



Oferta Przyjęć Weselnych 2018 / 2019 w Hotelu STARA GORZELNIA w Licheniu Starym

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę przyjęcia weselnego. Nowoczesna i gustownie urządzona sala bankietowa, z której widok rozciąga się na urokliwe Jezioro Licheńskie to idealne miejsce na zrealizowanie wymarzonego wesela. Nasz doświadczony zespół kucharzy, kelnerów i doradców dołoży wszelkich starań w realizacji tego wyjątkowego dnia.

Współpracujemy z firmami z branży weselnej, możemy pomóc w wyborze oprawy muzycznej, foto i wideo. Możemy również polecić firmę dekoratorską, jak również firmy zajmujące się atrakcjami podczas przyjęcia (fotobudka, pokaz fajerwerków, zajęcia i animacje dla dzieci).

Proponowane zestawy menu mogą ulec zmianie według indywidualnych życzeń, jesteśmy otwarci na niestandardowe pomysły. Sala Bankietowa pomieści od 50 do 90 osób, w zależności od ustawienia.

Zachęcamy do kontaktu z naszym doradcą
Marta Jakubowska, Manager Hotelu

e-mail: marketing@staragorzelnia.pl tel. 63 27 07 382 kom. 607 200 176

W cenie menu weselnego:

- ❖ Powitanie młodych chlebem i solą, a gości weselnych lampką szampana (wino musujące)
- ❖ Brak opłaty korkowej za wstawienie własnego alkoholu
- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Dekoracja (bankietówki, białe obrusy, atlas ecru przez środek stołu, świeczniki pojedyncze, wazoniki z kwiatami standard)
- ❖ Pokój Lux dla Pary Młodej ze śniadaniem
- ❖ Woda z cytryną i miętą (nielimitowane)
- ❖ Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowane)
- ❖ Kawa parzona, kawa rozpuszczalna (nielimitowane)
- ❖ **Ciasto 250g/osoba, owoce sezonowe 250g/osoba**
- ❖ Zniżki (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, dzieci 4-7 lat – 50 %, zespół, fotograf itp. – 50 % uzgodnionej ceny)

Dodatkowo proponujemy:

- ❖ Dodatkowe dekoracje: ścianka za państwem młodych – od 400 zł pokrowce na krzesła 7,50 zł
- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami – 650 zł
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem – 550 zł
- ❖ Pieczone prosie z kaszą i sosem chrzanowym – 900 zł
- ❖ Pieczony dzik z kaszą i sosem – 1000 zł
- ❖ Stół wiejski 15 zł / osoba (szynka pieczona, kielbasa myśliwska, kielbasa wiejska, kielbasa krucha, kabanosy, kaszanka, baleron, salceson, pasztetowa, smalec wiejski, pieczywo, sosy). Stół wiejski z wyrobami plus dodatkowo ryby wędzone 20 zł / osoba.
- ❖ Zimne napoje i alkohole w atrakcyjnych cenach – ceny ustalone indywidualnie
- ❖ Poprawiny – 40 zł za osobę przybyłą. Kwota ta obejmuje: wynajem sali z obsługą na 5 godzin, jedzenie które pozostało z przyjęcia weselnego, kawę i herbatę, świeżo ugotowane ziemniaki, surówka z białej kapusty.
- ❖ Noclegi dla gości w atrakcyjnych cenach (60 zł / osoba / doba bez śniadania, 80 zł / osoba / doba – ze śniadaniem). CENA OBOWIĄZUJE TYLKO ZA DOBĘ WESELNĄ.



PROMOCJA (w okresie od 1 listopada do 31 marca)

cena menu podstawowe ~~180 zł~~ - 160 zł, menu wzbożona ~~200 zł~~ - 180 zł

MENU WESELE 2018 – 2019 WERSJA PODSTAWOWA – 180 zł / osoba

Obiad

(Zupa jedna do wyboru dla wszystkich gości)

Tradycyjny rosół z makaronem / Krem z pomidorów z bazylią / Krem z białych warzyw

Dania mięsne 3,5 porcji / osoba – 7 rodzajów do wyboru

Schabowy tradycyjny

Roladka mielona otulona boczkiem

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Policzki wieprzowe w sosie własnym

Półdzwiczka Wellington

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Kotlet De volaille z masłem / Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym

Udko faszerowane / Steki z udek z warzywami

Udko kacze

Filet drobiowy zapiekany z warzywami

Dorsz panierowany / Łosoś w cieście francuskim

Dodatki skrobiowe – 3 rodzaje do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki / Kulki ziemniaczane / Talarki ziemniaczane

Dodatki witaminowe 2 rodzaje do wyboru

Bukiet surówek 3 rodz.

