



Oferta weselna 2024/25

Restauracja
3V6
CityHotel®

Szukasz eleganckiego miejsca na organizację przyjęcia weselnego w Bydgoszczy? Wybierz Restaurację 3V6 w City Hotel****. Znakomite warunki i plastyczna przestrzeń pozwalają na zaaranżowanie uroczystości według wymarzonego scenariusza.

W ofercie weselnej proponujemy menu do własnej kompozycji.

Menu obejmuje:

WYKWINTNY OBIAD SERWOWANY
NAPOJE
KOLACJA forma bufetu lub serwowana na stołach

Dodatkowo proponujemy:

- ★ Ponadstandardowy WYSTRÓJ SALI:
 - dekoracja sufitu z ledowymi światłkami - 500 zł,
 - listwy ledowe - 300 zł
 - ozdobne kokardy na krzesła - 500 zł
 - tiulowa ścianka - 300 zł
 - złote podtalerze - 7 zł/szt.
- ★ TORT WESELNY na indywidualne zamówienie
- ★ Rekomendacja zespołów i prezenterów muzycznych
- ★ POKOJE dla Gości w specjalnych cenach - 300 zł za pokój ze śniadaniem
- ★ PARKING dla uczestników uroczystości
- ★ KĄCIK ZABAW dla dzieci
- ★ OPIEKUNKA do dzieci na życzenie
- ★ POPRAWINY
- ★ ALKOHOL: wódka 0,5l - od 60 zł/but., wino 0,7l - 70 zł/but.

Atrakcje kulinarne:

- ★ **BUFET MINI DESERÓW JEDNOPORCJOWYCH** na 30 osób (150 szt.) - 750 zł
(mus czekoladowy, creme brulee, tiramisu, babeczka z owocami, serniczek z włoską bezą, szarlotka, pralina czekoladowa, pralina kokosowa, ptyś, ekler)
- ★ **FONTANNA CZEKOLADOWA** z dodatkami na 40 osób - 1100 zł
- oryginalna czekolada belgijska (biała, mleczna lub deserowa do wyboru)
- owoce krojone, pianki, bezy, paluszki gofrowe, mini ptysie)
- ★ **KĄCIK STAROPOLSKI** na 20 osób - 540 zł
(pieczony paszтет domowy, szynka dziadka, kiełbasa wiejska, boczek wędzony, baleron, kabanos, salceson wiejski, grzybki marynowane, pickle, smalec, ogórki kiszane, chrzan, musztarda, chleb wiejski)

Zasady wynajmu sal weselnych:

- ★ sala na uroczystość weselną jest udostępniana do godz. 4:00, wydłużenie czasu uroczystości do godz. 5:00 wiąże się z dopłatą 500 zł
- ★ uroczystości powyżej 100 osób odbywają się w sali restauracyjnej połączonej z salami bankietowymi
- ★ wesela do 100 osób są organizowane w salach bankietowych
- ★ w przypadku wesel poniżej 100 osób istnieje możliwość organizacji uroczystości w sali restauracyjnej za dodatkową opłatą w wysokości 1000 zł.

Specjalne ceny:

- ★ OBSŁUGA WESELA (kamerzysta, fotograf, DJ, członkowie zespołu muzycznego) - menu 50% ceny
- ★ DZIECI: małe dzieci bez dodatkowego nakrycia - gratis, dzieci do lat 5 - 50% ceny menu
- ★ W przypadku wesel poniżej 50 osób naliczamy opłatę w wysokości 20 zł/os. do menu.

Ślub cywilny w hotelu:

Istnieje możliwość zorganizowania ślubu w sali bądź na tarasie hotelu.

W celu omówienia szczegółów organizacji uroczystości weselnych prosimy o kontakt:

DZIAŁ KONFERENCJI I BANKIETÓW


tel. +48 52 325 25 17 lub 73, 509 431 119

e-mail: gastronomia@city-hotel.pl, konferencje@city-hotel.pl




OBIAD WESELNY (DO 4 H)

Toast - kieliszek wina musującego na powitanie Pary Młodej


Zakąski – do wyboru 1 porcja/os.

