

## OFERTA WESELNA 2010

**Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu każdego z nas...**



**Organizujemy przyjęcia do 250 osób!**

**Apartament dla Nowożeńców gratis!**

**Przy rezerwacji na piątek lub niedzielę – 5% zniżki!**

**Menu weselne już od 150 PLN/os.**

**Parking dla Pary Młodej gratis!**

Chcielibyśmy sprawić, aby ta uroczystość pozostała w pamięci Państwa i Państwa Gości jako wyjątkowe i długo wspomniane wydarzenie. Przygotowaliśmy ofertę weselną, w której chcemy spełnić Państwa oczekiwania, począwszy od wyjątkowego menu, przez pięknie udekorowane wnętrza, profesjonalną oprawę fotograficzną ślubu i przyjęcia, po doskonałą obsługę. Z przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa uroczystości, wsłuchując się w Państwa sugestie i życzenia dotyczące tej wyjątkowej chwili...

### **SALE BANKIETOWE**

Przyjęcia w **IBB Andersia Hotel** organizowane są w 4 eleganckich, przestronnych i klimatyzowanych salach bankietowych, które możemy połączyć w zależności od Państwa potrzeb. Proponujemy przyjęcie zasiadane przy ośmio- lub dziesięciosobowych okrągłych stołach bankietowych bądź tradycyjnie przy wspólnym stole w kształcie podkowy.

**Ustawienie Sali:**

**Okrągłe stoły lub wspólny stół**

Liczba osób	Sala	Metraż
50	E+F lub H	243 m <sup>2</sup> / 278 m <sup>2</sup>
80	G+H	412 m <sup>2</sup>
100	G+H	412 m <sup>2</sup>
150	F+G+H	531 m <sup>2</sup>
250	E+F+G+H	655 m <sup>2</sup>

Na salach istnieje możliwość rozstawienia parkietu i sceny:

parkiet: gratis

scena: 400 PLN

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01

e-mail: [wesele@andersiahotel.pl](mailto:wesele@andersiahotel.pl)

Plac Andersa 3, 61-894 Poznań

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

## NOCLEGI

Nowożeńców zapraszamy na niezapomnianą noc poślubną w luksusowym apartamencie Senior Suite, w którym czeka na Parę Młodą kosz z owocami i słodyczami. Apartament ten oferujemy ze śniadaniem do pokoju oraz z możliwością przedłużenia pobytu do godzin popołudniowych.

Gościom weselnym proponujemy pobyt w komfortowych pokojach w specjalnych cenach:

- pokój 1-osobowy – 260 PLN

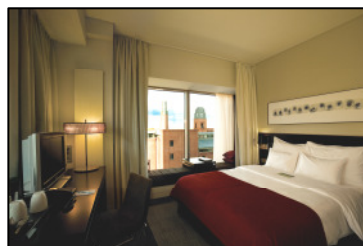
- pokój 2-osobowy – 295 PLN

Wszystkie pokoje wyposażone są w klimatyzację, prysznic, suszarkę, żelazko, deskę do prasowania oraz szybkie łącze internetowe.

Dodatkowo Gości hotelowych zapraszamy na relaks w Harmonia Wellness Club & Pool.

Ceny obowiązują za nocleg w pokoju typu Comfort ze śniadaniem.

Oferta nie łączy się z innymi promocjami i rabatami.



## DEKORACJE

Współpracujemy z profesjonalnym studio dekoracji i florystyki, dlatego też, zgodnie z Państwa życzeniem, przygotowujemy uroczysty wystrój sali bankietowej, tak by zapewnić oryginalny i niepowtarzalny nastrój tej wyjątkowej chwili.

W celu podkreślenia charakteru uroczystości proponujemy Państwu przyozdobienie krzeseł eleganckimi, jasnymi pokrowcami.

Koszt pokrowca: 15 PLN/szt.



