

LEDNICKIE WROTA

Przyjęcie weselne w „Lednickich Wrotach” Oferta 2021

Na skraju Lednickiego Parku Krajobrazowego przy trakcie Szlaku Piastowskiego przygotowujemy wesela marzeń w niezwyklej oprawie. Proponujemy tradycyjne, ludowe wnętrza ze stonowaną dekoracją, świecami i świeżymi kwiatami. Gości weselnych witamy chlebem i solą i na ucztę zapraszamy.

Do dyspozycji Gości weselnych oddajemy również ogród z siedliskami i altaną. W prezencie dla Młodej Pary oferujemy specjalnie przygotowany pokój na Noc Poślubną.

Karczma „Lednickie Wrota” jest idealnym miejscem na organizację klimatycznego przyjęcia weselnego. Stylowe wnętrza są dodatkowo wyposażone w nagłośnienie i klimatyzację, co zapewnia dodatkowy komfort.

Wariant I – z przystawką koszt 200 zł/os.

Wariant II – bez przystawki, koszt 185 zł/os.

Menu weselne (przykładowe):

Przystawka na zaostrenie apetytu (1 porcja/ os.)

Różyczka z łososia wędzonego z delikatnym musem chrzanowym na rukoli

Zupa (1 porcja/ os.)

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Drugie danie - podane na półmiskach (2 porcje na osobę)

Soczysty kotlet devolay z masłem i pietruszką

Pierś kaczki marynowana w czerwonym winie

Zrazy wieprzowe nadziewane po staropolsku w sosie własnym

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie z sera lazur

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Dodatki do dań:

ziemniaki gotowane/ ziemniaki pieczone, pyzy/ kopytka, frytki,
modra kapusta/ kapusta zasmażana/ buraczki na ciepło, bukiet warzyw sezonowych z bułką tartą,
zestaw kolorowych surówek (z białej kapusty, z marchewki, z selera)

Deser (1 porcja/ os.):

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną/ Lody waniliowe z gorącymi malinami

Bufet słodki (2 porcje/ osobę):

trzy rodzaje ciasta domowego: puszysty sernik; szarlotka, ciasto kakaowe WZ-ka,
maskaronem z galaretką i owocami na spodzie z nutelli

Kolacja zimna w formie bufetu: (3 porcje/osobę)

Galantyna z kurczaka, pasztet domowy, kieszonki wieprzowe z musem chrzanowym,
Indyk w maładze, galarczki wieprzowe, tatar wołowy, pstrąg w galarecie, sandacz w galarecie,
Sałatka jarzynowa z majonezem, sałatka z serem feta, śledź w oleju z cebulą,

Dania na ciepło po północy (2 p./os.):

Barszcz z pasztecikiem

Szaszłyki wieprzowe/ Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi

Karczma „Lednickie Wrota”

Adres: Lednogóra 4a, 62-261 Lednogóra

Kom. 510198008, biuro@lednickiewrota.pl

LEDNICKIE WROTA

KOSZT CAŁEGO MENU – WARIANT I (200 zł/ os.) zawiera:

- ✓ Przystawkę na wstępie – 1 porcja/ os.
- ✓ Zupę - 1 porcja/ osobę
- ✓ Danie główne - 2 porcje/ osobę
- ✓ Deser - 1 porcja/ osobę
- ✓ Bufet słodki – 2 porcje/ osobę
- ✓ Kolacja – danie na ciepło 2 porcje/ osobę oraz zimne zakąski 3 porcje/ osobę
- ✓ Napoje ciepłe bez ograniczeń – bufet kawowy (kawa, herbata bankietowa)
- ✓ Napoje zimne 0,5l wody i 0,5l soku na osobę (soki: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, woda mineralna niegazowana)
- ✓ podstawowe dekoracje stołu: pełne nakrycie: obrusy, nakładki, serwetki, świece, świeże kwiaty

KOSZT CAŁEGO MENU – WARIANT II (185 zł/ os.) zawiera zestawienie dań jw. bez przystawki na wstępie.

