



HOTEL | SPA | RESTAURACJA

Oferta Weselna

Zapraszamy do zorganizowania wyjątkowego przyjęcia weselnego w oryginalnej, malowniczej scenerii Parku Rekreacyjno - Biznesowego Las Woda.

Lokalizacja na terenie pięknego, sosnowego lasu doda uroczystości splendoru, pozwalając na pełną swobodę w wyborze scenariusza spełniającego marzenia nowożeńców.

Sceneria malowniczego wiekowego lasu stwarza także idealne warunki do zorganizowania romantycznego ślubu w plenerze.

Państwa uroczystość zyska niezapomniany charakter i zapewni wspaniałe wspomnienia.

ŚLUB W PLENERZE

ZAPEWNIAMY:

- Miejsce w plenerze lub we wnętrzach hotelu w razie niepogody
 - Białą altankę
- Krzesła w pokrowcach
 - Stół prezydialny
- Godło Państwowe



ZAPEWNIAMY

- Wykwintne menu weselne: kompozycja dań serwowanych i menu bufetowego
- Dwie klimatyzowane sale bankietowe z parkietem
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Możliwość organizacji ceremonii ślubnej na romantycznej leśnej polanie
- Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Toast lampką wina musującego dla gości weselnych
- Napoje bezalkoholowe bez organiczeń
- Pokoje dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie
- Dzieci do lat 3 – gratis, od 3 do 10 lat – 50% rabatu

ATRAKCYJNE PREZENTY

- Luksusowy apartament na noc poślubną
- Romantyczna kolacja w pierwszą rocznicę ślubu
- Karta VIP dla Młodej Pary, upoważniająca do 10% zniżki na usługi Hotelu Las Woda przez okres jednego roku

*Na przyjęcia zorganizowane w piątek
lub niedzielę - udzielamy RABATU 10%,
wyluczając dni świąteczne oraz
„długie weekendy”.*

MENU WESELNE I

215 ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

- Tradycyjny rosół z wiejskiej kury podany z domowym makaronem i kolorowymi warzywami
- Roladka z marynowanego schabu z grzybami i wędzonym serem podana z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z marynowanego buraczka
- Fantazyjny puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Pierś z kurczaka ze szpinakiem baby i mozzarellą podana na kopytkach włoskich skąpanych w sosie z pieczonych pomidorów aromatyzowanym chili i świeżymi ziołami
- Rubinowy barszczyk z marynowanego buraczka podany z pasztecikiem francuskim

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH *

BUFET MIĘSNY:

- Wybór wyśmienitych mięs pieczystych i wędlin gatunkowych
- Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami z oliwą truflową
- Rolada z pieczonego schabu z aromatycznym farszem chrzanowym
- Szyńka sarmacka nadziewana musm serowo-ziołowym
- Domowy pasztet podany z sosem Cumberland
- Terina drobiowa z farszem śródziemnomorskim

BUFET RYBNY:

- Marynowane tuszki śledziowe podane z piklowaną dynią, wędzoną śliwką i siekanym koprem.
- Złocisty dorsz bałtycki pływający w pomidorowo-warzywnym sosie
- Rolada z sandacza mazurskiego z grzybami leśnymi
- Filet z makreli wędzonej podany z aromatyczną sałwą z ananasa i liśćmi sałaty rukola
- Tymbaliki z pieczonego łososa z kaparami i oliwkami

BUFET SAŁATKOWY:

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka podanej z kolorowymi warzywami i sałatami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona sosem majonezowym
- Liście świeżych sałat w towarzystwie kawałków tuńczyka, kolorowej papryki, złocistej kukurydzy i przepiórczych jajek
- Caprese di Sicilia skropiona domowym sosem pesto
- Lekko pikantna makaronowa sałatka San Giovanni z wybornymi paskami włoskiego salami i chrupiącymi warzywami
- Sałatka z blanszowanego brokuła z wędzonym indykiem i prażonymi pestkami słonecznika

DODATKI

- Wybór domowych pikli i marynat
- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy)
- Wybór pieczywa wiejskiego
- Masło śmietankowe

BUFET SŁODKI

- Wybór pysznych ciast domowych
- Wybór tart owocowych
- Domowa beza z bitą śmietaną i sosem truskawkowym
- Galaretki owocowe z kremem waniliowym
- Domowa panna cotta
- Profiterole z kremem i gorzką czekoladą
- Babeczki z kremem i owocami
- Kolorowe musy owocowe
- Domowy krem brullee
- Krojone owoce cytrusowe
- Patera owoców sezonowych

NAPOJE

- Wino musujące 100ml osoba - toast powitalny
- Soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

