



HOTEL & RESTAURACJA
SALA BANKIETOWA

Oferta weselna 2026

Hotel Vulcan
Szczecin, ul. Drukarskiego-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,
 - * zastawę obiadową, białe obrusy
 - * serwetki w wybranym kolorze, świece,
- * 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 – 269 PLN, dwuosobowy – 299 PLN, trzyosobowy – 349 PLN, apartament czterosobowy – 429 PLN),
 - * bezpłatny parking dla Gości,
 - * dostęp do sejfów
 - * pokrowce na krzesła

USŁUGI DODATKOWE:

- * oprawa muzyczna- możliwość wynajęcia DJ
 - * wynajem ścianki weselnej 150 PLN
- * czerwony dywan z ozdobnymi borderami 50 PLN
- * kieliszek wina musującego na powitanie Gości,
- * powitanie Pary Młodej chlebem i solą 150 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; 15 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 za butelkę 0,7l whisky

PROPOZYCJA WESELNA I:
275 PLN/ ZA 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 50%/50%

Tortilla z chrupiącym kurczakiem i warzywami/Tortilla z łososiem i mascarpone 50%/50%

Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczowa, schab ze śliwką i
morelą)

podana z musztardą i chrzanem

Pieczyno, masło

II dania serwowane w nocy:

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego kapustą i grzybami

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:

305 PLN/ ZA 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 własnym
Kotlet de'volaile z masłem i natką pietruszki
Roladki z polędwiczki wieprzowej w boczku z sosem z grzybów leśnych
(Stek z kalafiora na puree ziemniaczanym z groszkiem cukrowym 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 50%/50%
Jajka faszerowane musem z wędzonego pstrąga
Schab po cygańsku z pieczarkami, papryką i czosnkiem w pikantym sosie pomidorowym
Złocisty brokuł w chrupiącej panierce podany z salsą pomidorowo-ziołową - vege
Deska mięs pieczonych (karkówka w ziołach i czosnku, rolada boczkowa, Pasztet al'a VULCAN)
Podana musem chrzanowym i żurawiną
Pieczywo, masło

II Dania serwowane w nocy:

Pieczone pałki i udka z kurczaka w sosie tikka-masala podane na ryżu
(Tortellini ze szpinakiem i serem ricotta i suszonymi pomidorami - vege)
Barszcz czerwony z pasztecikiem „szczecińskim” z mięsem

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA III:

330 PLN/ ZA OSOBE

Zupa:

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

Danie główne podane na paterach:

Kotlet po szwajcarsku z szynką i serem

Grillowane sakiewki z kurczaka faszerowane suszonym pomidorem z sosem lazurkowym

Wolno gotowane policzki wołowe w sosie musztardowo-estragonowym

(Faszerowana cukinia z warzywami Ratatouille i wegańskim sosem cheddar podana na puree marchewkowym - vege)

Dodatki:

Włoskie kluski gnocchi z masłem i natką pietruszki

Ziemniaki pieczone ze skórą w ziołach z masłem czosnkowym

Zestaw surówek

Zimne przekąski:

Deska staropolska (smalec wiejski, kielbasa podwędzana, sery wędzone i dojrzewające, ogórki małosolne, podgrzybki)

Ryba w cieście po azjatycku w zalewie

Tymbaliki drobiowe z jajkiem i sosem tatarskim

śledź w pomidorach z warzywami

Sałatka cesar z kurczakiem, grzankami, parmezanem i chipsem z boczku 50%

Sałatka z pieczonych buraków z rukolą, kozim serem i pestkami dyni oraz sosem limonkowym-vege 50%

Rolki z tortilli z serkiem mascarpone, świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami - vege

Deska mięs wędzonych (Karkówka, schab, Indyk, Boczek) W

Podana z musztardą i chrzanem

Pieczyno, masło

II dania serwowane w nocy:

Szaszłyk wieprzowy z cebulką i boczkiem oraz sosem bbq i kulkami ziemniaczanymi
(warzywny szaszłyk z marynowanym tofu z sosem tatziki - vege)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z serem i pieczarkami

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru)

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA IV

375 PLN OSOBE

Zupa:

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

Danie główne podane na paterach:

Policzki wieprzowe z sosem porto

Roladka Drobiowa z szynką i serem w chrupiącej panierce panko

Filet z dorsza zapiekany z parmezanem z sosem cytrynowym

(Gołąbki z kaszą 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:

Terrina Drobiowa z bakaliami i konfiturą żurawinową

Krewetki w cieście z sosem słodko-pikantnym

Deska staropolska (smalec wiejski, kielbasa podwędzana, ogórki małosolne, podgrzybki)

Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzonym łososiem i szczypiorkiem/ tortilla z suszonymi pomidorami i młodym szpinakiem - vege 50%/50%

Sery francuskie z konfiturą - vege

Śledź w pomidorach z wędzoną śliwką

Roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem na salsie pomidorowej

Orientalny falafel z sosem tzatzyki - vege

Salatka z piersią z kaczki i cytrusami z sosem balsamicznym

Schab gotowany sous-vide z sosem tuńczykowo-kaparowym

Pieczyno, masło

II dania serwowane w nocy:

Boeuf strogonow z pieczarkami i ogórkiem kiszonym podany z kluskami śląskimi (gulasz warzywny z cukinii i pomidorów - vege)

