



Propozycja weselna 2016

Menu brylantowe 219 zł/osoba

- Powitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego na przywitanie Państwa Młodych i Gości weselnych

Obiad weselny

Przystawka (jedna opcja do wyboru):

- Sałatka z marynowanej w ziołach piersi z kurczaka
- Roladka z wędzonego łososia z cytrynowym serem feta
- Grillowana roladka z indyka w galarecie

Zupa (jedna opcja do wyboru):

- Rosół królewski z makaronem
- Chrzanówka lanckorońska
- Krem z pomidorów pieczonych z paluchem z ciasta francuskiego
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym



Danie główne (dwie opcje do wyboru):

- *Wachlarz ze schabu faszerowanego śliwką lub morelą*
- *Kotlet de volaille z masłem*
- *Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem zawijana w boczku*
- *Pieczona karkówka w sosie własnym*
- *Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym*
- *Łosoś w owsianych płatkach*
- *Pieczeń wołowa z sosem jałowcowym*

Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):

- *Ziemniaki z wody*
- *Ziemniaki puree*
- *Ziemniaki opiekane*
- *Frytki*
- *Ryż*
- *Dufinki*

Surówka (dwie opcje do wyboru):

- *Z selera*
- *Z białej kapusty*
- *Z czerwonej kapusty*
- *Z marchewki*
- *Z kalarepy i jabłka*
- *Kapusta zasmażana*
- *Warzywa na parze*

Ponadto na życzenie gości obiad może być wyserwowany na półmiskach.



Deser (jedna opcja do wyboru):

- *Sernik lanckoroński*
- *Lody z sosem owocowym*
- *Mus malinowy*
- *Szarlotka tradycyjna podawana z lodami waniliowymi*
- *Suflet czekoladowy z lodami miętowymi*

Bufet zimny

- *Półmiski pieczonych mięs*
- *Półmiski wędlin tradycyjnych*
- *Półmiski serów regionalnych*
- *Śledź w oleju lnianym z płatkami imbiru*
- *Dwie sałatki do wyboru: tradycyjna jarzynowa, grecka, Z selera włoskiego, z pora i zielonego groszku, sałatka z trójkolorowego makaronu z tuńczykiem i kukurydzą, sałatka gyros*
- *Pasztety pieczone z żurawiną lub tradycyjny*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Pomidory faszerowane twarożkiem*
- *Pieczyno mieszane*
- *Sosy 2 do wyboru (żurawinowy, czosnkowy, koperkowy, chrzanowy, musztardowy)*

Kolacja ciepła I

- *Wybór z menu obiadowego (danie główne +dodatek+ surówka)*

Kolacja ciepła II (jedna opcja do wyboru):

- *Filet z kurczaka w sosie serowym serwowany z ziołowym ryżem i surówką*
- *Pieczeń wołowa z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną*
- *Roladki wołowe z gniochami oraz sałatką z buraków*



Kolacja ciepła III (jedna opcja do wyboru):

- Żur staropolski z jajkiem
- Barszcz z krokietem
- Beef strogonoff

Ponadto oferta zawiera:

- Owoce sezonowe
- Nielimitowany serwis napoi zimnych (soki i woda mineralna, napoje gazowane 1 litr)
- Nielimitowany serwis napoi ciepłych (kawa, herbata)
- Bankietowy wystrój sali (białe obrusy, serwetki, świece)
- Białe kwiaty w butonierkach
- Ikebana kwiatowa na stół Pary Młodej
- Klimatyzowaną salę weselną
- Bezpłatny parking dla gości weselnych
- Pokój dla nowożeńców
- Hotel zapewnia obsługę uroczystości do godziny 5:00 nad ranem , za każdą następną rozpoczętą godzinę hotel nalicza opłatę w wysokości 200 zł.
- Bawialnia dla dzieci dostępna przez całą noc



Dodatkowo proponujemy:

- Wino czerwone lub białe – od 29 zł/butelka
- Alkohol w promocyjnej cenie
- Tort weselny (cena zależna od ilości osób)
- Paczki dla gości z ciastem (1 paczka na parę). Koszt od 30 zł/ paczka
- Bufet wiejski : chleb wiejski, kielbasa wiejska, kaszanka, , szynka szefa, kabanos królewski, boczek pieczony, , smalec z cebulą i skwarkami, chrzan, ogórki kiszane, grzybki marynowane (cena zależna od wybranego asortymentu oraz ilości osób)
- Pieczony szynka wieprzowa z kością krojona na sali przez kucharza
- Zapakowanie jedzenia na wynos – dopłata 100zł
- Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach - 45zł/szt
- Wydruk imienników na stołach – 3zł / szt
- Promocyjne ceny noclegów wraz ze śniadaniem dla gości weselnych
 - pokój jednoosobowy 139 zł
 - pokój dwuosobowy 189 zł
 - pokój trzyosobowy 269 zł
 - pokój czteroosobowy 316zł

Dzieci do lat 2 – GRATIS

Dzieci w wieku od 2 do 6 lat- liczone jako ½ porcji

Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!