ForRest

HOTEL & RESTAURANT

WEDDING

WESELE

Planujecie Państwo wesele swoich marzeń? Zorganizujemy uroczystość weselną w wyjątkowej atmosferze. Podpowiemy i pomożemy w każdym aspekcie. Chętnie wesprzemy Państwa swoim doświadczeniem przy podejmowaniu niejednej decyzji – od układu sali, przez wybór menu oraz kwiatów po ostatni toast.

W prezencie Para Młoda otrzymuje:

- apartament dla Nowożeńców w dzień przyjęcia (przy przyjęciach pow. 50 os.)
- plener fotograficzny całego obiektu łącznie z ogrodami,
- 10% zniżki na organizację chrzcin,
- informator weselny, który ułatwi organizację przyjęcia w ForRest,
- kilkadziesiąt bezpłatnych miejsc parkingowych dla Gości weselnych.

PAKIETY

Każdy z zaproponowanych pakietów zawiera:

- staropolskie przywitanie Pary Młodej - chlebem i solą,
- menu: wykwintna zupa, przepyszne drugie danie, składające się z minimum czterech rodzajów mięs oraz dodatków, zakąski zimne, rozgrzewająca zupa po oczepinach oraz danie ciepłe po północy,
- napoje: woda z cytrusami podawana bez limitu, napoje zgodnie z ofertą,
- patera owoców (przy pakiecie II oraz III),
- profesjonalną obsługę kelnerską,
- podstawową dekorację.

PAKIET I	PAKIET II	PAKIET III
349,00 zł/os.	**399,00 zł/os.**	**439,00 zł/os.**

Szczegóły pakietów znajdziecie Państwo w dalszej części oferty.

PAKIET I

349,00zł/os.

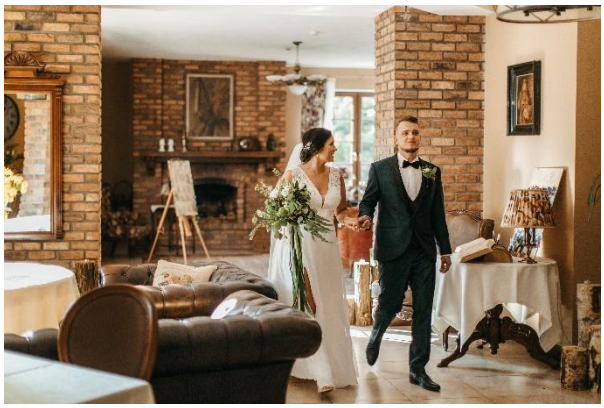
Zupa 1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką, Wykwintny krem z zielonego groszku po prowansalsku.

Danie główne 2 porcje /os. (trzy rodzaje do wyboru):
Tradycyjny kotlet schabowy z nutką chrzanową podawany z pieczonym jabłkiem,
Zrazy wieprzowe po staropolsku z farszem z szynki, ogórka i cebuli,
Roladki drobiowe z farszem warzywnym podawane z różowym sosem serowym,
Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym,
De Vollaile,
Grillowany filet z kurczaka w marynacie ziołowej,
Staropolski zraz wołowy w sosie pieczeniowym.

Dodatki 1,5 porcji/os.(sześć rodzajów do wyboru):
Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki, Kluski śląskie, Bukiet warzyw gotowanych, Surówka z buraków, Surówka z kapusty pekińskiej i papryki z dressingiem czosnkowym, Surówka z białej kapusty, Surówka z selera z orzechami.

Sosy: Pieczeniowy.

Słodka chwila:
Tort weselny - dostarczany przez Parę Młodą,
Wybór ciast – dodatkowa opłata.



Przekąski zimne 3 porcje/os. (sześć rodzajów do wyboru):
Schab z morelą,
Rolada z indyka z warzywami i suszonymi pomidorami,
Rolada z boczku faszerowana mieloną łopatka z czosnkiem i ziołami,
Tymbaliki drobiowe z warzywami,
Ryba po grecku na pomarańczy,
Duet śledziowy (w oleju po staropolsku, w marynacie korzennej),
Roladki z szynki ze szparagami,
Tradycyjna sałatka jarzynowa,
Sałatka z kurczakiem, żółtym serem i prażonym sezamem,
Grillowana cukinia otulona puszystym serkiem,
Warzywa faszerowana pastami,
Ponadto: zestaw przekąskowy (pieczywo + masło).

Przekąski ciepłe po północy 1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Barszcz z krokietem lub Solianka.

