



HOTEL & RESTAURACJA
SALA BANKIETOWA

Oferta wesełna 2024

Hotel Vulcan
Szczecin, ul. Druckiego-Lubeckiego 6a
sprzedaz@hotel-vulcan.pl

JEDYNY TAKI DZIEŃ ... JEDYNE TAKIE MIEJSCE...

Vulcan to trzygwiazdkowy, kameralny hotel w Szczecinie, który wiąże nowoczesny design z atmosferą prywatności, indywidualnym podejściem do Gościa oraz znakomitą kuchnią. Wasza uroczystość może przybrać formę przyjęcia, uroczystego obiadu lub kameralnego spotkania.

Sala bankietowa Hotelu Vulcan to przestronne i klimatyzowane wnętrze, pozwalające na zorganizowanie wesel i przyjęć okolicznościowych do 250 osób. Obiekt dysponuje dużym parkingiem na ponad 200 samochodów.

ZAPEWNIJ SOBIE SPOKÓJ I PEWNOŚĆ - ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE W HOTELU VULCAN!

Proponujemy przyjęcie przy okrągłych stołach lub w klasycznym ustawieniu - wybór należy do Was!

Nasza załoga doskonale wie, co zrobić, aby przyjęcie było wyjątkowe i służy radą na każdym etapie przygotowań. Nasz Szef Kuchni osobiście zadba o najwyższą jakość serwowanych dań, dopasuje menu tak, by zachwyciło wszystkich Waszych Gości, a kierownik gastronomii dopilnuje, by miejsce przyjęcia było przygotowane z uwzględnieniem nawet najmniejszych szczegółów.

Serdecznie zapraszamy!

Zespół Hotelu Vulcan



KAŻDA Z PRZEDSTAWIONYCH PONIŻEJ PROPOZYCJI ZAWIERA:

- * przyjęcie weselne na klimatyzowanej sali bankietowej trwające do 8 h z możliwością przedłużenia za opłatą 500 PLN / h (do 10 h),
 - * profesjonalną obsługę kelnerską,
 - * opiekę doradcy ślubnego,
 - * powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
 - * kieliszek wina musującego na powitanie Gości,
 - * zastawę obiadową, białe obrusy i pokrowce na krzesła,
 - * serwetki w wybranym kolorze, świece,
 - * stoły okrągłe lub w klasycznym ustawieniu,
 - * wybrane menu z napojami bezalkoholowymi bez ograniczeń,
 - * rabat dla dzieci 3-12 r.ż. (60 % ceny menu lub zestaw dziecięcy),
- * rabat dla osób z obsługi wesela np. kamerzysta, fotograf (60 % ceny menu),
 - * jeden bezpłatny nocleg dla Nowożeńców,
 - * atrakcyjny rabat na noclegi ze śniadaniem dla Gości weselnych (ceny za pokój: jednoosobowy – 259 PLN, dwuosobowy – 299 PLN, trzyosobowy – 339 PLN, apartament czterosobowy – 409 PLN),
 - * bezpłatny parking dla Gości,
 - * dostęp do sejfu

USŁUGI DODATKOWE:

- * oprawa muzyczna- możliwość wynajęcia DJ
 - * wynajem ścianki weselnej 100 PLN
- * czerwony dywan z ozdobnymi borderami 50 PLN
 - * napis LOVE 50 PLN
 - * tort weselny od 20 PLN/os.
 - lub opłata od własnego tortu 10 PLN/talerzyk
- * możliwość zakupu alkoholu od Hotelu w cenie:
65 PLN za 0,5 l wódki Wyborowej i 60 PLN za 0,75l wina; 12-13 PLN za 0,5l piwa
lub możliwość wniesienia własnego alkoholu,
co wiąże się z opłatą "korkową" 20 PLN/za butelkę 0,5l wódki, 0,75l wina
oraz 30 PLN/ za butelkę 0,7l whisky
- * profesjonalna opieka florysty, która zapewni podstawową dekorację stołów dla Gości i Pary Młodej (świeże kwiaty) - od 20 PLN/os.

