

COURTYARD®

Marriott®

GDYNIA WATERFRONT



WESELE

NAD MORZEM



Hotel Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront jest położony w samym sercu Gdyni przy Skwerze Kościuszki, 300 metrów od Bulwaru Nadmorskiego i gdyńskiej plaży.

WESELE W HOTELU COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT:

- elegancka i przestronna sala balowa mieszcząca ponad 300 Gości
- parkiet taneczny 80 m²
- przestronny taras widokowy
- szatnia dla Gości
- profesjonalna obsługa

CO NAS WYRÓŻNIA:

- wyjątkowa i prestiżowa lokalizacja
- przepiękny, panoramiczny widok na morze z sali balowej i tarasu widokowego
- możliwość podpiłynięcia jachtem pod hotel
- przestronne i stylowo zaaranżowane wnętrze
- nowoczesne oświetlenie i nagłośnienie sali
- wsparcie przy wyborze dodatkowych atrakcji
- dla Pary Młodej noc poślubna w pokoju z widokiem na Zatokę Gdańską – w prezencie.*

WASZE WESELE SZYTE NA MIARĘ:

Perfekcyjnie zorganizowana uroczystość weselna, idealnie dopasowana do oczekiwań Młodej Pary.

W JEDNYM MIEJSCU ŁĄCZYMY NOWOCZESNOŚĆ Z TRADYCYJĄ, ELEGANCJĘ Z MODNYM DESIGNEM, UROCZYSTY KLIMAT Z PRZYJAZNĄ ATMOSFERĄ ORAZ DBAŁOŚCIĄ, O KAŻDY DETAL PRZYJĘCIA WESELNEGO.

*dotyczy uroczystości Weselnych na minimum 70 gości



MENU KOKTAJLOWE

Przekąski serwowane przez kelnerów na tacach podczas oczekiwania Gości na Parę Młodą
(do wyboru 5 dań w tym minimum 1 danie wegetariańskie)

Kawałki soczystego miodowego melona zawinięte w plastry dojrzewającej szynki

Roladki z norweskiego, wędzonego łososia faszerowane serkiem kremowym doprawione szczypiorkiem i kruszonym pieprzem

Tartinki z salami na ciemnym pieczywie, przekładane pieczoną papryką

Pieczony rostbef ze szparagami i musem chrzanowym, doprawiony rozmarynem

Krewetki marynowane w soku z limonki z imbirem i kolendrą, podawane na cienkich plastrach ogórka

Koreczki z sera pleśniowego przekładanego winogronami

Pomidorki koktajlowe faszerowane musem z wędzonego pstrąga

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vol-au-vent z warzywnym ratatouille

Roladka z tortilli z warzywami

Ravioli z pieczonego buraka / krem z sera koziego

Purée z pieczonych bakłażanów / plastry grillowanej cukinii

35 PLN



MENU GŁÓWNE

PROPOZYCJA I

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia / kruszony pumpernikiel / chips z parmezanu / sos musztardowo- miodowy

ZUPA

Consommé drobiowe z warzywami

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe sous vide / ziemniaki au gratin, fasolka w bekonie / sos z czerwonego wina

DESER

Deser czekoladowy / sos malinowy / kruszona beza / lody waniliowe

BUFET ZIMNY

Wybór mięs pieczystych (karczek, schab z morelami)
Roladka z polędwiczek wieprzowych z grzybami
Roladka drobiowa ze szpinakiem
Śledzie w trzech smakach
Deska serów z winogronami
Grzyby i warzywa marynowane
Sałatka z pomidorów i mozzarelli z oliwą bazyliową
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sosy zimne (czosnkowy, koktajlowy, tatarski)
Pieczywo, masło smakowe

BUFET DESEROWY

Mus cytrynowy z kruszonką i opalaną bezą
Waniliowy crème brûlée
Ciasto pomarańczowe
Babeczki z owocami

PO PÓŁNOCY

Zupa gulaszowa

215 PLN

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

Plastry pieczonej kaczki / konfitura z czerwonej cebuli i śliwek / jabłko

ZUPA

Krem ziemniaczany z borowikami i bekonem

DANIE GŁÓWNE

Cielęcina confit / purée ziemniaczano- pietruszkowe z chrzanem / pieczone żółte i czerwone buraki / sos demi z tymiankiem i rozmarynem

DESER

Jabłecznik w białym żelu / sos malinowy / puder czekoladowy

BUFET ZIMNY

Wybór mięs pieczystych (schab, karczek, rolada z boczku)
Łosoś marynowany w cytrynie
Śledzie w trzech smakach
Pasztesy mięsne i wędliny wędzone z konfiturą żurawinową
Płatki mozzarelli marynowanej w oliwie bazyliowej z pomidorami
Pieczony rostbef ze szparagami i musem chrzanowym
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałatka z fetą i oliwkami
Wybór sosów zimnych i marynowanych warzyw
Pieczywo, masło smakowe

