

Oferta weselna

RESTAURACJI
"ORZECH I MIOD"
HOTEL SPA LASKOWO


Hotel Spa Laskowo***
ul. Raciborska 62, 47-430
Jankowice
tel.: 600 391 900
e-mail: recepcja@laskowo.pl



Co nas wyróżnia


 Najwyższa jakość dań ze świeżych i lokalnych produktów

 Koordynacja managera przez cały czas trwania przyjęcia weselnego

 Możliwość dowolnej aranżacji sali.
Posiadamy stoły okrągłe, owalne lub prostokątne

 Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w plenerze

 Baza noclegowa na ponad 50 miejsc w atrakcyjnych cenach dla Gości weselnych

 Specjalne menu dla wegetarian, wegan, osób na diecie i dzieci

 Brak dodatkowych opłat za media, klimatyzację czy obsługę

 Brak opłaty korkowej w przypadku własnego alkoholu



HOTEL SPA LASKOWO



Hotel Spa Laskowo***
usytuowany jest w Jankowicach koło Rud Raciborskich,
20 km od Rybnika, 17 km od Raciborza, a od Gliwic 29 km.

Do dyspozycji gości oddajemy salę restauracyjną, gdzie możemy ugościć
do 90 osób przy okrągłych i owalnych stołach
i do 100 osób przy stołach prostokątnych.

Przyjęcia weselne w sobotę
organizujemy
od minimum 50 osób.



PAKIET KOMFORT

OD 340,00 ZŁ/OS.



ZUPA

Rosół z domowym makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE (2 k/os.)

Rolada śląska wołowa

Wolno pieczony karczek w musztardzie francuskiej
Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i z e szpinakiem
w plastrach wędzonego boczku
Schab panierowany

DODATKI

Kluski śląskie, ziemniaki gotowane z koperkiem
Sos pieczeniowy

SURÓWKI

Kapusta czerwona duszona
Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem
Buraczki tarte z cebulką

SŁODKIE PATERY

Krucze ciasteczka
Owoce sezonowe
Ciasto bankietowe (1,5k./os.)

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin
Półmisek serów mieszanych z suszonymi owocami
Pasztet własnego wypieku z marynowanymi grzybami
Sałatka brokułowa z szynką i serem, sos czosnkowy
Sałatka grecka
Śliwki w boczku w sosie musztardowo-miodowym
Wrapy z kurczakiem i z selekcją sałat
Tymbaliki drobiowe
Caprese z pesto z jarmużu
Śledź w sosie z gorzycy
Masło, pieczywo

KOLACJA I (do wyboru)

Pierś z kurczaka z musem borowikowym podana z puree z pieczonego batata z blanszowanym brokułem

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem rozmarynowym podana z puree ziemniaczanym i pieczonym burakiem

KOLACJA II (w bufecie)

Bogracz z kluseczkami

PAKIET PREMIUM OD 440,00 ZŁ/OS.



ZUPA

Rosół z domowym makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE (2 k./os.)

Rolada śląska wołowa

Devolay z masłem i pietruszką

Tournedos z polędwiczki wieprzowej

Supreme z perliczki

Udka z kaczki konfitowane

Pieczona ligawa szpikowana wędzoną słoniną

DODATKI

Kluski śląskie (jasne i ciemne), ziemniaki z koperkiem

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

SURÓWKI

Kapusta czerwona duszona

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem

Surówka z selera

DESER

(do wyboru jeden rodzaj)

Lemon curd z musem chałwowym i sezonowymi owocami

Mus z białej czekolady

SŁODKIE PATERY

Ciasto bankietowe (1,5k./os.)

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych

Półmisek serów mieszanych z suszonymi owocami

Pasztet własnego wypieku z marynowanymi grzybami

Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i sosem anchois

Carpaccio z buraka pieczonego z fetą i rukolą

Wrapy z wędzonym łososiem i ziołowym serkiem

Śledź z cebulą i rodzynkami

Sałatka z pieczonego buraka z kozim serem, pestkami dyni i rukolą

Tymbaliki drobiowe

Masło, pieczywo

KOLACJAI

Policzki wołowe duszone podane na puree ziemniaczanym z chrzanem
z blanszowanym brokułem

KOLACJA II (w bufecie)

Żurek na własnym zakwasie z białą kielbasą

KOLACJA III

Barszcz czerwony z krostkami mięsny

INFORMACJE DODATKOWE



OPCJONALNIE

Kolacja serwowana przez Szefa Kuchni:

Pieczone udźce w całości, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
50 zł/os.