© Dekoratorki

## USŁUGI DODATKOWE

W trosce o Państwa cenny czas podejmiemy się kompleksowej organizacji uroczystości weselnej, począwszy od zapewnienia profesjonalnej usługi fotograficznej, po romantyczny wieczór relaksacyjny w Harmonia Wellness Club & Pool włącznie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy wykwalifikowany personel, który spełni wszelkie Państwa życzenia.

### **Państwa uroczystość może zostać wzbogacona o takie elementy jak:**

- pokazy kucharskie,
- rzeźby lodowe,
- fontanna czekolady,
- pokazy barmańskie,
- dowolna oprawa muzyczna,
- występy artystyczne.

## MENU

Specjalnie dla Państwa Szef Kuchni IBB Andersia Hotel przygotował różnorodne propozycje wykwinnego menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne. Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje pod względem kompozycji indywidualnego menu.

Przyjęcie weselne rozpoczynamy uroczystym toastem oraz przekąskami powitalnymi. Następnie serwujemy wykwinny obiad, a kolejne dania podajemy w formie bufetu ciepłego i zimnego. Tradycyjnie o północy serwujemy tort weselny (płatny dodatkowo).

**Owoce: 15 PLN/os.**

**Dzieci:** do 2 lat menu i napoje gratis, do 12 lat – 50 % ceny menu i pakietu napoi.

IBB Andersia Hotel

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01

e-mail: wesele@andersiahotel.pl

Plac Andersa 3, 61-894 Poznań

www.andersiahotel.pl

## **MENU WESELNE I**

**150 PLN za osobę**

### **NA POCZĄTEK**

Rosół z makaronem i marchewką

Trio mięsne: rolada drobiowa faszerowana wątróbką, rolada wołowa faszerowana grzybami, rolada z łososią faszerowana szpinakiem

Ziemniaki gratin i spaghetti warzywne

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

### **BUFET ZIMNY:**

Wybór mięs pieczonych (karkówka, wołowina, drób)

Schab faszerowany musem chrzanowym

Terine rybne z owocami

Terine mięsne

Tymbaliki drobiowe i wieprzowe

Klasyczna sałatka jarzynowa

Wybór polskich marynat

Szparagi w szynce

Jajka faszerowane

### **BUFET CIEPŁY:**

Kotlet de volaille

Schab po mediolańsku

Zrazy wołowe w sosie rozmarynowym

Rolady rybne faszerowane grzybami w delikatnym sosie cytrynowym

Modra kapusta, marchew z groszkiem

Ziemniaki

### **BUFET DESEROWY:**

Wybór ciastek bankietowych

Sernik

Jabłecznik

Makowiec

### **O PÓLNOCY:**

Bigos wielkopolski

Golonka

Kapusta zasmażana

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01

e-mail: [wesele@andersiahotel.pl](mailto:wesele@andersiahotel.pl)

Plac Andersa 3, 61-894 Poznań

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

## **MENU WESELNE II**

### **170 PLN za osobę**

Powitanie chlebem i solą

### **DANIA SERWOWANE**

Rosół z makaronem domowym  
Rolada ze schabu z grzybami leśnymi i zielonym pieprzem  
Puree ziemniaczano-chrzanowe i kompozycja warzyw sezonowych

### **DANIA W FORMIE BUFETU**

#### **Bufet zimny**

Schab pieczony serwowany z musem chrzanowym  
Tymbaliki z drobiu  
Wybór pasztetów Andersia z sosem żurawinowo-chrzanowym  
Wiejskie wędliny ze świeżo tartym chrzanem i ćwikłą  
Smalec z cebulą i świeżo otartym majerankiem  
Warzywa grillowane z sosem balsamico  
Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii  
Wyborne śledzie przyrządzone na trzy sposoby

#### **Sałatki**

Sałatka nicejska z tuńczykiem  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika  
Mix kolorowych sałat z sosem vinaigrette

#### **Bufet gorący**

Barszcz czerwony  
Kurczak w sosie peperonata z aromatycznymi ziołami  
Golonka  
Kluski śląskie  
Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Warzywa

#### **Bufet deserowy**

Wybór ciast z cukierni hotelowej  
Musy owocowe  
Sałatka owocowa z miętą i likierem Cointreau

