

LEDNICKIE WROTA

Przyjęcie weselne w „Lednickich Wrotach” OFERTA 2024

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 oraz obszerny parking. Dysponujemy również bazą hotelową dla ok. 21.os. Organizujemy przyjęcia weselne do 100 os. Karczma "Lednickie Wrota" jest idealnym miejscem na organizację klimatycznego przyjęcia weselnego. Stylowe wnętrza są dodatkowo wyposażone w nagłośnienie i klimatyzację, co zapewnia dodatkowy komfort.

Menu weselne - przykładowa propozycja:

Tradycyjne powitanie chlebem i solą:

/zapewniamy okrągły wiejski chleb i wino musujące na pierwszy toast/

I część - UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY:

Przystawka na zaostrzenie apetytu:

Tradycyjny pasztet domowy z sosem tatarskim i pieczywem

Zupa:

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Drugie danie - podane na półmiskach (2,5 porcji na osobę):

Soczysty kotlet devolay z masłem i pietruszką

Pierś kaczki marynowana w czerwonym winie w sosie śliwkowym

Zrazy wieprzowe nadziewane po staropolsku w sosie pieczeniowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Sandacz z pieca w sosie estragonowym

Dodatki do dań(2 porcje na osobę):

ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone, pyzy / kopytka, frytki

modra kapusta / kapusta zasmażana / buraczki na ciepło / bukiet warzyw sezonowych z bułką tartą,
zestaw kolorowych surówek - 3 do wyboru: (z białej kapusty, z marchewki, z selera, z kiszanej kapusty)

Deser:

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Karczma „Lednickie Wrota”

📍 Lednogóra 4a, 62-261 Lednogóra
☎ +48 510 198 008

✉ biuro@lednickiewrota.pl
🌐 www.lednickiewrota.pl

II część - PRZYJĘCIE BUFETOWE

/kolejne dania podawane na bufetach samoobsługowych/

Bufet słodki - ciasta własnego wypieku - trzy rodzaje do wyboru (1,5 porcji/osobę):

puszysty sernik, jabłecznik na kruchym spodzie, ciasto kakaowe WZ-ka, ciasto z galaretką i owocami na biszkopcie i bitej śmietanie, miódownik, piernik amerykański z jabłkami i polewą czekoladową

Kolacja zimna w formie bufetu (3 porcje / osobę)

galantyna z karczaka, pasztet domowy, kieszonki wieprzowe z musem chrzanowym, indyk w maladze, galaretki wieprzowe, tatar wołowy, pstrąg w galarecie, sandacz w galarecie, sałatka jarzynowa z majonezem, sałatka z serem feta, śledź w oleju z cebulą, tortilla z szynką i serem, tortilla z łososiem wędzonym i szpinakiem

Tort weselny

/organizowany we własnym zakresie - potrzebne zaświadczenie z cukierni lub paragon, 100 zł wyserwowanie/

Dania mięsne na ciepło (1 p. /os.)

Szaszłyki wieprzowe / Szaszłyki drobiowe / Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi/
Soczysta karkówka z grilla

Zupa na zakończenie (1 p. / os.)

Barszcz pasztecikiem / Żur staropolski na wędzonce

Koszt całego menu w tym:

- Powitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego na powitanie
- Przystawka na wstępie - 1 porcja/ os.
- Zupa - 1 porcja/ osobę
- Dania główne - 2,5 porcje/ osobę
- Dodatki do dania głównego - 2,5 porcje / os.
- Deser - 1 porcja/ osobę
- Bufet słodki - 1,5 porcji/ osobę
- Kolacja na zimno - zakąski 3 porcje/ osobę
- Kolacja na ciepło 2 porcje/ osobę (1 p. zupa/ 1 p. mięsna)
- Napoje ciepłe bez ograniczeń - bufet kawowy (kawa, herbata bankietowa)
- Napoje zimne w karafkach 0,5l wody i 0,5l soku na osobę (soki: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, woda mineralna niegazowana, na życzenie uwzględniamy w limicie napoje gazowane)
- Podstawowe dekoracje stołu: pełne nakrycie: obrusy, nakładki, serwetki, świece, świeże kwiaty na stołach



Wariant I (z przystawką na wstępie) - koszt 295 zł / os.

Wariant II (bez przystawki na wstępie) - koszt 280 zł/os.

