



Anin·Park

— H O T E L —

WESELE W HOTELU ANIN PARK

ELEGANCJA, WYGODA I RODZINNA ATMOSFERA





Znalezienie idealnego miejsca na wesele to jedno z ważniejszych wyzwań przy planowaniu ślubu. Jeśli marzy Wam się wyjątkowa oprawa, profesjonalna obsługa i piękna przestrzeń, warto rozważyć wesele w hotelu Anin Park. To miejsce, które łączy funkcjonalność z klimatem – idealny wybór, jeśli szukacie sprawdzonego i przyjaznego hotelu na wesele. Anin Park to więcej niż tylko hotel – to miejsce z duszą.

W CENIE ZAPEWNIAMY

- **Czerwony dywan** na powitanie Młodej Pary
- **Uroczyste powitanie** chlebem i solą
- **Powitanie Gości weselnych** kieliszkiem wina musującego
- Eleganckie **pokrowce na krzesła, zastawa stołowa, obrusy białe i czarne, serwetki w dowolnym kolorze, świece** oraz **dowolne kolory oświetlenia led**
- **Pokój dla Pary Młodej** dobę wcześniej
- Możliwość organizacji **poprawin w preferencyjnej cenie**
- **Specjalne ceny** na kolejne uroczystości rodzinne
- **Specjalną cenę** pokoi ze śniadaniem dla gości weselnych z możliwością skorzystania z hotelowej strefy Wellness
- Przy weselach powyżej 100 osób **pokoje dla rodziców w prezencie**
- **Romantyczna kolacja** dla Pary Młodej w rocznicę ślubu
- **Bezpłatny parking** dla Gości weselnych
- **Specjalny rabat dla dzieci** w wieku 7-12 lat 50% ceny, młodsze dzieci gościmy bezpłatnie
- Możliwość dostarczenia własnego alkoholu **bez opłaty korkowej**.

NASZE WESELNE PROPOZYCJE



STAROPOLSKI RYTUAŁ

Cena: 289 PLN/os. | Czas trwania: do 6h

Idealna propozycja na kameralne przyjęcie weselne lub elegancki obiad po ceremonii. Skupiamy się na najważniejszych momentach – uroczystym posiłku i wspólnym świętowaniu w krótszej formie.

W CENIE M.IN: 2 zupy do wyboru, serwowane danie główne, danie jednogarnkowe, zupa nad ranem, 6 zakąsek zimnych, 2 sałatki, ciasta, owoce, napoje.

TRADYCYJNA BIESIADA

Cena: 309 PLN/os. | Czas trwania: do 8h

Idealny wybór na tradycyjne polskie wesele. Łączy elegancję serwowanych dań z dłuższą zabawą i słodkim akcentem w postaci deseru.

W CENIE M.IN: 2 zupy do wyboru, serwowane danie główne, elegancki deser, danie jednogarnkowe, zupa nad ranem, 7 zakąsek zimnych, 2 sałatki, ciasta, owoce, napoje.

PAŁACOWA GOŚCINNOŚĆ

Cena: 349 PLN/os. | Czas trwania: do 9h

Propozycja dla Par, które pragną zaoferować gościom prawdziwą kulinarną podróż przez całą noc, wzbogaconą o drugie serwowane danie główne.

W CENIE M.IN: 2 zupy do wyboru, serwowane danie główne, deser, drugie danie główne serwowane w nocy, danie jednogarnkowe, zupa nad ranem, 7 zakąsek zimnych, 3 sałatki, ciasta, owoce, napoje.

PEŁNIA SMAKÓW

Cena: 379 PLN/os. | Czas trwania: do 10h

Scenariusz dla smakoszy, w którym główną atrakcją kulinarną staje się trzygodzinny bufet gorący, dający gościom jeszcze większą swobodę i różnorodność dań przez całą noc.

W CENIE M.IN: 2 zupy do wyboru, serwowane danie główne, deser, trzygodzinny bufet gorący, zupa nad ranem, 8 zakąsek zimnych, 3 sałatki, ciasta, owoce, napoje.

KRÓLEWSKA UCZTA

Cena: 429 PLN/os. | Czas trwania: do 11h

Najbardziej luksusowa opcja dla par marzących, aby ich wesele zrobiło niezapomniane wrażenie. Łączy w sobie dwa serwowane dania główne z bogatym, trzygodzinnym bufetem gorącym oraz największą liczbą zakąsek.