*przekąski serwowane w stół - dopłata 10%



MENU WESELNE II

235 ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

- Aromatyczny krem z białych warzyw podany z ragout borowikowo-truflowym
- Marynowana w morzu ziół pierś drobiowa nadziana młodym szpinakiem, suszonymi pomidorami i pieczonym czosnkiem podana z ziemniaczanym gratin oraz gotowanymi warzywami aromatyzowanymi masłem ziołowym
- Puszysty sernik podany z owocami leśnymi i waniliowym kremem
- Plastry pieczonego schabu marynowanego w majeranku, skropione sosem myśliwskim, podane na zasmażanej kapuście oraz z opiekanymi ziemniakami okraszonymi masłem koperkowym
- Żur wiejski na zakwasie chlebowym aromatyzowany wędzonką, tartym chrzanem podany z jajkiem i pieczoną białą kielbasą

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH *

BUFET MIĘSNY:

- Wybór wyśmienitych mięs pieczystych i wędlin gatunkowych
- Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami, aromatyzowany oliwą truflową
- Rolada z pieczonego schabu z aromatycznym farszem chrzanowym
- Szyńka sarmacka nadziewana musem serowo ziołowym
- Pasztet Neapolitański faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami
- Roladka drobiowa z farszem śródziemnomorskim
- Galantyna drobiowa z aromatycznym farszem staropolskim

BUFET RYBNY:

- Marynowane tuszki śledziowe podane z piklowaną dynią, wędzoną śliwką i siekanym koprem
- Złocisty dorsz bałtycki pływający w pomidorowo warzywnym sosie
- Rolada z sandacza mazurskiego z grzybami leśnymi
- Filet z makreli wędzonej podany z aromatyczną sałsa z ananasa i liśćmi sałaty rukola
- Tymbaliki z pieczonego łososa z kaparami i oliwkami
- Terina cytrusowa z marynowanymi krewetkami
- Jajka faszerowane pastami rybnymi

BUFET SAŁATKOWY:

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka podanej z kolorowymi warzywami i kruchymi sałatami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona sosem majonezowym
- Liście świeżych sałat w towarzystwie kawałków turczyka, kolorowej papryki, złocistej kukurydzy i przepiórczych jajek
- Caprese di Sicilia skropiona domowym sosem pesto
- Lekko pikantna makaronowa sałatka San Giovanni z wybornymi paskami włoskiego salami i chrupiącymi warzywami
- Sałatka z blanszowanego brokuła z wędzonym indykiem i prażonymi pestkami słonecznika
- Grillowane krewetki, marynowane kalmary podane na sałatach sezonowych skropionych sosem koktajlowym
- Liście sałaty roszponka podany z panierowanym serem Camembert oraz smażoną gruszką z migdałami



BUFET SŁODKI

- Wybór pysznych ciast domowych
- Wybór tart owocowych
- Domowa beza z bitą śmietaną i sosem truskawkowym
- Galaretki owocowe z kremem waniliowym
- Domowa panna cotta
- Profiterole z kremem i gorzką czekoladą
- Babeczki z kremem i owocami
- Kolorowe musy owocowe
- Domowy krem brulle
- Krojone owoce cytrusowe
- Patera owoców sezonowych

DODATKI

- Wybór domowych pikli i marynat
- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy)
- Wybór pieczywa wiejskiego
- Masełko śmietankowe

NAPOJE

- Wino musujące 100ml osoba - toast powitalny
- Soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

*przekąski serwowane w stół - dopłata 10%

MENU WESELNE III

260 ZŁ BRUTTO ZA OSOBE

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

- Consomme wołowe podane z klopsikami mięsnymi, grillowanymi warzywami oraz ziołowym Fritatensuppen
- Pieczona kaczka skropiona sosem żurawinowym podana z maślano-ziołowymi kluseczkami, sałatką z buraczków aromatyzowanych miodem leśnym oraz pieczonym jabłkiem
- Lekki mus z białej czekolady podany z puree truskawkowym i orzeźwiającym sorbetem truskawkowym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa podana na grzybowym pęczotto aromatyzowanym serem bursztyn i świeżymi ziołami oraz liśćmi sałaty rukola
- Klasyczny Boeuf Strogonow z łezką kwaśnej śmietany
- Krem z grzybów leśnych podany z ziołowymi grzankami i wiejską śmietaną

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH *

BUFET MIĘSNY:

- Wybór wyśmienitych mięs pieczystych i wędlin gatunkowych
- Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami aromatyzowany oliwą truflową
- Rolada z pieczonego schabu z aromatycznym farszem warszawskim
- Szynka sarmacka nadziewana musem serowo-ziołowym
- Wybór domowych pasztetów podany z sosem żurawinowym
- Wybór roladek mięsnych z aromatycznymi farszami
- Galantyna z kaczki aromatyzowana morelami i konfiturą z czarnej porzeczki
- Boczek rolowany pieczony z rodzynkami i świeżymi ziołami
- Schab pieczony podany z sosem Cezar, pomidorkami chery, płatkami sera Grana Padano oraz liśćmi sałaty rukola
- Soczysty melon miodowy otulony szynką dojrzewającą

BUFET RYBNY:

- Marynowane tuszki śledziowe podane z piklowaną dynią, wędzoną śliwką i siekanym koprem
- Złocisty dorsz bałtycki pływający w pomidorowo-warzywnym sosie
- Rolada z sandacza mazurskiego z grzybami leśnymi
- Filet z makreli wędzonej podany z aromatyczną salsą z ananasa i liśćmi sałaty rukola
- Tymbaliki z pieczonego sandacza z kaparami i oliwkami
- Plastry wędzonego łososia z twarożkiem chrzanowym podane na sosie miodowym
- Filet z łososia norweskiego pieczony w ziołowo-musztardowej marynacie
- Marynowany dorsz atlantycki w zalewie imbirowo-paprykowej
- Terina cytrusowa z krewetkami
- Jajka faszerowane pastami rybnymi
- Galantyna z pieczonego łososia z kaparami i oliwkami

BUFET SAŁATKOWY:

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka podanej z kolorowymi warzywami i kruchymi sałatami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona aksamitnym sosem majonezowym
- Liście świeżych sałat w towarzystwie kawałków tuńczyka, kolorowej papryki, złocistej kukurydzy i przepiórczych jajek
- Caprese di Sicilia skropiona domowym sosem pesto
- Lekko pikantna makaronowa sałatka San Giovanni z wybranymi paskami włoskiego salami i chrupiącymi warzywami
- Sałatka z blanszowanego brokuła z wędzonym indykiem i prażonymi pestkami słonecznika
- Sałatka z selera naciowego, chrupiących papryk, suszonego pomidora oraz grillowanego kurczaka
- Szpinakowa fantazja muśnięta kremem balsamicznym wraz z pomidorkami czereśniowymi i serem feta
- Grillowane krewetki, marynowane kalmary podane na sałatach sezonowych skropionych sosem koktajlowym
- Liście sałaty rozponki podane z panierowanym serem Camembert oraz smażoną gruszką z migdałami

BUFET SŁODKI

- Wybór pysznych ciast domowych
- Wybór tart owocowych
- Domowa beza z bitą śmietaną i sosem truskawkowym
- Galaretki owocowe z kremem waniliowym
- Domowa panna cotta
- Profiterole z kremem i gorzką czekoladą
- Babeczki z kremem i owocami
- Kolorowe musy owocowe
- Domowy krem brulle
- Krojone owoce cytrusowe
- Patera owoców sezonowych

DODATKI

- Wybór domowych pikli i marynat
- Wybór sosów do mięs i ryb
(tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy)
- Wybór pieczywa wiejskiego
- Masełko śmietankowe

NAPOJE

- Wino musujące 100ml osoba - toast powitalny
- Soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

*przekąski serwowane w stół - dopłata 10%



MENU WESELNE IV

280 ZŁ BRUTTO ZA OSOBE

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

- Pieczony buraczek podany z kozim serem, glazurowanym orzechem włoskim i pomarańczą
- Krem rybny z pieczonymi krewetkami aromatyzowany prosecco oraz oliwą kolendrową
- Pierś z perliczki podana na sosie z pieczonych papryk z truflowymi ziemniakami oraz zielonymi szparagami otulonymi szynką włoską
- Sorbet malinowy podany na domowej bezie czekoladowej z sosem czekoladowym oraz czekoladową kruszonką
- Filet z sandacza smażony na klarownym maśle podany z szafranowym risotto, nadziewanym szpinakiem, pomidorem malinowym oraz domowym sosem holenderskim
- Udko z królika ułożone na ziołowym puree ziemniaczanym z marchewką i groszkiem oraz sosem z białego wina i musztardy francuskiej
- Pikantna zupa gulaszowa aromatyzowana wędzoną papryką podana z warzywami ogrodowymi i siekaną natką pietruszki

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH *

BUFET MIĘSNY:

- Wybór wyśmienitych mięs pieczystych i wędlin gatunkowych
- Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami aromatyzowany oliwą truflową
- Rolada z pieczonego schabu z aromatycznym farszem chrzanowym
- Szynka samacka nadziewana musem serowo ziołowym
- Wybór domowych pasztetów podany z sosem żurawinowym
- Wybór roladek mięsnych z aromatycznymi farszami
- Galantyna z kaczki aromatyzowana morelami i konfiturą z czarnej porzeczki
- Boczek rolowany pieczony z rodzynkami i świeżymi ziołami
- Schab pieczony podany z sosem Cezar, pomidorkami cherry, płatkami sera Grana Padano oraz liśćmi sałaty rukola
- Soczysty melon miódowy otulony szynką dojrzewającą

- Domowy pasztet podany z sosem cumberland
- Roladka drobiowa z farszem śródziemnomorskim

BUFET RYBNY:

- Marynowane tuszki śledziowe podane z piklowaną dynią, wędzoną śliwką i siekanym koprem
- Złocisty dorsz bałtycki pływający w pomidorowo-warzywnym sosie
- Rolada z sandacza mazurskiego z grzybami leśnymi
- Filet z makreli wędzonej podany z aromatyczną sałwą z ananasa i liśćmi sałaty rukola
- Tymbaliki z pieczonego sandacza z kaparami i oliwkami
- Plastry wędzonego łososia z twarogiem chrzanowym podane na sosie miodowym
- Filet z łososia norweskiego pieczony w ziołowo-musztardowej marynacie
- Marynowany dorsz atlantycki w zalewie imbirowo-paprykowej
- Terina cytrusowa z krewetkami
- Jajka faszerowane pastami rybnymi
- Galantyna z pieczonego łososia z kaparami i oliwkami

BUFET SALATKOWY:

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka podanej z kolorowymi warzywami i kruchymi sałatami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona aksamitnym sosem majonezowym
- Liście świeżych sałat w towarzystwie kawałków turczyka, kolorowej papryki, złocistej kukurydzy i przepiórczych jajek
- Caprese di Sicilia skropiona domowym sosem pesto
- Lekko pikantna makaronowa sałatka San Giovanni z wybornymi paskami włoskiego salami i chrupiącymi warzywami
- Sałatka z blanszowanego brokuła z wędzonym indykiem i prażonymi pestkami słonecznika
- Sałatka z selera naciowego, chrupiących papryk, suszonego pomidora oraz grillowanego kurczaka
- Szpinakowa fantazja muśnięta kremem balsamicznym wraz z pomidorkami czereśniowymi i serem feta
- Grillowane krewetki, marynowane kalmary podane na sałatach sezonowych skropionych sosem koktajlowym
- Liście sałaty rozspanki podane z panierowanym serem Camembert oraz smażoną gruszką z migdałami

BUFET SŁODKI

- Wybór pysznych ciast domowych
- Wybór tart owocowych
- Domowa beza z bitą śmietaną i sosem truskawkowym
- Galaretki owocowe z kremem waniliowym
- Domowa panna cotta
- Profiterole z kremem i gorzką czekoladą
- Babeczki z kremem i owocami
- Kolorowe musy owocowe
- Domowy krem brulle
- Krojone owoce cytrusowe
- Patera owoców sezonowych

DODATKI

- Wybór domowych pikli i marynat
- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy)
- Wybór pieczywa wiejskiego
- Masełko śmietankowe

NAPOJE

- Wino musujące 100ml osoba - toast powitalny
- Soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna
- Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

*przekąski serwowane w stół - dopłata 10%





PONADTO PROPONUJEMY

- Przekąski i drinki na powitanie
- Bar i obsługa baru
- Pakiety alkoholowe
- Stół rybny
- Stół wiejski
- Pieczone prosię

- Fontanna czekolady
- Tort
- Candy bar
- Fotobudka
- Dekoracja kwiatowa sali
- Pokazy tańca
- Aranżacja ślubna w plenerze

- Zabiegi SPA w atrakcyjnej cenie dla gości weselnych
- Animacje dla dzieci
- Poprawiny
- Pokazy laserowe
- Projekcję multimedialną
- Stacje live cooking
- Grill bar

Po uroczystości zaślubin, przyjęcie weselne można kontynuować w plenerze. Pięknie udekorowane stoły, nastrojowe lampiony i elegancko podświetlony basen sprawią, że ta jedyna w swoim rodzaju noc pod gwiazdami będzie wspomnieniem na całe życie.





LAS WODA

Park Rekreacyjno-Biznesowy Las Woda

ul. Spokojna 1, 08-470 Wilga

tel. 25 685 30 10, 72 399 74 71

info@laswoda.pl | www.laswoda.pl

