

## **Propozycja weselna 2024**

### **Menu brylantowe - 359 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*
- *Łosoś na mixie sałat z serem lazur*
- *Szynka parmeńska z melonem*
- *Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i miodowym sosem winegret*
- *Śledź z ogórkiem, cebulką i jabłkiem w sosie śmietanowo majonezowym*

#### **Zupa (jedna opcja do wyboru):**

- *Rosół królewski z makaronem*
- *Aromatyczny krem z pieczonych pomidorów i papryki*
- *Chrzanówka lanckorońska*
- *Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym*
- *Krem z dyni z prażonymi migdałami*
- *Krem z białych warzyw z chipsami z boczku*

**Danie główne (do wyboru dwa rodzaje mięsa):**

- *Karkówka pieczona w czerwonej cebuli*
- *Filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorami*
- *Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem i fetą*
- *Tradycyjny kotlet schabowy z pierzynką serową*
- *Polędwiczki wieprzowe w boczku z sosem porzeczkowym*
- *Schab zapiekany z pomidorami i serem*
- *Łosoś zapiekany z płatkami migdałów*
- *Perliczka pieczona w pomarańczach i glazurze miodowej*

**Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):**

- *Ziemniaki z wody z omastą i koperkiem*
- *Ziemniaki puree*
- *Łódeczki ziemniaczane, opiekane*
- *Talarki 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*
- *Colesław*

**Deser (jedna opcja do wyboru):**

- Lody z bitą śmietaną, sosem czekoladowym, i owocami sezonowymi
- Panna cotta migdałowo-śmietankowa z sosem malinowym
- Tradycyjna szarlotka podana z lodami waniliowymi
- Sernik lanckoroński z polewą czekoladową
- Suflet czekoladowy z lodami miętowymi
- Mus czekoladowy z sosem pomarańczowym i tartą czekoladą

**Bufet zimny:**

- Półmiski wędlin tradycyjnych
- Półmiski serów regionalnych
- Roladki z kurczaka nadziewane różnościami
- Dwie sałatki do wyboru: tradycyjna jarzynowa, gyros, grecka, z selera, szynki i ananasa, sałatka z pora, selera, szynki i ogórka
- Śledzie w curry i kurkumie
- Jajka faszerowane pastą z tuńczyka
- Babeczki z twarogiem i łososiem
- Mix sałat z melonem i szynką parmeńską
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczywo mieszane
- Sosy 2 do wyboru (żurawinowy, czosnkowy, koperkowy, chrzanowy, musztardowy)

**Kolacja ciepła I (jedna opcja do wyboru):**

- Pieczona szynka wieprzowa z kluskami śląskimi i kapusta
- Pieczona pierś kaczka podana z pomarańczą 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 gniocchi 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*
- *Bufet napoi ciepłych (kawa, herbata)*
- *Nielimitowany serwis napoi zimnych (soki i woda mineralna z cytryną w dzbankach)*
- *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) – 9 zł /butelkę*
- *Napoje gazowane w butelkach 1 litr (pepsi, mirnda, 7 up) – 15 zł /os.*
- *Wino czerwone lub białe – 50 zł /butelkę*
- *Alkohol w promocyjnej cenie*
- *Patery z ciastem (150 zł blacha ciasta)*
- *Tort weselny (cena zależna od ilości osób)*
- *Paczki dla gości z ciastem (1 paczka na parę). Koszt od 329 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)*
- *Zapakowanie jedzenia na wynos – bez dodatkowych opłat*
- *Ikebana kwiatowa na stole Państwa Młodych - 120 zł /szt.*
- *Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach – 140 zł /szt.*
- *Wydruk wizytówek na stołach – 3 zł /szt.*
- *Kolorowe światła w czasie przyjęcia – 100 zł / noc*

*Dzieci do lat 2 – GRATIS*

*Dzieci w wieku od 3 do 6 lat- liczone jako ½ porcji*

*Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe.*

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY!**