



Wesele zimą? Dlaczego nie!

Ten jedyny dzień w życiu zapada głęboko w nasze serca.
Nawet po wielu latach budzi gorące emocje i wspomnienia.

Polskie lato bywa kapryśne i już niejedną parę zaskoczyło rześną ulewą, a jesień i zima- wbrew pozorom- mogą okazać się okazją do wykorzystania niecodziennych, wspaniałych miejsc na sesje zdjęciowe. Organizowanie wesela zimą nie jest aż tak popularne – tym samym łatwiej o znalezienie lokalu i zespołu na zimowy termin.

Jesteśmy otwarci na wszelkie wyszukane i indywidualne pomysły uatrakcyjnienia tego wyjątkowego dnia...

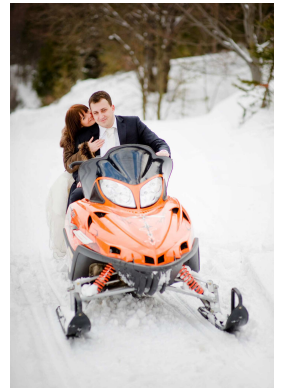
Gwarantujemy:

- ✦ ekskluzywne menu dostosowane do budżetu klienta i ustalane indywidualnie z zainteresowanymi
- ✦ obsługa na najwyższym poziomie
- ✦ elegancki, subtelny wystrój sali z widokiem na Beskidy
- ✦ Nowożeńcy otrzymują na noc poślubną piękny apartament w prezencie.
- ✦ dla pozostałych weselników mamy specjalne zniżki na nocleg ze śniadaniem

Ceny noclegów dla gości w miesiącach: styczeń, luty, listopad, grudzień – 2010

- ✓ Apartament dla Państwa Młodych – bezpłatnie
- ✓ Zakwaterowanie 10-20 osób – 85,00 zł/osoba ze śniadaniem
- ✓ Zakwaterowanie 20-40 osób – 80,00 zł/osoba ze śniadaniem
- ✓ Zakwaterowanie powyżej 40 osób – 70,00 zł/osoba ze śniadaniem

Wszystkie ceny zawierają śniadanie w formie bufetu



Przykładowe Menu Weselne

<p>Zupa: Rosół z makaronem</p> <p>Danie główne Koperka drobiowa z farszem grzybowym, kotlet schabowy, Gordon Blue, ziemniaki, kluski śląskie, bukiet surówek</p> <p>Deser: Kryształki z owocami lub bakaliami i bitą śmietaną</p> <p>Zimne zakąski: Deska wędlin i mięs pieczonych, deska serów, śledź w oleju, sałatka jarzynowa, wykwinna sałatka z wędzonym kurczakiem, garni pikle, pasztet pieczony, ogórek, pomidor, papryka, Zimne sosy: tatarski, żurawinowy, czosnkowy, masło, pieczywo</p> <p>Dania gorące: Plecionka mięsna, kluski, buraczki czerwone Paluszki drobiowe w cieście piwnym, ryż z jarzynami Barszcz z krokiem lub uszkami Napoje gorące: Kawa, herbata</p> <p style="text-align: right;">Cena: 130,00 zł</p>	<p>Przystawka: Tatar z łososia z sosem czosnkowym</p> <p>Zupa: krem z brokuł z grzankami</p> <p>Danie główne: Pieczeń wołowa szpikowana słoniną, kotlet po cygańsku, ziemniaki, frytki, bukiet surówek,</p> <p>Deser: Lody śmietankowe z owocami wzbogacone adwokatem</p> <p>Zimne zakąski: Deska wędlin i mięs pieczonych, deska serów, śledź w oleju, sałatka jarzynowa, wykwinna sałatka z wędzonym kurczakiem, garni pikle, pomidory z mozzarellą, pasztet pieczony, ogórek, pomidor, papryka, zimne sosy: tatarski, żurawinowy, czosnkowy, masło, pieczywo</p> <p>Danie gorące: Panga w płatkach, ryż z jarzynami, Prosiak z dodatkami Barszcz z krokiem Napoje gorące: Kawa, herbata</p> <p style="text-align: right;">Cena 160,00 zł</p>
---	---

Decydując się na korzystanie z naszych usług pozwólcie Państwo wyręczyć się w trudach organizacji i załatwianiu wszelkich usług dodatkowych wzbogacających przyjęcie:

- ✓ uroczyste otwarcie szampana powitalnego szablą, wesele po góralsku
- ✓ prezentacja multimedialna, pokaz pirotechniczny, taniec ognia
- ✓ dodatkowy wystrój Sali, zdjęcia w hotelu i plenerze
- ✓ kulig, przejazd bryczką, wynajem limuzyny, wynajem autokaru
- ✓ kontakt z najlepszymi orkiestrami rozrywkowymi, przygrywka kapeli góralskiej
- ✓ kontakt z najlepszymi DJ-ami i wodzirejami
- ✓ i wiele innych

Hotel * Zimnik**, 34-324 Lipowa 990, tel.: (033) 867 02 81, tel.: (033) 865 27 07, tel. kom: 513 168 918
mail: biuro@zimnik.com.pl, www.zimnik.com.pl