INFORMACJE DODATKOWE:

- ✓ Dzieci do lat 3 – bez nakrycia (bezpłatnie)
- ✓ Dzieci do lat 8 płacą 50% ceny – 100 zł/ os.
- ✓ Zespół, fotograf, kamerzysta, DJ - koszt poczęstunku 100,00 zł/ osoba;
- ✓ Zapewniamy pełne nakrycie stołów (obrusy, nakładki, serwetki, świece), białe pokrowce na krzesła dla Młodej Pary
- ✓ Zapewniamy sezonowe dekoracje ze świeżych kwiatów na stołach z uwzględnieniem elementów kolorystycznych sugerowanej przez Parę Młodą (na życzenie możliwe wykonanie specjalnych dekoracji kwiatowych - za dopłatą)
- ✓ Powitanie chlebem i solą (wiejski chleb udekorowany na tę okazję)
- ✓ Na życzenie przygotowujemy spersonalizowane rulony z menu weselnym
- ✓ Na życzenie rozmieścimy na stołach dostarczone przez Młodą Parę upominki dla Gości oraz winietki
- ✓ Zapewniamy obsługę kelnerską oraz nadzór Managera nad prawidłowym przebiegiem scenariusza przyjęcia (scenariusz omawiamy indywidualnie z każdą Parą Młodą)
- ✓ Monitorowany, obszerny parking dostępny dla Gości
- ✓ Dostęp do ogrodu z zadaszoną altaną i siedliskami
- ✓ Powyższe ceny nie obejmują kosztu alkoholu, proponujemy wybrane alkohole w specjalnych cenach (asortyment do ustalenia)
- ✓ W przypadku organizacji alkoholu we własnym zakresie – pobierana jest opłata korkowa 6 zł/ but.

Udzielamy 10 % rabatu w przypadku organizacji przyjęcia weselnego w miesiącu marcu i listopadzie (z wyłączeniem świąt) w piątki i niedziele.

Karczma „Lednickie Wrota”
Adres: Lednogóra 4a, 62-261 Lednogóra
Kom. 510198008, biuro@lednickiewrota.pl

LEDNICKIE WROTA

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE:

- ✓ **Płonący udziec wieprzowy** pieczony w całości, z pieczonymi ziemniakami, kapustą kiszoną zasmażaną i sosem czosnkowym, serwowany przez Kucharza
(dla 50-60 os. 1 szt./ ok. 10 kg. – koszt 500 zł, 70-80 os. 2 szt. x 7,5 kg – koszt. 700 zł)
- ✓ **Płonący udziec z dzika** podany z kaszą i sosem grzybowym oraz z kapustą kiszoną zasmażaną serwowany przez Kucharza (dla 50-60 os. szynka ok. 10 kg. – koszt 650 zł, 70-80 os. 2 x 7,5 kg – koszt. 1000 zł)
- ✓ **Dzik pieczony w całości** serwowany z kaszą, sosem grzybowym i kapustą kiszoną zasmażaną serwowany przez Kucharza (dla 50-60 os. ok. 35 kg. – koszt 1900 zł, 70-80 os. Ok. 45 kg – koszt. 2300 zł)
- ✓ **Wiejski stół:** rozmaite mięsa (karkówka, schab, polędwiczka wieprzowa, boczek) i ryby z naszej wędzarni, własnej roboty smalec ze skwarkami i cebulką, ogórki kiszone, wiejski chleb, pasztet domowy z żurawiną i sosem tatarskim, tradycyjne wędliny, w tym kabanosy, polska surowa wędzona, kaszanka, kiełbasa podsuszana, salceson, pikle z warzyw, sos chrzanowy, musztardowy (100 g wyrobów na osobę/ 10 zł)
- ✓ **Kompozycja owocowa** – dostępne owoce sezonowe, w tym (m.in.: melon, arbuz, truskawki, winogrono, ananas itp.): kompozycja 3 piętrowa na bufecie 150.00 zł lub półmiski na stołach 35 zł/ szt.

