



Oferta Weselna



WYJĄTKOWE MIEJSCE - WYJĄTKOWE WESELE

Craft Beer Central Hotel

Budynek hotelu jest częścią kompleksu Dworca Głównego o ogromnej wartości historycznej. W 2017 roku obiekt został starannie odrestaurowany z dbałością o każdy szczegół, a w jego wnętrzach znajduje się Browar Restauracyjny PG4, część hotelowa z 39 pokojami o wysokim standardzie - mogąca pomieścić ... gości oraz 2 sale bankietowo-konferencyjne idealnie nadające się do organizacji wesel, obiadów weselnych i uroczystości rodzinnych. Craft Beer Central Hotel to wyjątkowe, klimatyczne miejsce zlokalizowane w samym sercu Głównego Miasta w bliskiej odległości największych atrakcji Gdańska.



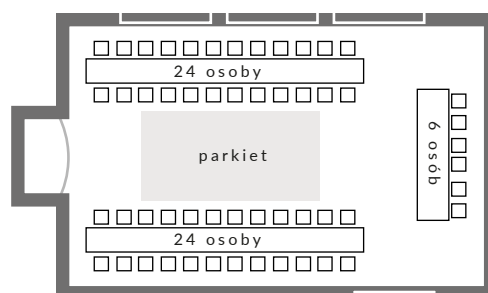
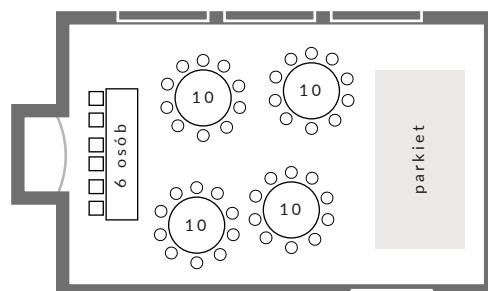
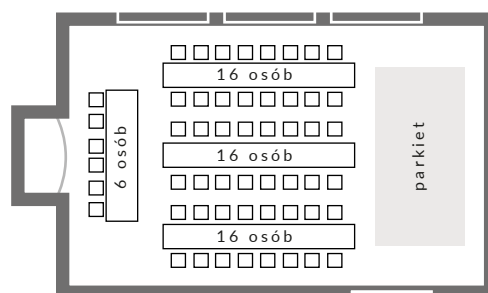
*Z przyjemnością zadbamy o profesjonalną oprawę Waszego wesela. Piękne, klimatyczne wnętrza, dyskretna obsługa, wyśmienite jedzenie to nasza **obietnica** - zadowolenie Was i Waszych gości, doświadczenie którego nie zapomnicie to nasza **misja**.*

NASZE SALE - SALA HERBOWA



Sala Herbowa

Sala Herbowa to elegancka sala z wysokimi oknami z widokiem na centrum Gdańska. Przestronna, wypełniona światłem, gotowa pomieścić wielu gości, pozwoli Wam poczuć się wyjątkowo. Sala balowa ma powierzchnię 72,4 m² i znajduje się na pierwszym piętrze. Może pomieścić 60 osób.

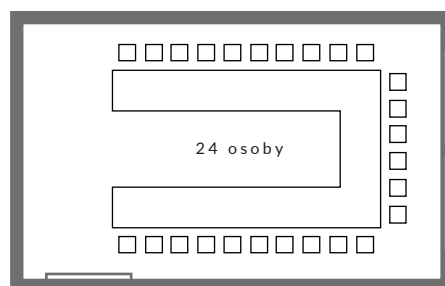
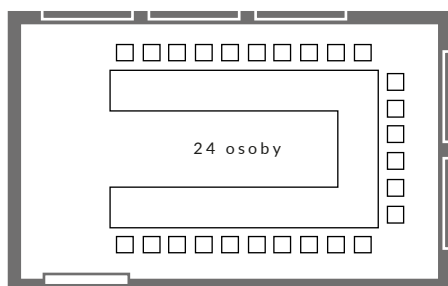


NASZE SALE - SALA VIP



Sala VIP

Sala VIP to nasza druga propozycja na niezapomniane wesele o powierzchni 42 m², znajdują się na poziomie 0 i idealnie nadaje się na mniejsze przyjęcia weselne serwowane do 30 osób.



MENU PAKIET SILVER

na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

przystawka

bałtycki łosoś marynowany bergamotką, szczypiorkowa oliwa

zupa

bulion z dzikiego ptactwa, kluseczki ziołowe z grubym pieprzem

danie główne

polędwiczka w kurkach na puchowym puree z nuga selera i chrzaniu, mizeria z fasolką szparagową z masłem w śmietance szczypiorkowej

deser

*tort okolicznościowy
(dodatkowy koszt)*

MENU BUFETOWE

- schab z kremem pistacjowym,
- polędwiczka z kurkami,
- śledzik w leśnym runie,
 - balotyna z indyka,
- mini tatar z wołowiny,
 - marynaty,
 - zimne sosy,
- pieczywo koktajlowe,
 - masło,

DANIE GORĄCE

Strogonof z udźca indyczego i grzybów leśnych

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

cena: 240 zł/os.

