

ZAPLANUJ SWOJE  
WESELE MARZĘ RAZEM  
Z

OFERTA WESELNA

2020 / 2021

WARIANT 3 – 199zł

HOTEL & RESTAURACJA  
LECHICKA

ZUPY - do wyboru jedna

Rosół z kury/ makaron/ warzywami

Rosół z kaczkę/ warzywa korzeniowe

Zupa pomidorowa/ ryżem

Żurek z podgrzybkami i białą kiełbasą

Minestrone z tymiankiem

Barszcz z uszkami i oliwą czosnkową

Zupa z ciecierzycy/ pomidory/ warzywa korzeniowe

Zupa grzybowa

Krem z grochu/ boczek/ majeranek

Krem szczawiowy/ jajko

Krem z pieczonej papryki/ oliwa ziołowa

Krem kalafiorowy/ migdały

Krem selerowy/ oliwa truflowa

Krem zielonego groszku/ groszek ptysiowy

Krem grzybowy z pietruszką

Krem szparagowy z kawałkami łososia

Krem ziemniaczany z chipsem z boczku

Krem porowy

Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną

Krem soczewicy

Krem z pieczonego buraka/ oliwa czosnkowa

Krem z dyni z sokiem pomarańczowym i chili

DANIA GŁÓWNE – do wyboru cztery (2p/os)

Klasyczny kotlet schabowy

Devolay z masłem i pietruszką

Karkówka confitowana z czosnkiem i rozmarynem

Rolada z karkówki nadziewana grzybami i szpinakiem

Zrazy wołowe po staropolsku

Gulasz wołowy/ pieczarki/ wędzony boczek

Polędwiczki wieprzowe zawinięte w boczek

Polędwiczka wieprzowa/ kurki/ warzywa

Ragout drobiowe/ papryka

Grillowana pierś z kurczaka/ pomidor/ mozzarella

Grillowane kotlecki wieprzowe/ grzyby duszone

Szynka wieprzowa faszerowana borowikiem i pietruszką

Udziec z kurczaka bez kości/ pieczone warzywa

Udko pieczone/ marynata słodko – kwaśna

Szaszłyk drobiowy z warzywami

Dorsz panierowany/ sos tatarski

Łosoś pieczony/ cytryna/ koper

Dorsz pieczony/ sos kaparowy

Tilapia/ pomidor suszony/ mozzarella

## DODATKI – do wyboru cztery (2,5 p/os.)

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaczki opiekane w ziołach

Ziemniaki zasmażane z boczkiem

Ryż paraboliczny

Kopytka pieczone na złoto

Puree ziemniaczane z ziołami

Pyzy 3 szt porcje

Frytki

Kasza gryczana z boczkiem i majerankiem

Warzywa gotowane podane z masłem

Zestaw surówek

Buraczki zasmażane

Kapusta kwaszona zasmażana

Kapusta modra z rodzynkami i żurawiną

## DESER – serwowany

Puchar lodowy z owocami

## CIASTA – plenery (1,5p/os)

Szarlotka z rodzynkami i kruszonką

Sernik z lukrem cytrynowym

Ciasto czekoladowe

Ciasto z galaretką

Ciasto marchewkowe

Tartoletki z musem i owocami

Serniczki na zimno z owocami

## ZIMNE ZAKĄSKI – na stole (2p/os)

Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym

Selekcja wędlin i serów

Tatar wołowy z marynatami

Łosoś wędzony na grzance z serkiem kozim

Galaretki z giczy wieprzowych

Śledź w zalewie octowej

Terrina drobiowa z orzechami

Sałatka jarzynowa w szynce

Selekcja sałat z kurczakiem i ananasm

Sałatka z grecką fetą

Pieczyno, masło

## PO PÓLNOCY – bufet (1,5p/os)

Barszcz z pasztecikiem

Strogonoff drobiowy z kluseczkami

Szaszłyk z karkówki z ziemniakami pieczonymi

Mix sałat z vinegrette ziołowym

**W CENIE:** napoje zimne ( woda, soki niegazowane)  
i gorące (kawa, herbata)

**DODATKOWO PŁATNE:** alkohol (korkowe)  
napoje gazowane, tort

## DODATKOWO OFERUJEMY:

- apartament gratis dla Młodej Pary
- powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- prezent dla Młodej Pary w postaci vouchera na 200zł
- możliwość noclegu aż dla 200 osób
- duży bezpłatny parking przed hotelem
- możliwość zorganizowania poprawin i późnych śniadań dla gości weselnych
- doradztwo przy organizacji oprawy weselnej

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO KONTAKTU W  
SPRAWIE ZORGANIZOWANIA PAŃSTWA  
WESELA MARZEŃ U NAS!

Kontakt: + 48 728 414 957

E-mail: [recepca@hotel-lechicka.pl](mailto:recepca@hotel-lechicka.pl)