



Oferta Przyjęcia Okolicznościowego Hotelu Stara Gorzelnia w Licheniu Starym

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę przyjęć okolicznościowych. Propozycja idealnie sprawdzi się na urodziny, chrzest, rocznicę, 18-stkę i wszelkie inne spotkania rodzinne. Obiekt dysponuje trzema salami: salą bankietową, mieszczącą do 80 osób, salą restauracyjną oraz zabytkowym, klimatycznym pubem. Nasz doświadczony zespół kucharzy, kelnerów i doradców dołoży wszelkich starań przy realizacji Państwa życzeń, a lokalizacja nad brzegiem Jeziora Licheńskiego doda uroku uroczystości.

Proponowane zestawy menu mogą ulec zmianie według indywidualnych życzeń, jesteśmy otwarci na niestandardowe pomysły.

Zachęcamy do kontaktu

tel. 63 2707 382

email: marketing@staragorzelnia.pl

Manager Hotelu

W cenie menu:

- ❖ Brak opłaty korkowej za wstawienie własnego alkoholu
- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Dekoracja (serwetki w różnych kolorach do wyboru, obrusy, atlas przez środek stołu, świeczniki pojedyncze, wazoniki z kwiatami)
- ❖ Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowane)
- ❖ Kawa z ekspresu ciśnieniowego (nielimitowane)
- ❖ Woda z cytryną i miętą (nielimitowane)
- ❖ Zniżki cenowe za menu (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, dzieci 4-7 lat – 50 %, DJ / fotograf – 50 % uzgodnionej ceny)

Dodatkowo proponujemy: (ceny ustalane indywidualnie)

- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem
- ❖ Bufet staropolski – (szynka, kiełbasa myśliwska, kiełbasa wiejska, kabanosy, kaszanka, salceson, pasztetowa + smalec, ogórki, pieczywo)
- ❖ Bufet z rybami wędzonymi
- ❖ Zimne napoje i alkohole w atrakcyjnych cenach

Hotel Stara Gorzelnia Wiktor Podlasiński Ul. Klasztorna 1, 62-563 Licheń Stary NIP: 665-28-44-371 REGON: 301993519

Numer Konta: PKO BP S.A. 26 1020 2746 0000 3902 0241 1007

www.staragorzelnia.pl e-mail recepcja: recepcja@staragorzelnia.pl znajdź nas na FB

Tel.: 63 27 07 380 Fax.: 63 27 07 381

MENU I - przyjęcie do 3 godz.

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

ZUPA (1 do wyboru) - Rosół z makaronem / Krem kurkowy z grzanką i serem lazur

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę (4 rodzaje do wyboru)

Tradycyjny schabowy / Koperta ze schabu z pieczarką / Schab po zbójnicku

Roladka mielona otulona boczkiem / Rumszyk z cebulą

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

Roladka drobiowa ze szpinakiem w białym sosie z suszonymi pomidorami

Filet drobiowy z warzywami lub pieczarkami zapieczony serem

Devolay tradycyjny / Roladka drobiowa z serkiem ziołowym

Udko faszerowane / Nuggetsy drobiowe / Schab z fileta z kurczaka

Miruna w płatkach migdałowych / Miruna z warzywami i śmietaną

Łosoś w cieście francuskim / Filet z pstrąga w migdałach

DODATKI (4 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki lub Talarki ziemniaczane

Zestaw surówek (surówka z kapusty białej, surówka z marchewki)

Bukiet warzyw gotowanych / warzywa grillowane

Mix sałat z sosem winegret i pestkami

DESER (1 do wyboru)

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami /Szarlotka na ciepło z lodami /Sernik domowy z sosem owocowym

Kawa, herbata (**nielimitowane**) Woda z cytryną i listkiem mięty (**nielimitowane**)

* **napoje / alkohol / tort / w zakresie klienta – dopłata za serwis - 5 zł / osoba - przy menu I za 125 zł**

INFORMACJE DODATKOWE :

Oplata za obsługę 350 zł – przy przyjęciach poniżej 20 osób pełnopłatnych

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

Istnieje możliwość wymiany dań między wariantami menu.

