



## LEDNICKIE WROTA

### Przyjęcie weselne w „Lednickich Wrotach” OFERTA 2026

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.

Nasza przestrzeń to idealne miejsce do zorganizowania Waszego najważniejszego dnia. Wyjątkowa atmosfera, doskonała kuchnia, profesjonalna obsługa, elastyczność, wygodna lokalizacja to wszystko znajdziecie w "LEDNICKICH WROTACH".

#### Pakiet srebrny 360 zł/os.:

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Lampka wina musującego na powitanie

Zupa - 1 porcja/ os.  
Dania główne - 2,5 porcje/ os.  
Dodatki - 3 porcje/ os.  
Deser - 1 porcja/ os.  
Bufet słodki - 2 porcje/ os.  
Kolacja na zimno - 3 p./ os.  
Kolacja na ciepło I - 1 p./ os.  
Kolacja na ciepło II - 1 p./ os.  
Napoje ciepłe bez ograniczeń  
- bufet kawowy (kawa, herbata bankietowa)  
Napoje zimne: woda i soki w karafkach 1l/ os.

#### Pakiet złoty 405 zł/os.:

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Lampka wina musującego na powitanie

Przystawka - 1 porcja/ os.  
Zupa - 1 porcja/ osobę  
Dania główne - 2,5 porcje/ osobę  
Dodatki - 3 porcje/ os.  
Deser - 1 porcja/ osobę  
Bufet słodki - 2 porcje/ osobę  
Kolacja na zimno - 3 p./ os.  
Kolacja na ciepło I - 1 p./ os.  
Kolacja na ciepło II - 1 p./ os.  
Napoje ciepłe bez ograniczeń  
- bufet kawowy (kawa, herbata bankietowa)  
Napoje zimne: woda i soki w karafkach 1l/ os.

#### Karczma „Lednickie Wrota”

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

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

# Menu weselne - „Pakiet Srebrny”

## 360 zł / os.



### Zupa (1p./os.):

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem  
Krem z pieczonych pomidorów i pesto z zielonej pietruszki  
Krem z zielonego groszku z grzankami  
Krem z białych warzyw z gruszką i pietruszką  
/W sezonie/:  
Krem szparagowy z kwaśną śmietaną i puree  
Krem szczawiowy z puree i jajkiem przepiórczym

### Dania główne (2,5 p./os.):

/do wyboru 5 pozycji/  
Konfitowane udko z kaczki  
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką  
Rolada wieprzowa po staropolsku  
Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie grzybowym  
Rolada z kurczaka z serem feta i porem, w otulinie z szynki dojrzejącej  
Kotlet schabowy marynowany w mleku, panierowany w panko  
Szwajcar - koperta wieprzowa z szynką i serem  
Sandacz panierowany w migdałach  
Grillowany tofu w sosie lazur (Vege)

### Dodatki do mięs:

ziemniaki gotowane z koperkiem/ kluski śląskie/ pyzy drożdżowe  
Warzywa sezonowe na parze z bułką tartą lub buraczki zasmażane, kapusta biała lub modra zasmażana  
Bukiet kolorowych surówek: z białej kapusty, z marchewki z ananase, z selera z brzoskwinia

### Deser (1 p./ os.)

Mus chałwowy z malinami  
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 musem z owoców leśnych i bitą śmietaną

### Bufet słodki (2 p./os.):

/4 rodzaje do wyboru/  
Tradycyjny sernik, jabłecznik na kruchym spodzie, WZ-tka, kruche ciasto ze śliwkami, piernik amerykański z jabłkami, ciasto z masą kajmakową i prażonym stonecznikiem, mini deserki: Mus czekoladowy z wiśniami, Banoffee z bananami, Panna Cotta z malinami

### Kolacja na zimno (3 p./ os.)

Tortilla z łososiem i musem chrzanowym, Tortilla z szynką i żółtym serem, ze szpinakiem,  
Mini tatarzy wołowe, Mini tatarzy ze śledzia,  
Zimna płyta: galantyna z kurczaka ze szpinakiem, schab ze śliwką,  
galart drobiowy, pasztet domowy z żurawiną,  
Sałatka polska z majonezem, Sałatka grecka z serem feta,  
pieczywo naszego wypieku, masło, smalec ze skwarkami, ogórki kiszzone

