hotelu Restauracja Sarmacka oraz stylowa Winiarnia to doskonałe miejsce na organizację wesel lub uroczystych obiadów do 60 osób. Bezpośrednie sąsiedztwo zielonego otoczenia, brukowanych alejek z ławeczkami, placu zabaw dla dzieci zatopionego w cieniu drzew, gwarantuje wszystkim Gościom chwilę wytchnienia.

Odtworzony z największym pietyzmem zabytkowy zespół z połowie XIX wieku oferuje klimat utrzymany w duchu sarmackim. Budynek dworku, oficyny oraz hotelu wraz z dziedzińcem wewnętrznym stanowią doskonałe tło dla sesji fotograficznych i rodzinnych zdjęć pamiątkowych. Hotel Sarmata położony jest w odległości 5 min. spacerem od czarujących swym wystrojem kościołów Św. Józefa, Św. Jakuba, Św. Ducha czy przepięknej gotyckiej katedry o barokowych wnętrzach. Dogodna lokalizacja Hotelu Sarmata gwarantuje Gościom w sezonie letnim intymność z dala od zgiełku Starego Miasta.

Pragniemy poinformować, iż warunkiem organizacji przyjęcia weselnego na Sali Bankietowej w miesiącach maj-wrzesień jest dokonanie rezerwacji minimum 60 miejsc noclegowych w pokojach zlokalizowanych nad Salą Bankietową. Dla gości weselnych oferujemy specjalne ceny noclegów dla pokoi zlokalizowanych nad salą weselną. W pozostałych miesiącach wymóg rezerwacji miejsc noclegowych nie obowiązuje. W przypadku organizacji uroczystości weselnych do 60 osób w restauracji hotelowej lub do 40 osób w winiarni pod restauracją, wymóg rezerwacji 60 miejsc noclegowych nad Salą Bankietową nie obowiązuje.

W dalszej części opracowania przygotowaliśmy dla Państwa szereg propozycji zakąsek, przystawek, sałatek, zup i kremów, dań głównych oraz deserów. Pary zainteresowane organizacją wesela prosimy o kontakt z Recepcją Hotelu Sarmata. Celem przygotowania dla Państwa wyceny menu prosimy o wybór poszczególnych pozycji menu oraz wskazanie liczby uczestników imprezy weselnej. Warunki płatności zostały określone w „Umowie organizacji imprezy weselnej” załączonej do opracowania.

Zespół Dworski Hotel Sarmata\*\*\*  
ul. Zawichojska 2, 27-600 Sandomierz  
Tel. 15.833.47.00, Fax. 15.833.47.01  
recepca@hotelsarmata.pl

# MENU WESELNE – ZAKĄSKI, PRZYSTAWKI, SAŁATKI

1. Różyczki z łososia z nadzieniem serowym (5 dkg)
2. Sery pleśniowe (8 dkg)
3. Łosoś ze szpinakiem w otulinie z kapusty pekińskiej z imbirem (100 g)
4. Sałatka z łososia wędzonego i mix sałat (80 g)
5. Różyczki z łososia z nadzieniem serowym (5 dkg)
6. Wędliny: schab pieczony, karkówka pieczona, łopatka, boczek, szynka pieczona, pasztet, kabanosy, baleron białoruski (150 g)
7. Sałatka makaronowa z rukolą i szynką gotowaną (100 g)
8. Rolada z kaczki (5 dkg)
9. Schab po warszawsku z serem białym i chrzanem (8 dkg)
10. Ryba po grecku (8 dkg)
11. Sałatka z makaronu farfalle i salami (100 g)
12. Sałatka makaronowa z rukolą i szynką gotowaną (100 g)
13. Galantyna z kurczaka (100 g)
14. Galaretka drobiowa (150 g)
15. Schab w galarecie (8 dkg)
16. Pstrąg faszerowany (8 dkg)
17. Filet z kurczaka w panierce z orzeszków ziemnych w sosie curry (5 dkg)
18. Galaretka z nóżek wieprzowych (150 g)
19. Sałatka śledziowa (100 g)
20. Sałatka z tuńczyka na bazie ryżu (100 g)
21. Sałatka z tuńczyka na bazie makaronu (100 g)
22. Sałatka z kurczaka i ananasa (100 g)
23. Sałatka grecka (150 g)
24. Sałatka kebab z kapustą pekińską (80 g)
25. Terrina z kurczaka (7 dkg)
26. Śledź po węgiersku (5 dkg)
27. Śledź w sosie tatarskim (5 dkg)
28. Szparagi w szynce (7 dkg)
29. Szparagi w szynce (7 dkg)
30. Różyczki z łososia z nadzieniem serowym (5 dkg)
31. Różyczki z łososia z nadzieniem serowym (5 dkg)
32. Sałatka z pieczarek i porów (70 g)
33. Śledź w oleju z cebulką (5 dkg)
34. Jaskótcze gniazdo (100 g)
35. Przysmak z sera camembert z żurawiną (7 dkg)
36. Jaja z musem pieczarkowym (0,5 szt.)
37. Koreczki (2 sztuki)



