



## 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  
Manager Hotelu

e-mail: [marketing@staragorzelnia.pl](mailto:marketing@staragorzelnia.pl) tel. 63 27 07 382

### 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,)
- ❖ 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 za menu)

### Dodatkowo proponujemy: (ceny mogą ulec zmianie)

- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami – 700zł
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem – 750 zł
- ❖ Pieczone prosie z kaszą i sosem chrzanowym – 1200 zł
- ❖ Pieczony dzik z kaszą i sosem – 1400 zł
- ❖ **Stół wiejski**– 800 zł (szynka pieczona, kielbasa myśliwska, kielbasa wiejska, kielbasa krucha, kabanosy, kaszanka, baleron, salceson, pasztetowa, smalec wiejski, ogórki kiszzone, pieczywo, sosy).
- ❖ **Stół z rybami wędzonymi** – od 400 zł
- ❖ **Candy bar - bufet pełen słodkości** – od 600 zł – 80 deserków/ciasteczek (muffinki, krem czekoladowy, babeczki z owocami, serniczek na zimno, panna cotta, galaretki z owocami, kuleczki raffaello, ptysiolkki, mini rureczki)
- ❖ **Bufet z sushi** 1 deska ok. 55 szt. – 170 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 – **45 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 (75 zł / osoba / doba bez śniadania w pokoju 2,3-4- osobowym, , pokój 1 osobowy 95 zł. Śniadanie hotelowe 25 zł/osoba – ze śniadaniem). **CENA OBOWIĄZUJE TYLKO ZA DOBĘ WESELNĄ**



## MENU WESELE WERSJA PODSTAWOWA – 250 zł / osoba

### Obiad

**(Zupa jedna do wyboru dla wszystkich gości )**

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

### Dania mięsne 3,5 porcji / osoba –do 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

Dorsz z kruszonką/ Filet z pstrąga w migdałach

Potrąwka z kurczaka gotowanego z ryżem, białym sosem i marchewką

### Dodatki skrobiowe – 3 rodzaje do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki / Talarki ziemniaczane

### Dodatki witaminowe 2 rodzaje do wyboru

Bukiet surówek 3 rodz.

Warzywa na parze / Mix sałat z pestkami i sosem

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

### Zakąski zimne – do 8 rodzajów do wyboru

Półmisek zakąsek (terrina drobiowa, śliwka w boczku, babeczki wytrawne, szparaga w szynce z serekiem, przekąski z ciasta francuskiego)

Terrina drobiowa otulona marchewką / liśćmi nori

Pasztet domowy z sosem cumberland

Śledź pod pierzynką / Duet śledziowy

Ryba po grecku / Ryba po japońsku

Mix ryb w galarecie

Zimne nóżki drobiowo-wieprzowe

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Sałatka grecka / Sałatka z granatem / Sałatka z gruszką i serem lazur

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 kiszonej

### Tort weselny godz. 23.45

(we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą)

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

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Golonka gotowana na kapuście, Pierogi z mięsem lub ruskie, Gołąbki tradycyjny z sosem pomidorowym

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

### Kolacja ciepła III godz. 02.30 (jedna do wyboru)

Żurek

## MENU WESELE WERSJA WZBOGACONA – 280 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 z białych warzyw

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

Schabowy tradycyjny / Schab z posypką i sosem czosnkowym

Rumszytek z cebulą

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

Polędwiczka Wellington (polędwica wieprzowa w całości w cieście)

Roladki wołowe w sosie pieczeniowym

Roladka drobiowa ze szpinakiem w białym sosie z suszonymi pomidorami

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

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

Udka faszerowane / Steki z udek z warzywami / Udo kaczki pieczone tradycyjnie

Potrąwka z kurczaka gotowanego z ryżem, białym sosem i marchewką

Kaczka faszerowana w całości - 1 sztuka ok. 12 por. – 1/2 kaczki na 1 półmisek

Filet drobiowy zapiekany z warzywami / Filet drobiowy w cieście francuskim

Łosoś w cieście francuskim / Dorsz z kruszonką / Filet z pstrąga w migdałach

#### **Dodatki skrobiowe – 3 rodzaje do wyboru**

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie / Kopytka

Frytki / Talarki ziemniaczane

#### **Dodatki witaminowe – 3 rodzaje do wyboru**

Bukiet surówek – 3 rodz.

Warzywa na parze / Mix sałat z pestkami i sosem / Warzywa grillowane

#### **Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami, Ciasto 300 g / osobę**

#### **Zakąski zimne – do 10 rodzajów do wyboru**

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Krewetki królewskie w boczku z dipem

Talerz serów z dodatkami

Półmisek zakąsek (terrina drobiowa, śliwka w boczku, babeczki wytrawne, szparaga w szynce z serekiem, przekąski z ciasta francuskiego)

Terrina drobiowa otulona marchewką / liśćmi nori

Pasztet domowy z sosem cumberland

Śledź pod pierzynką / Duet śledziowy /

Ryba po grecku / Ryba po japońsku

Mix ryb w galarecie

Zimne nóżki drobiowo-wieprzowe

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Sałatka grecka / Sałatka z granatem / Sałatka z mango / Sałatka z gruszką i serem lazur

Sałatka cesar / Sałatka gyros / Sałatka hawajska / Sałatka z selera naciowego

Sałatka jarzynowa / Sałatka finezja / Sałatka krabowa

Pieczyno bankietowe, Masło

#### **Kolacja ciepła I godz. 22.30**

Flaczki wołowe z pieczywem lub Zupa Gulaszowa

Szynka pieczona na pęczotko 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 II (mięso 2 porcje/osobę, do wyboru 3 rodzaje) godz. 1.00**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Golonka gotowana na kapuście / Dramstiki - pałeczki drobiowe na warzywach / Żeberko w miodzie i musztardzie /

Kartacze z mięsem / Pierogi z mięsem lub ruskie / Gołąbki tradycyjne w sosie pomidorowym /

Skrzydółka KFC z sosem słodko - ostrym

#### **Kolacja III godz. 02.30**

Żurek

