



POKOJE HOTEL. GRATIS!

1 pok. 2-os. / 10 Gości
w tym apartament
np. 120 osób = 12 pokoi 2-os. gratis

Venecia Palace [®]
HOTEL

NAJPIĘKNIEJSZY BAL WESELNY

Gratulacje

Z OKAZJI ZARĘCZYN

W imieniu Hotelu Venecia Palace, mam przyjemność złożyć Państwu gratulację z okazji zaręczyn. Tym samym dziękuję, za atencję poświęconą wyjątkowej celebracji - Najpiękniejszy Bal Weselny Venecia Palace®.

Prezentując Państwu miejsce o najwyższej klasie opartej na 'Luxury Five Star Experience', załączam niniejszy katalog z myślą o każdym szczególe przyjęcia weselnego.

To dopiero preludium możliwości - zachęcam Państwa do umówienia spotkania, które pozwoli nam na indywidualną konsultację.

Pozostaję do dyspozycji i mam nadzieję na spełnienie Państwa marzeń w ten wyjątkowy dzień... Sukces marki Venecia Palace wyznaczają tysiące uśmiechów i wzruszeń.

Łączę wyrazy szacunku,

Beata Rembiejewska



General Event Manager
HOTEL Venecia Palace

CELEBRACJA W VENECIA PALACE ®



Marka Venecia Palace

PIĘKNO, SPLENDOR I LUKSUS CELEBRACJI

PIĘKNO

Najpiękniejsze w Polsce pałace i sale balowe | Niepowtarzalne aranżacje florystyczne: żywe kwiaty, baldachimy, świece | Nowoczesne efekty specjalne i spektakularne iluminacje świetlne | 12 os. okrągłe lub 16-os. owalne stoły bankietowe oraz stylowe krzesła w aksamitnych tkaninach ozdobnych | 5-świecowe kandelabry z dekoracją kwiatową lub wyjątkowe podświetlane wazony z białymi piórami | Porcelanowa zastawa stołowa w klasycznej bieli, sztućce, najwyższej jakości obrusy i serwety bankietowe

SPLENDOR

Uroczyste cywilne ceremonie ślubne nad wodą | Ponadstandardowe możliwości: lądowisko dla helikoptera & marina dla jachtu & ekskluzywne limuzyny | Honorowa inauguracja salwami armatnimi | Wachlarz atrakcji: wyjątkowe pokazy sztucznych ogni, animatorzy dla dzieci, kabarety, iluzjoniści | Najwyższej klasy muzyka klasyczna na żywo: orkiestra dęta, skrzypaczka, saksofonista | Wyselekcjonowana muzyka współczesna: DJ lub music band | Profesjonalne sesje fotograficzne, produkcje filmowe, realizacje poligraficzne

LUKSUS

Profesjonalna obsługa kelnerska | Wytworne smaki kulinarii światowej w indywidualnie skomponowanym Menu | Ekskluzywne show kulinarne i barmańskie | Dedykowany Mistrz Celebracji - indywidualne nielimitowane konsultacje i atencja podczas przyjęcia | Luksusowe pokoje hotelowe & apartamenty | Dyskretna ochrona | Venecia Palace Club Card® - partnerska karta rabatowa dla wyjątkowych produktów i usług

VENECIA PALACE W MEDIACH:



Newsweek
POLSKA

„I faktycznie, Venecia Palace stał się ostatnio jednym z najpopularniejszych miejsc wśród nowożeńców, nie tylko warszawskich.”



wprost

„To jedno z najbardziej popularnych, a zarazem ekskluzywnych miejsc na ślubne bankiety.”

Najpiękniejszy Bal Weselny

VENECIA PALACE®

W scenerii zachodzącego słońca, pachnących aranżacji kwiatowych, delikatnej bryzy z nad wody, dyskretnie tłących się świec, romantycznej muzyki w tle, w otoczeniu osób najbliższych, to właśnie Państwo stawiają pierwszy krok po czerwonym dywanie...

Następuje inauguracja Balu Weselnego - salwy armatnie, toast szampanem i owacje! Przed Państwem niepowtarzalna noc, pełna osobistych przeżyć i świętowania.