ZESPÓŁ DWORSKI

Hotel Sarmata



Zespół Dworski Hotel Sarmata\*\*\*

ul. Zawichojska 2, 27-600 Sandomierz

Tel. 15.833.47.00, Fax. 15.833.47.01

repcja@hotelsarmata.pl

# MENU WESELNE – ZUPY I KREMY

1. Forszmak w chleбку (250 ml)
2. Zupa czosnkowa z jajkiem w chleбку (250 ml)
3. Zupa fasolowa przecierana podana z kiełbasą i boczkiem (250 ml)
4. Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym (250 ml)
5. Buef Strogonow (250 ml)
6. Zupa grzybowa z suszonych borowików z łazankami (350 ml)
7. Gulasz węgierski z kluseczkami ziołowymi (250 ml)
8. Forszmak (250 ml)
9. Zupa z soczewicy z kiełbasą i grzankami (250 ml)
10. Zupa z kiszanej kapusty (kwaśnica) (350 ml)
11. Zupa krem serowa z chipsami z boczku (250 ml)
12. Barszcz ukraiński (350 ml)
13. Krem ze szparagów (250 ml)
14. Flaki wołowe
15. Zupa szczawiowa z jajkiem (350 ml)
16. Rosół z makaronem/ uszkami (350 ml)
17. Krem z dyni z parmezanem (250 ml)
18. Krem z porów z szynką (250 ml)
19. Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem/ uszkami (250 ml)
20. Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym (250 ml)
21. Żur z jajkiem i kiełbasą (350 ml)
22. Zupa krem ze świeżych ogórków (250 ml)
23. Zupa krem z cukinii (250 ml)
24. Zupa krem z kalafiora
25. Zupa krem z groszku zielonego podana z groszkiem ptysiowym (250 ml)
26. Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów (250 ml)
27. Zupa krem pomidorowy z grzankami ziołowymi (250 ml)
28. Zupa cebulowa podana z ciastkiem francuskim (250 ml)
29. Zupa ogórkowa (350 ml)
30. Zupa krem z selerów z groszkiem ptysiowym (250 ml)

Zespół Dworski Hotel Sarmata\*\*\*  
ul. Zawichojska 2, 27-600 Sandomierz  
Tel. 15.833.47.00, Fax. 15.833.47.01  
recepja@hotelsarmata.pl

# MENU WESELNE – DANIE GŁÓWNE

1. Polędwiczka w otulinie z drobiu (crepinet) na sosie pieczeniowym podana z ziemniaczkami gotowanymi i zestawem warzyw (150 g)
2. Przysmak Radziwiłta podany na sosie pieczeniowym z ziemniaczkami gotowanymi i zestawem warzyw (150 g)
3. Kotlet schabowy z ziemniaczkami z wody i zestawem surówek (150 g)
4. Schab z rusztu z ziemniaczkami i miksem warzyw (150 g)
5. Udziec pieczony "płonący" z kulkami ziemniaczanymi i surówką pekińską (150 g)
6. Polędwiczki wieprzowe w otulinie z boczku z ziemniaczkami i warzywami (150 g)
7. Schab pieczony na sosie pieczeniowym z ziemniaczkami i warzywami
8. Karkówka pieczona z sosem pieczarkowym z kluskami śląskimi i zestawem surówek
9. Pilaw z drobiu z ryżem jaśminowym (100 g)
10. Filet ze szparagami podany z ziemniaczkami i warzywami na sosie maślano – ziołowym (150 g)
11. Filet z indyka podany na sosie żurawinowo – chrzanowym z kaszą kuskus i brokułami
12. Udko faszerowane podane z marchewką zasmażaną i ryżem (150 g)
13. Udko pieczone podane z frytkami i zestawem surówek
14. Rolada z gęsi z cielęciną podana na sosie z kurek z ziemniaczkami gotowanymi i zestawem warzyw (150 g)
15. Rolada z kaczki podana na sosie śliwkowo – pomarańczowym z ziemniaczkami gotowanymi i duszoną czerwoną kapustą z rodzynkami (150 g)
16. Zrazy wołowe podane na sosie pieczeniowym z kaszą gryczaną i buraczkami z chrzanem (150 g)
17. Gulasz wołowy podany z kopytkami i zestawem surówek (150 g)
18. Gulasz wieprzowy podany z kopytkami i zestawem surówek (150 g)
19. Klopsiki w sosie koperkowym z kluskami śląskimi i zestawem surówek (150 g)
20. Kotlet schabowy panierowany faszerowany pieczarkami i serem mozzarella podany z ziemniaczkami gotowanymi i zestawem surówek
21. Pstrąg pieczony podany z warzywami i ryżem (1 szt. – ok. 300 g)
22. Łosoś pieczony podany z ziemniaczkami opiekanymi i zestawem surówek (filet 150 g)
23. Stek z karkówki z ziemniaczkami gotowanymi i kapustą zasmażaną (150 g)