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu  
Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01  
e-mail: [wesele@andersiahotel.pl](mailto:wesele@andersiahotel.pl)  
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań  
[www.andersiahotel.pl](http://www.andersiahotel.pl)

**MENU WESELNE III**  
**190 PLN za osobę**

Powitanie chlebem i solą

**DANIA SERWOWANE**

Zupa flaki lub rosół z makaronem domowym  
Rolada ze schabu z grzybami leśnymi i zielonym pieprzem  
Puree ziemniaczano-chrzanowe i kompozycja warzyw sezonowych

**DANIA W FORMIE BUFETU**

**Bufet zimny**

Schab pieczony serwowany z musem chrzanowym  
Befszyk tatarski  
Tymbaliki z drobiu  
Carpaccio z wędzonej w kominie polędwicy wołowej serwowany z oscypkiem  
Wybór pasztetów Andersia z sosem żurawinowo-chrzanowym  
Wiejskie wędliny ze świeżo tartym chrzanem i czwikłą  
Smalec z cebulą i świeżo otartym majerankiem  
Warzywa grillowane z sosem balsamico  
Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii  
Wyborne śledzie przyrządzone na trzy sposoby

**Sałatki**

Sałatka nicejska z tuńczykiem  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana z pestkami słonecznika  
Mix kolorowych sałat z sosem vinaigrette

**Bufet gorący**

Kurczak w sosie peperonata z aromatycznymi ziołami  
Duszona wołowina z lekkim sosem kremowym  
Pyzy poznańskie  
Modra kapusta

**Bufet deserowy**

Wybór ciast z cukierni hotelowej  
Musy owocowe  
Krem karmelowy  
Sałatka owocowa z miętą i likierem Cointreau

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu  
Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01  
e-mail: wesele@andersiahotel.pl  
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań  
www.andersiahotel.pl

## **MENU WESELNE IV**

### **250 PLN za osobę**

Powitanie chlebem i solą

### **DANIA SERWOWANE**

Ser Mozzarella z pomidorami i grillowanymi warzywami z sosem ze świeżej bazylii  
Krem z leśnych grzybów podawany z puszystą pianką i złocistymi migdałami  
Zapiekane kotleciki wieprzowe serwowane z puree ziemniaczanym przekładanym kaszanką,  
warzywami oraz sosem żubrówkowym

### **DANIA W FORMIE BUFETU**

#### **Bufet zimny**

Łosoś z musem z sera Mascarpone i wasabi  
Wybór wędzonych ryb z cytryną i musem chrzanowym  
Szynka parmeńska z melonem miodowym  
Roladki z mięs pieczonych  
Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka  
Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami  
Domowe pasztety z żurawiną  
Wybór marynat z domowej piwniczki

#### **Sałatki**

Sałatka grecka z fetą i oliwkami Kalamata  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka szpinakowa z serem pleśniowym, gruszką i orzechami  
Sałatka śledziowa z ziemniakami

#### **Bufet gorący**

Żurek z kiełbasą na zakwasie  
Kurczak duszony w czerwonym winie  
Plasterki cielęciny w cieście serowym  
Filety z pangii w sosie cytrynowym  
Wybór pierogów  
Ziemniaki z masłem i koperkiem  
Gotowane warzywa

#### **Bufet deserowy**

Wybór deserów  
Owoce krojone podawane ze świeżą miętą  
Sery z winogronami i świeżą bagietką

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu  
Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01  
e-mail: [wesele@andersiahotel.pl](mailto:wesele@andersiahotel.pl)  
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań  
[www.andersiahotel.pl](http://www.andersiahotel.pl)

## **MENU WESELNE V**

### **270 PLN za osobę**

Powitanie chlebem i solą

### **DANIA SERWOWANE**

Wieża z pieczonego łosia z musem z avocado, różowym grapefrutem i miso  
Ziołowy krem pomidorowy z cappuccino z bazylii  
Przepiórka faszerowana wątróbkami i rajskimi jabłkami serwowana  
z karmelizowanym rabarbarem i sosem z ciemnego piwa