Łosoś pieczony w całości podany na warzywnym risotto
55 zł/os.

Prosiak faszerowany kaszą i kapustą
55 zł/os.

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNOGO OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ♥ Apartament dla Pary Młodej na noc poślubną
- ♥ Śniadanie podane do apartamentu
- ♥ Zaproszenie na romantyczną kolację rocznicową w wysokości 200zł /przy weselu od 50 osób/
- ♥ Zniżkę na nocleg dla gości weselnych
- ♥ Możliwość wykorzystania naszego pięknego obejścia w celu wykonania zdjęć plenerowych
- ♥ Bufet kawowy bez ograniczenia

Napoje płatne wg. zużycia:

Napój gazowany 0,25l. - 7,00 zł

Woda z cytryną w karafce 1,2l - 10,00 zł

Sok owocowy w karafce 1,2l - 15,00 zł

Dzieci:

0-3 lat - GRATIS

4-8 lat - 50%

DEKORACJE W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO



Stoły: okrągłe / owalne / prostokątne

Obrusy: białe / kremowe

Świeczniki: złote / transparentne / geometryczne

Bieżniki i serwetki: flizelinowe - wybierane indywidualnie przez Parę Młodą

Ształuga z ramą



BUFETY TEMATYCZNE OPCJONALNE



Bar z lemoniadą

20zł/os. - wymagane minimum 30os.

Wszystkie syropy jakich używamy jako bazy w naszych lemoniadach są w 100% naturalne i przygotowywane przez nas samych. To gwarancja niepowtarzalnego smaku!

Bufet słodki

45zł/os. - wymagane minimum 40os.

Mus truskawkowy
Panna cotta z malinami
Tiramisu
Creme brullee
Tartaletki z kremem i owocami
Mini bezy
Cakesicles
Cake popsy
Francuskie makaroniki



BUFETY TEMATYCZNE



Bufet śródziemnomorski

65zł/os. - wymagane minimum 50os.

Antipasti- oliwki w ziołach, papryczki z nadzieniem, melon w szynce parmeńskiej
Bruschettki z pomidorami i bazylią
Sery włoskie i francuskie
Wędzone ryby
Szyjki rakowe z białym winem, masłem i tymiankiem
Chrupiące krążki kalmarów w panierce z sosem aioli
Krewetki w sosie chili mango

Bufet wiejski

45zł/os. - wymagane minimum 40os.

Kiełbasy regionalne
Krupnioki
Salcesony
Szyjki wędzone w całości
Karczek pieczony
Ogórki kwaszone
Smalec ze skwarkami
Musztarda, chrzan
Firmowy chleb z palonym sianem
Chleb na zakwasie



CEREMONIA ZAŚLUBIN W OGRODZIE



*Jeśli tylko zamienić marzenia na plany
- wszystko staje się możliwe.
Z przyjemnością pomożemy spełnić Wasze marzenia!*

Altanka / pergola z dekoracją

Krzesła

Dekoracja stołu urzędnika

Nagłośnienie

CENA: 3000zł.

Wypożyczenie heksagonu 350,zł.



HOTEL



Posiadamy 54 miejsca noclegowe (z uwzględnieniem dostawek)
w 20 pokojach w konfiguracji:
1x apartament deluxe dla Pary Młodej (w prezencie!)
19x pokoi dla Gości

Doba hotelowa trwa od 15:00 do 11:00.
Śniadanie serwowane są w formie bufetu szwedzkiego
w sali konferencyjnej między 8:00 a 11:00.



Wszelkie zapytania prosimy kierować do:

Katarzyna Lasek-Pokorska

Dyrektor Hotelu i Restauracji

tel.: 602 694 900

e-mail: gastromia@laskowo.pl