



LAS WODA

OFERTA

PRZYJĘĆ
OKOLICZNOŚCIOWYCH

Chrzcziny • Komunie
Imprezy Okolicznościowe



PRZYJĘCIA

Z KLASĄ, PASJĄ I SMAKIEM

Piękne otoczenie, komfortowe wnętrza i wyjątkowa atmosfera będą stanowić idealną oprawę dla każdej uroczystości rodzinnej. Wszystko to i wiele więcej, zapewnia Hotel Las Woda.





ZORGANIZUJEMY DLA PAŃSTWA:

- przyjęcie weselne
- przyjęcie komunijne
- przyjęcia po chrzcie
- urodziny i imieniny
 - rocznie

oraz każde inne wydarzenie





ZAPEWNIAMY:

- Wykwintne menu
- Wspaniałą lokalizację na terenie 17 ha lasu
- Klimatyzowane i nowoczesne sale
- Aranżacja Sali w zakresie stołów i krzeseł
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Kącik zabaw dla dzieci oraz zewnętrzny plac zabaw
- Pokoje dla Gości w atrakcyjnej cenie
- Profesjonalną obsługę zabezpieczenia miejsc parkingowych dla wszystkich Gości

Cena: 135,00 zł

Dzieci do lat 3: GRATIS

Dzieci w wieku 3-10 lat: rabat 50%





Zupa *(dwie do wyboru)*

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem, warzywami ogrodowymi oraz świeżo siekana natką pietruszki

Aromatyczne flaczki wołowe klasycznie przyprawione podane z jasnym pieczywem

Żur wiejski na zakwasie chlebowym aromatyzowany wędzonką podany z jakiem i białą kielbasą

Domowa zupa grzybowa pachnąca lasem podana z wiejską kaszą, warzywami ogrodowymi oraz siekaną zieleniną

Aksamitny krem porowo-serowy podany z domowymi grzankami oraz oliwą ziołową

Krem z pieczonych pomidorów z włoszczyzną, wiejską śmietaną oraz bazyliowym Pesto

Krem z dyni aromatyzowany mlekiem kokosowym, marynowanym imbirem i chili podany z prażonymi pestkami dyni

Krem z buraczka podany z wiejską śmietaną, wędzonym łososiem i siekanym koprem





Pierwsze danie główne (dwa do wyboru)

Klasyczny kotlet schabowy z domową bułką tartą
smażony na smalcu

Stek z karczku wieprzowego w marynacie aceto balsamico podany
z grillowanymi warzywami

Grillowana polędwiczka wieprzowa ułożona na kremowym sosie
grzybowym

Zrazy wieprzowe z farszem z wędzonego boczku i kiszzonego ogórka
duszone w sosie pieczeniowym

Kotlet wieprzowy po wiejsku zapieczony z ziołowymi pieczarkami
i serem żółtym

Marynowana w ziołach pierś drobiowa zapieczona z młodym
szpinakiem i dojrzewającym serem

Kurczak zagrodowy pieczony z warzywami ogrodowymi
aromatyzowany wiejskim masłem i świeżymi ziołami

Medaliony z indyka zapieczony ze smażonymi pomidorami,
świeżą bazylią i serem mozzarella

Drobiowy cordon blue w chrupiącej panierce z
wiejską szynką i lokalnym serem

Roladki drobiowe z suszonym pomidorem i
ziołami w klasycznym sosie Marsla





Dodatek skrobiowy do dania głównego (dwa do wyboru)

Ziemniak z wody otulony masłem garwolińskim i
świeżym koperkiem

Pieczone ziemniaki aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniak z patelni z wędzonym boczkiem i cebulką