### Kolacja na ciepło I (1 p./ os.)

/do wyboru 3 pozycje/  
Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi/ Golonka wieprzowa po bawarsku  
Szaszłyki drobiowe / Szaszłyki wieprzowe z warzywami / Karkówka grillowana, marynowana w miodzie

### Kolacja na ciepło II (1 p./ os.)

Barszcz z pasztecikiem / Żurek na wędzonce i kiełbasie

# Menu weselne - „Pakiet Złoty”

## 405 zł / os.



### Przystawka (1p./os.):

Carpaccio z buraka z kozim serem na rukoli  
Pate z dzika na grzance z konfiturą żurawinową  
Mini sałatka z marynowanym łososiem

### Zupa (1p./os.):

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem  
Krem z pieczonych pomidorów i pesto z zielonej pietruszki  
Krem z leśnych grzybów z kluseczkami i kroplą śmietan  
Krem z białych warzyw z gruszką i pietruszką  
/W sezonie:/  
Krem szparagowy z kwaśną śmietaną i puree  
Krem szczawiowy z puree i jajkiem przepiórczym

### Dania główne (2,5 p./os.):

/do wyboru 5 pozycji/  
Konfitowane udko z kaczki  
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką  
Tradycyjna rolada wołowa po staropolsku  
Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie z leśnych grzybów  
Rolada z kurczaka z serem feta i porem, w otulinie z szynki dojrzewającej  
Kotlet schabowy marynowany w mleku, panierowany w panko  
Poliki wieprzowe po burgundzku  
Łosoś w sosie winno - maślanym na szpinaku  
Boczniki w panko na sosie wegańskim z zielonym pieprzem (Vege)

### Dodatki do mięs:

ziemniaki gotowane z koperkiem/ kluski śląskie/ pyzy drożdżowe  
Warzywa sezonowe na parze z bułką tartą lub buraczki zasmażane, kapusta biała lub modra zasmażana  
Bukiet kolorowych surówek: z białej kapusty, z marchewki z ananase, z selera z brzoskwinia

### Deser (1 p./ os.)

Mus chałwowy z malinami  
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną (3 kulki lodów w 3 smakach)  
Lody waniliowe z gorącymi malinami (2 kulki lodów) i bitą śmietaną  
Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami (2 kulki lodów) i bitą śmietaną  
Deser tiramisu z lodem i bitą śmietaną

### Bufet słodki (2 p./os.):

/4 rodzaje do wyboru/  
Tradycyjny sernik, jabłecznik na kruchym spodzie, WZ-tka, kruche ciasto ze śliwkami,  
piernik amerykański z jabłkami, ciasto z masa kajmakową i prażonym słonecznikiem,  
mini deserki: Mus czekoladowy z wiśniami, Banoffee z bananami, Panna Cotta z malinami

### Kolacja na zimno (3 p./os.)

Mini burgery z szarpanym mięsem, Krewetki w cieście z sosem chili,  
Carpaccio z kurczaka z parmezanem, kaparami i rukolą,  
Siekany tatar wołowy, Tatar ze śledzia, Wędzony łosoś na placku ziemniaczanym,  
Zimna płyta: galantyna z kurczaka ze szpinakiem, kieszonki ze schabu z musem chrzanowym,  
galart drobiowy, pasztet domowy z żurawiną,  
Sałatka polska z majonezem, Sałatka grecka z serem feta,  
pieczywo naszego wypieku, masło, smalec ze skwarkami, ogórki kiszane

### Kolacja na ciepło I (1 p./ os.)

/do wyboru 3 pozycje/  
Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi/ Golonka wieprzowa po bawarsku  
Żeberka w sosie BBQ / Karkówka grillowana, marynowana w miodzie

### Kolacja na ciepło II (1 p./ os.)

Barszcz z pasztecikiem / Żurek na wędzonce i kiełbasie/ Gulaszowa z kwaśną śmietaną

## INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci do lat 3 - bez nakrycia (bezpłatnie), dzieci od 3 do 8 lat - płać 50% kwoty podstawowej,
- Możliwość uzgodnienia dodatkowych dań dla dzieci (nugetsy z kurczaka z frytkami, naleśniki z serkiem)
- Alkohol płatny dodatkowo, proponujemy wybrane alkohole w specjalnych cenach, (polecamy piwo beczkowe i butelkowe z Browaru Miłostaw - Fortuna, bogatą kartę win oraz inne alkohole),
- Na życzenie przygotujemy 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 PŁATNE:

- **Korkowe** - 8 zł/butelka (otwarta/wypita, szkło - utylizacja we własnym zakresie dostawcy)
- **TORT** /możliwość zamówienia z cukierni - konieczne dostarczenie paragonu/ opłata serwisowa - 100 zł
- Kawa z ekspresu, Herbata Dammann, napoje gazowane i inne zamówienia - płatne dodatkowo
- **Napoje zimne bez ograniczeń - 25 zł/os.** /Soki jabłko, pomarańcz, w karafkach/ napoje gazowane w szkle: Pepsi, Pepsi max, 7-UP, Mirynda, Schweps, woda gazowana/
- **Wiejski stół** - wyroby z naszej wędzarni i nie tylko: rozmaite mięsa (karkówka, schab, polędwiczka wieprzowa, boczek), własnej roboty smalec ze skwarkami i cebulką, ogórki kiszzone, wiejski chleb, pasztet domowy z żurawiną i sosem tatarskim, tradycyjne wędliny, w tym kabanosy, polska surowa wędzona, kaszanka, kiełbasa podsuszana, salceson, pikle z warzyw, sosy; (ok. 5 kg wyrobów - koszt 500 zł),
- **Deska serów** na życzenie na bufecie (1 kg serów, bakalie, żurawina, winogrona) - koszt 320 zł,
- Kompozycja owocowa - dostępne owoce sezonowe, w tym (m.in.: melon, arbuz, truskawki, winogrono, ananas itp.): półmiski na stołach 55 zł/ szt.,
- **Udziec wieprzowy** wolno pieczony z pieczonymi ziemniakami, kapustą kiszoną zasmażaną i sosem czosnkowym, serwowany przez Kucharza (ok. 8 kg. - koszt 800 zł, ok. 15 kg - koszt. 1400 zł)
- **Poczęstunek dla obsługi** przyjęcia (Zespół, fotograf, kamerzysta, DJ) - 180,00 zł/ osoba

## DODATKOWO MOŻLIWE DO ZORGANIZOWANIA

- **Nocleg dla Gości** - dysponujemy bazą hotelową w 8 wygodnych pokojach 2 i 3 osobowymi z łazienkami (łącznie 21-22 miejsca),
- **Śniadanie** - dla Gości weselnych nocujących / Gości z zewnątrz - płatne dodatkowo 45 zł/ os., serwujemy w formie bufetu następnego dnia po przyjęciu w godz. 10.00 - 11.30,
- Samochód na przejazd Pary Młodej,
- Kapela Ludowa na powitanie, pokaz gry na dawnych instrumentach, przyspiewki i anegdoty ludowe,
- Profesjonalny Zespół Muzyczny - obsługa muzyczna imprezy
- Obsługa muzyczna imprezy przez DJ-a/Wodzireja
- Fotograf/ Kamerzysta

## ETAPY REZERWACJI

### Rezerwacja wstępna:

Rezerwacja terminu przyjęcia pozostaje ważna przez 30 dni od założenia

### Potwierdzenie rezerwacji:

Wpłata zadatku w wysokości 1000 zł i podpisanie umowy  
/w przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi/

### Ustalenia przed przyjęciem:

**Miesiąc przed** - ostateczne potwierdzenie menu, uaktualnienie liczby Gości,

Wpłata 50% oszacowanych kosztów przyjęcia

**10 dni przed** - podanie ostatecznej liczby Gości

**7 dni przed** - dopłata pozostałych, oszacowanych kosztów przyjęcia

/pozostałe koszty wynikające z dodatkowych zamówień, napojów, alkoholu, itp. będą do uregulowania dzień po przyjęciu/