

Ваш особливий день



*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Перші моменти



Весілля — це особливий час, що назавжди залишиться у Вашій пам'яті. Це пора, коли закладаються підвалини майбутньої родини.

В готелі “Інтурист-Закарпаття” ми усвідомлюємо всю важливість цієї події і зробимо все, щоб Ваше весілля було пов'язане з найтеплішими та найніжнішими почуттями.

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Відчутити та насолодитись



Забудьте про дрібниці і зануріться в атмосферу свята. Вишуканий інтер'єр ресторану, якісний сервіс та обрана кухня дозволять Вам зробити найголовніший день у житті справді незабутнім! А унікальний вид на все місто стане чудовим майданчиком для весільних фото.

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Зал ресторану



Зал ресторану готелю “Інтурист-Закарпаття” дозволить прийняти весілля від 50 до 500 осіб. Він легко розділяється на частини для проведення офіційної та розважальної церемоній, а також створення відпочинкової зони за Вашого бажання.

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Квіти та оформлення



*Надихніть атмосферу свята,
прикрасивши його квітами. Досвідчені
професійні флористи займатимуться
Вашим весіллям від початку до кінця —
від букетів на столах і до букету
нареченої.*

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Святковий стіл



Підготовка до весілля — один з найчарівніших моментів. Оберіть один із запропонованих варіантів або складіть меню на власний смак. Наші висококваліфіковані кухарі завжди допоможуть Вам визначитись із гармонійним поєднанням страв та напоїв.

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Весільний торт



Весільний торт — це завжди родзинка свята, що потребує індивідуального підходу. Наша команда кондитерів, що пильно стежить за всіма останніми тенденціями у світі кулінарії, допоможе Вам якомога краще підібрати наповнення і прикраси для торта, а також порекомендує найкращий спосіб подачі під час свята.

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Урочистість в деталях



*Вишуканий та елегантно прикрашений
зал, професійна сервіровка, гарний посуд
та увага до кожної дрібниці вразять
Ваших гостей і зроблять весілля чудовим
і незабутнім.*

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Ніч на двох



Невід'ємним продовженням свята для молодят стане ніч у найвишуканішому номері готелю "Суперлюкс-Княжий". Романтичне оформлення, охолоджене шампанське та чудові види з вікон номеру дозволять цілковито забути про все довкола і зосередити власну увагу лише на коханій людині.

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Весільний пакет 2

Меню від шефа №2

Банкетний зал для святкування

Зал для урочистої церемонії

Фотосесія з чудовим виглядом на місто

Номер “Супер-люкс Княжий” для молодят для проведення незабутньої ночі.

Пляшка шампанського у номер

Безкоштовна парковка для 30 гостей.

Репетиція весілля з тортом для чотирьох персон

Майданчик для танців та сцена

Вартість на персону — 450 грн

Інтурист-Закарпаття

Ужгород

Додаткові послуги

За Вашим бажанням, ми можемо організувати такі послуги:

Широкий вибір святкових страв для особистого складання весільного меню

Різноманітність банкетних страв для подачі зі станцій

Квіткове оформлення для молодят, гостей та залу

Весільний макіяж та послуги перукаря

Приготування весільного торта із наповненням та декором на Ваш вибір

Широкий вибір алкогольних напоїв

Спеціальне дитяче меню

Спеціальні ціни на проживання для гостей, які зупиняються в готелі

Послуги ведучого-конферансьє та жива музика

Фото та відео зйомка

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Персональний помічник

Наші спеціалісти із планування весілля вестимуть Ваше замовлення від самого початку до завершення аби зробити Ваше свято романтичним та незабутнім, приділяючи увагу кожній деталі. Для того, аби призначити зустріч, будь ласка, зателефонуйте +38 050 372 67 64 або напишіть нам на пошту tour3@intur-zak.com.

