



Oferta Przyjęć Weselnych 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 lub 300g / osoba, owoce sezonowe 250g / osoba**
- ❖ Zniżki za menu (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 od 9 zł / sztuka
- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami – 650 zł
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem – 550 zł
- ❖ Pieczone prosie z kaszą i sosem chrzanowym – 1000 zł
- ❖ Pieczony dzik z kaszą i sosem – 1100 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
- ❖ **Candy bar - bufet pełen słodkości 20 zł / osoba** 5 deserków (muffinki, krem czekoladowy, babeczki z owocami, serniczek na zimno, panna cotta, galaretki z owocami, kuleczki raffaello)
- ❖ **Bufet z sushi 1 deska ok. 55 szt. – 130 zł** 8 rodz. (nigiri, hosomaki, futo - maki, california - maki, warzywne, z łososiem surowym, z łososiem wędzonym, z surimi, z krewetkami)
- ❖ 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 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 / Schab z posypką i sosem czosnkowym

Roladka mielona otulona boczkiem

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Policzki wieprzowe w sosie własnym

Polędwiczka peklowana z sosem pieprzowym

Roladka drobiowa ze szpinakiem i białym sosem z suszonym pomidorem

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

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

Udko faszerowane / Steki z udek z warzywami

Udko kaczki pieczone tradycyjne

Filet drobiowy zapiekany z warzywami / Kotlet drobiowy szarpany z warzywami

Dorsz panierowany / Dorsz z kruszonką

Potrąwka z kurczaka gotowanego z ryżem i białym sosem

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 / Fasolka Szparagowa

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

Zakąski zimne – 8 rodzajów do wyboru

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

Babeczki wytrawne faszerowane twarogiem / pesto bazyliowym / pesto z suszonego pomidora

Terrina drobiowa otulona marchewką / liśćmi nori

Pasztet domowy z sosem cumberland

Szparaga w szynce z serkiem

Śledź pod pierzynką / Duet śledziowy / Śledź po duńsku

Ryba po grecku / Ryba po japońsku

Mix ryb w galarecie

Roladka z dorsza w boczku / Roladka z cukinii z łososiem

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Sałatka grecka / Sałatka z granatem / Sałatka wiosenna

Sałatka cesar / Sałatka gyros / Sałatka hawajska

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 lub Schab z boczkiem pieczony na kapuście kiszzonej

Tort weselny godz. 23.45

(we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą)

Kolacja ciepła II godz. 01.00 (mięso 1 porcja / osoba 2 rodzaje do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Golonka gotowana na kapuście, Pierogi z mięsem lub ruskie, Gołąbki z kaszą i sosem grzybowym

Dramstiki – pałeczki drobiowe na warzywach, Skrzydełka KFC z sosem słodko – ostrym

Kolacja ciepła III godz. 02.30 (jedna do wyboru)

Żurek z jajkiem i kiełbasą

MENU WESELE 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 ni z gruszki ni z pietruszki

Dania mięsne: **4,5 porcje dla osoby (10 rodzajów do wyboru)**

Schabowy tradycyjny / Schab z posypką i sosem czosnkowym

Rumsztyk z cebulą

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim / Policzki wieprzowe w sosie własnym

Polędwiczka Wellington (polędwica wieprzowa w całości w cieście)

Bitki wołowe w sosie własnym

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

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

Udko faszerowane / Steki z udek z warzywami / Udo kacze pieczone w winie

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 z kruszonką

Potrąwka z kurczaka gotowanego z ryżem i białym sosem

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 300 g / osobę

Zakąski zimne – 10 rodzajów do wyboru

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Krewetki królewskie w boczku z dipem

Talerz serów z dodatkami

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

Terrina drobiowa otulona marchewką / liśćmi nori

Pasztet domowy z sosem cumberland / Szparaga w szynce z serkiem

Babeczki wytrawne faszerowane twarogiem / pesto bazyliowym / pesto z suszonego pomidora

Śledź pod pierzynką / Duet śledziowy / Śledź po duńsku

Ryba po grecku / Ryba po japońsku

Mix ryb w galarecie

Roladka z dorsza w boczku / Roladka z cukinii i łososia wędzonego

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Sałatka grecka / Sałatka z granatem / Sałatka z mango / Sałatka z selera naciowego

Sałatka cesar / Sałatka gyros / Sałatka hawajska

Sałatka jarzynowa / Sałatka finezja / Sałatka krabowa / Sałatka z selera konserwowego / Sałatka wiosenna z jajkiem

Pieczyno bankietowe, Masło

Kolacja ciepła I godz. 22.00 Zupa meksykańska lub Zupa gulaszowa

Kolacja ciepła II godz. 23.15

Falczki wołowe z pieczywem lub Bulion drobiowy – wołowy z pierożkiem gyoza

Szynka pieczona na pęczotto z sosem grzybowym lub Schab z boczkiem pieczony na kapuście kiszzonej

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

Kolacja ciepła III (mięso 1,5 porcji/osobę, do wyboru 3 rodzaje) godz. 1.00

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Golonka gotowana na kapuście/ Dramstiki - pałeczki drobiowe na warzywach/ Żeberko glazurowane / Kartacze z

mięsem / Pierogi z mięsem lub ruskie / Gołąbki z kaszą i sosem grzybowym/ Skrzydełka KFC z sosem słodko - ostrym

Kolacja IV godz. 02.30

Żurek z jajkiem

