

Propozycja weselna 2020

Menu brylantowe - 239 zł/osobę

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

Obiad weselny

Przystawka (jedna opcja do wyboru):

- *Salatka z marynowanej w ziołach piersi z kurczaka*
- *Roladka z wędzonego łososia z cytrynowym serem feta*
- *Grillowana roladka z indyka w galarecie*
- *Francuskie paszteciki z mięsem*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i miodowym sosem winegret*

Zupa (jedna opcja do wyboru):

- *Rosół królewski z makaronem*
- *Bulion z czosnku z mozzarellą*
- *Aromatyczny krem z pieczonych pomidorów i papryki*
- *Chrzanówka lanckorońska*
- *Krem pieczarkowy z grzankami*

Danie główne (do wyboru dwa rodzaje mięsa):

- *Karkówka pieczona w czerwonej cebuli*
- *Filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorami*
- *Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem*
- *Tradycyjny kotlet schabowy z pierzynką serową*
- *Polędwiczki wieprzowe w boczku z sosem porzeczkowym*
- *Pieczeń wołowa w sosem pieczarkowym*
- *Łosoś zapiekany z płatkami migdałów*
- *Wachlarz ze schabu faszerowanego śliwką lub morelą*

Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):

- *Ziemniaki z wody z omastą i koperkiem*
- *Ziemniaki puree*
- *Lódeczki ziemniaczane, opiekane*
- *Rozetki ziemniaczane*
- *Frytki*
- *Kluski śląskie*
- *Ryż z curry i kurkumą*

Surówka (dwie opcje do wyboru):

- *Z młodego pora z jabłkiem*
- *Klasyczna mizeria z koperkiem*
- *Z białej kapusty, ogórka, pomidora i czerwonej cebuli*
- *Z czerwonej kapusty*
- *Buraczki z chrzanem*
- *Z marchewki z jabłkiem*
- *Kapusta zasmażana*
- *Mix sałat z sosem winegret*

Deser (jedna opcja do wyboru):

- Lody z sosem czekoladowym, i owocami
- Panna cotta migdałowo-śmietankowa z sosem malinowym
- Mus owocowy z bitą śmietaną
- Tradycyjna szarlotka podana z lodami waniliowymi
- Sernik lanckoroński z sosem czekoladowym
- Suflet czekoladowy z lodami miętowymi

Bufet zimny:

- Półmiski wędlin tradycyjnych
- Półmisek mięs pieczonych
- Półmiski serów regionalnych
- Dwie sałatki do wyboru: tradycyjna jarzynowa, grecka, z selera włoskiego, z pora i zielonego groszku, sałatka z trójkolorowego makaronu z tuńczykiem i kukurydzą
- Śledzie w czerwonym winie lub z płatkami imbiru
- Jajka faszerowane pastą chrzanowo- koperkową
- Pasztety pieczone z żurawiną lub tradycyjny
- Tymbaliki drobiowe
- Pomidory faszerowane twarożkiem
- Pieczywo mieszane
- Sosy 2 do wyboru (żurawinowy, czosnkowy, koperkowy, chrzanowy, musztardowy)

Kolacja ciepła I (jedna opcja do wyboru):

- Glazurowana szynka wieprzowa
- Nóżka kaczka podana z jabłkiem i konfiturą z czerwonej cebuli
- Rumsztyk wołowy z cebulką



Kolacja ciepła II (jedna opcja do wyboru):

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

Kolacja ciepła III (jedna opcja do wyboru):

- *Barszcz czerwony z krokietem*
- *Żur staropolski z jajkiem*
- *Bigos lanckoroński z pieczywem*
- *Bogracz z warzywami*
- *Beef strogonoff z pieczywem*

Ponadto oferta zawiera:

- *Owoce sezonowe*
- *Nielimitowany serwis napoi zimnych (soki i woda mineralna)*
- *Nielimitowany serwis napoi ciepłych (kawa, herbata)*
- *Bankietowy wystrój sali (białe obrusy, serwetki, świece)*
- *Kwiaty w wazonach na stołach*
- *Ikebana kwiatowa na stole Państwa Młodych*
- *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:

- *Napoje gazowane 0,2l (coca-cola, fanta, sprite) – 4 zł / butelkę*
- *Napoje gazowane w butelkach 1 litr (pepsi, mirnda, 7 up) – 10 zł / osobę*
- *Wino czerwone lub białe - 35zł/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 / paczkę*
- *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 100 zł*
- *Dodatkowa ikebana kwiatowa - 50 zł / szt.*
- *Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach – 69 zł / szt.*
- *Wydruk wizytówek na stołach – 3 zł / szt.*
- *Kolorowe światła w czasie przyjęcia – 50 zł / noc*
- *Promocyjne ceny noclegów wraz ze śniadaniem dla gości weselnych*

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!