Warzywa na parze / Mix sałat z pestkami i sosem / Kalafior w sosie serowym

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami, Ciasto 250g / osobę

Zakąski zimne – 8 rodzajów do wyboru

Półmisek zakąsek (mięsa, śliwka w boczku, szynka faszerowana)

Terrina drobiowa otulona marchewką / liśmi nori

Pasztet domowy z sosem cumberland

Szparaga w szynce z serkiem

Babeczki wytrawne faszerowane twarogiem / pesto bazyliowym / pesto pomidorowym

Śledź pod pierzynką / Duet śledziowy

Ryba po grecku / Ryba po japońsku

Mix ryb w galarecie

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Sałatka grecka / Sałatka z granatem

Sałatka cesar / Sałatka gyros

Sałatka jarzynowa / Sałatka finezja / Sałatka krabowa

Pieczyno, Masło

Kolacja ciepła I godz. 22.30 (mięso 1 porcja / osoba)

Flaki

Kartacze z mięsem podawane z kapustą zasmażaną

Tort weselny godz. 23.45

(we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą)

Kolacja ciepła II godz. 01.00 (mięso 1porcja / osoba)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Golonka gotowana 50 %

Dramstiki – pałeczki drobiowe na warzywach 50 %

Kolacja ciepła III godz. 02.30 (jedna do wyboru)

Zupa w stylu azjatyckim z pierożkiem gyoza

Żurek z jajkiem



MENU WESELE 2018 – 2019 WERSJA WZBOGACONA – 200 zł / osoba

Obiad

Zupa jedna do wyboru dla wszystkich gości

Tradycyjny rosół z makaronem / Zupa krem z pomidorów / Zupa krem z kurek z lazurem /
Krem pietruszkowo – gruszkowy

Dania mięsne: 4 porcje / osoba (9 rodzajów do wyboru)

Schabowy tradycyjny
Roladka mielona otulona boczkiem
Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim / Policzki wieprzowe w sosie własnym
Polędwiczka Wellington
Bitki wołowe w sosie grzybowym
Roladka drobiowa ze szpinakiem
Kotlet De volaille z masłem / Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym
Udka faszerowane / Steki z udek z warzywami / Udo kaczki
Kaczka faszerowana w całości - 1 sztuka ok. 12 por. – 1/2 kaczki na 1 półmisek
Filet drobiowy z brzoskwinia / Filet drobiowy zapiekany z warzywami / Filet z indyka w cieście francuskim
Łosoś w ziołach / Łosoś w cieście francuskim / Dorsz saute na warzywach julienne

Dodatki skrobiowe - 3 rodzaje do wyboru

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kluski śląskie / Kopytka
Frytki / Kulki ziemniaczane / Talarki ziemniaczane

Dodatki witaminowe – 3 rodzaje do wyboru

Bukiet surówek – 3 rodz.
Warzywa na parze / Mix sałat z pestkami i sosem
Kalafior w sosie serowym / Warzywa grillowane

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami , Ciasto 250 g / osobę

Zakąski zimne – 10 rodzajów do wyboru

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
Krewetki królewskie w boczku z dipem
Półmisek zakąsek (mięsa, śliwka w boczku, szynka faszerowana)
Terrina drobiowa otulona marchewką / liśmi nori
Paszтет domowy z sosem cumberland / Szparaga w szynce z serkiem
Babeczki wytrawne faszerowane pesto z suszonego pomidora / pesto bazyliowym / twarożkiem
Śledź pod pierzynką / Duet śledziowy
Ryba po grecku / Ryba po japońsku
Mix ryb w galarecie
Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym
Sałatka grecka / Sałatka z granatem
Sałatka cesar / Sałatka gyros
Sałatka jarzynowa / Sałatka finezja / Sałatka krabowa
Pieczywo bankietowe, Masło

Kolacja ciepła I godz. 22.00

Zupa azjatycka z pierożkiem gyoza

Kolacja ciepła II godz. 23.15

Flaczki wołowe z pieczywem, Szynka pieczona na pečzotto z sosem grzybowym

Tort weselny około godz. 23.45 (we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą)

Kolacja ciepła III (mięso 1,5 porcji /osobę, do wyboru 2 rodzaje) godz. 1.00

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
Golonka gotowana, Dramstiki - pałeczki drobiowe na warzywach, Żeberko glazurowane, Kartacze z mięsem
Kapusta zasmażana

Kolacja IV godz. 02.30

Żurek z jajkiem