PROPOZYCJA WESELNA I: 245 PLN/ OSOBE

Zupa:

Domowy rosół z makaronem, natką pietruszki i marchewką
(Bulion warzywny z pomidorami i lubczykiem podany z makaronem i warzywami- vege)

Danie główne podane na paterach:

Medaliony schabowe w sosie myśliwskim
Panierowany filec z kurczaka

(Kotlet brokułowy z migdałami z sosem serowym
podany z puree ziemniaczanym i młodymi marchewkami – vege)

Dodatki:

Młode ziemniaki z koperkiem i masłem
Pieczone ziemniaki z ziołami i masłem czosnkowym
Zestaw surówek

Zimne przekąski:

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź w oleju z cebulką i koperkiem
Ryba po grecku
Tortilla z chrupiącym kurczakiem i warzywami
Antipasti marynowane z dipem ziołowym
Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa)
podana z musztardą i chrzanem
Pieczywo, masło

II dania serwowane w nocy:

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego
Żeberka pieczone z sosem pieprzowym podane na zasmażanej kapuście
(Makaron ryżowy z warzywnym curry i orzechami nerkowca - vege)

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA II: 260 PLN/ OSOBE

Zupa:

Domowy rosół z makaronem, natką pietruszki i marchewką
(Bulion warzywny z pomidorami i lubczykiem podany z makaronem i warzywami- vege)

Danie główne podane na paterach:

Bitki wołowe w sosie podgrzybkowym
Kotlet de`volaile nadziewany pieczarkami i mozzarellą
Roladki z polędwiczki wieprzowej w boczku z sosem pieprzowym
(Stek z kalafiora na puree ziemniaczanym z zielonymi szparagami i sosem béarnaise - vege)

Dodatki:

Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone ze skórką w ziołach z masłem czosnkowym
Zestaw surówek

Zimne przekąski:

Śledź w oleju z cebulką i koperkiem
Sałatka z szynką parmeńską z karmelizowaną gruszką, serem lazur i sosem limonkowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajka faszerowane musem z wędzonego łososia z kawiozem z pstrąga
Schab po cygańsku z pieczarkami, papryką i czosnkiem w pikantym sosie pomidorowym
Warzywne kulki z kalafiora i brokułu w tempurze podane z dipem mango-jalapeno - vege
Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa)
Podana z musztardą i chrzanem
Pieczywo, masło

II Dania serwowane w nocy:

Pieczone pałki i udka z kurczaka w sosie tikka-masala podane na jaśminowym ryżu
(Tortellini ze szpinakiem i serem ricotta - vege)
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA III: 300 PLN/ OSOBE

Zupa:

Domowy rosół drobiowo-wołowy z kołdunami, natką pietruszki i marchewką
(Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i bazyliowym pesto - vege)

Danie główne podane na paterach:

Kotlet po szwajcarsku z szynką i serem
Grillowane sakiewki z kurczaka faszerowane musem pieczarkowo-truflowym z sosem béarnaise
Wolno gotowane policzki wołowe w sosie musztardowo-estragonowym
(Pieczony bakłażan z salsą pomidorową i wegańskim sosem cheddar
Podany na puree marchewkowym - vege)

Dodatki:

Włoskie kluski gnocchi z masłem i natką pietruszki
Ziemniaki pieczone ze skórką w ziołach z masłem czosnkowym
Zestaw surówek

Zimne przekąski:

Deska staropolska (smalec wiejski, kiełbasa podwędzana, oscypki, ogórki małosolne, podgrzybki)
śledź w oleju z cebulą i czerwonym pieprzem
Wędzony łosoś z musem chrzanowo-koperkowym
Tymbaliki drobiowe z jajkiem i sosem tatarskim
Dorsz w pomidorach z warzywami
Sałatka cesar z kurczakiem, grzankami, parmezanem i chipsem z boczku
Sałatka z pieczonych buraków z rukolą, kozim serem i pestkami dyni oraz sosem limonkowym- vege
Rolki z tortilli z serkiem mascarpone, świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami - vege
Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa)
Podana z musztardą i chrzanem
Pieczywo, masło

II dania serwowane w nocy:

Szaszłyk wieprzowy z cebulką i boczkiem oraz sosem bbq i pieczonymi ziemniakami
(warzywny szaszłyk z marynowanym tofu z sosem tatziki - vege)
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA IV