Przekąski ciepłe po północy 0,5 porcji/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Pikantne udka z kurczaka faszerowane pieczarkami,
Gołąbki mięsne z kaszą w sosie z grzybów leśnych,
Zestaw przekąskowy – pieczywo oraz masełko.

Napoje: woda z cytrusami bez limitu.

PAKIET II

399,00zł/os.

Zupa 1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką, Krem pomidorowy z nutą bazylii.

Danie główne 2,5 porcji/os. (cztery rodzaje do wyboru):
Kotlet schabowy z nutką chrzanową podawany z pieczonymi jabłkami w ziołach,
Polędwica wieprzowa w panierce z kruszonych grzanek z sosem z grzybów leśnych,
Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim w sosie kurkowym,
Polędwica wieprzowa w sosie gruszkowym z dodatkiem pleśniowego sera,
Pieczony karczek w sosie własnym marynowany w ziołach i czosnku,
Sakiewka ze schabu z farszem z szynki i mozzarelli,
De Vollaile,
Grillowany filet z kurczaka w marynacie ziołowej,
Roladki drobiowe z farszem warzywnym z różowym sosem bazyliowym,
Staropolski zraz wołowy w sosie pieczeniowym,
Sola w cieście z sosem śmietanowo cytrusowym,
Polędwica z dorsza na borowikach zapiekana parmezanem.

Dodatki 2 porcje/os. (sześć rodzajów do wybory):
Kluski śląskie, Ziemniaki gotowane z koperkiem , Ziemniaki pieczone z ziołami,
Bukiet warzyw gotowanych, Surówka z białej kapusty, Surówka z buraczków,
Surówka z kapusty pekińskiej z papryką z ziołami i dressingiem czosnkowym,
Surówka z selera z orzechami, Miks sałat z sosem winegret z pomidorkami koktajlowymi i ziarnami.
Sosy: Pieczeniowy.

Słodka chwila:
Tort weselny - dostarczany przez Parę Młodą,
Wybór ciast – dodatkowa opłata,
Patera owoców.

Przekąski zimne 3 porcje/os. (osiem rodzajów do wyboru):
Schab nadziewany morelami/śliwką,
Rolada z indyka z warzywami i suszonymi pomidorami,
Rolada z boczku z farszem rzymskim/mięsnym,

Sandacz marynowany z kurkami i warzywami,
Tymbaliki drobiowe z warzywami,
Roladki z szynki ze szparagami,
Trio śledziowe (w oleju po staropolsku, w oleju korzenny, w pomidorach z migdałami i rodzynkami),
Szparagi w szynce parmeńskiej zapiekane w cieście francuskim,
Pstrąg wędzony,
Ryba po grecku na pomarańczy,
Trio Vol-au-vent (z tuńczykiem na szpinaku, z wędzonym łososiem i pastą serową, z krewetkami z musem paprykowo pomidorowym),
Tradycyjna sałatka jarzynowa,
Sałatka grecka,
Sałatka makaronowa,
Sałatka z kurczakiem z dodatkiem żółtego sera, ananasa i prażonego sezamu
Grillowana cukinia otulona puszystym serkiem,
Warzywa faszerowana pastami,
Zestaw przekąskowy – pieczywo oraz masło.

Przekąski ciepłe po północy 1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Barszcz z krokietem, Gulaszowa.

Przekąski ciepłe po północy 0,5 porcji/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Szaszłyk drobiowy z warzywami lub Szaszłyk wieprzowy ze słoniną i warzywami,
Udka z kurczaka w marynacie ziołowej faszerowane pieczarkami,
Gołąbki w sosie pomidorowym lub z kaszą w sosie z grzybów leśnych.

Napoje: woda z cytrusami, kawa i herbata bez limitu.

PAKIET III

439,00zł/os.

Zupa 1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Rosół z kaczki z imbirem i kozieradką podawane z kluskami lanymi i płatkami pieczonej kaczki, Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką, Krem z pieczonej papryki i pomidorów z konfiturą z arbuza, Krem z zielonego groszku po prowansalsku.

Danie główne 3 porcje/os. (pięć rodzajów do wyboru):
Tradycyjny kotlet schabowy,
Jagnięcina duszona z warzywami,
Marynowana pierś z gęsi w sosie śliwkowym,
Pieczona kaczka na czerwonej kapuście z białym sosem pieprzowym,
Pieczony karczek w sosie własnym marynowany w ziołach i czosnku,
Polędwica wieprzowa w panierce z kruszonych grzanek z sosem z grzybów leśnych,
Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim w sosie kurkowym,
Polędwica wieprzowa w sosie gruszkowym z dodatkiem pleśniowego sera,
Filet z kurczaka w migdałach,
Grillowany łosoś w sosie śmietanowo wermutowym podawany na duszonych porach,
Sandacz na plackach ze szpinaku.