W CENIE M.IN: 2 zupy do wyboru, serwowane danie główne, deser, drugie danie główne serwowane w nocy, trzygodzinny bufet gorący, danie jednogarnkowe, zupa nad ranem, 9 zakąsek zimnych, 3 sałatki, ciasta, owoce, napoje



Zupy

(2 do wyboru)

- **Aromatyczny rosół** z bazyliowymi kluseczkami drobiowymi, makaronem i warzywami
- **Staropolskie flaki wołowe** z gałką muszkatołową, imbirem i majerankiem
- **Krem z pomidorów malinowych** i świeżej bazylii z pierożkami bolońskimi
- **Krem szczawiowy** ze szczypiorkiem i pikantną chrupką z makaronu udon
- **Aksamitny krem z kalafiora** z chrupiącymi grzankami i nasionami czarnuszki

Danie Główne

(1 do wyboru)

- **Delikatna polędwiczka wieprzowa** na sosie tymiankowym z ziemniakami Gratin i fasolką szparagową z palonym masłem
- **Krucze udo z kaczk**i na sosie wiśniowym z ziemniaczanymi gnocchi i zasmażanymi buraczkami
- **Marynowana w świeżych ziołach pierś z kurczaka** z rusztu podana z sosem Tzatziki, chrupiącymi ziemniakami i sałatką z papryki, pomidorów i Fety
- **Filet z łososia** zapieczony pod sosem teriyaki podany na tajskim ryżu jaśminowym z orientalną sałatką z fasolki szparagowej

Drugie danie główne do wyboru – **20 PLN za osobę**

Deser Serwowany

(1 do wyboru)

- **Tarta jabłkowa** podana z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną
- **Puchar lodowy Royal** ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- **Lody śmietankowe** z ciepłym sosem z leśnych malin
- **Aksamitne Crème Brûlée** z chrupiącą cukrową skorupką
- **Waniliowa Panna Cotta** w pucharze z sosem malinowym

Drugi deser do wyboru – **15 PLN za osobę**





Bufet Gorący

- **Węgierska zupa gulaszowa**
- **Szynka pieczona** w sosie musztardowym
- **Żeberka wieprzowe** duszone z cebulą i wędzoną śliwką
- **Kremowy makaron kokardki** z siekanymi krewetkami, czosnkiem i białym winem
- **Ziemniaki gotowane** z koprem
- **Mix gotowanych warzyw** ze świeżymi ziołami i masłem

Drugie Danie Główne

(1 do wyboru)

- **Kotlet schabowy** panierowany w ziołowej panierce Panko podany z tłuczonymi z masłem ziemniakami i duszoną kapustą
- **Eskalopka z indyka** panierowana z parmezanem - zapieczona pod aromatycznym sosem pomidorowym i mozzarellą, podana na makaronie garganelli
- **Pieczeń wieprzowa** w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i węgierską sałatką z ogórka kiszzonego
- **Wołowina po burgundzku** duszona w czerwonym winie i warzywach podana z kremowym puree ziemniaczanym

Drugie danie gorące do wyboru – **20 PLN za osobę**

Danie Jednogarnkowe

(1 do wyboru)

- **Boeuf Stroganoff**
- **Zupa myśliwska** z kiełbasą jałowcową, ziemniakami i grzybami leśnymi
- **Blanquette de dinde** – Udziec z indyka duszony w śmietanie z pieczarkami
- **Pikantne curry z kurczaka**, batatów i mleczka kokosowego
- **Węgierska zupa gulaszowa**
- **Zupa botwinka** z wiśniami i opiekаныmi ziemniakami

Drugie danie gorące kokilkowe do wyboru – **10 PLN**

Zupa na Pokrzepienie nad Ranem

(1 do wyboru)

- **Karminowy barszcz czerwony** z pasztecikami z kapustą i grzybami
- **Tęgi żur** na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą
- **Parzybroda** – zupa z kapusty kiszonej z wędzonym boczkiem i ziemniakami
- **Rossolnik** – zupa z ogórków kiszonych z warzywami i kaszą pęczak

Druga zupa do wyboru – **10 PLN**



Propozycje Wegetariańskie

- **Kotleciki z ciecierzycy** z sosem Tzatziki
- **Panierowany camembert** z żurawiną
- **Smażone frykadelki** warzywne
- **Ravioli z borowikami** w sosie winno maślanym

Propozycje Wegańskie

- **Pieczona cukinia** faszerowana kuskusem i świeżymi warzywami
- **Ratatouille** z ciecierzycą
- **Papryka faszerowana** ryżem i warzywami
- **Cepelinki ziemniaczane** z soczewicą i grzybami z duszoną cebulką

Dania dla Dzieci

- **Domowy rosół** z makaronem
- **Zupa pomidorowa** z makaronem
- **Domowe chrupiące paluszki z kurczaka** z frytkami i surówką z marchewki
- **Pieczone podudzia z kurczaka** z ziemniakami i mizerią
- **Naleśniki** z serem na słodko lub Nutellą i bitą śmietaną

