

WEDDING 2024

Зала "Виена"

Хотел "СПС"

гр. Пловдив

бул. Освобождение 3

reservations@hotelspsplovdiv.com

+359 886 649177





Вашият празник е мисия за нас.
Той трябва да е съчетание от перфектна
организация, професионализъм,
весело настроение и вкусна храна.
Екипът ни е на разположение да Ви помогне при
планирането на всеки детайл от събитието.
Вашето задължение е да се забавлявате и да се
насладите на този неповторим момент.

Тъй като знаем, че сте ценители на храната, затова нашите менюта пресъздават традиция, модерна визия и изтънчен вкус.

Предложенията ни за празнично меню дават възможност сами да комбинирате ястията и да създадете най-подходящия вариант.

Салати

Тартар от градински домати с прясна моцарела в ленти от краставица, пера от зелен лук, чипс от тортила и босилеково песто — 350 гр. / 18,90 лв.

Автентична шопска салата
/домат, краставица, печена капия, зряло сирене и пукана люта чушка върху сухар/ — 350 гр. / 17,90 лв.

Овчарска салата
/домат, краставица, печена капия, зряло сирене, яйце, лук, кашкавал, печурка/ — 380 гр. / 18,90 лв.

Салата с прясна моцарела, розов домати, рукола, печен бекон и песто сос — 350 гр. / 19,90 лв.

„Богат урожай“
/белени домати, краставици, гриловани тиквички и патладжани, печена червена пиперка, запечено козе сирене, натрошени орехи и чеснови зальци хляб/ — 350 гр. / 20,90 лв.

Индивидуални предястия

Руло от тиквички с пилешко и сирена, пармезанова гризина, омами майонеза, листни салатки, чери домати, прах от маслини и билков зехтин — 180 гр. / 17,90 лв.

Спаначен флан с хумус и крем от печен бабек — 180гр. / 16,80 лв.

Хрупкаво бри в панко със зеленолистна салатка, филирани запечени бадеми и сладко от смокини — 180 гр. / 19,60 лв.

Руло от тиквички със съомга и сирена, пармезанова гризина, омами майонеза, листни салатки, чери домати, прах от маслини и билков зехтин — 180 гр. / 19,90 лв.

Предястия на хапки

Спаначен флан с хумус — 2,90 лв. / бр.

Рулца от свинско бон филе с фурми и бекон — 4,20 лв / бр.

Кракер с мус от билкови сирена и домашна съомга гравлакс — 4,20лв / бр.

Мини кюфтенца с екзотични билки и пушен сос — 3,30 лв. / бр.

Бушети с хумус и нар — 2,90 лв. / бр.

Брускети капрезе — 3,40 лв. / бр.

Тортила с пилешко, печени зеленчуци, сирена и песто сос — 3,40 лв. / бр.

Бушети с дърпано бавногответено свинско и с крем от картофи — 4,10 лв. / бр.

Хрупкави телешки крокети — 4,60 лв. / бр.

Българско сиренце в панировка от пуканки с чатни от кисели краставички — 3.40 лв. / бр.

Бонбон от гъши дроб с бренди покрит с филиран бадем — 4,60 лв. / бр.

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Басматов ориз със спагети от зеленчуци, манатарка, сминдух и естрагон — 330 гр. / 20,60 лв.

Прясна паста Тортелони със спанак и рикота манатарки, печурка, мащерка, зехтин и трюфел — 320 гр. / 22,90 лв.

Прясна паста Тортелони с бавноготвено телешко, български шафран, спанак и крема сирене с трюфел — 320 гр. / 25,90 лв.

Пилешка пържола с картофено пюре и гъбен сос с манатарки — 350 гр. / 26,90 лв.

Крехко пилешко със сирена и сметана в кори от баница, крем от картофи, глазирани аспержи и медено-горчичен сос — 330 гр. / 27,90 лв.

Бавно готвен шпикован свински врат с печени зеленчуци на фурна, картофени пуканки и домашен грейви сос с печурка — 350 гр. / 26,80 лв.

Печен свински джолан с пушен сос, пуканки от свински кожички и картофено пюре — 350 гр. / 26,90 лв.

Свинско бон филе на плоча със сос от фермерски сирена и трюфелово картофено пюре — 330 гр. / 30,90 лв.

Сочно бавноготвено телешко в Мавруд с печени картофи и домашен сос — 350 гр. / 32,90 лв.

Хрупкави филета от пъстърва в трахана със сос Шампанско, картофено пюре и фермерско краве сирене — 330 гр. / 29,90 лв.

Сьомга с крем от картофи и сос от пенливо вино — 330 гр. / 33,80 лв.