# MENU WESELNE – DESERY

1. Panna cotta (100 g)
2. Creme brule (100 g)
3. Lody z owocami i bitą śmietaną
4. Galaretka owocowa z bitą śmietaną (150 g)
5. Tiramisu w pucharkach
6. Mus malinowo – czekoladowy (80 g)
7. Jabłko pieczone z żurawiną podawane z gałką lodów cynamonowych



ZESPÓŁ DWORSKI

Hotel Sarmata



Zespół Dworski Hotel Sarmata\*\*\*

ul. Zawichojska 2, 27-600 Sandomierz

Tel. 15.833.47.00, Fax. 15.833.47.01

repcja@hotelsarmata.pl

# MENU WESELNE – DODATKI

## Ciasta

Zamawiane przez Hotel Sarmata w imieniu Klienta.

Wybór ciast uzgadniany z klientem na podstawie folderów zakładów cukierniczych.

Ciasta dostarczane przez regionalne zakłady cukiernicze standardy HACCP.

Rekomendowana ilość: 20 dkg na osobę

## Tort

Zamawiane fakultatywnie przez Hotel Sarmata na życzenie Klienta.

Wybór tortu uzgadniany z klientem na podstawie folderów zakładów cukierniczych.

Tort dostarczany przez regionalne zakłady cukiernicze standardy HACCP.

## Stół owocowy

Owoce filetowe

Arbuzy i melony rzeźbione

Owoce w stołach

Rekomendowana ilość: 20 dkg na osobę

## Stół wiejski

Kiełbasa wiejska surowa

Kiełbasa wiejska wędzona suszona

Boczek wędzony z komina

Szynka tradycyjnie wędzona

Salcesony

Krupniok

Kaszanka

Pasztesy domowe

Karczek peklowany na zimno wędzony

Smalec z jabłkiem

Żeberka

Marynaty

Chleb wiejski

Rekomendowana ilość: 20 dkg na osobę

## Udziec sarmacki wędzony

/ ok. 7 kg, flambirowany przed Gośćmi /



# MENU WESELNE – ALKOHOLE I NAPOJE

## Wódki

SARMATA 0,5l  
SOBIESKI 0,5l  
PALACE 0,5l  
VICTORY 0,5l  
SOPLICA A.D. 1891 0,5l  
ŻUBRÓWKA 0,5l  
ŻUBRÓWKA BIAŁA 0,5l  
MIODOWA EXCELLENT 0,5l  
ŻOŁĄDKOWA GORZKA 0,5l  
ŻOŁĄDKOWA GORZKA CZYSTA De Luxe 0,5l  
WYBOROWA 0,5l  
BOLS PREMIUM 0,5l  
ABSOLUT 0,5l  
FINLANDIA 0,5l  
FINLANDIA 0,7l

## Wina

Wina bankietowe w cenie od 30 zł brutto

Wina z karty win - z rabatem 20%

Karty Win dostępne na stronie Hotelu Sarmata - [kliknij](#)

## Miody

/ w butelkach lub drewnianych beczułkach /

Miód Sandomierski Trójniak

Miód Sandomierski Dwójniak

Miód Sandomierski Póttorak

## Napoje

Soki owocowe, Woda mineralna niegazowana w dzbankach

Napoje gazowane w butelkach 0,5l

(Cola, Fanta, Sprite, Kropla Beskidu)