Do osobnego **stołu dla dzieci** w cenie wliczamy również:

- Wybór ciasteczek i chrupiących przekąsek
- Owoce oraz ciasto, Napoje niegazowane i woda

Zimne Zakąski Mięsne

- **Tradycyjne sakiewki z pieczonego schabu** z farszem chrzanowym
- **Kremowy pasztet z indyczej wątróbki** z musem z czerwonej porzeczki
- **Tortilla z kawałkami kurczaka**, papryką, cukinią i serem z sosem meksykańskim
- **Chrupiące paski kurczaka** w Panko z jogurtowym sosem czosnkowym
- **Rolada drobiowa** faszerowana szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
- **Indyk gotowany** metodą sous vide przybrany świeżymi owocami i galaretą z Malagi
- **Domowy pasztet** z chutneyem z cebuli
- **Półmisek tradycyjnych polskich mięs** pieczonych i wędlin
- **Półmisek włoskich wędlin** dojrzewających, winogron i grissini

Tatar z najlepszej polskiej wołowiny z tradycyjnymi piklami

200 PLN za półmisek (ok.10 os)



Zimne Zakąski Rybne

- Wytrawne tartaletki z wędzonym łososiem i białym serem z rzodkiewką
- Wędzony w wiśniowym dymie łosoś w galarecie szafranowej
- Gravlax – cienkie plastry łososia macerowanego w soli, koprze i burakach
- Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili
- Kalmary w cieście z sosem Aioli
- Kruche tartaletki z musem chrzanowym i wędzonym pstrągiem
- Sandacz faszerowany warzywami w galarecie szczypiorkowej
- Śledź pod pierzynką z jajka, jabłek i cebuli w sosie śmietanowym
- Śledź marynowany w cebuli i tłoczonym na zimno oleju rzepakowym

Tatar z łososa z kaparami, cebulą dymką, koperkiem i oliwą cytrynową na toście

200 PLN za półmisek (ok.10 os)



Zimne Zakąski Bezmięsne

- Jajka faszerowane kolorowymi pastami
- Papryczki czereśniowe faszerowane kremowym serem
- Chrupiące grzanki serowe ze smażonymi pieczarkami
- Roladki z cukinii z ziołowym serkiem
- Carpaccio z pieczonego w miodzie buraka z serem Feta, rukolą i Pesto
- Kruche tartaletki z hummusem i pieczonymi warzywami
- Tortilla z grillowanymi paprykami, bakłażanem i mozzarellą z pikantnym sosem
- Deska polskich serów z winogronami i orzechami

Sałatki

- **Sałatka grecka** z serem Feta, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oregano
- **Sałatka hawajska** z wędzonym kurczakiem, ananasem i brzoskwinia
- **Niemiecka sałatka ziemniaczana** z czerwoną cebulą, dymką i prażonym bekonem
- **Sałatka włoska** z mozzarellą, makaronem penne, oliwkami, ogórkiem, rukolą, czerwoną cebulą i pomidorkami cherry
- **Sałatka caprese** z pastą z czarnych oliwek, bazyliowym pesto i naszą oliwą ziołową
- **Sałatka z pomidorów koktajlowych** z Fetą, granatem, sałatą strzępiastą w dressingu z syropem klonowym
- **Sałata Cezar** z grillowanym kurczakiem, chrupiącymi grzankami, serem Grana Padano i dressingiem anchois
- **Sałatka Gyros** z kurczakiem, kapustą pekińską, ogórkiem marynowanym, papryką, pomidorami i prażoną cebulą

Desery

- **Wyborne ciasta domowe** na paterach w stołach lub w bufecie
- **Patery sezonowych owoców** filetowanych i w całości w bufecie

Tort

- **Tort o dowolnym smaku** prostokątny lub piętrowy – **16 PLN / porcja**
- **Przybranie tortu** żywymi bądź jadalnymi kwiatami – **100 – 250 PLN w zależności o rodzaju i ilości kwiatów**

Napoje

- **Wino musujące** – kieliszek na powitanie
- **Soki owocowe** – pomarańcz, jabłko lub inne smaki
- Woda mineralna z cytryną, miętą i lodem w dzbankach
- **Napoje gazowane** – Coca Cola, Coca Cola Zero (na życzenie), Fanta, Sprite, woda gazowana
- **Kawa naturalna i rozpuszczalna** z dodatkami w bufecie, express
- **Herbata** czarna i smakowa Earl Grey, miętowa, zielona, hibiskus