Maślane puree ziemniaczane aromatyzowane gałką muszkatołową

Zapiekanka ziemniaczana z serem żółtym i świeżym tymiankiem

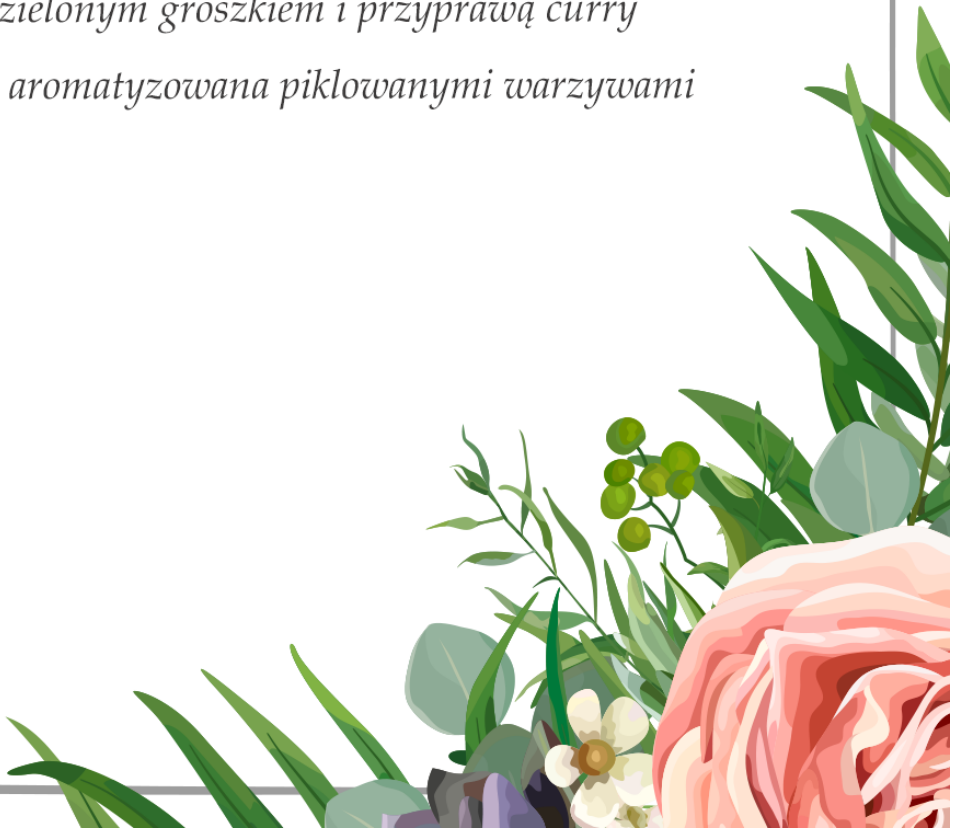
Domowe kopytka okraszone masłem wiejskim i natką pietruszki

Kasza kuskus aromatyzowana świeżymi ziołami

Gotowana soczewica w bulionie vege z włoszczyzną i świeżymi
ziołami

Ryż smażony z zielonym groszkiem i przyprawą curry

Kasza gryczana aromatyzowana piklowanymi warzywami





Dodatek warzywny do dania głównego (dwa do wyboru)

**Kompozycja sałat sezonowych otulonych
domowym winegretem**

Surówka z białej kapusty z tartą marchwią i lokalnym jabłkiem

**Surówka z czerwonej kapusty z octem jabłkowym podana z
siekaną zieleniną i majonezem**

**Klasyczna surówka z kapusty pekińskiej i marchewki podana z
kukurydzą i świeżym koprem**

**Surówka z pora z marchewką i jabłkiem podana w delikatnym sosie
majonezowym**

**Sałatka z pieczonego buraczka z octem jabłkowym, szalotką oraz
tartym chrzanem**

Warzywa gotowane podane z aromatyczną bułką tartą

**Gotowana fasolka szparagowa z masłem garwolińskim i
płatkami migdałów**

Marchew z groszkiem w kremowym sosie śmietanowym

**Kapusta zasmażana z marchwią i jabłkiem
aromatyzowana kminkiem**

**Warzywa grillowane aromatyzowane świeżymi
ziołami skropione kremem balsamicznym**

**Buraczki glazurowane miodem
akacjowym podane z smażoną żurawiną i
młotkowanym pieprzem**





Deser *(jeden do wyboru)*

Deser lodowy podany ze świeżymi owocami,
bitą śmietaną oraz sosem czekoladowym

Sorbet owocowy ułożony na musie z serem mascarpone z domową
bezą i owocami sezonowymi