Dodatki 2 porcje/os. (sześć rodzajów do wybory):
Kluski śląskie, Ziemniaki pieczone w ziołach, Ziemniaki gotowane z koperkiem, Bukiet warzyw smażonych w ziołach, modra kapusta duszona w czerwonym winie z miodem, surówka z białej kapusty, buraczki, surówka z kapusty pekińskiej z papryką z ziołami i dressingiem czosnkowym, surówka z selera z orzechami, miks sałat z sosem winegret z pomidorkami koktajlowymi i ziarnami.

Sosy: pieczeniowy / kurkowy/ z grzybów leśnych.

Słodka chwila:
Tort weselny - dostarczany przez Parę Młodą,
Wybór ciast – dodatkowa opłata,
Patera owoców.

Przekąski zimne 3 porcje/os. (dziesięć rodzajów do wyboru):
Schab nadziewany morelami/śliwką,
Pieczona karkówka w ziołach,
Rostbef wołowy z sosem żurawinowo chrzanowym,
Rolada drobiowa faszerowana warzywami,
Pasztet wiejski z pistacjami,
Kurczak w galarecie,
Ryba w galarecie,
Roladki z szynki ze szparagami,
Cielęcina z sosem z tuńczyka i sardeli,
Kaczka sous-vide z sosem malinowym,
Szparagi w szynce parmeńskiej zapiekane w cieście francuskim,
Trio śledziowe (w oleju po staropolsku, w oleju korzenny, w pomidorach z migdałami i rodzynkami),
Pstrąg wędzony,
Ryba po grecku na pomarańczy,
Roladki z łososia z kaparami,
Trio Vol-au-vent (z szynką i pieczarkami, z łososiem na szpinaku, z krewetkami w sosie beszamelowym),
Trio Tymbaliki (z łososia z farszem serowym, z kurczaka z owocami w winnej galarecie, z mozzarellą i pomidorkami cherry),
Jajka przepiórcze z kawiorem,
Łódeczki z liści cykorii z sałatką krewetkową na pokładzie,
Tradycyjna sałatka jarzynowa, Sałatka grecka,
Sałatka z kurczakiem z dodatkiem żółtego sera, ananasa i prażonego sezamu,
Grillowana cukinia otulona puszystym serkiem,
Warzywa faszerowana pastami
Zestaw przekąskowy – pieczywo oraz masło.

Przekąski ciepłe po północy 1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Barszcz z krokietem, Gulaszowa.

Przekąski ciepłe po północy 0,5 porcji/os. (jeden rodzaj do wyboru):
Kaczka po staropolsku pieczona z jabłkami,
Żeberka w marynacie ziołowo miodowej.

Napoje: woda z cytrusami, kawa i herbata bez limitu.

Przyjęcie weselne możemy zorganizować dla Państwa w różnych salach w zależności od ilości osób jaką planujecie Państwo na weselu:

RESTAURANT	VERANDA	VIP ROOM
do 250os. klimatyzacja wyjście na taras	do 60os. klimatyzacja wyjście na taras	do 27os. klimatyzacja widoki na ogrody
układ stołów: okrągłe lub prostokątne	układ stołów: prostokątne	układ stołów: prostokątne
sala na wyłączność bez dodatkowych opłat przy przyjęciach powyżej 50os.	sala na wyłączność za dodatkową opłatą 1100,00zł	sala na wyłączność za dodatkową opłatą 660,00zł

CEREMONIA ZAŚLUBIN W OGRODACH

Powiedzenie sobie „tak" na łonie natury, w pięknym ogrodzie, pośród niepowtarzalnego, rustykalnego klimatu? Pomożemy zorganizować wyjątkowe zaślubiny, dbając o każdy szczegół, aby nadać im niezwykle wzniosłej i pełnej elegancji atmosfery.

Dysponujemy aż trzema różnymi miejscami w ogrodach, gdzie moglibyśmy zorganizować Państwa urokliwe wydarzenie:

- na kameralnej wyspie otoczonej stawem,
- przy pergoli z widokiem na watykański, bukszpanowy ogród z fontanną,
- na przepięknej zielonej trawie.

Wynajem ogrodu na czas ceremonii zaślubin	2000,00 zł
Wynajem krzeseł	25,00 zł/ szt.
Nagłośnienie	600,00 zł

POPRAWINY

Przyjęcia poprawin trwa do 5h, zazwyczaj zaczyna się o 11:00, kończy o 16:00. W ofercie posiadamy dwa pakiety poprawin. Wszystkie dania podawane są w formie stołu szwedzkiego.