Zaliczka rezerwacyjna: 1000 zł



INFORMACJE DODATKOWE

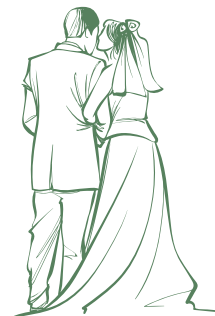
- **Dzieci** do lat 3 - bez nakrycia (bezpłatnie), dzieci od 3 do 8 lat - płać 50% kwoty podstawowej,
- **Poczęstunek dla obsługi** przyjęcia (Zespół, fotograf, kamerzysta, DJ) - 130,00 zł/ osoba, Powyższe ceny nie obejmują kosztu alkoholu, proponujemy wybrane alkohole w specjalnych cenach, (polecamy piwo beczkowe z Browaru Miłośław - Fortuna 13 - 15 zł/ 0,5l, wina domu w cenie 50 zł/ butelka, W przypadku własnego alkoholu - opłata korkowa 6 zł/ but. (opłata pobierana za otwarte i wypite butelki),
- **Wiejski stół:** rozmaite mięsa (karkówka, schab, polędwiczka wieprzowa, boczek) i ryby z naszej wędzarni, własnej roboty smalec ze skwarkami i cebulką, ogórki kiszzone, wiejski chleb, paszтет 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/ 12 zł) ok. 5 kg wyrobów - koszt 450 zł,
- **Deska serów** na życzenie na bufecie (1kg serów, bakalie, żurawina, winogrona) - koszt 280 zł,
- **Kompozycja owocowa** - dostępne owoce sezonowe, w tym (m.in.: melon, arbuż, truskawki, winogrono, ananas itp.): kompozycja 3 piętrowa na bufecie 160.00 zł lub półmiski na stołach 45 zł/ szt.,
- **Płonący udziec wieprzowy** pieczony w całości, z pieczonymi ziemniakami/ lub kaszą z grzybami, kapustą kiszoną zasmażaną i sosem czosnkowym, serwowany przez Kucharza (dla 50-60 os. 1 szt./ ok. 10 kg. - koszt 700 zł, 70-80 os. 2 szt. x 15 kg - koszt. 1200 zł),
- Kawa z ekspresu, Herbata Dammann, napoje gazowane i inne zamówienia - płatne dodatkowo
- Na życzenie przygotowujemy spersonalizowane rulony z menu weselnym,
- Na życzenie rozmieścimy na stołach dostarczone przez Młodą Parę upominki dla Gości,
- Zapewniamy obsługę kelnerską oraz nadzór Managera nad prawidłowym przebiegiem scenariusza przyjęcia (scenariusz omawiamy indywidualnie z każdą Parą Młodą),
- Monitorowany, obszerny parking dostępny dla Gości bez dodatkowych opłat,
- Dostęp do ogrodu z zadaszoną altaną i siedliskami, możliwość przeprowadzenia sesji w plenerze
- Każda kolejna godzina pełnej obsługi imprezy po godzinie 3.00 to koszt 1000 zł,
- Możliwość organizacji poprawin w dodatkowo wybranym terminie, według odrębnej oferty.

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

DODATKOWO MOŻLIWE DO ZORGANIZOWANIA

- **Nocleg dla Gości** - dysponujemy 8 pokojami hotelowymi 2 i 3 osobowymi z łazienkami (łącznie 21 miejsc), w cenę pokoju wliczone jest śniadanie, które serwujemy następnego dnia po przyjęciu w godz. 10.00 - 11.00,
- 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.

MENU PRZYJĘCIE WESELNE - do samodzielnego skomponowania



Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
- Barszcz z pasztecikiem
- Krem z pieczonych pomidorów i pesto z zielonej pietruszki
- Krem z leśnych grzybów z kroplą śmietany
- Krem z zielonego groszku z grzankami
- Krem z pieczonych buraków z kroplą śmietany
- Krem z białych warzyw z gruszką i pietruszką

Danie główne:

- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, zawinięta w boczku, sos z sera lazur
- Pierś z kurozaka faszerowana pieczarkami i mozzarellą, zawinięta w boczku, sos z sera lazur
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Szaszłyk drobiowy / lub wieprzowy 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
- Półdewiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Zrazy wieprzowe po staropolsku nadziewane
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ z miodem
- Golonka wieprzowa pieczona w warzywach po bawarsku
- Szwajcar - koperta wieprzowa z szynką i serem
- Pierś z kaczki marynowana w czerwonym winie z sosem śliwkowym
- Zrazy wołowe faszerowane zgodnie z polską tradycją
- Półdewiczka wieprzowa w sosie śmietanowym-kurkowym
- Sandacz panierowany w migdałach
- Łosoś z czarnuszką w winnym sosie

Dodatki do mięs:

- Dodatki (3 do wyboru): ziemniaki pieczone / ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki, kopytka / pyzy / kasza / ryż,
- Warzywa na ciepło (2 do wyboru): marchewka z groszkiem cukrowym, warzywa sezonowe na parze z bułką tartą (brokuły, kalafior, marchewka, fasola szparagowa), kapusta biała zasmażana, kapusta modra, buraczki zasmażane;
- Bukiet kolorowych surówek (3 do wyboru): 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 (3 kulki-3 smaki lodów)
- Lody waniliowe z gorącymi malinami (2 kulki lodów) i bitą śmietaną
- Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami (2 kulki lodów) i bitą śmietaną
- Panna cotta z mussem z owoców jagodowych i bitą śmietaną
- Jabłka prażone na ciepło z lodami śmietankowo-czekoladowymi (2 kulki lodów) i bitą śmietaną

Kolacja - dania na ciepło (1 porcja mięsa / osobę, 1 porcja zupy / osobę)

- Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi
- Szaszłyki drobiowe / wieprzowe z warzywami / Golonka pieczona w warzywach
- Barszcz z pasztecikiem / Żurek na wędzonce z kiełbasą i jakiem / Zupa gulaszowa

Obfitość lekkich przekąsek do wyboru (3 porcje / osobę)

- indyk w maladze z owocami, galantyna z kurczaka z kolorowym nadzieniem, schab ze śliwką,
- galarecki drobiowe/ lub wieprzowe, pasztet domowy z sosem tatarskim, kieszonki ze schabu z mussem chrzanowym, łosoś w galarecie, pstrąg w galarecie, sandacz w galarecie, łosoś wędzony z mussem chrzanowym, tortille z warzywami i wędzonym łososiem, tortilla z szynką, serem żółtym i szpinakiem, 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