- * Rezerwacja Sali Balowej
- * Kompleksowa aranżacja w stoły bankietowe, stylowe krzesła wksamitnych tkaninach ozdobnych oraz porcelanową zastawę stołową w klasycznej bieli
- * Aranżacja florystyczna - kompozycje z żywych kwiatów zdobiące 5-świecowe złote kandelabry i/lub wyjątkowe podświetlane wazony z białymi piórami, ekskluzywny czerwony dywan 'Wielkie Wejście'
- * Indywidualnie skomponowane menu
5 dań gorących serwowanych
9-11 przystawek oraz wybór sałat/sałatek serwis nielimitowany
deser serwowany
napoje orzeźwiające Coca-Cola i soki owocowe serwis nielimitowany
bufet kawa & herbata serwis nielimitowany
bufet deserowy ciasta & owoce
- * Inauguracja tradycyjnym polskim obyczajem, welcome drink oraz salwy armatnie
- * Dedykowany koordynator, w tym nielimitowane konsultacje i atencja podczas przyjęcia
- * Luksusowy Apartament dla Nowożeńców z jacuzzi i śniadaniem
- * Do 15% rabat gwarantowany na nocleg hotelowy dla gości
- * Dyskretna ochrona oraz parking
- * Udostępnienie obiektu Venecia Palace na potrzeby ślubnej sesji fotograficznej

Cena
uzależniona od ilości osób i wybranego terminu

Hotel nie obciąża kosztami serwisowymi (korkowym) od alkoholu zakupionego we własnym zakresie. Dzieci 0-3 lat bezpłatnie, 3-10 lat 50% ceny. Lokalny

MAKE IT SPECIAL

*** Venecia Palace poleca ***

CEREMONIA ŚLUBNA

Ślub cywilny w plenerze nad wodą lub w Pałacu.
Efektywne wsparcie w sfinalizowaniu formalności z USC.

GONDOLA VENECKA | YACHT | HELIKOPTER

SHOW KULINARNE

Pieczony dzik/sarna w całości - serwis na Sali Balowej
Krewetki na gorąco z patelni - serwis na Sali Balowej

LIMUZYNIA

TRANSPORT GOŚCI Autokary | transport Lotnisko WAW

SERWIS BARMAŃSKI

TORT WESELNY

CZEKOLADOWA FONTANNA Z OWOCAMI

BUFETY Staropolski|Francuski|Frutti di Mare|Sushi

ANIMATORZY DLA DZIECI

KABARETY | ILUZJONIŚCI

MUZYKA NA ŻYWO Koncert skrzypcowo-gitarowy

DJ

SZTUCZNE OGNIE

MULTIMEDIA Prezentacja galerii zdjęć i filmów rodzinnych

ROMANTYCZNE PŁYWAJĄCE LAMPIONY NA WODZIE

PRZYJĘCIE 'POPRAWINY

Jeśli tylko marzysz możemy zaproponować przy organizacji wesela:

- staropolski polonez w alei przed pałacem, inaugurujący zabawę po obiedzie – widok i wrażenie wspaniałe
- show kulinarne na sali balowej z serwowaniem dzika/wieprzka na gorąco
- show kulinarny na sali balowej z serwowaniem krewetek na gorąco plus szampan
- krótka podróż poślubna gondolą po jeziorku w towarzystwie Rodziców lub Świadków połączona z sesją zdjęciową,
- w trakcie której zapalicie lampiony wodne – **niezwykle efektowne na tle muzyki**
- dodatkowe oświetlenie sali balowej prezentujące niezwykle efekty świetlne w czasie zabawy, oświetlenie oferowane przez zespoły muzyczne i Dj-a są oferowane z reguły na kiepskim poziomie
- ekran multimedialny w pałacu
- jednogodzinna rekreacja na wodzie tuż po obiedzie – prawdziwy hit – zapewniamy rowery wodne, kajaki oraz profesjonalnego ratownika. Po upływie 1 godziny sprzęt wodny jest zamykany, ponieważ ochota Gości jest dużo większa – twoja decyzja tak lub nie
- fajerwerki nad wodą

Wesele Warszawa w tym zjawiskowym miejscu

Pozostają w pamięci gości, młodych a nawet organizatorów – to właśnie w naszym hotelu zorganizujecie wesele, które na zawsze pozostanie w pamięci Waszej i Waszych bliskich. Gwarantujemy Państwu, że każde zorganizowane u nas wesele odznacza się najlepszymi standardami i najwyższą jakością, która widoczna jest w najdrobniejszym detalu przyjęcia

Wesele warszawa, przyjęcie weselne w hotelu Venecia Palace to niepowtarzalne wydarzenia wyśmienita zabawa oraz znakomita kuchnia. Stawiamy na oryginalność, chcemy aby nasi goście byli w pełni usatysfakcjonowani jedzeniem, muzyką, zabawą i widokami na egzotyczny ogród.

