

Wesele

W LAWENDOWYM ZAKĄTKU



LAWENDOWY
ZAKĄTEK

IDEALNE MIEJSCE NA TWOJĄ UROCZYSTOŚĆ

www.lawendowy-zakatek.com

lawendowy2

lawendowy_zakatek_sala

REALIZACJA PRZYJĘCIA:

Stworzymy z Wami dzień, który zostanie w pamięci na całe życie.

Eleganckie wnętrza, wyśmienita kuchnia i profesjonalna obsługa sprawią, że Wasze wesele, będzie dokładnie takie, jak sobie wymarzyliście.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

SALA GŁÓWNA do 250 osób

ORANŻERIA do 80 osób



PAKIET I

- 4 dania gorące
- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane indywidualnie
- **Bufet dań gorących (3 dania główne, 2 dodatki, zestaw surówek)
- Zupa serwowana po północy
- 8 przekąsek zimnych
- 2 sałatki
- Napoje gazowane, soki owocowe, woda, kawa, herbata - bez limitu
- Bufet słodki
- Dodatki

PAKIET II

- 5 dań gorących
- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane INDYWIDUALNIE
- Danie wyjazdowe
- **Bufet dań gorących (3 dania główne, 2 dodatki, zestaw surówek)
- Zupa serwowana po północy
- 10 przekąsek zimnych
- 2 sałatki
- Napoje gazowane, soki owocowe, woda, kawa, herbata - bez limitu
- Bufet słodki
- Dodatki

dodatkowo płatne

STÓŁ WIEJSKI NA GORĄCO
STÓŁ WIEJSKI NA ZIMNO

** W przypadku organizacji przyjęcia do 80 osób bufet dań gorących serwowany jest w formie półmisków. Do wyboru pozostają 2 dania główne, 2 dodatki oraz zestaw surówek.



Menu

WESELNE

ZUPA SERWOWANA (2 do wyboru - na początek i po północy):

- Zupa z kurczakiem i mleczkiem kokosowym
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- Strogonow
- Krem curry z kurczakiem
- Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami ziołowymi
- Wykwintny krem z borowików z grzankami ziołowymi
- Zupa gulaszowa z pieczoną wieprzowiną
- Rosół z domowym makaronem
- Żurek po podlasku z jajkiem i kiełbasą
- Barszcz z pasztecikiem
- Sezonowo: Krem z dyni z nutą pomarańczy

DANIE GORĄCE SERWOWANE (jedno do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, podane z puree ziemniaczanym i surówką ze świeżych warzyw
- Filet z kurczaka w sosie ziołowym, podany z pieczonymi ziemniakami i surówką ze świeżych warzyw
- Karkówka pieczona w sosie myśliwskim lub teriyaki, podana z pieczonymi ziemniakami i surówką ze świeżych warzyw
- Confi w sosie żurawinowym lub wiśniowym podane z pieczonymi ziemniakami i surówką ze świeżych warzyw
- Policzki wieprzowe w sosie własnym podane z ziemniakami puree i surówką ze świeżych warzyw



DANIA GORĄCE W BUFECIE:

- Pieczona noga z kaczki
- Sznycelki z indyka a'la piccata
- Żeberka w sosie musztardowo-miodowym
- Chinkali
- Schab pod pierzynką
- Okoń nilowy pieczony ze szpinakiem
- Pręga wołowa w sosie własnym
- Makaron tagliatelle z owocami morza

DODATKI DO DAŃ W BEMARZE:

- Pieczone ziemniaki
- Ziemniaki z wody
- Puree ziemniaczane
- Puree dyniowe
- Puree chrzanowo-majerankowe
- Kopytka kresowe
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami

ZESTAW SURÓWEK DO WYBORU SPOŚRÓD:

- Buraczki zasmażane
- Bukiet sałat z warzywami
- Czerwona kapusta z żurawiną
- Colesław
- Marynowana biała kapusta
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Marchew z jabłkiem
- Marchew z chrzanem
- Warzywa blanszowane



PRZYSTAWKI ZIMNE:

- Tatar wołowy z dodatkami
- Rolada z kaczki z jabłkami
- Rolada z boczku z farszem paprykowym
- Deska mięs i wędlin pieczonych
- Kurczak faszerowany orzechami
- Karkówka pieczona z marynaty majerankowo-czosnkowej
- Pasztet z dziczyzny z wędzoną słoniną
- Pasztet wiejski wieprzowy z żurawiną
- Duet śledzi
- Schab z musem chrzanowym
- Pstrąg faszerowany
- Roladki z szynki z musem chrzanowym
- Polędwiczka wieprzowa z grzybami i musztardą francuską
- Gruszka z wędzonym serem w boczku
- Schab pieczony ze śliwką lub morelą
- Jaja faszerowane
- Pomidory faszerowane serem i czosnkiem niedźwiedzim
- Bliny z wędzonym łososiem
- Kolorowe tortille
- Pieczony schab w ziołach i musztardzie
- Skrzydełka barbecue
- Wytrawne babeczki
- Pasztet z selera
- Panierowane kuleczki serowe
- Roladki z bakłażana z serem
- Pasztet warzywny
- Cukinia grillowana z serem feta
- Faszerowane pieczarki
- Grillowane warzywa
- Wege tortille
- Pomidory z mozzarellą
- Carpaccio z buraka z pestkami dyni
- Kruche babeczki z hummusem i papryką
- Kruche babeczki z tuńczykiem i twarożkiem

W stole znajdą się również:

Dwa rodzaje pieczywa/ świeże warzywa/ pikle z domowej spiżarni



SAŁATKI

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ogrodowa z brokułem, jajkiem i pomidorem, posypana serem Lazur
- Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z makaronem penne, suszonymi pomidorami, grillowanym kurczakiem i pesto bazyliowym
- Sałatka z grillowanym wędzonym serem, domową żurawiną i gruszką smażoną w miodzie
- Sałatka z pomidorów, kruchych sałat i kuleczek mozzarelli marynowanych w listkach bazylii
- Sałatka z kiełbasą chorizo, papryką, kukurydzą i sosem sweet chilli
- Sałatka z makaronem, świeżym szpinakiem, serem feta i pestkami słonecznika

DLA DZIECI:

- Rosół z makaronem
- Filet z kurczaka podany z frytkami i surówką z marchewki

BUFET SŁODKI:

- Ciasta domowe
- Desery w słoiczkach
- Babeczki
- Owoce filetowane

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

- Soki owocowe
- Woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane
- Kawa, herbata



ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

STÓŁ WIEJSKI na gorąco:

kartacze z mięsem, kiszka ziemniaczana, mix pierogów, babka ziemniaczana, bigos, duszona biała kiełbasa lub krupniok z miodową cebulką

STÓŁ WIEJSKI na zimno:

kiełbasa wiejska, kaszanka, wędzona słonina, salceson, boczek wędzony, karkówka wędzona, schab wędzony, polędwiczka wieprzowa wędzona, deska serów, smalec, ogórki, wiejski chleb, chrzan, musztarda, pikle

LEMONIADA W SŁOIKU



WAŻNE INFORMACJE:

- Dzieci do 4 lat- obiad 49 zł/dziecko
- Dzieci 4-8 lat - 50% ceny
- W swojej ofercie posiadamy stoły okrągłe lub tradycyjne
- Szklane podtalerze w cenie
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Pokój dla Nowożeńców w cenie
- Brak opłaty korkowej
- Możliwość wypożyczenia dekoracji za dodatkową opłatą
- Alkohol i tort organizuje się we własnym zakresie (nie pobieramy dodatkowych opłat, wymagane jest świadectwo jakości do tortu)
- Ustalenie menu minimum 14 dni przed weselem
- W celu potwierdzenia rezerwacji należy wpłacić 5000 zł zadatku
- Ostateczną ilość osób, za którą się rozliczamy należy zgłosić 14 dni przed realizacją przyjęcia
- Rabaty na usługi noclegowe dla Gości weselnych (posiadamy 30 miejsc noclegowych)