340 PLN/ OSOBE

Zupa:

Zupa krem z pieczonej papryki i pomidorów z crème fresh i nachosami

Danie główne podane na paterach:

Zrazy wołowe w sosie myśliwskim

Pierś z kurczaka w szynce dojrzewającej z mozzarellą i sosem włoskim

Filet z dorsza w panierce parmezanowej z sosem rakowym

(Gołąbki z kaszy perłowej i szpinaku z sosem podgrzybkowym

Podane na puree ziemniaczanym - vege)

Dodatki:

Gotowane młode ziemniaki ze skórką z masłem i koperkiem

Kopytka z natką pietruszki

Zestaw surówek

Zimne przekąski:

Rolada z kaczki z bakaliami i chutney dyniowo-jabłkowe

Krewetki w cieście z sosem słodko-pikantnym

Deska staropolska (smalec wiejski, kiełbasa podwędzana, oscypki, ogórki małosolne, podgrzybki)

Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzonym łososiem i szczypiorkiem

Sery francuskie z konfiturą

Śledź w po tatarsku

Mini tarty z pieczarkami i mozzarellą

Roladka z grillowanej cukinii z suszonymi pomidorami i serem kozim

Sałatka z grillowanym kurczakiem i cytrusami z sosem limonkowym

Schab gotowany sous-vide z sosem tuńczykowo-kaparowym

Pieczyno, masło

II dania serwowane w nocy:

Boeuf strogonow z pieczarkami i ogórkiem kiszonym podany z kopytkami

(gulasz z cieciorke, cukinii i pomidorów podawany z kopytkami - vege)

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Owoce sezonowe

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA PREMIUM

430 PLN / OSOBE

Przystawka serwowana:

Tatar z łososia z musztardą francuską i szczypiorem
podany na marynowanych burakach z crème fresh i kawiozem

Zupa serwowana:

Bulion z kaczki z ravioli i warzywnym julienne i oliwą lubczykową
(Krem z pieczonej papryki z burrata i bazyliowym pesto- vege)

Obiad serwowany:

Konfitowane udko z kaczki z puree ziemniaczanym podane z zasmażaną czerwoną kapustą sosem porto
(Stek z kalafiora na puree ziemniaczanym z zielonymi szparagami i sosem béarnaise - vege)

Deser serwowany:

Brownie czekoladowe z kremem anglaise
(Mus z awocado i brązowego cukru z filecikami grejpfruta - vege)

Zimne przekąski:

Tatar wołowy z piklami i ciepłymi bułeczkami ciabattini – wyserwowany o wyznaczonej godzinie

Pâté z wątróbki na grzance z konfiturą z czerwonej cebuli

Półmisek francuskich serów z paluszkami grissini, owocami i konfiturą z dyni

Półmisek mięs wędzonych z musem chrzanowym

Krewetki w cieście z sosem mango-jalapeno

Śledź w oleju z cebulką i koperkiem

Salatka z szynką parmeńska, karmelizowana gruszką, serem lazur i sosem limonkowym

Warzywne kulki z kalafiora i brokołu w tempurze podane z dipem słodko-kwaśnym - vege

Półmisek hiszpańskich przekąsek:

Nadziewane papryczki, szynka serrano, bruschetta z chiorrizzo i pomidorami

Pieczywo, masło

III dania serwowane w nocy:

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego

Souvlaki wołowo-wieprzowe z sosem tzatziki i pieczonymi ziemniakami

(warzywny szaszłyk z marynowanym tofu z sosem tzatziki - vege)

pieczona szynka z dodatkami serwowana przez kucharzy

(tortellini ze szpinakiem i serem ricotta - vege)

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Owoce sezonowe

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

WEGAŃSKIE WESELE

310 PLN / OSOBE

Zupa:

Krem z pieczonej papryki ze pesto pietruszkowym i kielkami groszku

Danie główne podane na paterach:

Gołąbki z kaszy perłowej z pieczarkami w sosie podgrzybkowym

Stek z kalafiora z sosem serowym na szparagach

Brokułowe kotlet wegańskie z migdałami

Dodatki:

Włoskie kluski gnocchci z natką pietruszki

Opiekanie ziemniaki z ziołami i czosnkiem

Mix sałat z warzywami i sosem vinaigrette

Żmne przekaski:

Grillowana cukinia z humusem z ciecioriki o smaku curry

Zielone oliwki marynowane w pesto bazyliowym

Sałatka z pieczonych buraków z granatem, kokosową fetą z dressingiem malinowym

Tacos z guacamole, pomidorami i czosnkiem

Mini burgery z wegańskim mięsem z białka roślinnego

Falafel warzywny z dipem mango-jalapeno

Tatar z papryki, kolendry i orzechów nerkowca na grzance

Pieczyno

II dania serwowane w nocy:

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzankami i wegańskim parmezanem

Gulasz warzywny z ciecioriki, pomidorów i cukinii podany z wegańskimi kopytkami

Bufet słodki:

Ciasto brownie czekoladowe z wiśniami

Panna-cotta z mleka kokosowego z musem malinowym

Wegański sernik

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

MENU DZIECIĘCE:
55 PLN / OSOBE

Zestaw I

Rosół domowy z makaronem
Stripsy z kurczaka
Frytki
Mizeria

Zestaw II

Krem pomidorowy z grzankami
Dorsz w cieście naleśnikowym
Gotowane ziemniaki
Marchew

DANIE NOCNE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY
40 PLN / OSOBE

Płonąca szynka wiejska z kuleczkami ziemniaczanymi i sosami

STÓŁ WIEJSKI
2300 PLN*

Wiejski smalec
Kiełbasy staropolskie - 2 rodzaje
Kabanosy
Kaszanka
Domowy pasztet
Salceson biały i czarny
Wędliny staropolskie - 3 rodzaje
Wędzonki - 3 rodzaje
Ogórki kiszane
Chrzan, musztarda, ćwikła
Chleb wiejski

*Cena do 60 os. Przy większej ilości Gości cena ustalana indywidualnie

STÓŁ MORSKI

2300 PLN*

Ryba faszerowana łososiem i warzywami w galarecie

Trio śledziowe

Paprykarz szczeciński

Rolmopsy śledziowe

Wędzony pstrąg z Zielenicy

Koktajl z krewetek z ananasem

Sushi z łososiem

*Cena do 60 os. Przy większej ilości Gości cena ustalana indywidualnie

CANDY BAR

2000 PLN*

Muffinki czekoladowe z kremami

Babeczki z musem waniliowym i świeżymi owocami

Panna-cotta z musem malinowym

Ptysie oblane białą czekoladą

Owoce filetowane

Owocowe makaroniki

*Cena do 60 os. Przy większej ilości Gości cena ustalana indywidualnie

FONTANNA CZEKOLADOWA

35 PLN / OSOBE_ę*

Owoce krojone świeże

Pianki

Gorąca czekolada mleczna

*Przy ponad 60 Gości cena ustalana indywidualnie

POPRAWINY 99 PLN / OSOBE

Zestaw I:

Żurek z jajkiem i kielbasą
Udka z kurczaka faszerowane grzybami w sosie pieprzowym
Puree ziemniaczane
Surówka colesław
Kawa, herbata, woda, soki

Zestaw II:

Kwaśnica na wędzonce z boczkiem i warzywami
Pieczeń z karkówki w sosie własnym
Kopytka
Buraczki
Kawa, herbata, woda, soki

Zestaw III:

Pikantna zupa gulaszowa
Panierowany kotlet schabowy
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Mizeria
Kawa, herbata, woda, soki

POPRAWINY W FORMIE GRILLA: 140 PLN / OSOBE

Zupa w kociołku (do wyboru):

Flaki wołowe lub żurek z białą kielbasą

Dania z grilla:

Kielbasa z grilla
Karkówka z grilla
Kaszanka z boczkiem i cebulką w folii
Udka z kurczaka w sosie BBQ
Pieczone ziemniaki ze skórką w ziołach i czosnku
Sałatka wiosenna
Ogórek kiszony
Pieczywo
Sosy: ketchup, musztarda, sos czosnkowy
Kawa, herbata, woda, soki