Domowa panna cotta podana z sosem truskawkowym

Puszasty sernik podany z owocami leśnymi i kremem waniliowym

Domowe ciasto czekoladowe podane z smażonymi wiśniami
aromatyzowanymi amaretto

Torcik biszkoptowy z musem z białej czekolady podany ze
smażonymi malinami





Drugie danie główne (jedno do wyboru)

Rubinowy barszczyk z marynowanego buraczka
podany z pasztecikiem francuskim

Klasyczny Boeuf Strogonow podany z łyżką kwaśnej
śmietany i bułką bankietową

Pikantna zupa gulaszowa aromatyzowana wędzoną papryką i
warzywami ogrodnymi podana z chlebem wiejskim

Toskański gulasz wieprzowy duszony z pieczonymi
warzywami, smażonymi pomidorami i czerwonym winem
podany z domową facaccią

Klasyczne leczo z wiejską kielbasą i kolorowymi warzywami w
aromatycznym pomidorowym sosie podane z grillowaną bagietką





Przekąski zimne (osiem do wyboru)

Półmisek mięs pieczystych i wędlin gatunkowych
podanych z domowymi sosami

Schab pieczony podany z sosem Cezar, marynowanymi
pomidorami i liśćmi sałaty rukola

Szynka wędzona nadziewana musem serowo-ziołowym

Szynka włoska z melonem miodowym z sałatą rukola i kremem
balsamicznym

Roladka z wieprzowa z aromatycznym farszem po warszawsku

Domowy pasztet wieprzowo-cielęcy podany z piklowanymi
warzywami i sosem żurawinowym

Roladki z pieczonego karczku z sosem tatarskim i piklowanymi
warzywami ułożone na sałacie frise

Nugesty drobiowe w chrupiącej panierce podane z sosem
słodko-kwaśnym

Tuszki śledziowe marynowane w cebuli podane z wędzoną
śliwką, marynowaną dynią i ciętym koprem

Jaja faszerowane pastami rybnymi podane na
ziołowym sosie jogurtowym

Sandacz mazurski w zalewie octowej z
warzywami ogrodowymi





Rolada z łososia podana na sałatce szpinakowej z pomidorkami czereśniowymi

Złocisty dorsz bałtycki pływający w sosie warzywno-pomidorowym

Roladki z ziołowego naleśnika z wędzonym pstrągiem, serem mascarpone oraz chrupiącymi warzywami

Pomidory nadziewane szpinakiem i tuńczykiem podane na sałatach sezonowych skropionych sosem jogurtowo-ziołowym

Półmisek serów podany z krakersami, pikanymi sosami i owocami sezonowymi

Grillowane boczniaki marynowane z pieczonym czosnkiem podane z serem pecorino i natką pietruszki

Mini calzone z pieczonym bakłażanem podane z sałatką z kolorowych pomidorów i bazylii

Pieczony burak podany z kozim serem glazurowanym orzechem i pomarańczą





Sałatki

(trzy do wyboru)

Kompozycja sałat sezonowych z piersią z kurczaka kukurydzianego, pomidorki koktajlowe, chrupiące grzanki, ser bursztyn i domowy winegret

Sałaty sezonowe z szynką dojrzewająca krwistą, ser mozzarella, krwista pomarańczą, zielowymi grzankami i sosem miodowo-musztardowym