Przedłużenie przyjęcia – 500 zł/1godzina – sala bankietowa. 300 zł/1 godzina – pozostałe sale

Opakowania jednorazowe na wynos do pakowania potraw po przyjęciu – 2,5 zł /1 sztuka

Dodatkowa porcja mięsa – 15 zł

Dodatkowa zupa – 10 zł / osoba

Dodatkowa porcja dodatku tj. frytki / surówka / warzywa gotowane itp. – 5 zł / osoba

Dodatkowo proponujemy zamówienie pizzy naszego wypieku wg. menu restauracyjnego.

MENU II - przyjęcie do 6 godz.

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem / Krem pomidorowo - paprykowy / Krem kurkowy z grzanką i serem lazur

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę (do wyboru do 5 rodzajów)

Tradycyjny schabowy / Schab z posypką i sosem czosnkowym / Koperta ze schabu z pieczarką

Schab po zbójnicku / Roladka mielona otulona boczkiem / Rumszyk z cebulą

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

Roladka drobiowa ze szpinakiem w białym sosie z suszonymi pomidorami

Filet drobiowy z warzywami / pieczarkami zapieczony serem / z szpinakiem i mozzarellą

Devolay tradycyjny / Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym

Nuggetsy drobiowe / Schab z fileta z kurczaka

Skrzydełka KFC z sosem słodko – ostrym

Udko faszerowane / Kotleciki drobiowo – warzywne

Kartacze z mięsem na kapuście zasmażanej

Miruna w płatkach migdałowych / Miruna z warzywami i śmietaną

Łosoś w cieście francuskim / Filet z pstrąga w migdałach

DODATKI (do 5 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie / Kopytka / Frytki / Częstki ziemniaczane / Talarki ziemniaczane /

Zestaw surówek (surówka z kapusty białej, surówka z marchewki)

Bukiet warzyw gotowanych / Warzywa grillowane / Mix sałat z sosem winegret

CIASTO 150g na osobę

Kawa, herbata, woda z cytryną i listkiem mięty (nielimitowane)

ZIMNE PRZEKĄSKI (do wyboru do 5 rodzajów)

Półmisek serów i wędlin z dodatkami

Szparagi w szynce z serkiem chrzanowym

Tatar wołowy z ogórkiem i cebulą

Pasztet z sosem cumberland

Zimne nóżki drobiowo- wieprzowe

Ryba po grecku

Duet śledziowy (śledź w oleju z cebulą, śledź w sosie pomidorowym)

Krewetki w tempurze + dip

Półmisek sajgonek + dip

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Roladki z szynki faszerowane sałatką jarzynową

Sałatka Grecka / Sałatka Cezar

Sałatka z granatem / Sałatka z gruszką i serem lazur

Sałatka hawajska / Sałatka z tortellini / Sałatka gyros

DODATKI: Pieczywo mieszane, masło

INFORMACJE DODATKOWE :

Opłata za obsługę 350 zł – przy przyjęciach poniżej 20 osób pełnopłatnych

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

Istnieje możliwość wymiany dań między wariantami menu.

Przedłużenie przyjęcia – 500 zł/1godzina – sala bankietowa. 300 zł/1 godzina – pozostałe sale

Opakowania jednorazowe na wynos do pakowania potraw po przyjęciu – 2,5 zł/1 sztuka

Dodatkowa porcja mięsa – 15 zł

Dodatkowa zupa – 10 zł/ osoba

Dodatkowa porcja dodatku tj. frytki / surówka / warzywa gotowane itp. – 5 zł/ osoba

Dodatkowo proponujemy zamówienie pizzy naszego wypieku wg. menu restauracyjnego.

MENU III - przyjęcie do 8 godz.