### **DANIA W FORMIE BUFETU**

#### **Bufet zimny**

Wędzony i marynowany łosoś norweski z cytryną  
Tatar ze śledzia z marynowanymi warzywami  
Kornety z szynki nadziewane kremowym serkiem i pieczonej wołowiny z musem chrzanowym  
Paszty domowe z żurawiną  
Mus z koziego sera z warzywami grillowanymi  
Tymbaliki z kurczakiem i warzywami

#### **Sałatki**

Caprese – ser Mozzarella z pomidorami i sosem z bazylii  
Waldorff – z selera z orzechami  
Szopska – z serem Solan i oliwkami  
Sałatka ze szpinaku, pomarańczy i orzechów

#### **Bufet gorący**

Rosół z warzywami i kluseczkami  
Filety z pstrąga serwowane z duszonymi porami i oliwą truflową  
Piersi z kurczaka w sosie z leśnych grzybów  
Roladki cielęce z pomidorami suszonymi i karczochami  
Kopytka domowe z cebulą  
Ziemniaki puree z chrzanem  
Fasolka szparagowa z chrupiącym boczkiem

#### **Bufet deserowy**

Wybór deserów  
Sałatka owocowa z likierem Galliano  
Panna cotta  
Sery z winogronami i orzechami

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu  
Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01  
e-mail: [wesele@andersiahotel.pl](mailto:wesele@andersiahotel.pl)  
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań  
[www.andersiahotel.pl](http://www.andersiahotel.pl)

## NAPOJE

Dla Państwa wygody przygotowaliśmy propozycje 3 pakietów napoi:

### **PAKIET NAPOI I** **50,00 PLN za osobę**

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka,
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta lub Sprite,
- kawa ze śmietanką/mleczkiem i herbata z cytryną.

Pakiet obejmuje spożycie do 9 godzin, każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą 10 PLN/osobę pozostałą na przyjęciu.

### **PAKIET NAPOI II** **122,00 PLN za osobę**

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka,
- napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic,
- polska woda mineralna Ostromecko gazowana i niegazowana,
- kawa ze śmietanką/mleczkiem i herbata z cytryną,
- wino musujące Martini Asti (1 lampka),
- wino domowe: białe i czerwone,
- wódka Wyborowa,
- piwo beczkowe Lech lub Peroni Nastro Azzurro.

Pakiet obejmuje spożycie do 9 godzin, każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą 20 PLN/osobę pozostałą na przyjęciu.

### **PAKIET NAPOI III** **145,00 PLN za osobę**

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka,
- napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic,
- polska woda mineralna Ostromecko gazowana i niegazowana,
- kawa ze śmietanką/mleczkiem i herbata z cytryną,
- wino musujące Martini Asti (1 lampka),
- wino domowe: białe i czerwone,
- Martini Extra Dry,
- Campari Bitter,
- wódka Wyborowa,
- Whiskey Johnny Walker Red,
- Whiskey Ballantine's,
- Gin Gordon's,
- Bacardi Rum,
- piwo beczkowe Lech lub Peroni Nastro Azzurro.

Pakiet obejmuje spożycie do 9 godzin, każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą 20 PLN/osobę pozostałą na przyjęciu.

**Jeśli zdecydujecie się Państwo na własne napoje alkoholowe (wódka/wino) pobieramy usługę serwisową – tzw. „korkowe” w wysokości 10 PLN od osoby. Wówczas zapewniamy Państwu napoje bezalkoholowe z Pakietu Napoi I.**

## **PRZEKĄSKI POWITALNE**

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy kilka propozycji przekąsek powitalnych:

### **Menu polskie I**

Śledź z jabłkami i kwaśną śmietaną  
Gruszka z oscypkiem i żurawiną  
Tartinka ze smalcem i korniszonem  
Koreczki z pieczonego schabu z wędzoną śliwką  
**20 PLN za osobę**