- ★ Carpaccio z polędwicy wołowej
- ★ Indyk na bukietcie sałat z pesto bazyliowym
- ★ Gotowany łosoś z sosem kawiorowym
- ★ Carpaccio z buraka z kozim serem 

Zupa – do wyboru 1 porcja - 230 ml/os.

- ★ Rosół z perliczki
- ★ Krem z salsefii 
- ★ Zupa cebulowa z grzanką serową
- ★ Krem szparagowy (sezonowo) 
- ★ Zupa borowikowa (sezonowo) 

Dania główne – do wyboru 1 opcja /os.:

- ★ Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym, pieczone ziemniaki, warzywa grillowane
- ★ Pierś kaczki w sosie pomarańczowym, zapiekanka ziemniaczana, buraczki sous-vide
- ★ Zraziki cielęce z ricottą i suszonymi pomidorami, sos koniakowy, ziemniaki gotowane, marchewka z migdałami
- ★ Sandacz na chruście ziołowym z sosem homarowym, ziemniaki paryskie, pieczony kalafior
- ★ Gołąbek z kaszą i warzywami z sosem pomidorowo - paprykowym 

Deser - do wyboru 1 porcja/ os.:

- ★ Torcik Tiramisu
- ★ Panna Cotta z sosem malinowym
- ★ Puchar lodowy z owocami sezonowymi, czekoladą i bitą śmietaną
- ★ Sernik na zimno

Bufet deserowy – 120 g/os.:

- ★ Szarlotka
- ★ Tarta cytrynowa
- ★ Beza Pavlova
- ★ Tarta sernikowa z włoską bezą

Napoje

- ★ Kawa, herbata
- ★ Woda
- ★ Soki
- ★ Napoje gazowane

 dania wegetariańskie

Pakiet OBIAD WESELNY - czas trwania uroczystości do 4 godzin.

Istnieje możliwość wprowadzenia zmian w menu, co wiąże się z indywidualną wyceną pakietu.

Usługi dodatkowe:

- ★ aranżacja sali w cenie (białe obrusy i pokrowce na krzesła, świece i serwetki w wybranej kolorystyce, kompozycje kwiatowe, spersonalizowane menu i wizytówki)
- ★ rozłożenie parkietu za dodatkową opłatą - 300 PLN
- ★ przedłużenie czasu trwania uroczystości - 200 PLN za każdą godzinę
- ★ udostępnienie sprzętu audio w cenie
- ★ tort na życzenie dodatkowo płatny - wycena indywidualna
- ★ pokoje dla gości weselnych w dniu bankietu weselnego w cenie 300 PLN
- ★ parking w cenie

cena 245 zł /os.

PAKIET WESELNY PODSTAWOWY**Toast - kieliszek wina musującego na powitanie Pary Młodej****Zupa – do wyboru 1 porcja - 230 ml/os.**

- ★ Rosół z perliczki
- ★ Krem z salsefii 🌱
- ★ Zupa serowa z grzanką
- ★ Krem szparagowy (sezonowo) 🌱
- ★ Zupa borowikowa (sezonowo) 🌱

Dania główne – do wyboru 4 rodzaje mięs po 80 g z każdego/os.:

- ★ Polędwiczka wieprzowa z sosem rozmarynowym
- ★ Duszone kotlety wieprzowe
- ★ Zrazy z karkówki
- ★ De volaille
- ★ Indyk z jabłkami
- ★ Udka kurczaka w białym winie
- ★ Dorsz w sosie porowym
- ★ Pstrąg z ziołami
- ★ Gołąbek z kaszą i warzywami z sosem pomidorowo - paprykowym 🌱

Dodatki - do wyboru 5 rodzajów, 100 g z każdego/os.:

- ★ Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ★ Ziemniaki pieczone
- ★ Puree ziemniaczane
- ★ Frytki
- ★ Ryż
- ★ Kasza
- ★ Czerwona kapusta zasmażana
- ★ Buraczki
- ★ Fasolka szparagowa z bułką tartą
- ★ Kalafior z bułką tartą
- ★ Warzywa pieczone z ziołami
- ★ Zestaw surówek (warzywa sezonowe)

Desery – do wyboru 1 porcja/os.:

- ★ Puchar lodowy z czekoladą i bitą śmietaną
- ★ Panna Cotta z sosem malinowym
- ★ Sernik na zimno
- ★ Torcik Tiramisu

Bufet deserowy – do wyboru 3 rodzaje ciasta 120 g/os. i owoce krojone 100 g/os.:

- ★ Ciasto bezowe z kremem
- ★ Tarta z jabłkami
- ★ Sernik
- ★ Ciasto czekoladowe
- ★ Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone
- ★ Ciasto kruche z budyniem i owocami (owoce sezonowe)
- ★ owoce krojone

Kolacja w formie bufetu lub na półmiskach**Zakąski mięsne i rybne, sałatki - do wyboru 6 rodzajów, 240 g/os.:**

- ★ Tatar wołowy
- ★ Schab ze śliwką
- ★ Pieczony schab z musem chrzanowym
- ★ Indyk z sosem bazyliowym
- ★ Indyk z morelą
- ★ Kurczak z mozzarellą
- ★ Szyńka z musem paprykowym
- ★ Sandacz w galarecie z sosem tatarskim
- ★ Roladka z pstrąga z warzywami i sosem koperkowym
- ★ Śledź w sosie musztardowym
- ★ Śledź w oleju
- ★ Wędzony łosoś z serkiem mascarpone, rukolą i suszonymi pomidorami
- ★ Tartaletki z ricottą i suszonymi pomidorami
- ★ Sałatka grecka
- ★ Sałatka cesar z kurczakiem
- ★ Sałatka cesarska
- ★ Sałatka z rukoli, koziego sera, pomarańczy

Dania gorące serwowane w bufecie od godz. 22:00 do wyboru 2 rodzaje, 230 ml/os.

- ★ Zupa gulaszowa z pieczywem
- ★ Stroganoff wołowy z pieczywem
- ★ Barszcz czerwony z paluszkami z ciasta francuskiego
- ★ Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- 🌱 dania wegetariańskie

Napoje (nielimitowane)

- ★ Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PAKIET WESELNY PODSTAWOWY

Czas trwania uroczystości do godz. 4:00.

Możliwość wprowadzenia zmian w menu wiąże się z indywidualną wyceną pakietu.

Usługi dodatkowe:

- ★ aranżacja sali w cenie (białe obrusy i pokrowce na krzesła, świece i serwetki w wybranej kolorystyce, kompozycje kwiatowe, spersonalizowane menu i wizytówki, parkiet i scena, plan rozmieszczenia gości)
- ★ przedłużenie uroczystości o godzinę dodatkowo płatne 500 PLN
- ★ udostępnienie sprzętu audio w cenie
- ★ pokoje dla gości weselnych w dniu bankietu - 300 PLN
- ★ w prezencie: nocleg w apartamencie i zaproszenie dla Pary Młodej na kolację rocznicową
- ★ parking dla uczestników uroczystości

cena 330 zł /os.

PAKIET WESELNY PREMIUM**Toast - kieliszek wina musującego na powitanie Pary Młodej****Zupa – do wyboru 1 porcja - 230 ml /os.:**

- ★ Rosół z perliczki
- ★ Zupa cebulowa z grzanką serową
- ★ Krem brokułowy z serem Gorgonzola
- ★ Zupa borowikowa (sezonowo) 🌿
- ★ Krem szparagowy (sezonowo) 🌿

Dania główne – do wyboru 4 rodzaje po 80 g z każdego/os.:

- ★ Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem kurkowym
- ★ Zrazy wołowe
- ★ Eskalopki cielęce w sosie koniakovym
- ★ Zraziki cielęce
- ★ Pierś kurczaka w szynce dojrzewającej z sosem borowikowym
- ★ Pieczony halibut z sosem homarowym
- ★ Smażony sandacz z sosem cytrynowo - kaparowym
- ★ Gołąbki z kaszą i warzywami, sos pomidorowo - paprykowy 🌿

Dodatki - do wyboru 5 rodzajów po 100 g z każdego/os.:

- ★ Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ★ Ziemniaki pieczone
- ★ Puree ziemniaczane
- ★ Frytki
- ★ Ryż
- ★ Kasza
- ★ Czerwona kapusta zasmażana
- ★ Buraczki
- ★ Fasolka szparagowa z bułką tartą
- ★ Kalafior z bułką tartą
- ★ Warzywa pieczone z ziołami
- ★ Zestaw surówek (warzywa sezonowe)

Desery – do wyboru 1 porcja/os.:

- ★ Puchar lodowy z wiśniami, czekoladą i bitą śmietaną
- ★ Panna Cotta malinowa
- ★ Sorbet malinowy z Martini
- ★ Torcik Tiramisu

Bufet deserowy - do wyboru 3 rodzaje ciasta 120g/os. i owoce krojone 100 g/os.:

- ★ Tarta sernikowa z włoską bezą
- ★ Tarta z jabłkami
- ★ Tarta śliwkowa z kruszonką
- ★ Beza Pavlova
- ★ Tartaletki z mascarpone i owocami
- ★ Owoce krojone

Kolacja w formie bufetu lub na półmiskach**Zakąski mięsne i rybne, sałatki - do wyboru 6 rodzajów, po 240 g /os.:**

- ★ Tatar wołowy
- ★ Cielęcina vitello tonnato
- ★ Rostbef z mussem paprykowo - ziołowym
- ★ Indyk z sosem żurawinowym
- ★ Szynka ze szparagami (sezonowo)
- ★ Tatar z łosia
- ★ Pstrąg w galarecie z kaparami i sosem koperkowym
- ★ Roladka z pstrąga z warzywami i sosem koperkowym
- ★ Śledziki po japońsku
- ★ Wędzony łosoś z serkiem mascarpone, rukolą i suszonymi pomidorami
- ★ Tartaletki z ricottą i suszonymi pomidorami
- ★ Sałatka włoska
- ★ Sałatka cesarska
- ★ Sałatka z cykorii, gruszek, z serem Gorgonzola i orzechami włoskimi
- ★ Sałatka z rukoli, koziego sera i pomarańczy

Kącik staropolski (wybór regionalnych wędlin serwowany pod strzechą)**Dania gorące serwowane od godz. 22:00 w formie bufetu do wyboru 2 rodzaje, 230 ml/os.**

- ★ Zupa gulaszowa z pieczywem
- ★ Barszcz czerwony z paluszkami z ciasta francuskiego
- ★ Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- ★ Stroganoff wołowy z pieczywem
- ★ Gulasz jagnięcy z pieczywem
- ★ Leczo warzywne 🌿

🌿 dania wegetariańskie

Napoje (nielimitowane)

- ★ Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Open bar alkoholowy:

- ★ Wódka, wino białe, wino czerwone

PAKIET WESELNY PREMIUM

Czas trwania uroczystości do godz. 4:00.

Zmiany menu wiążą się z indywidualną wyceną pakietu.

Usługi dodatkowe:

- ★ aranżacja sali w cenie (dekoracja sufitu z ledowymi światłkami, tiulowa ścianka, listwy ledowe, białe obrusy i pokrowce na krzesła, świece i serwetki w wybranej kolorystyce, kompozycje kwiatowe, spersonalizowane menu i wizytówki, parkiet i scena, plan rozmieszczenia gości)
- ★ przedłużenie uroczystości o godzinę płatne 500 zł
- ★ udostępnienie sprzętu audio w cenie
- ★ pokoje dla gości weselnych w dniu bankietu 300 zł
- ★ w prezencie: nocleg w apartamencie i zaproszenie dla Pary Młodej na kolację rocznicową

cena 460 zł /os.