MENU PAKIET GOLD

na początek
kieliszek Prosecco

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

przystawka

plastry pieczonej polędwiczki z żurawiną, oliwą dyniową i rukolą,

zupa

krem z białych warzyw, grzanki serowe, zielenina ogrodowa

dania główne

- zraz chłopski z wędzonką i ogórkiem,
- pierś z kurczęcia nadziewana masłem, serem i szynką dojrzewającą,
 - polędwiczki w kurkach,
 - ziemniaki pieczone,
 - kluski śląskie,
 - malinowe buraczki,
 - warzywa ogrodowe,

deser

*tort okolicznościowy
(dodatkowy koszt)*

MENU BUFETOWE

- deska mięs pieczystych z zimnymi sosami,
 - mini tatary,
- sałatka z mozzarellą i pomidorami,
 - galantyna bursztynowa,
 - łosoś z kremem śmietanowym,
- pasztet z dziczyzny z sosem cumberland,
- brokuły z migdałami, ananasami, serem feta,
 - pieczywo koktajlowe,
 - masło,

DANIE GORĄCE

barszcz z klopsikami i kluseczkami czosnkowymi

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

cena: 310 zł/os.

MENU PAKIET PLATINUM

na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

przystawka
grillowana cukinia ogrodowa przeplatana musem z gęsich wątróbek
i krewetką,

zupa
esencjonalny rosół z bażanta i dzikiego ptactwa podany z ręcznie robionym
makaronem i pietruszkowym pesto,

danie główne
konfitowane udko z kaczki zagrodowej z korzenną nutą,
aromatyczną wiśnią, kluskami śląskimi
i malinowymi buraczkami

deser
tort okolicznościowy
(dodatkowy koszt)

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

- galantynki z drobiu, rolady wieprzowe, schab pieczony, karczek duszony,
- sery pleśniowe, wędzone, smakowe z orzechami i suszonymi owocami,
 - indyk imperial z maślaną delcją,
 - pasztet z sandacza,
 - polędwiczka z borowikami,
 - krewetka w marakui i limonce,
- vol-want nadziany marynowanym łososiem,
 - mini tatar z dojrzewającej wołowiny,
 - sałatka z gruszką, serem pleśniowym i oliwą z dyni,
- marynowane buraczki z mandarynką i orzechami makadamia,
 - pieczywo koktajlowe,
 - masło,

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

cena: 310 zł/os.

OPCJE DODATKOWE

OPEN BAR STANDARD

cena do 3 h - 95,00 zł / os.
dodatkowa h - 25,00 zł / os.

*piwo: 4 rodzaje aktualnego piwa,
wino: białe, czerwone,
napoje gazowane,
soki,*

OPEN BAR PREMIUM

cena do 3 h - 159,00 zł / os.
dodatkowa h - 35,00 zł / os.

*piwo: 4 rodzaje aktualnego piwa,
wino: białe, czerwone,
wódka,
whisky,
napoje gazowane,
soki,*

ALKOHOLE WG ZUŻYCIA

<i>wino białe / wino czerwone</i>	0,75l 84 zł
<i>żubrówka biała</i>	0,7l 155 zł
<i>żubrówka czarna</i>	0,7l 220 zł
<i>Jack Daniels</i>	0,7l 360 zł
<i>Tullamore Dew</i>	0,7l 310 zł
<i>Grants</i>	0,7l 310 zł

SŁODKI BUFET

35 zł / os.

*musy owocowe,
musy czekoladowe,
mini tarty,
beza pavlova,
ciastka na sztuki w papilotach,
owoce sezonowe*

OBIAD WESELNY-MENU I



na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

zupa
domowy rosół z drobiu z kluseczkami pietruszkowymi,

danie główne
polędwiczka wieprzowa po staropolsku z pieczarką, kluseczkami ziemniaczanymi oraz malinowymi pomidorami

deser
torcik bezowy z kremem malinowym z cointreau

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa , herbata

cena: 129 zł/os.

OBIAD WESELNY - MENU II



na początek
kieliszek Prosecco

MENU SERWOWANE

przystawka
polędwiczka Czarnolas na grzance maślanej z emulsją z czerwonego wina,

zupa
szampański krem z białych warzyw,

danie główne
medaliony z indyka w sosie krewetkowym z malinowymi pomidorkami na puree ziemniaczanym i warzywami ogrodowymi,

deser
tarta z mango i lodami piernikowymi

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa , herbata

cena: 149 zł/os.

OBIAD WESELNY - MENU III



na początek
kieliszek Prosecco

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

zupa

krem z pieczarek podany z wytrawną profiterolką

danie główne

- sznycelki milanese z kurczaka zagrodowego,
- zrazy staropolskie z wędzonką i ogórkiem,
- schab zawijany z cukinią, papryczką i serem,
 - ziemniaki pieczone,
 - kluski śląskie,
- malinowe buraczki, warzywa ogrodowe,

deser

tarta z kremem brulee i malinami

NAPOJE

woda gazowana, woda niegazowana, soki, kawa, herbata

cena: 164 zł/os.