



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 80 osób, w zależności od ustawienia.

Zachęcamy do kontaktu z naszym doradcą
Manager Hotelu

e-mail: 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 przez środek stołu, świeczniki pojedyncze,)
- ❖ Pokój Lux dla Pary Młodej ze śniadaniem (przy weselu od 40 osób)
- ❖ Woda z cytryną i miętą (nielimitowane)
- ❖ Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowane)
- ❖ Kawa z ekspresu ciśnionego (nielimitowane)
- ❖ **Ciasto 250g/osoba lub 300g / osoba, owoce sezonowe 150g/osoba**
- ❖ Zniżki za menu (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, dzieci 4-7 lat – 50 %, zespół, fotograf itp. – 50 % uzgodnionej ceny za menu)



Dodatkowo proponujemy:

- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem
- ❖ Pieczone prosie z kaszą i sosem chrzanowym
- ❖ Pieczony dzik z kaszą i sosem
- ❖ **Stół wiejski** (szynka pieczona, kielbasa myśliwska, kielbasa wiejska, kielbasa krucha, kabanosy, kaszanka, baleron, salceson, pasztetowa, smalec wiejski, ogórki kiszane, pieczywo, sosy).
- ❖ **Stół wiejski z rybami wędzonymi**
- ❖ Zimne napoje i alkohole w atrakcyjnych cenach – ceny ustalone indywidualnie
- ❖ Poprawiny – **60 zł** za osobę. * nie mniej niż 2500 zł. Kwota ta obejmuje: wynajem sali z obsługą na 5 godzin, jedzenie które pozostało z przyjęcia weselnego, kawę i herbatę, świeżo ugotowane ziemniaki, surówkę.
- ❖ Noclegi dla gości weselnych ceny ustalone indywidualnie

MENU WESELE WERSJA PODSTAWOWA

Oferta obowiązuje od 01.03.2026

Obiad (Zupa jedna do wyboru dla wszystkich gości)

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

Dania mięsne 4 porcji / osoba –do 7 rodzajów do wyboru

Schabowy tradycyjny / Schab z posypką i sosem czosnkowym / Koperta ze schabu z pieczarkami

Roladka mielona otulona boczkiem / Rumsztyk z cebulą

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Policzki wieprzowe w sosie własnym / Polędwiczka pod kapeluszem serowym

Polędwiczka peklowana z sosem pieprzowym / pieczarkowym / grzybowym

Roladka drobiowa ze szpinakiem i białym sosem z suszonym pomidorem

Devolay tradycyjny/ Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

Nuggetsy drobiowe / Schab z fileta z kurczaka

Filet drobiowy zapiekany z warzywami / pieczarkami / ze szpinakiem i mozzarellą

Udko faszerowane / Steki z udek z warzywami

Udko kacze pieczone tradycyjne

Kotleciki z kurczaka z warzywami

Potrąwka z kurczaka gotowanego z ryżem, białym sosem i marchewką

Miruna w płatkach migdałowych / Miruna z warzywami i śmietaną

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

Dodatki skrobiowe – 3 rodzaje do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki / Talarki ziemniaczane

Dodatki witaminowe 2 rodzaje do wyboru

Bukiet surówek 2 rodz. (surówka z białej kapusty, surówka z marchewki)

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



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

Zakąski zimne – do 8 rodzajów do wyboru

Talerz serów i wędlin z dodatkami / Pasztet 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 sajgoniek + 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 / Sałatka grecka

DODATKI: Pieczywo, masło

Kolacja ciepła I godz. 22.30 (do wyboru 1 zupa i 1 danie główne)

Flaki z pieczywem

Kartacze z mięsem podawane z kapustą zasmażaną lub Schab z boczkiem pieczony na kapuście kiszzonej

Tort weselny godz. 23.45 (we własnym zakresie)

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

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub Zupa Gulaszowa

Golonka na kapuście zasmażanej, Pierogi z mięsem lub z ziemniakami i serem, Gołąbki tradycyjny z sosem pomidorowym, Schab po zbójnicku / Szaszłyki drobiowo – warzywne

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

Kolacja ciepła III godz. 02.30

Żurek

MENU WESELE WERSJA WZBOGACONA

Oferta obowiązuje od 01.03.2026

Obiad (Zupa jedna do wyboru dla wszystkich gości)

Tradycyjny rosół z makaronem / Zupa krem pomidorowo – paprykowy / Krem kurkowy z grzanką i serem lazurem

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

Schabowy tradycyjny / Schab z posypką i sosem czosnkowym / Koperta ze schabu z pieczarkami

Rumsztyk z cebulą / Roladka z mięsa mielonego w boczku

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

Polędwiczka peklowana z sosem pieprzowym / pieczarkowym / grzybowym

Polędwiczka pod kapeluszem serowym

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

Nuggetsy drobiowe / Schab z fileta z kurczaka / Kotleciki z kurczaka z warzywami

Filet drobiowy zapiekany z warzywami / pieczarkami / ze szpinakiem i mozzarellą

Udło 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

Miruna w płatkach migdałowych / Miruna z warzywami i śmietaną

Łosoś w cieście francuskim / Łosoś w ziołach / 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 – 2 rodz. (surówka z białej kapusty, surówka z marchewki)

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

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

Zakąski zimne – do 10 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 sajgoniek + 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 / Sałatka grecka /

DODATKI: Pieczywo, masło

Kolacja ciepła I godz. 22.30 (do wyboru 1 zupa i 1 danie główne)

Flaki z pieczywem lub Zupa Gulaszowa

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

Tort weselny około godz. 23.45 (we własnym zakresie)

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 z serem i ziemniakami / Gołąbki tradycyjne w sosie pomidorowym /

Skrzydełka KFC z sosem słodko - ostrym / Schab po zbójnicku / Szaszłyki drobiowo – warzywne

Kolacja III godz. 02.30

Żurek