PAKIET I	PAKIET II
80,00zł/ os.	109,00zł/ os.
żurek oraz serwis dań pozostałych z wesela	menu oraz serwis dań pozostałych z wesela

Menu na uroczystość poprawin (należy wybrać jeden rodzaj z wyszczególnionych propozycji):

Zupa (podawana w kociołku):	żurek/ solianka/ kapuśniak,
Drugie danie:	tradycyjny kotlet schabowy/ kotlet drobiowy a la schabowy,
Surówka:	colesław/ z marchwki z jabłkiem,
Dodatki:	ziemniaki gotowane/ pieczone.

HOTEL

Nasz hotel oferuje 36 komfortowo wyposażonych pokoi, w których zakwaterujemy do 120 os. Wszystkie pokoje posiadają przestrzenną łazienkę z ręcznikami, kosmetykami i suszarką do włosów. Natomiast w pokojowej szafie pomieściliśmy deskę do prasowania wraz z żelazkiem, igielnikiem a nawet czyścikiem do butów.

Cennik pokoi za dobę za osobę:

- Pokoje wieloosobowe (3os., 4,os., 5os., 6os.) 180,00 zł/ os.
- Pokoje 2os. 220,00zł/ os.
- pokój 1os. 329,00 zł/ dobę

Cena noclegu nie zawiera

- dostępu do strefy SPA (dostęp do strefy SPA zgodnie z cennikiem)
- śniadania (śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w cenie 40,00 zł/os.)

Przy przyjęciach powyżej 50 osób Para Młoda otrzymuje w prezencie od hotelu nocleg w Apartamencie dla Nowożeńców.

Zakwaterowanie dla dzieci.
Jeśli dzieci śpią z rodzicami w łóżku nie ma naliczanych opłat. Małe łóżeczka dostępne są za dodatkową opłatą 90,00zł. Jeśli dziecko potrzebuje łóżko liczone jest jak osoba dorosła. Na terenie ogrodu znajduje się plac zabaw dla dzieci.

Zakwaterowanie dla zwierząt.
Nasz hotel to nie tylko nocleg dla gości hotelowych, to również komfortowy pobyt dla ich pupili. Doba hotelowa dla psa lub kota to koszt 80,00zł/ dobę.

DODATKOWE INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- Możecie Państwo wnieść własny alkohol, nie pobieramy opłaty korkowej. Koszt związany z przygotowaniem do podania i schłodzeniem wódki dostarczonej przez Parę Młodą wynosi 17,00zł/os. Serwis alkoholu przez nasz personel ustalany jest według indywidualnych ustaleń.

- Opłata za usługę gastronom. dla obsługi z zew.: dj, fotograf 200,00zł/os.

- Opłata za dzieci wynosi połowę ceny danego pakietu, małe dzieci, które nie potrzebują miejsca przy stole nie są liczone. Młodzież od 12 roku życia liczona jest jak osoba dorosła.

- W przypadku zamówienia tortu w firmie Karpicko z KODE'm ForRest nie jest pobierana opłata tortowa. W innych okolicznościach prosimy o okazanie dowodu pochodzenia tortu z cukierni. Serwis tortu 9,00zł/os.

- W przypadku zamówienia ciasta w ForRest nie jest pobierana opłata ciastowa. Przechowanie ciast przywiezionych we własnym zakresie w chłodniach, wyłożenie ciast na patery wiąże się z opłatą w wysokości 9,00zł/os. Polecamy nasze wypieki, pieczemy na maśle według przepisów naszych babć.

- Ciasta (za dodatkową opłatą 240,00 zł za blachę – około 30 kawałków): Rodzaje ciast: słonecznikowiec, porzeczkowiec czekoladowy, orzechowiec włoski, sernik z bakaliami lub bez bakalii, jabłecznik z kruszonką, ciasto czekoladowe z wiśniami, ForRest'owy leśny mech – ciasto ze szpinaku, marchewkowe, chałwowiec na biszkopcie, pani Walewska, gargamel, makowiec na kruchym cieście, makowiec zawijany, ciasto z owocami sezonowymi.

