

Wesele Twoich Marzeń !



Apartament dla nowożeńców gratis*

Menu od 140 zł / os.

| OFERTA:

- Elegancka, klimatyzowana sala bankietowa do 110 os.
- Dekoracja sali w cenie
- Szampan na powitanie Gości
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 12 lat -50%
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Brak opłaty korkowej

* dotyczy przyjęć weselnych powyżej 40 osób oraz wybranym Menu II lub Menu III.

Piramida to symbol perfekcji, szczęścia i odwagi. Wzorowana jest na budowlach starożytnego Egiptu, posiada wszakże zupełnie nowoczesne wyposażenie i przeznaczenie. Znajdziecie w niej Państwo luksusowe sale restauracyjne, sale bankietową oraz ekskluzywne pokoje hotelowe. Wierzymy, że piramida jest czymś więcej, niż rzucającym się w oczy budynkiem. Jej proporcje są zbieżne z Wielką Piramidą w Gizie i jeśli prawdą jest, jakoby pomagało to w koncentracji i sublimacji kosmicznych energii, możecie się Państwo spodziewać niezwykłych wrażeń.

Wymarzone wesele na którym wspaniale bawią się wszyscy Goście! Organizujemy niezapomniane przyjęcia weselne i nie tylko. Przytulne wnętrze naszej sali bankietowej, smak potraw, oraz profesjonalny personel sprawią, że nasi najbardziej wymagający Goście będą bardzo zadowoleni. Proponujemy Państwu wyśmienitą kuchnię polską, austriacką i europejską, jednakże każde przyjęcie weselne indywidualnie ustalamy i dopasowujemy do potrzeb Gości.



| MENU WESELNE I

| NA OBIAD

- Rosół z makaronem
- Kotlety schabowe w panierce po Parysku
- Poduszeczki z piersi z kurczaka faszerowane pieczarkami i serem gouda
- Cordon Blue w panierce nadziewany żółtym serem i szynką wiejską
- Ziemniaki z pietruszką, sos śmietanowy
- Frytki, placuszki duchese, kluseczki po Tyrolsku
- Zestaw sezonowych surówek (4 rodzaje)

| ZIMNA PŁYTA

- Mozaika szynek wieprzowych i drobiowych
- Kabanosy
- Karczek pieczony
- Sery twarde i miękkie
- Śledź w śmietanie z cebulką
- Jajka w majonezie
- Sałatka jarzynowa
- Galareta
- Sałatka grecka
- Marynaty

| DANIA CIEPŁE

- Szaszłyki z cebulką i boczkiem
- Udka pieczone
- Karczek grillowany nasączony czosnkiem
- Kiełbaski po królewsku
- Barszcz czerwony z krokietem

| BUFET

- Kawa i herbata

| WE WŁASNYM ZAKRESIE

- Wódka, napoje, tort, ciasto, owoce

Koszt: 140 zł / os

| MENU WESELNE II

| NA OBIAD

- Rosół z makaronem
- Kotlety schabowe w panierce po Parysku
- Medaliony z polędwicy nadziewane owczym serem
- Poduszczyki z piersi z kurczaka faszerowane pieczarkami i serem gouda
- Cordon Blue w panierce nadziewany żółtym serem i szynką wiejską
- Ziemniaki z pietruszką, sos śmietanowy
- Frytki, placuszki duchese, kluseczki po Tyrolsku
- Zestaw sezonowych surówek (4 rodzaje)

| ZIMNA PŁYTA

- Mozaika różnych mięs pieczonych
- Deska serów twardych i miękkich
- Śledź w śmietanie z cebulką
- Jajka w majonezie
- Galareta
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka szefa kuchni
- Marynaty

| DANIE CIEPŁE – SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

- Płonące indyki (całe) krojone przez naszych kucharzy przed Gośćmi

| DANIA CIEPŁE

- Szaszłyki z cebulką i boczkiem
- Udka pieczone
- Karczek grillowany nasączony czosnkiem
- Kiełbaski po królewsku
- Barszcz czerwony z krokietem

| BUFET

- Kawa i herbata

| WE WŁASNYM ZAKRESIE

- Wódka, napoje, tort, ciasto, owoce

Koszt: 160 zł / os

| MENU WESELNE III

| NA OBIAD

- Rosół z makaronem
- Rolady wołowe z warzywami
- Medaliony z polędwicy nadziewane owczym serem
- Poduszeczki z piersi z kurczaka faszerowane pieczarkami i serem gouda
- Cordon Blue w panierce nadziewany żółtym serem i szynką wiejską
- Ziemniaki z pietruszką, sos śmietanowy
- Frytki, placuszki duchese, kluseczki po Tyrolsku
- Zestaw sezonowych surówek (4 rodzaje)

| ZIMNA PŁYTA

- Mozaika różnych mięs pieczonych
- Deska serów twardych i miękkich
- Śledź w śmietanie z cebulką
- Jajka w majonezie
- Sałatka jarzynowa
- Galareta
- Sałatka grecka
- Sałatka szefa kuchni
- Marynaty

| DANIE CIEPŁE – SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

- Płonące indyki (całe) krojone przez naszych kucharzy przed Gośćmi

| DANIA CIEPŁE

- Szaszłyki z cebulką i boczkiem
- Udka pieczone
- Karczek grillowany nasączony czosnkiem
- Kiełbaski po królewsku
- Kotlet „Franz Josef” zapiekany serem z ananasem
- Lasagne
- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

| BUFET

- Kawa i herbata

| WE WŁASNYM ZAKRESIE

- Wódka, napoje, tort, ciasto, owoce

Koszt: 180 zł / os

| POPRAWINY

| ZESTAW I

- Rosół z naleśnikiem
- Kotlet „Franz Josef” zapiekany serem z ananasem z ziemniakami z pietruszką i bukietem surówek

Koszt: 50 zł / os

| ZESTAW II

- Rosół z naleśnikiem
- Pieczeń wieprzowa w sosie z ziemniakami i bukietem surówek

Koszt: 50 zł / os

| ZESTAW III

- Krem ze szparagów
- Pieczeń wieprzowa w sosie z ziemniakami i bukietem surówek
- Lody pływające

Koszt: 60 zł / os



| DODATKOWO OFERUJEMY

- Beczka piwa 30 l
- Beczka piwa 50 l
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Pokrowce na krzesła
- Dmuchana ślizgawka dla dzieci - wysokość 8 metrów
- Pokaz barmański – Free Style – Fire Show

| Promocyjne ceny hotelowe dla Gości weselnych

- Pokój Standard:
 - dla jednej osoby: 160 zł
 - dla dwóch osób: 220 zł
- Pokój Superior:
 - dla jednej osoby: 160 zł
 - dla dwóch osób: 220 zł



SERDECZNIE ZAPRASZAMY !

PIRAMIDA

HOTEL / RESTAURANT



KONTAKT

Restauracja – tel: 75 644 86 76
Dawid Żekieć – tel: 509 408 258
Izabela Silldorff – tel: 510 111 671

www.centrumpiramida.pl