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego kapustą i grzybami

Bufet słodki:

Ciasto domowe (3 rodzaje do wyboru) Owoce sezonowe

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

PROPOZYCJA WESELNA PREMIUM

490 PLN / ZA OSOBE

Przystawka serwowana:

Carpaccio z kaczki na rukoli z prażonym słonecznikiem i sosem balsamicznym

Zupa serwowana:

Bulion z wołowy z ravioli i warzywnym julienne i oliwą lubczykową
(Krem z pieczonej papryki z mozzarellą i bazyliowym pesto – vege)

Obiad serwowany:

Konfitowane udko z kaczki z puree ziemniaczanym podane na modrej kapuście sosem porto
(Stek z kalafiora na puree ziemniaczanym z zielonymi szparagami lub groszkiem cukrowym i sosem béarnaise – vege)

Deser serwowany:

Tarta owocowa z kremem patissiere

Zimne przekaski:

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

Pâté z wątróbki na grzance z konfiturą z czerwonej cebuli

Półmisek francuskich serów z orzechami, owocami i konfiturą z żurawiny

Półmisek mięs wędzonych z musem tatarskim

Krewetki panierowane z sosem mango-jalapeno

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem 7

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

orientalny falafel z ciecierzycy z dipem słodko-kwaśnym – vege

Półmisek hiszpańskich przekąsek: Nadziewane papryczki, szynka serrano, bruschetta z chiorrizzo i pomidorami, marynowane oliwki w pesto z migdałami,

Pieczyno, 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

325 PLN ZA OSOBĘ

Zupa:

Kreim 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

Brokułowy kotlet wegański z migdałami

Dodatki:

Włoskie kluski gnocchci z natką pietruszki

Opiekanie ziemniaki z ziołami i czosnkiem

Mix sałat z warzywami i sosem vinaigrette

Zimne przekąski:

Grillowana cukinia z humusem z cieciorzki o smaku curry

Zielone oliwki marynowane w pesto bazyliowym

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

Tacos z guacamole, pomidorami i czosnkiem

Falafel warzywny z dipem mango-jalapeno

Carpaccio z buraka na rukoli z karmelizowanymi orzechami nerkowca i oliwą tymiankową

Pieczyno

II dania serwowane w nocy:

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzankami i wegańskim parmezanem

Gulasz warzywny z cieciorzki, pomidorów i cukinii podany z kluskami szpinakowymi

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 / ZA 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
45 PLN / OSOBE**

Płonąca szynka wiejska z kuleczkami ziemniaczanymi i sosami

**STÓŁ WIEJSKI
2500 PLN***

Wiejski smalec
Kielbasy staropolskie - 2 rodzaje
Kabanosy
Kaszanka
Paszтет al'a VULCAN
Salceson biały i czarny
Wędliny staropolskie - 3 rodzaje
Wędzonki - 3 rodzaje (wyrób własny)
Ogórki kiszane
Chrzan, musztarda, ćwikła
Chleb wiejski

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

STÓŁ MCRSKI 2500 PLN*

Ryba faszerowana łososiem i warzywami w galarecie
Trio śledziowe
Paprykarz szczeciński
Rolmopsy śledziowe
MIX ryb wędzonych
Koktajl z krewetek z ananasem
Sushi w różnych odsłonach

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

CANDY BAR 2000 PLN*

Kolorowe mini donuty
Muffinki czekoladowe z kremami
Babeczki z musem waniliowym i czekoladowym
Panna-cotta z musem malinowym
Ptysie oblane białą czekoladą
Mini pączusie
Mini croisanty z kremami
Owoce filetowane
Owocowe makaroniki

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

FONTANNA CZEKOLADOWA 45 PLN / OSOBA*

Owoce krojone świeże
Pianki
Gorąca czekolada mleczna

*Przy ponad 60 Gości cena ustalana indywidualnie

POPRAWINY
130 PLN / ZA OSOBE

Zestaw I:

Żurek z jajkiem i kielbasą
Panierowany kotlet schabowy
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
Udka z kurczaka faszerowane grzybami w sosie pieprzowym
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Mizeria
Kawa, herbata, woda, soki

POPRAWINY W FORMIE GRILLA:
170 PLN / ZA OSOBE

Zupa w kociołku (do wyboru):

Kwaśnica na wędzonce z żeberkiem lub żurek z białą kielbasą

Dania z grilla:

Kielbasa z grilla
Karkówka z grilla
Kaszanka z boczkiem i cebulką w folii
Trybowane Udka z kurczaka w sosie BBQ
Pieczone ziemniaki ze skórą 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 - 120 PLN

Whisky Jack Daniel's 0,7l - 155 PLN

Piwo Vulcan 0,5l - 15 PLN

Pozostałe Piwa 0,4l/0,5l - 17 PLN

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

Istnieje również możliwość wniesienia własnego alkoholu,
co wiąże się z opłatą "korkową": Istnieje również możliwość wniesienia własnego
alkoholu 20 PLN od każdej otwartej butelki.

OPEN BAR NO LIMIT :

100 zł/osobę - 4 godziny

170 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 – 269 PLN, dwuosobowy – 299 PLN, trzyosobowy – 349 PLN, apartament czteroosobowy – 429 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 OBIĄDOWE DO WYBORU:

Zupy:

Domowy rosół z makaronem lub koldunami z natką pietruszki i marchewką

Bułion 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