BUFET DESEROWY

Szarlotka
Tarta mandarynkowa
Mini panna cotta z malinami
Brownie czekoladowe
Krojone owoce

PO PÓŁNOCY

Pieczona szynka w całości / sos żurawinowy (serwowane przez kucharza)

250 PLN

MENU GŁÓWNE

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Łosoś Gravlax / bliny / kawior / kwaśna śmietana

ZUPA

Polewka borowikowa

DANIE GŁÓWNE

Udko z gęsi / czerwona kapusta / kluski śląskie / sos pomarańczowy

DESER

Kremowa beza / sos owocowy

BUFET ZIMNY

Ryby wędzone na ciepło (pstrąg, polędwica z łososia, halibut)
Łosoś marynowany w cytrynie
Śledzie w trzech smakach
Polędwiczki wieprzowe w sosie calvados
Rostbef wołowy z rukolą z płatkami sera Grana Padano
Wędzone piersi kaczki z chutney z konfitury śliwkowej
Paszтет drobiowy z borowikami
Rolada z boczku z wędzonymi śliwkami
Pomidorki koktajlowe z serkami ziołowymi
Wybór pieczywa z masłem ziołowym

BUFET DESEROWY

Musy czekoladowo- owocowe
Ciastka deserowe
Mini babeczki z owocami
Mus sernikowy

PO PÓŁNOCY

Żurek staropolski z białą kielbasą
Wolno pieczona wołowina / sos z czerwonego wina i rozmarynu
(serwowane przez kucharza)

275 PLN

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

Wolno pieczona wołowina / chrzanowa panna cotta / mus z gruszki / figi

ZUPA

Orientalna zupa z mlekiem kokosowym / kolendra / krewetki

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka / czerwona kapusta / ziemniaczane rozetki z parmezanem / sos pomarańczowy / jabłko

DESER

Trufła czekoladowa / puder miętowy / sos waniliowo- imbirowy

BUFET ZIMNY

Łosoś marynowany w cytrynie
Pomidorki cherry faszerowane owocami morza
Śledzie w trzech smakach
Wybór wędlin, kielbas polskich i pasztetów z marynowanymi warzywami
Roladka z pstrąga ze szpinakiem i paluszkami krabowym
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałatka z grillowanych warzyw i sera feta
Sos szpinakowy, sos czosnkowy, sos koktajlowy
Grzyby i warzywa marynowane
Pieczywo i masło smakowe

BUFET DESEROWY

Musy czekoladowo- owocowe
Mus sernikowy
Tarta z musem waniliowym i mandarynkami
Mini panna cotta

PO PÓŁNOCY

Zupa chrzanowa z białą kielbasą i jajkiem
Pieczona szynka w sosie mandarynkowo- imbirowym
Pieczony dorsz z sosem ogórkowym
Ziemniaki opiekane, warzywa blanszowane

310 PLN



DODATKOWE OPCJE I ATRAKCJE

STÓŁ STAROPOLSKI

Wędzona szynka Podkomorzego

Wybór kielbas: wiejska, myśliwska, kaszanka, pasztet, salceson włoski i ozorkowy

Rołmopsy

Pierogi z serem z warzywami

Smalec z wędzonką i jabłkiem

Ogórki kiszone, kapusta kiszona

Ćwikła z chrzanem, chrzan tarty

Kosz wiejskiego pieczywa

20 PLN

za 2 godziny



PO PÓLNOCY

Dzik pieczony w całości według staropolskiego przepisu
(cena zależna od ilości gości)



DODATKOWA OFERTA

STACJA POLSKA

Prosiak faszerowany kaszą gryczaną
z sosem piwnym
lub

Pieczony udziec wieprzowy
z sosem pieprzowym

35 PLN

za 2 godziny



STACJA LODOWA

Pięć smaków lodów i sorbetów

Dodatki: sos karmelowy, malinowy, brzoskwinowy
orzechy, migdały, rodzynki

Kruszona czekolada
Krojone świeże owoce

25 PLN

za 2 godziny



STACJA DESEROWA

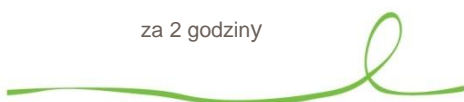
Gofry, naleśniki z jabłkami
konfitura śliwkowa,
bita śmietana,

sos truskawkowy i czekoladowy

Dodatki: mandarynki i brzoskwinie z syropu,
wiśnie w żelu, truskawki

25 PLN

za 2 godziny



FONTANNA CZEKOLADOWA

Pianki owocowe,
Beziki, biszkopty,

Owoce świeże- krojone

20 PLN

za 2 godziny