ALKOHOLE:

Możliwość zakupu alkoholu od Hotelu w cenie:

Wódka Wyborowa 0,5l - 65 PLN

Wino białe/czerwone 0,75l - 60 PLN

Whisky Ballantines 0,7l - 115 PLN

Whisky Jack Daniel's 0,7l - 175 PLN

Piwo Vulcan 0,5l - 13 PLN

Pozostałe Piwa 0,4l/0,5l - 13 PLN

(Żywiec klasyczny oraz okazjonalny, Desperados, Heineken,
Książę, Somersby- różne smaki, bezalkoholowe)

Istnieje również możliwość wniesienia własnego alkoholu,

co wiąże się z opłatą "korkową"

20 PLN/butelkę 0,5l wódki, 0,75l wina

30 PLN/ butelkę 0,7l whisky

10 PLN / butelkę 0,5l piwa

OPEN BAR NO LIMIT :

140 zł/osobę - 4 godziny

190 zł/osobę - 8 godzin:

Wódka Wyborowa

Wino białe/czerwone

Piwo butelkowe

Whisky (Grant's lub Ballantines)

Naszym Gościom oferujemy 105 przestronnych pokoi i 5 eleganckich apartamentów, dopełnieniem całości jest widok z hotelowych okien, który rozpościera się na tereny stoczniowe.

Dla Gości weselnych proponujemy atrakcyjny rabat na noclegi ze śniadaniem (ceny za pokój: jednoosobowy – 259 PLN, dwuosobowy – 299 PLN, trzyosobowy – 339 PLN, apartament czteroosobowy – 409 PLN),

Oferta obejmuje jeden bezpłatny nocleg dla Nowożeńców.

Hotel Vulcan dysponuje dużym parkingiem na ponad 200 samochodów, co niewątpliwie wyróżnia go spośród innych szczecińskich hoteli.

Dla Państwa i Gości parking gratis.



DANIA OBIADOWE DO WYBORU:

Zupy:

Domowy rosół z makaronem lub kołdunami z natką pietruszki i marchewką
Bulion z kaczki z kluskami z natką pietruszki i marchewką
Zupa grzybowa z makaronem
Węgierska zupa z papryką
Seczuańska zupa z kurczakiem i makaronem ryżowym
Krem z dyni z oliwą dyniową i prażonymi pestkami dyni
Krem szczawiowy z jajkiem i ziemniakami
Krem ziemniaczany z bekonem i oliwą szczypiorkową
Krem z pomidorów z mozzarellą i pietruszkowym pesto
Zupa Rybna z owocami morza i łososiem

Dania główne:

Panierowany filet z kurczaka
Roladki drobiowe z papryką, boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym
Pierś z kurczaka faszerowana szynką i brokułami w sosie serowym
Udziec z indyka w sosie musztardowo-estragonowym
Pierś z kaczki w sosie jabłkowym
Poliki wieprzowe w sosie pieprzowym
Schab sous-vide w sosie myśliwskim
Grillowana karkówka z dipem czosnkowym
Zrazy wołowe w sosie własnym
Pstrąg smażony w panierce migdałowej
Dorsz zapiekany pieczarkami, pomidorami i serem

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem
Włoskie kluski gnocchi
Kopytka
Kluski śląskie
Ryż jaśminowy
Mix kasz z natką pietruszki
Zapiekanka ziemniaczana Gratin
Bukiet warzyw gotowanych
Grillowane warzywa z sosem woucester
Surówka z kapusty pekińskiej i sosu winegret
Pomidorki z cebulką
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Kalafior z masłem i bułką tartą
Mizeria
Sałatka szwedzka z czerwoną cebulą i musztardą francuską
Colesław

ZAPRASZAMY DO KONTAKU

Jeśli chcielibyście Państwo uzyskać dodatkowe informacje
lub zapytać o szczególne możliwości czy inspiracje,
nasi doświadczeni managerowie sprzedaży pozostają do Państwa dyspozycji.

Dział Marketingu i Sprzedaży

sprzedaz@hotel-vulcan.pl +48 667 700 951
konferencje@hotel-vulcan.pl +48 667 700 284