Варианти за хляб:

- Филийка домашен ръчен хляб с чедър, картофи и ким — 45 гр. / 1,40 лв.
- Филийка домашен хляб с квас — 45 гр. / 1,40 лв.
- Прясно изпечено хлебче — 60 гр. / 1,20 лв.
- Филийка многозърнест хляб — 30 гр. / 0,70 лв.

Плата колбаси и сирена:

- Селекция от месни деликатеси и фермерски сирена /Бабек, свинско филе, луканка, зрели занаятчийски сирена в два вкуса, овче сирене /— 120 гр. / 16,80 лв.

Ядки:

- Кашу, бадем и фъстък — 50 гр. / 6,50 лв.

Напитки:

- Минерална вода — 750 мл / 4,40 лв.
- Минерална вода — 500 мл / 2,50 лв.
- Безалкохолна напитка — 250 мл / 3,20 лв.

Детско меню:

- Редена салата /домат, краставици, сирене, маслини/ — 300 гр. / 12,90 лв.

- Пилешки флейки от бут с чеснов сос и картофки /пържени или печени/ — 300 гр. / 15,80 лв.

или

- Бургер със сочно телешко и хрупкави картофки /хлебче, чедър, сладко от лук, BBQ сос, маруля и домати/ — 380 гр. / 16,90 лв.

или

- Вегетариански бургер с магданозено кюфте и чупени картофи /хлебче, чедър, сладко от лук, медено-горчичен сос, домати, маруля/ — 380 гр. / 14,40 лв.

- Натурален сок — 250 мл / 3,40 лв.

- Минерална вода — 500 мл / 2,50 лв.

Допълнителни услуги:

Възможност за изнесен ритуал в лятната градина - 390,00 лв.;

Възможност за изнесен ритуал около басейна - 1200,00 лв.
/за изнесения ритуал осигуряваме до 10 коктейлни маси с бял калъф и до 10 бр. облечени столове с бял калъф/;

Професионално парти осветление - изготвяме индивидуален проект според събитието;

Украса:

Обличане на стол с бял калъф - 1,50 лв./бр.;

Обличане на стол с бял калъф и панделка в цвят - 3,50 лв./бр.;

Платнена салфетка с пръстен - 3,00 лв./бр.;

Подложна чиния - 3,00 лв./бр.;

Декорация сватбена маса - цена от 200,00 лв.;

Декорация маса - цена от 60,00 лв.;

Арка за изнесен ритуал / гръб на сватбена маса -
цена от 250,00 лв.;

Настанително табло - цена от 50,00 лв.;

Welcome drink с чаша пенливо вино - 6,00 лв. / бр.;

Сладък бар по време на Welcome drink - цената се определя според избрания асортимент;

Сватбена торта - 6,20 лв./парче;

Сватбена пита - 40,00 лв.;

Съдействие при избор на фотограф, видеооператор и
дисководещ;

Координатор на събитието в залата

/отговаря за правилното подреждане на залата по точна схема,
изготвена предварително и разпределението на гостите, следи
за правилното настаняване на гостите, проследява събитието
по часове и координира програмата/ - 50,00 лв./час;

Хотелско настаняване на гостите - всички гости на зала
"Виена" могат да се възползват от 20% отстъпка от обявените
цени на рецепция.

Общи условия:

Продължителност на събитие - 5 астрономически часа
от момента на влизане в залата;

Такса овъртайм след изтичането на 5-те часа -
250,00 лв. на всеки започнал час до 03:00 h
и 350,00 лв. на всеки започнал час след 03:00 h
/максимално продължително време до 05:00 h/;

Такса внасяне на алкохол - 2,00 лв. / куверт
/в залата не се допуска внасянето на бира, безалкохолни
и енергийни напитки, минерална вода, мезета, ядки/;

Такса сервиз торта - 1,50 лв. / парче;

При събития под 100 човека
се заплаща наем на залата в размер на 1000,00 лв.;

В залата не се допуска използване на конфети и
запалителни атракциони. Заря може да бъде проведена в
двора на хотела от лицензирана фирма за
пиротехника до 22:00 h.;

В залата не се допуска използване на осветление от
външна фирма осветител. Зала "Виена" разполага със
собствено професионално осветление;

За запазване на дата е необходимо капаро
в размер на 500,00 лв.;

Всички посочени цени в офертата с в лева,
включват ДДС и са валидни за срок от 60 дни.

Комплименти от хотела:

Традиционен ритуал с бяло платно и менче;
Чаши за чупене;
Сватбен апартамент за Младоженците;
Безплатен паркинг за гостите на събитието.



Уважаеми бъдещи Младоженци,
с удоволствие ще отговорим на
всички Ваши въпроси, защото това е
Вашият ден и той трябва да е
специален.

За резервации:

reservations@hotelspsplovdiv.com

032 659208

0886 649177