- Staropolski stół – 55,00zł/os. (nie ma obowiązku zamawiania na całą ilość osób) kiełbasy: polska surowa, swojska z czosnkiem i majerankiem, wiejska tradycyjna, szynkówka (gruba), jałowcowa, kabanosy wieprzowe, kiełbasa z dzika, polska pieczona; szynki i wędzonki: szynka wieprzowa, szynka sznurowana wiejska, ogonówka wędzona na surowo, polędwiczka wieprzowa wędzona na surowo, bekon, boczek wędzony parzony, baleron, szynka zrazowa wędzona (cegła); podroby: salceson ozorkowy, kaszanka, pasztet wiejski; ForRest'owe wyroby: pikantne ogórki z chili i czosnkiem; ogórki w sosie miodowo musztardowym, ogórki małosolne, ogórki kiszone, papryka marynowana z dodatkiem chili, prawdziwki marynowane, smalec, smalec z sezamem i morelami, pieczywo.

- Candy bar/ Słodki stół:
  do 60 osób 90,00zł/os.
  od 60 osób 85,00 zł/os.

- Pieczony prosiak (ok. 30kg) od 4000,00zł

- Pieczony dzik (ok.30kg) od 4500,00zł

- Pieczona szynka 160,00zł/kg

- Pstrąg faszerowany 160,00zł/szt. (sztuka około 0,7kg – 0,8kg).

- Szczupak faszerowany 200,00zł/szt. (sztuka około 1,2kg – 1,4kg).

- Obsługa barmańska 1500,00zł / 5h

- Pokaz pirotechniczny /fajerwerki (cena w zależności od pakietu).

- Fontanna czekolady (gorzka lub mleczna) z dodatkami (owoce sezonowe, banan, melon, kiwi, pianki) 1500,00zł.

- Pokrowce na krzesła 10,00zł/szt.

- Świece w ogrodzie 450,00zł/ 200szt.

- Na życzenie Pary Młodej możemy przygotować dekorację sali oraz dekorację stołów:
  - 1 duża kompozycja kwiatowa na stół Pary Młodej od 400,00zł/szt.
  - Kompozycja kwiatowa na stołach gości od 250,00zł/szt.

- Napoje w cenach bankietowych podawane w litrowych dzbankach:

  - Sok owocowy/woda gazowana 20,00zł/1 litr
  - Napoje gazowane 20,00zł/but. 0,85l

- Alkohol proponujemy w cenie bankietowej:
  - Wódka Żubrówka biała, Bols 80,00zł/0,5l
  - Wódka Finlandia, Absolut 100,00zł/0,5l
  - Wino białe, czerwone, musujące 80,00zł/0,75l
  - Piwo od 16,00zł

DLACZEGO FORREST?

Rodzinnie i z pasją.

ForRest można traktować jako drugi dom. Powstawał przez lata dzięki niezwykłej pasji i determinacji Ewy i Marka Postel. Małgorzata Postel, córka właścicieli, dzielnie wspiera rodzinny biznes, dodając do niego świeżego spojrzenia, nowoczesnych akcentów i nietuzinkowych pomysłów.

Polska kuchnia.

Szczególnym miejscem jest nasza kuchnia. To tu miesza się rodzinna tradycja z nowoczesnością i aktualnymi trendami kulinarnymi. To zasługa właściciela, który czerpie pełnymi garściami z przepisów przekazywanych z dziada pradziada.

Ogrody, grill i tarasy.

Nasz ogród został stworzony z myślą o Gościach, którzy szukają oderwania od codzienności i odpoczynku od hałasów miasta. Wśród tętniącej życiem roślinności, stylowo ozdobionej i oświetlonej, przeżyjecie Państwo wspaniałe chwile z najbliższymi, ciesząc się najsmaczniejszymi daniami z naszego wyjątkowego menu.

Profesjonalna obsługa.

Chcemy, abyście czuli się Państwo tu swobodnie i spokojnie cieszyli się wszystkimi udogodnieniami, jakie oferujemy. Dlatego też stajemy na wysokości zadań, spełniając oczekiwania naszych Gości. Mówimy w różnych językach, uczestniczymy w różnych szkoleniach móc zapewnić Państwu najwyższe standardy.

Ekologia.

Los natury nie jest nam obojętny. Aktywnie działamy, aby wspierać jej rozwój i chronić przed zniszczeniami. Stosujemy rozwiązania, które pozwalają nam oszczędzać energię i zużycie wody oraz korzystać z odnawialnych źródeł. Rozbudzamy także świadomość naszych Gości o zagrożeniach ekologicznych, promujemy proaktywną postawę, zmierzającą do skutecznej ochrony zieleni oraz naturalnego środowiska.

Hotel.

W naszym hotelu macie Państwo do wyboru 36 komfortowo wyposażonych pokoi, mieszczących maksymalnie 120os. W każdym z nich znajdziecie Państwo przestrzenne łazienki oraz wyjątkowo wygodne łóżka. Akceptujemy zwierzęta.