



Oferta weselna

RESTAURACJI
"ORZECH I MIÓD"
HOTEL SPA ŁASKOWO





Hotel Spa Laskowo***
usytuowany jest w Jankowicach
koło Rud Raciborskich na
terenie Parku Krajobrazowego
Cysterskie Kompozycje
Krajobrazowe Rud Wielkich,
20 km od Rybnika, 17 km od
Raciborza, a od Gliwic 29 km.



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 14:00 do 11:00.
Śniadanie serwowane są w formie bufetu szwedzkiego.



PAKIET KOMFORT

380,00 ZŁ/OS.

Powitanie chlebem i solą, aperitif: wino musujące

ZUPA

Rosół z domowym makaronem,
marchewką i świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE (2 k/os.)

Rolada śląska wołowa z farszem krojonym
Wolno pieczony karczek
w musztardzie francuskiej
Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami
i ze szpinakiem w plastrach wędzonego boczku
Schab panierowany tradycyjnie

DODATKI

Kluski śląskie jasne i ciemne,
ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki
Sos pieczeniowy

SURÓWKI

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

SŁODKIE PATERY

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

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych
Półmisek serów mieszanych z winogronem i orzechami
Pasztet własnego wypieku z konfiturą z czerwonej cebuli
Sałatka brokułowa z szynką i serem, sos czosnkowy
Sałatka grecka
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 i blanszowanym brokułem
Polędwiczka wieprzowa alla wellington
z sosem rozmarynowym podana z puree
ziemniaczanym i pieczonym burakiem

KOLACJA II (w bufecie)
Bogracz z kluseczkami



PAKIET PREMIUM 450,00 ZŁ/OS.

Powitanie chlebem i solą, aperitif : wino musujące

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

Udko z kaczki konfitowane

Pieczona ligawa szpikowana wędzoną słoniną

DODATKI

Kluski śląskie (jasne i ciemne) , ziemniaki z koperkiem,

Frytki

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

SURÓWKI

Kapusta czerwona duszona

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem

Surówka z selera

Buraczki duszone

DESER

(do wyboru jeden rodzaj)

Lemon curd z musem chałwowym i sezonowymi owocami

Mus z białej czekolady

SŁODKIE PATERY

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

Owoce świeże

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych

Półmisek serów mieszanych z winogronem i orzechami

Pasztet własnego wypieku z marynowanymi grzybami

Salata rzymska z grillowanym kurczakiem i sosem anchois

Carpaccio z buraka pieczonego z fetą i rukolą

Wrapy z wędzonym łososiem i ziołowym serkiem

Sledź z cebulą i rodzynkami

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

Tymbaliki drobiowe

Masło, pieczywo

KOLACJA I

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 krokiem mięsnym

/Soki owocowe i woda w karafce w cenie przyjęcia /



INFORMACJE DODATKOWE

OPCJONALNIE

Kolacja serwowana przez Szefa Kuchni:

Pieczony udziec w całości, ziemniaki opiekane,
kapusta zasmażana

60 zł/os

Łosoś pieczony w całości podany na warzywnym risotto

60 zł/os

Prosiak faszerowany kaszą i kapustą

60 zł/os

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

Apartament dla Pary Młodej na noc poślubną

Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego

Zaproszenie na romantyczną kolację rocznicową

w wysokości 200 zł /przy weselu od 50 osób/

Zniżkę na nocleg dla gości weselnych

Możliwość wykorzystania naszego pięknego obejścia

w celu wykonania zdjęć plenerowych

Bufet kawowy bez ograniczeń

NAPOJE PŁATNE WG. ZUŻYCIA:

NAPÓJ GAZOWANY 0,25L. - 8,00 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

Sztaluga z ramą

Żywe kwiaty w wazonie



BUFETY TEMATYCZNE OPCJONALNE

Bar z lemoniadą

30zł/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

50zł/os. - wymagane minimum 30os.

Panna cotta z malinami
Tiramisu
Creme brullee
Tartaletki z kremem i owocami
Mini eklerki
Mini cannoli
Cake popsy
Monoporcje
Francuskie makaroniki

Bufet śródziemnomorski

70zł/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

60zł/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



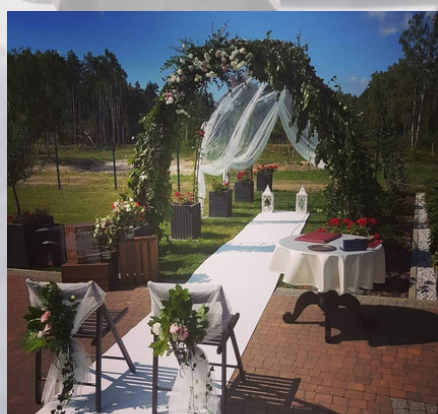
CEREMONIA ZAŚLUBIN W OGRODZIE

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



Pergola z dekoracją
Białe krzesła
Dywan
Dekoracja stołu urzędnika
Nagłośnienie
CENA: 1000zł.

Wypożyczenie heksagonu 200zł.





Wszelkie zapytania prosimy kierować
do:

Katarzyna Lasek-Pokorska
Dyrektor Hotelu i Restauracji

tel.: 602 694 900

e-mail: gastronomia@laskowo.pl



Hotel SPA Laskowo
ul. Raciborska 62
47-430 Jankowice
tel. 600 391 900
repcja@laskowo.pl