### **Menu polskie II**

Tatar wołowy na ciemnym pieczywie  
Paszтет domowy z konfiturą wiśniową  
Bundz z cukinią i pomidorem  
Mus z szynki wiejskiej w cieście  
**25 PLN za osobę**

### **Menu śródziemnomorskie I**

Szaszłyki z sera Mozzarella i pomidorów w sosie Pesto  
Tapenade z czarnych oliwek z crostini  
Szynka parmeńska z rukolą  
Ogórek z serem feta  
**20 PLN za osobę**

### **Menu śródziemnomorskie II**

Szynka parmeńska z musem z fig  
Pomidorki cherry z musem z tuńczyka  
Kulki z sera Gorgonzola w złocistych migdałach  
Crostini z wędzoną kaczką i marmoladą pomarańczową  
**20 PLN za osobę**

### **Menu rosyjskie**

Bliny z kawiolem i kwaśną śmietaną  
Tartinka z wędzonym jesiotrem  
Kulebiak z mięsem  
Chleb kminkowy ze smalcem i ogórkiem małosolnym  
**30 PLN za osobę**

### **Menu międzynarodowe I**

Bakłażan nadziewany warzywami z oliwą  
Suszone pomidory z kozim serem  
Ptysie z gęsią wątróbką  
Ser Brie z trufkami na pumperniklu  
**25 PLN za osobę**

### **Menu międzynarodowe II**

Tartinka z wędzonym łososiem i musem chrzanowym  
Tortilla z pastą z fasoli, kolendry i kielbasy chorizo  
Cornetti z szynki z musem kaparowym  
Zielone szparagi w prosciutto z serem mascarpone  
**20 PLN za osobę**

### **Menu japońskie**

Sushi z łososiem  
Maki z krabem i ogórkiem  
Roladki kalifornijskie  
Tartinka z wołowym tatakami  
**30 PLN za osobę**

**IBB Andersia Hotel**

Dział Sprzedaży i Marketingu  
Tel.: +48 61 667 82 17; fax.: +48 61 667 80 01  
e-mail: [wesele@andersiahotel.pl](mailto:wesele@andersiahotel.pl)  
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań  
[www.andersiahotel.pl](http://www.andersiahotel.pl)

## **KROKI REZERWACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO W IBB ANDERSIA HOTEL**

**KROK 1.** Potwierdzenie rezerwacji terminu przyjęcia w formie wpłaty zadatku w wysokości 2000 PLN, który wliczony będzie na poczet całego kosztu organizacji przyjęcia. W przypadku rezygnacji z imprezy zadek nie podlega zwrotowi.

**KROK 2.** Po ustaleniu orientacyjnej sumy organizacji przyjęcia weselnego podpisujemy z Państwem umowę na jego organizację.

**KROK 3.** Na 30 dni przed terminem imprezy wpłacają Państwo 40% szacunkowej sumy związanej z organizacją przyjęcia na konto bankowe Hotelu. Kwota zadatku jest odjęta od ostatecznej kwoty imprezy.

**KROK 4.** Gwarantowaną liczbę uczestników przyjęcia podają Państwo nie później niż na 7 dni przed jego terminem. Ostatecznie podana liczba uczestników stanowić będzie podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.

**KROK 5.** Pozostałą część wartości imprezy uiszczają Państwo najpóźniej na 7 dni przed datą rozpoczęcia przyjęcia.

**KROK 6.** Pozostałe koszty nie zawarte w szacunkowej kalkulacji, a wynikające z zamówienia i spożycia dodatkowych potraw bądź napoi podczas trwania przyjęcia, uregulują Państwo w dniu zakończenia imprezy gotówką/kartą kredytową bądź przelewem.

Wszelkie płatności winny być dokonywane:

- gotówką lub kartą kredytową w recepcji Hotelu,
- przelewem na konto Hotelu: Bank Zachodni WBK S.A. VIII Oddział w Poznaniu

Nr rachunku 33 1090 1854 0000 0001 0687 9768

Oferta jest ważna do 31.12.2010.