Udana uroczystość weselna w dzisiejszych czasach to już nie tylko wykwintne jedzenie, to także atrakcje przyprawiające o szybsze bicie serca i salwy oklasków. Co powiecie na rejs jachtem? A może przyłot helikopterem na miejsce przyjęcia? Dla nas to nie problem, zrobimy wszystko aby na twarzach naszych gości pojawił się uśmiech, może odrobina zaskoczenia? Salwy z armat, powitanie godne gwiazd Hollywood i jedzenie, którym zajadliby się z chęcią monarchowie.

Serdecznie zapraszamy!

Propozycja menu

I Danie Gorące

- Zupa ślubna z dodatkiem indyka pieczonego (tradycyjny rosół z kluseczkami)
- Zupa grecka cytrynowa z kawałeczkami kurczaka
- Flaki wołowe
- Kołduny w rosole
- Zupa krem z warzyw z paskiem łososa wędzonego
- Krem z pomidorów pallatti z mozzarellą i pesto
- Francuska zupa cebulowa z grzankami
- Zupa krem ze szparagów z kawałkami kurczaka
- Zupa leśna z łazankami
- Consome z drobiowymi żołądkami i makaronem naleśnikowym
- Krem szpinakowo-brokułowy z grzanką serową

II i III Danie gorące (wybieramy 2)

- Polędwiczki wieprzowe po szlachecku w sosie borowikowym, serwowane z ziemniakami opiekanymi lub kluskami śląskimi oraz mieszanką królewską i surówką
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z farszem grzybowym z sosem cafe de paris podane z kluskami śląskimi lub ziemniakami po polsku, kapustą zasmażaną oraz surówką
- Łosoś Dyplomata z dodatkiem sosu z suszonych pomidorów i imbiru, ryżu, romanescu oraz surówką
- Filet z sandacza z grillowaną cukinią, podany na puree ziemniaczano-marchewskowym, delikatnym sosem z kiszonych ogórków oraz surówką
- Kacze uda z dodatkiem sosu wiśniowego z karmelizowanym jabłkiem, ziemniaczki po polsku, modra kapusta i bukietem surówek
- Zrazy wołowe w sosie własnym podane z risotto z pęczaku, kulkami buraczanymi glazurowanymi w miodzie i surówką
- Pierś z kurczaka faszerowana ananasem, serem rokpol, owinięta bekonem z dodatkiem sosu kaparowego podana z ziemniakami z koperkiem, mieszanką królewską i bukietem surówek
- Eskalopki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, podawane na puree ziemniaczano-szpinakowym oraz marchewką glazurowaną w miodzie i surówką
- Karkówka pieczona w sosie cebulowym podana z kopytkami szpinakowymi, glaurowanymi buraczkami i surówką
- Pierś z kurczaka marynowana w ziołach zapiekana z pomidorem i serem, podawana z sosem pomidorowo-bazyliowym, ryżem i warzywami oraz surówka
- Stek z udźca indyka z warzywnym farszem na sosie cytrynowo-maślanym, podany z kopytkami, brukselką i surówką
- Roladki z soli faszerowane papryką i krewetkami podane z ryżem, plasterem pomidora, sosem szafranowym i surówką
- Udo kacze pieczone po staropolsku wyserwowane na sosie wiśniowo-jabłkowym, podane z ziemniakami, duszoną kapustą czerwoną wzbogaconą marynowaną dynią i surówką

Wesele warszawa – dbamy o wszystkie szczegóły i detale

IV Danie Gorące

- Żur staropolski z kielbasą i jajkiem
- Solianka – rosyjska zupa
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub krokietem lub podsmażanymi pierożkami
- Gulaszowa zupa węgierska

V Danie Gorące

- Boeuf Strogonow
- Wołowina po burgundzku na czerwonym winie
- Francuski przysmak z dodatkiem musztardy Dijon
- Paluszki drobiowe z dodatkiem gorgonzoli i oliwek