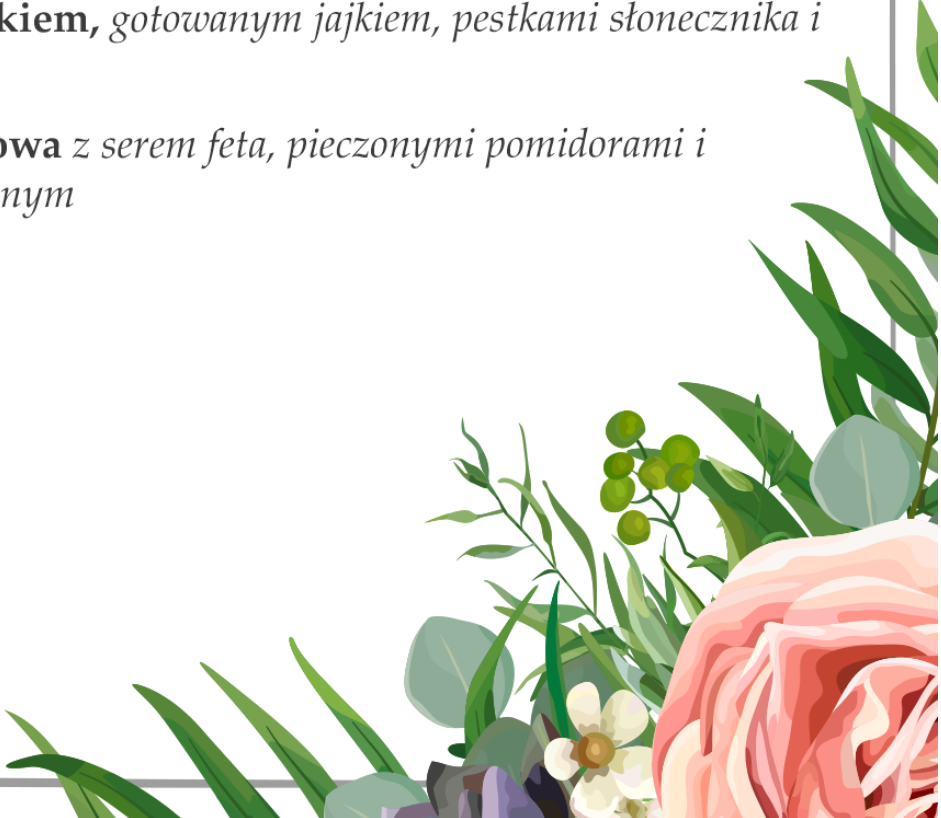
Liście rukoli podane z marynowana gruszką, serem gorgonzola oraz kremem balsamicznym

Sałatka szpinakowa z suszonym pomidorem, dojrzewającym serem oraz prażonymi orzechami włoskimi

Klasyczna sałatka z gotowanych warzyw otulona domowym majonezem

Sałatka z tuńczykiem, gotowanym jajkiem, pestkami słonecznika i kukurydzą

Sałatka szpinakowa z serem feta, pieczonymi pomidorami i kremem balsamicznym





Sałatka z blanszowanego brokułu z wędzony
indykiem, marynowaną papryką i sosem jogurtowym

Caprese di Siciliano podana na sałatach sezonowych skropiona
dresingiem z domowego Pesto

Sałatka makaronowa z chrupiącymi warzywami, dojrzewającym
serem i świeżymi ziołami

Sałatka z sałaty rzymskiej z pieczonymi pomidorami oraz
ziołowymi grzankami

Kompozycja sałat sezonowych z suszonym pomidorem, oliwkami i
serem parmezan





Dodatki do przekąsek zimnych

Wybór marynowanych warzyw

Wybór świeżych warzyw

Wybór pieczywa lokalnego

Masło garwolińskie

Słodkości z naszej cukierni

Wybór ciast domowych

Domowa beza z kremem waniliowym i smażonymi owocami

Mini desery: panna cotta, tiramisu, musy czekoladowe,
galaretki z owocami

Owoce filetowane

Owoce w całości





Bufet kawowo-herbaciany



Kawa z ekspresu ciśnieniowego

Wybór herbat : Czarne i owocowe

Woda gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane : Coca-Cola, Sprite, Fanta

