

ZAPLANUJ SWOJE
WESELE MARZEŃ RAZEM
Z

OFERTA WESELNA

2020 / 2021

WARIANT 4 – 249zł

HOTEL & RESTAURACJA
LECHICKA

ZUPY - do wyboru jedna

Rosół z kury/ makaron/ warzywami

Rosół z kaczki/ 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 (2,5p/os)

Klasyczny kotlet schabowy

Devolay z masłem i pietruszką

Karkówka confitowana z czosnkiem i rozmarynem

Udko z kaczki confit

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

Zrazy z rostbefu/ pomidor suszony/ cebula

Grillowana pierś z kurczaka/ pomidor/ mozzarella

Grillowane kotleciki wieprzowe/ grzyby duszone

Szynka wieprzowa faszerowana borowikiem i pietruszką

Udziec z kurczaka bez kości/ pieczone warzywa

Udko pieczone/ marynata słodko – kwaśna

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 – porcja

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 – do wyboru cztery - platerki (2p/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

Tiramisu

Pana Cotta waniliowa z malinami

Tarta z czekoladą i wiśniami

TORT

Ustalany indywidualnie

ZIMNE ZAKĄSKI – na stole (2,5p/os)

Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym

Selekcja wędlin i serów

Indyk s-v ze śliwką duszoną w winie

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 ananase

Sałata z wołowiną z sosem sojowym

Sałatka z grecką fetą

Pieczyno, masło

PO PÓLNOCY

Szynka pieczona z sosem czosnkowym

ŚNIADANIE – bufet (2p/os)

Zupa – ustalana indywidualnie

Strogonoff drobiowy z kluseczkami

Golonka pieczona z kapustą zasmażaną

Szaszłyk z karkówki z ziemniakami pieczonymi

Mix sałat z vinegrette ziołowym

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

DODATKOWO PŁATNE: alkohol (korkowe)





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: recepcja@hotel-lechicka.pl