Przekąski zimne

- Róże z łososia wędzonego na sałacie z cytrusami
- Rolada z łososia wędzonego z dodatkiem sera fety, oliwek i kapar
- Pstrąg wędzony w sosie jogurtowo-koperkowym
- Kaczka po strasbursku
- Graval, ax z łososia
- Wykwintny półmisek wędlin i mięs pieczonych: karkówka, schab ze śliwką lub morelą, rolada z boczku, łopatka, pasztet domowy, kabanosy, salami, polędwica
- Cielęcina z mussem tuńczykowym
- Pierś indycza z dodatkiem malagi i owoców egzotycznych w galarecie
- Jaja faszerowane musami różnymi
- Ryba po grecku
- Kompozycja srebrzystego śledzia w trzech smakach
- Mimoza rybna (łosoś i sandacz) z dodatkiem sosu tatarskiego
- Śledziowa salsa
- Szczupak faszerowany po polsku
- Galantyna z kurczaka z bakaliami
- Szynka parmeńska w melonie
- Schab po warszawsku z mussem chrzanowo-śmietanowym w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Mus z wątróbek drobiowych w towarzystwie sosu malinowego, borówek i mięty
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana warzywami na ostro
- Pasztet z królika Madagaskar z zielonym pieprzem
- Caprese na rucoli z pesto podane – pomidory z mozzarellą
- Deska serów gatunkowych
- Terina z ryb królewskich

- Rozbief wołowy z musem paprykowym
- Carpaccio wołowe z oilwą truflową, płatkami parmezanu podane na rukoli
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Sałatki

- Jarzynowa
- Hawajska
- Grecka
- Brokułowa
- Krabowa
- Szwabska
- Chrupiąca sałata z różnaitością serów gatunkowych, żurawiny i karmelizowanych orzechów
- Nicejska z tuńczykiem
- Mix sałat z grillowanym kurczakiem, truskawkami, vinegrette pomarańczowym i prażonymi pestkami słonecznika (w sezonie) lub jogurtowo-czosnkowym z balsamico
- sałatka z raków z dodatkiwm fetucine
- Wenecka
- Farfale z dodatkiem suszonych pomidorów i salami

Desery

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Lody z gorącymi malinami
- Delicje Wenecji – Panacotta z czekoladą i wiśniami w spirytusie
- Sorbet owocowy
- Krem brulee z sosem karmelowym
- Lody czekoladowe z dodatkiem wiśniówki
- Torcik Pawłowa

Bufety słodkości

- Patery owoców egzotycznych i sezonowych
- Patery ciast

Napoje gorące (bez ograniczeń)

- Kawa, herbata

Napoje zimne (bez ograniczeń)

- Napoje gazowane: Pepsi, Coca Cola, Sprite, 7 Up, Fanta, Mirinda
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Soki owocowe: pomarańcz, jabłko, grapefruit

Propozycja Szefa Kuchni – Wykwintne dania serwowane na specjalne życzenie:

- Gęszina Pieczona w Sosie Wiśniowo-Miodowo z Ziemniakami Opiekanymi i Warzywami z grilla – dopłata
- Frykando Cielęce z Sosem Śliwkowym Pomazane z Ziemniakami Opiekanymi i Warzywami z grilla – dopłata
- Sarnina w Sosie Kurkowym z Kładzionymi Kluskami i Buraczkami w Koszyczkach Podana – dopłata
- Pieczeń z Gazeli w Aromacie Afrykańskiego Buszu z Ziemniakami z pieca i Bukietem Warzyw Gotowanych pod Beszamelem – dopłata
- Stek z Rekina Pikowany Czosnkiem w Cieście Francuskim Podany z Puree Ziemniaczanym oraz Koronami Brokuł Otulonych Sezamem – dopłata

Dodatkowe atrakcje przyjęcie weselnego: na wesele warszawa

- Biesiadny Stół ze staropolskim jadłem

Według staropolskim tradycji i obyczajów biesiadowania – ok. 14 zł/os.

- Wyspa z Owocami Morza i nie tylko.... (cena do uzgodnienia)
- Stół francuski – wybór serów żółtych i pleśniowych (cena do uzgodnienia)
- Stół japoński sushi (cena do uzgodnienia)
- Czekoladowa Fontanna (cena do uzgodnienia)
- Beczki Wina – 180 zł
- Stacja z Szefem Kuchni – płonące mięsniwa w całości serwowane według apetytu – cena do uzgodnienia
prosiaki, indyki, golonki, szynki z nogą)
- Krewetki na gorąco z szampanem serwowane na sali balowej przez kucharzy- show kulinarny – cena do uzgodnienia