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem / Krem pomidorowo - paprykowy / Krem kurkowy z grzanką i serem lazur

DANIE GŁÓWNE 3,5 porcje na osobę (do 5 rodzajów do wyboru)

Tradycyjny schabowy / Schab z posypką i sosem czosnkowym / Koperta ze schabu z pieczarką

Schab po zbójnicku / Rumsztyk z cebulą / Roladka mielona otulona boczkiem

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

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym lub kurkowym

Polędwiczka peklowana z sosem grzybowym w śmietanie

Żeberko w miodzie i musztardzie

Filet drobiowy z warzywami lub pieczarkami zapieczony serem / ze szpinakiem i mozzarellą

Devolay tradycyjny / Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym

Nuggetsy drobiowe / Schab z fileta z kurczaka

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

Łódeczki drobiowe z warzywami / Kotleciki drobiowo – warzywne

Udko faszerowane / Stek z udek z warzywami / Udo kacze pieczone tradycyjne

Potrąwka z kurczaka z ryżem, białym sosem i marchewką / Kartacze z mięsem na kapuście zasmażanej

Miruna w płatkach migdałowych / Miruna z warzywami i śmietaną

Łosoś w cieście francuskim / Filet z pstrąga w migdałach / Łosoś w ziołach

DODATKI (5 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka / Kluski śląskie

Frytki / Częstki ziemniaczane / Płatki ziemniaczane

Zestaw surówek / Bukiet warzyw gotowanych / Warzywa grillowane

Mix sałat z sosem winegret / Sałatka z kalafiora z koperkiem

CIASTO 200g na osobę

Kawa, herbata, woda z cytryną i listkiem mięty (nielimitowane)

ZIMNE PRZEKĄSKI (do 6 rodzajów do wyboru)

Półmisek serów i wędlin z dodatkami

Tatar wołowy z ogórkiem i cebulą

Pasztet domowy z sosem cumberland

Szparaga w szynce z serkiem chrzanowym / Zimne nóżki drobiowo – wieprzowe

Duet śledziowy (śledź w oleju z cebulą, śledź w sosie pomidorowym)

Mix ryb w galarecie / Ryba po grecku

Krewetki w tempurze + dip / Półmisek sajonka + dip

Tortilla z kurczakiem i warzywami / Roladki z szynki faszerowane sałatka jarzynową

Sałatka krabowa / Sałatka z selera naciowego / Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros / Sałatka cesar / Sałatka hawajska / Sałatka z kurczakiem w sezamie

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

DODATKI: Pieczywo mieszane, masło

DRUGIE DANIE CIEPŁE Zupa - 1 do wyboru

Flaki wołowe/ Żurek / Barszcz czerwony z pasztecikiem / Zupa gulaszowa /

Bulion w stylu azjatyckim z pierożkiem mandu

INFORMACJE DODATKOWE :

Opłata za obsługę 350 zł – przy przyjęciach poniżej 20 osób pełnopłatnych

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

Istnieje możliwość wymiany dań między wariantami menu.

Przedłużenie przyjęcia – 500 zł/1godzina – sala bankietowa. 300 zł/1 godzina – pozostałe sale

Opakowania jednorazowe na wynos do pakowania potraw po przyjęciu – 2,5 zł /1 sztuka

Dodatkowa porcja mięsa – 15 zł

Dodatkowa zupa – 10 zł / osoba

Dodatkowa porcja dodatku tj. frytki / surówka / warzywa gotowane itp. – 5 zł / osoba

Dodatkowo proponujemy zamówienie pizzy naszego wypieku wg. menu restauracyjnego.

MENU IV - przyjęcie do 8 godz.