Obiad weselny

CZAS TRWANIA BANKIETU
do 4 godzin

TOAST

MENU serwowane:

zakąska
zupa
danie główne
deser
bufet deserowy
napoje

ARANŻACJA SALI W CENIE:

białe obrusy
białe pokrowce na krzesła
świece i serwetki
kompozycje kwiatowe
spersonalizowane menu
wizytówki na stoły
udostępnienie sprzętu audio

PARKING DLA GOŚCI

cena 245 zł /os.

Pakiet weselny Podstawowy

CZAS TRWANIA BANKIETU
do godz. 4:00

TOAST

MENU:

OBIAD
zupa
danie główne (półmiski na stołach)
4 rodzaje mięs, 5 rodzajów dodatków
deser
bufet deserowy
owoce krojone
napoje

KOLACJA
zakąski mięsne i rybne
dania gorące

ARANŻACJA SALI W CENIE:

białe obrusy
białe pokrowce na krzesła
świece i serwetki
kompozycje kwiatowe
spersonalizowane menu
wizytówki na stoły
plan rozmieszczenia gości
udostępnienie sprzętu audio

PARKING DLA GOŚCI

PREZENT DLA PARY MŁODEJ:
nocleg w apartamencie
zaproszenie na kolację
rocznicową

cena 330 zł /os.

Pakiet weselny Premium

CZAS TRWANIA BANKIETU
do godz. 4:00

TOAST

MENU:

OBIAD
zupa
danie główne (półmiski na stołach)
4 rodzaje mięs, 5 rodzajów dodatków
deser
bufet deserowy
owoce krojone
napoje

KOLACJA
zakąski mięsne i rybne
dania gorące

KĄCIK STAROPOLSKI

OPEN BAR ALKOHOLOWY

ARANŻACJA SALI W CENIE:

dekoracja sufitu z ledowymi
światełkami
tiulowa ścianka
listwy ledowe
białe obrusy
białe pokrowce na krzesła
świece i serwetki
kompozycje kwiatowe
spersonalizowane menu
wizytówki na stoły
plan rozmieszczenia gości
udostępnienie sprzętu audio
scena i parkiet

PARKING DLA GOŚCI

PREZENT DLA PARY MŁODEJ:
nocleg w apartamencie
zaproszenie na kolację
rocznicową

cena 460 zł /os.

Procedura rezerwacji przyjęcia weselnego:

1. Rezerwacja terminu przyjęcia weselnego i jego formalne potwierdzenie przez podpisanie umowy (ustalenie orientacyjnej liczby uczestników).
2. Wpłata zadatku w wysokości 15 % wartości zamówienia ustalonego na podstawie wybranego menu i orientacyjnej liczby uczestników, nie mniej niż 3000 zł, płatne przelewem na konto lub gotówką / kartą w Recepcji w terminie 7 dni od daty podpisania umowy.
3. Wpłata 35% wartości zlecenia dokonana najpóźniej na 90 dni przed terminem uroczystości płatna przelewem na konto.
4. Wpłata 30% wartości zlecenia dokonana najpóźniej na 30 dni przed terminem uroczystości płatna przelewem na konto.
5. Ostateczna liczba uczestników imprezy powinna być podana nie później niż na 7 dni przed jej terminem i będzie stanowić podstawę do naliczenia należności za przyjęcie.
6. Pozostała należność, w wysokości 20 % wartości zlecenia oraz ewentualna dopłata za świadczenia dodatkowe, płatna w ciągu 48 godzin po zakończeniu uroczystości gotówką / kartą w Recepcji.

Wszelkie płatności powinny być dokonywane gotówką, kartą kredytową lub przelewem na konto:
mBank 26 1140 1052 0000 2250 8400 1001