Dodatkowo możliwe do zorganizowania:

- ✓ Samochód na przejazd Pary Młodej
- ✓ Kapela Ludowa na powitanie, pokaz gry na dawnych instrumentach, przyspiewki i anegdoty ludowe
- ✓ Profesjonalny Zespół Muzyczny
- ✓ Obsługa muzyczna imprezy przez DJ-a
- ✓ Fotograf

LEDNICKIE WROTA

MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE - DO SAMODZIELNEGO SKOMPONOWANIA

Zupa na dobry początek (1 porcja/ osobę):

- ✓ Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
- ✓ Barszcz z pasztecikiem
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów i pesto z zielonej pietruszki
- ✓ Krem z leśnych grzybów z grzankami
- ✓ Krem z zielonego groszku
- ✓ Krem z pieczonych buraków
- ✓ Zupa cebulowa z grzankami i parmezanem

Dania główne – do wyboru 3-4 rodzaje (2 porcje/ osobę)

- ✓ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie z sera lazur
- ✓ Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- ✓ Szaszłyk drobiowy z boczkiem i cebulą marynowany w aromatycznej zalewie
- ✓ Sznyceł z indyka w złotych płatkach
- ✓ Karkówka pieczona w ziołach z sosem pieczeniowym
- ✓ Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- ✓ Zrazy wieprzowe po staropolsku nadziewane
- ✓ Żeberka wieprzowe w sosie BBQ z miodem
- ✓ Golonka wieprzowa pieczona w warzywach po bawarsku
- ✓ Koperty wieprzowe z szynką i serem
- ✓ Sandacz z pieca lub łosoś z pieca w winnym sosie
- ✓ Pierś z kaczki marynowana w czerwonym winie z sosem śliwkowym
- ✓ Zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją
- ✓ Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo - kurkowym

Dodatki do mięs (3 porcje/ osobę)

ziemniaki pieczone/ ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki, kopytka/ pyzy/ kasza/ ryż

Warzywa: marchewka z groszkiem cukrowym, warzywa sezonowe na parze z bułką tartą (brokuły, kalafior, marchewka, fasolka szparagowa), kapusta biała zasmażana, kapusta modra, buraczki na ciepło, bukiet świeżych, kolorowych surówek (z białej kapusty, z marchewki i ananasa, z selera z brzoskwinia, z kapusty kiszanej)

Deser (1 porcja/ osobę)

Deser lodowy z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami

Panna cotta z sosem z owoców leśnych

Kolacja - Dania na ciepło (1 porcja mięsa/ osobę, 1 porcja zupy/os.)

Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi

Szaszłyki drobiowe/ wieprzowe z warzywami/ Golonka pieczona w warzywach

Barszcz z pasztecikiem/ Żurek na wędzonce z kiełbasą i jajkiem/ Zupa gulaszowa

Obfitość lekkich przekąsek do wyboru w dowolnej ilości asortymentu (3 porcje / osobę)

indyk w maladze z owocami, galantyna z kurczaka z kolorowym nadzieniem, schab ze śliwką, galarczki drobiowe/ lub wieprzowe, pasztet domowy z sosem tatarskim, łosoś w galarecie, pstrąg w galarecie, sandacz w galarecie, łosoś wędzony z musem chrzanowym, tatar wołowy, tatar ze śledzia, śledzie w oleju z warzywami, sałatka z grillowanym kurczakiem, sałatka Capresse z pomidorami i mozzarellą, sałatka z serem feta, tradycyjna sałatka polska z majonezem, pieczywo i masło

Karczma „Lednickie Wrota”

Adres: Lednogóra 4a, 62-261 Lednogóra

Kom. 510198008, biuro@lednickiewrota.pl