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem / Krem pomidorowo – paprykowy / Krem kurkowy z grzanką i serem lazur

DANIE GŁÓWNE – 4 porcje / osobę (do 6/7 rodzajów do wyboru)

Tradycyjny schabowy / Schab z posypką i sosem czosnkowym / Schab po zbójnicku /

Koperta ze schabu z pieczarką / Połudwiczka wieprzowa pod kapeluszem serowym

Rumszyk z cebulą / Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Policzki wieprzowe w sosie własnym / Roladki wołowe w sosie pieczeniowym

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

Roladki drobiowe ze szpinakiem w białym sosie z suszonymi pomidorami

Filet drobiowy z warzywami lub pieczarkami zapiekany serem

Filet drobiowy ze szpinakiem zapiekany mozzarellą

Devolay tradycyjny / Łódzki drobiowe z warzywami

Kurczak z trzema serami // Roladka drobiowe z serkiem ziołowym

Udło faszerowane / Steki z udek z warzywami / Udło kaczki pieczone tradycyjne

Kurczak w stylu włoskim / Kotleciki drobiowe z warzywami

Potrąka z kurczaka z ryżem, białym sosem i marchewką

Miruna w płatkach migdałowych / Miruna z warzywami i śmietaną

Łosoś w ziołach / Filet z pstrąg w płatkach migdałowych / Łosoś w cieście francuskim

DODATKI (5 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka / Kluski śląskie

Frytki / Częstki ziemniaczane / Płatki ziemniaczane

Warzywa grillowane / Bukiet warzyw gotowanych

Zestaw surówek / Mix sałat z sosem winegret / Sałatka z kalafiora z koperkiem

CIASTO 250g/os. OWOCE 150g/os.

Kawa, herbata, woda z cytryną i listkiem mięty (nielimitowane)

ZIMNE PRZEKĄSKI (do 7 rodzajów do wyboru)

Talerz serów i wędlin z dodatkami / Paszтет domowy z sosem cumberland

Tatar wołowy z ogórkiem i cebulą / Zimne nóżki drobiowo – wieprzowe

Duet śledziowy (śledź w oleju z cebulą, śledź w sosie pomidorowym)

Mix ryb w galarecie / Ryba po grecku

Krewetki królewskie w boczku z dipem / Krewetki z mango

Krewetki w tempurze + dip / Półmisek sajgonek + dip

Tortilla z kurczakiem i warzywami / Roladki z szynki z sałatka jarzynową

Sałatka gyros / Sałatka cesar / Sałatka jarzynowa / Sałatka krabowa / Sałatka z kurczakiem w sezamie

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

DODATKI: Pieczywo, masło

DRUGIE DANIE CIEPŁE (1 zupa do wyboru)

Flaki z pieczywem / Żurek / Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa / Bulion w stylu azjatyckim z pierożkiem mandu

Danie mięsne 1,5 por. / os. – 2 rodzaje do wyboru

Golonka na kapuście zasmażanej / Szynka pieczona na pęczotto z sosem grzybowym / Schab z boczkiem

pieczony na kapuście kiszzonej / Skrzydełka KFC z sosem ostro – słodkim / Pierogi z serem i ziemniakami /

Kartacze z mięsem na kapuście zasmażanej / Gołąbki tradycyjne z sosem pomidorowym /

Szaszłyki drobiowo-warzywne

INFORMACJE DODATKOWE :

Opłata za obsługę 350 zł – przy przyjęciach poniżej 20 osób pełnopłatnych

Oferta obowiązuje od 01.03.2026 r.

Istnieje możliwość wymiany dań między wariantami menu.

Przedłużenie przyjęcia – 500 zł/1godzina – sala bankietowa. 300 zł/1 godzina – pozostałe sale

Opakowania jednorazowe na wynos do pakowania potraw po przyjęciu – 2,5 zł/1 sztuka

Dodatkowa porcja mięsa – 15 zł / Dodatkowa zupa – 10 zł / osoba

Dodatkowa porcja dodatku tj. frytki / surówka / warzywa gotowane itp. – 5 zł / osoba

Dodatkowo proponujemy zamówienie pizzy naszego wypieku wg. menu restauracyjnego.