Fakultatywnie napoje gazowane w butelkach szklanych 0,2l

# ARANŻACJE SALI BANKIETOWEJ

bankiet - wesele 160 miejsc



bankiet - wesele 140 miejsc



bankiet - wesele 149 miejsc



bankiet - wesele 169 miejsc



# Umowa organizacji imprezy weselnej w Zespole Dworskim Hotel Sarmata\*\*\* w Sandomierzu

Zawarta w Sandomierzu dnia ..... pomiędzy:

Euro-Tour Sport & Travel Małgorzata i Mirosław Tuszni Spółka Jawna, z siedzibą przy 1. Skłodowskiej 37  
27-600 Sandomierz, nr NIP: 864-000-09-29, nr KRS 0000017714 reprezentowaną przez właścicieli spółki jaw-  
nej Małgorzatę Tuszni i Mirosława Tuszni, zwaną dalej **Zleceniobiorcą**,

a

.....  
zamieszkałym/ą

.....  
legitymującym/ą się dowodem osobistym seria i nr

.....  
telefon kontaktowy .....,

adres kontaktowy:.....

.....  
zwanym dalej **Zleceniodawcą**.

## Między stronami zawarto umowę następującej treści:

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca przyjmuje do realizacji zorganizowanie imprezy weselnej w Zespole Dworskim Hotel Sarmata w Sandomierzu przy ul. Zawichojskiej 2, w sali bankietowej /restauracji/winiarni hotelu dnia .....**2012r.** od godz. .... do godz. .... dnia następnego. Definitywnie ustalone godziny trwania imprezy zostaną przekazane Zleceniobiorcy na piśmie przez Zleceniodawcę nie później niż na 7 dni przed dniem organizacji imprezy.

2. Zamówiona przez Zleceniodawcę liczba miejsc konsumpcyjnych dla gości biorących udział w imprezie weselnej wynosi: ..... osób i menu w cenie brutto ..... Zł od osoby, ( w tym ..... dzieci w wieku 5-12 lat za odpłatnością 50% ustalonej wyżej ceny menu). Zleceniodawca może dokonać korekty in plus zamówionej liczby miejsc konsumpcyjnych dla gości weselnych informując o tym Zleceniobiorcę na piśmie najpóźniej na 7 dni przed imprezą.

3. Zleceniobiorca zarezerwuje dla gości weselnych Zleceniodawcy ..... miejsc noclegowych w Hotelu Sarmata po promocyjnej cenie ..... brutto (w tym 8% VAT) zł za osobę. Zleceniobiorca umożliwia rezerwację miejsc noclegowych dla weselników po promocyjnej cenie w terminach poprzedzających i następujących po dniu organizacji imprezy weselnej.

4. Wartość umowy w oparciu o deklarowaną przez Zleceniodawcę liczbę gości weselnych strony ustaliły  
a/konsumpcja .....

b/noclegi.....

słownie.....

Menu weselne (specyfikacja potraw) wg wyceny ustalonej w załączniku do umowy zostanie ustalona z szefem kuchni hotelu najpóźniej do 30 dni przed planowanym terminem imprezy weselnej.

5. Dzieci w wieku do 5 lat korzystają z menu weselnego nieodpłatnie, natomiast za dzieci w wieku od 5 do 12 lat Zleceniodawca zapłaci 50% uzgodnionej stawki.

6. Zleceniobiorca gwarantuje Zleceniodawcy następujące usługi wliczone w cenę wybranego menu:

- Pokój dla Nowożeńców (łóże małżeńskie) na 1 noc z dobą hotelową do godz. 14.00
- Śniadanie dla Nowożeńców serwowane do pokoju (na życzenie)
- Butelka szampana i kosz owoców w pokoju Nowożeńców
- Chleb Weselny na ceremoniał powitania Nowożeńców w hallu hotelu oraz powitanie gości kieliszkiem szampana/wino musujące/ przy wejściu na Salę Bankietową
- Salę bankietową z uzgodnionym ustawieniem stołów oraz obsługą kelnerską
- Żywe kwiaty lub świeczniki (kandelabry) na stoły weselne

7. Zleceniobiorca oświadcza, iż zabezpiecza wyroby alkoholowe, wina na imprezę weselną w cenach jak w załączniku do umowy i oświadcza, iż zapewni warunki niezbędne do ich przechowywania oraz możliwość swobodnego dysponowania nimi w czasie przyjęcia weselnego przez Zleceniodawcę. Wyłącznym dysponentem tego alkoholu jest Zleceniodawca. Opłata za napoje alkoholowe uregulowana zostanie przez Zleceniodawcę gotówką, kartą kredytową lub przelewem w terminie 3 dni po zakończeniu imprezy weselnej wg faktycznego ich spożycia przez gości weselnych.

8. Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia sprawnej obsługi i bezpieczeństwa gości, ich garderoby i rzeczy pozostawionych w szatni oraz zapewnienia czystości w pomieszczeniach sanitarnych przez cały czas trwania imprezy weselnej.

9. W dniu podpisania umowy Zleceniodawca przekaże Zleceniobiorcy gotówką, kartą kredytową:

- zadek w kwocie ..... zł (słownie:.....) za imprezę weselną (konsumpcja),

- zadek w kwocie ..... zł (słownie:.....) za noclegi dla gości weselnych

10. Wpłacony zadek zostaje wliczony przez Zleceniobiorcę w poczet kosztów realizacji imprezy,

a w przypadku rezygnacji przez Zleceniodawcę z w/w zamówionych usług nie podlega zwrotowi. Pozostałe płatności będą regulowane jak niżej:

- na minimum 60 dni przed imprezą Zleceniodawca dokona wpłaty I raty w wysokości 20 % wartości imprezy.
- na minimum 30 dni przed imprezą Zleceniodawca dokona wpłaty II raty w wysokości 50 % wartości imprezy
- na minimum 10 dni przed imprezą Zleceniodawca dokona wpłaty pozostałej kwoty wartości imprezy weselnej pomniejszoną o wpłacony zadek gotówką, kartą kredytową lub przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy w Banku BPH O/Sandomierz nr 76 1060 0076 0000 3200 0113 5692.

11. Zleceniodawca nie otrzyma od Zleceniobiorcy zwrotu pieniędzy za definitywnie zamówione lecz niewykorzystane miejsca konsumpcyjne i miejsca noclegowe, niezależnie od stopnia ich wykorzystania.

12. W przypadku rezygnacji z imprezy weselnej przez Zleceniodawcę:

- na więcej niż 60 dni przed datą imprezy – tytułem kary umownej Zleceniobiorca zatrzyma wpłacony przez Zleceniodawcę zadatek
- między 60 a 30 dniem przed datą imprezy – tytułem kary umownej Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy 20% wartości imprezy weselnej
- poniżej 30 dni przed datą imprezy – tytułem kary umownej Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy 40% wartości imprezy weselnej

Pozostałą część dokonanej wpłaty Zleceniobiorca zwróci Zleceniodawcy przelewem na wskazane przez niego konto bankowe.

13. Ze strony Zleceniobiorcy osobą odpowiedzialną za realizację imprezy weselnej jest:

Pan/Pani:....., tel. .... ,

e-mail:.....

14. Osobą kontaktową ze strony Zleceniodawcy odpowiedzialną za realizację imprezy weselnej jest

....., tel. ....

e-mail: .....

15. Organizacja oprawy muzycznej wesela i/lub poprawin pozostaje po stronie Zleceniodawcy. Koszt opłaty tantem dla ZAIKS za orkiestrę pokrywa Zleceniodawca.

16. Zleceniodawca zobowiązuje się do pokrycia ewidentnych i udowodnionych szkód i zniszczeń w Hotelu „Sarmata” lub na terenie Zespołu Dworskiego czy też majątku gości hotelowych, powstałych w trakcie trwania imprezy z winy lub za sprawą gości weselnych w wysokości 100% kosztów zakupu lub kosztów odtworzenia.

17. Strony postanawiają ponadto:

.....  
.....  
.....

18. Umowa wchodzi w życie z dniem wpłaty zadatku, zaś w przypadku przelewu z dniem wpływu zadatku na konto Zleceniobiorcy.

19. Brak wpłaty należnych kwot lub niedostarczenie na żądanie Zleceniobiorcy potwierdzenia dokonania płatności przez Zleceniodawcę w określonych w Umowie terminach stanowi podstawę do rozwiązania Umowy z przyczyn nie leżących po stronie Hotelu Sarmata, w trybie określonym w pkt. 12

20. W sprawach nieuregulowany umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

21. Wszelkie zamiany wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

22. Ewentualne spory wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy Strony poddadzą rozstrzygnięciu sądów powszechnych właściwych ze względu na siedzibę Zleceniobiorcy.

23. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZLECENIOBIORCA:**

**ZLECENIODAWCA:**