Poprawiny w Formie Grilla

- **Soczyste steki** z marynowanej karkówki
- **Filet z kurczaka** marynowany w świeżych ziołach i czosnku
- **Burgery wegańskie** z ciecierzycy
- **Kiełbasa** z rusztu
- **Kaszanka wiejska**
- **Ziemniaki w mundurkach** z gzikiem
- Marynowane w oliwie ziołowej **warzywa z grilla**
- **Sałatka z pomidorów**
- **Sałaty mieszane** z warzywami i Vinaigrette
- **Ogórki kiszane** z beczki
- **Tęgi smalec** w kamionce
- **Babeczki** z owocami
- Musztarda, ketchup, chrzan, Tzatziki
- Świeże pieczywo
- Kawa / herbata
- Woda z miętą i cytryną
- Domowa lemoniada
- Soki owocowe: pomarańcz, jabłko

200 PLN za osobę / 5 godzin



RR

STOŁY TEMATYCZNE

STÓŁ WIEJSKI do 80 osób

Cena: **2800 PLN** / powyżej 80 osób **3500 pln**

Szynka podkomorzego wędzona w całości z nogą, schab pieczone nadziewane śliwką i morelą, karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, boczek zawijany z ziołami, wiejski salceson ozorkowy, pasztetowa i inne specjaljały, a ponadto swojskie kiełbasy, kaszanka staropolska, pasztet, tęgi smalec ze skwarkami, ogórki kiszone, grzyby marynowane, chrzan, ćwikła, chleb chłopski.

SŁODKI BUFERT - TARTA

Cena: **180 PLN** / 1 szt. - 16 kawałków

- Tarta z owocami leśnymi i kremem z białej czekolady
- Tarta lemon curd z bezą włoską
- Tarta czekoladowa z prażonymi płatkami migdałów
- Tarta z nadzieniem sernikowym i coulis truskawkowym
- Tarta kokosowa z nasionami chia i pianką mango-marakuja
- Tarta "szarlotka" z kremem waniliowym
- Tarta toffi z orzechami laskowymi i kruszonką czekoladową
- Tarta – mascarpone z galaretką malinową
- Tarta "Oreo"(spód na czarnym kakao/krem śmietankowy)
- Tarta crème brûlée z rabarbarem
- Tarta śliwkowa z puree z suszonej moreli

STÓŁ MINI DESERKÓW

Cena: 50 szt. - **750 PLN** / 75 szt. - **1000 pln**

- Crème Brûlée
- Tiramisu
- Panna Cotta z malinami
- Mus czekoladowy z wiśnią

BUFET GORĄCY Z PIEROGAMI

Cena: **28 PLN** za osobę / 2h

- Pierogi z mięsem / z kapustą i grzybami / ruskie
- cebula duszona, prażony bekon, palone masło

STACJA MAKARONOWA

Cena: **30 PLN** za osobę / 2h

- Ręcznie przygotowane makarony: Penne, Spaghetti, Tagliatelle
- Domowy sos Bolognese, Carbonara, pesto z bazylii, Puttanesca, ser Grana Padano

BARMANCena: **2600 PLN** / 6h

Koszt uwzględnia osobę przygotowującą drinki, lód, owoce, zioła, napoje, odpowiednie szkło, rodzaj drinków ustalamy indywidualnie, alkohol zapewniają zleceniodawcy.

FONTANNA CZEKOLADOWA**900 PLN** do 50 osób / **1500 PLN** dla 100 osób

Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała, w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki.

STACJA WIEJSKACena: **3000 PLN** / 50 osób

Kucharze serwujący przy gościach pieczone kurczaki, golonki, żeberka, szynkę w sosie myśliwskim – a to wszystko w akompaniamencie kaszy z grzybami oraz sałatki węgierskiej.



NASZE SALE WESELNE



SALA DIAMENTOWA

Nasza **największa sala**, jest w stanie pomieścić aż 160 osób w przypadku stołów prostokątnych, a także 120 osób w przypadku okrągłych stołów. **Elegancka i przestronna, idealna na duże wesele z rozmachem.**



SALA RUBINOWA

Sala o eleganckim charakterze, bardziej **intymna**. Idealna dla średnich wielkości wesel. Pomieści 60 osób w ułożeniu stołów w podkowę. To tutaj również możemy zorganizować Wasze zaślubiny.



SALA SZMARAGDOWA

Najmniejsza z naszych sal. **Kameralna, jasna, idealna na rodzinny obiad po zaślubinach.** Pomieści do 20 osób, ale jej wygląd zachwyci każdego.



RESTAURACJA PAŁACOWA

Restauracja, to **serce naszego hotelu**, powstała z odrestaurowanej kamienicy z 1926 roku, co już tworzy niepowtarzalny klimat. Idealna dla wesel do 120 osób. Mamy możliwość ustawienia stołów okrągłych jak i prostokątnych.