Весільне меню 1

Ассорті по-домашньому (рулет курячий, рулет печінковий, балик)

Котлета по-ужгородськи

Овочі мариновані

Салат "Грецький"

М'ясо по-французьки

Сигідинськи з кнедлями

Оселедець з цибулею

Хліб

Горілка

Щука запечена з овочами

Салат "Цезарь"

Салат з ананасом

Курка на шпажках

Шампінйони фаршировані

Буряк з хріном

Кава

Інтурист-Закарпаття

Ужгород

Весільне меню 2

Асорті м'ясне по-домашньому
Заливка з язика
Риба фарширована горбуша
Салат полонинський
Салат "Ксенія"

Пікниця
Цвітна капуста в клярі
Бульйон

Картопля-пюре
Кнедли
Хліб
Горілка

Відбивна в сухарях
Оформлення рибного асорті
Асорті овочеве
Салат олів'є
Помідори фаршировані творожною
масою Керезет
Гурка
Цомби смажені
Свинина запечена "Сюрприз"

Сигидинський гуляш
Голубці зі сметаною
Кава

Інтурист-Закарпаття
Ужгород

Банкетне меню

Асорті рулетів по-домашньому (свиний, печінковий та курячий)	1/50/50/50	35
М'ясне асорті (балик,язик,буженина)	1/50/50/50	35
М'ясне асорті (с/к ковбаса, шинка, салямі)	1/50/50/50	40
Палітра сирів з горіхами та виноградом (голандський, моцарела, Дуплет)	1/20/20/20/10/20	30
Палітра сирів (фета, дор блю, рокфор або камамбер)	1/20/20/20	60
Рибне асорті (лосось, осетр, палтус, масляна ікра червона)	1/15/15/15/15/10	50
Риба фарширована (щука, короп)	1000	200

Інтурист-Закарпаття
Ужгород

Банкетне меню

Риба фарширована (лосось осетр)	1000	320
Баклажани з часниковим соусом та помідорами	1/60	14
Помідори Керезет	50/50	8
Перець Керезет	50/50	12
Гриби білі мариновані	1/100	45
Маринади	1/100	10
Холодець	1/100	10,5
Язик заливний	1/100/50	15
Валовани з ікрою	1/20/5	15
Буряк з хріном	1/100	6

Інтурист-Закарпаття
Ужгород

Банкетне меню

Шопський салат (огірки, помідори, сир твердий, олія)	1/100	10
Полонинський салат (огірки, помідори, перець болагрський, цибуля, олія)	1/100	8
Салат “Цезар” (мікс салат, помідори, огірки, куряче філе, яйце, крутони, соус “Цезарь”)	1/100	13
Салат “Капрезе” (сир моцарелла, помідори черрі, руккола, олія)	1/100	18
Асорті овочеве	1/100	8
Салат “Столичний” (картопля, яловичина, горошок консервований, яйце, огірок маринований, цибуля, майонез)	1/100	10
Салат з яловичини (яловичина, кедрові горішки, мікс салат, огірки, томати, олія)	1/100	25

Інтурист-Закарпаття
Ужгород

Банкетне меню

<i>Салат “Курячий” (куряче філе, кукурудза, кунжут, мікс салат, томати бебі, олія)</i>	<i>1/100</i>	<i>18</i>
<i>Креветки з ананасом (креветки, ананаси, часник, сир твердий, майонезно-сметанний соус, листя салата)</i>	<i>1/100</i>	<i>25</i>
<i>Овочі гриль (огірки, помідори, перець, баклажан)</i>	<i>1/100</i>	<i>12</i>
<i>Шампінйони фаршировані запечені під сиром</i>	<i>1/60</i>	<i>12</i>
<i>Смажена риба (короп)</i>	<i>1/100</i>	<i>20</i>
<i>Смажена риба (форель)</i>	<i>1/100</i>	<i>28</i>

*Інтурист-Закарпаття
Ужгород*

Банкетне меню

Цвітня капуста запечена	1/50	6
Гурка	1/80	8
Ковбаски (домашня, пікниця, купати)	1/80	20
Крильця курячі в медовому соусі	1/100	12
Бульйон курячий з локшиною	1/250/50	12
Картопля пюре	1/150	8
Картопля по-гуцульски з бринзою	1/150	10
Картопля фрі	1/150	10
Картопля відварна з кропом	1/150/10/5	10
Рис з овочами	1/150	8
Паелья (рис з морепродуктами)	1/100	30

Інтурист-Закарпаття
Ужгород

Банкетне меню

Грудинка фарширована запечена	1/150/20	25
Лоці печене	1/100/20	25
Стейк свинний	1/100	35
Стейк курячий	1/100	25
Стейк з яловичини	1/100	35
Стейк з лосося	1/100	35
Котлета по-київський	1/150	28
Завиванець з ананасом	1/150	30
Сегединський гуляш з ребрами	1/100/30	18
Голубці	1/80	12

Інтурист-Закарпаття
Ужгород