



MENU

WESELNE



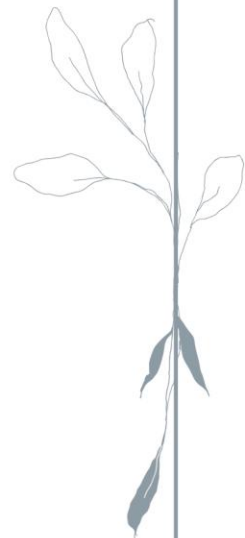
KOMPLEKSOWA OBSŁUGA WESEŁ
I IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH

ul. Św. Michała Archanioła 102
34-300 Leśna / obok Żywca

tel. 515 440 158
e-mail: rezerwacja@lesnasala.pl

www.lesnasala.pl



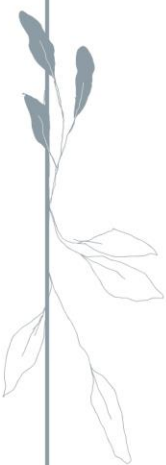


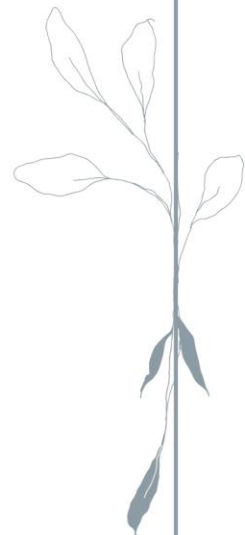
MENU WESELNE

PAKIET EKSKLUZYWNE PRZYJĘCIE WESELNE

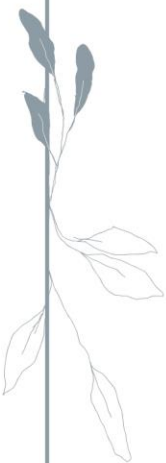
MENU ZAWIERA:

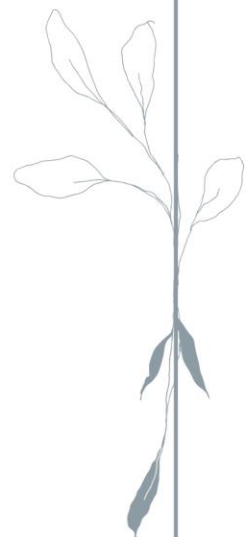
- CZERWONY DYWAN NA POWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI WESELNYCH
 - POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
(UDEKOROWANY ŚWIEŻYMI KWIATAMI I ZIELENINĄ)
 - KIELISZKI DO TŁUCZENIA DLA PARY MŁODEJ
 - MIOTEŁKA Z SZUFELKĄ
Z PRZYBRANIEM DOPASOWANYM POD STYL WESELA
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM DLA WSZYSTKICH GOŚCI
 - OBIAD DWUDANIOWY
(ZUPA I DANIE GŁÓWNE, 2,5 KAWAŁKA MIĘSA NA OSOBĘ)
 - ZIMNE PRZEKĄSKI
(DO WYBORU NA STOŁACH LUB W FORMIE BUFETU)
 - PATERA OWOCÓW SEZONOWYCH
 - WYSELEKCJONOWANE CIASTA
 - ROŻNORODNE CIASTECZKA DESEROWE





- III CIEPŁE KOLACJE (W TYM KOLACJA GÓRALSKA NA ŚRODKU SALI)
ORAZ IV KOLACJA LUB DESER DO WYBORU
 - MENU DLA NAJMŁODSZYCH
- SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA NIEGAZOWANA W KARAFKACH Z DODATKAMI SEZONOWYMI - BEZ OGRANICZEŃ
 - NAPOJE GAZOWANE FIRMY PEPSI – BEZ OGRANICZEŃ
- KAWA Z EKSPRESU ZE ŚWIEŻO MIELONYCH ZIAREN, HERBATA CZARNA, HERBATA OWOCOWA – BEZ OGRANICZEŃ
 - ALKOHOL (WÓDKA, WINO, PIWO – BEZ OGRANICZEŃ)
 - DORADCA WESELNY, KTÓRY ZADBA O KAŻDY SZCZEGÓŁ
NA PAŃSTWA PRZYJĘCIU
- PLAC ZABAW DLA NAJMŁODSZYCH ORAZ STREFA CHILL NA ZEWNĄTRZ
 - PROFESJONALNA OBŁUGA KELNERSKA, KUCHARSKA ORAZ
SPRZĄTAJĄCA
 - KLIMATYZOWANĄ SALE
 - TORT WESELNY POWYŻEJ 70 OSÓB PEŁNOPLATNYCH GRATIS!
 - GWARANCJA CENY POWYŻEJ 70 OSÓB PEŁNOPLATNYCH!
 - ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA SPECJALNYCH DIET
WEGAŃSKICH, WEGETARIAŃSKICH, BEZGLUTENOWYCH LUB INNYCH

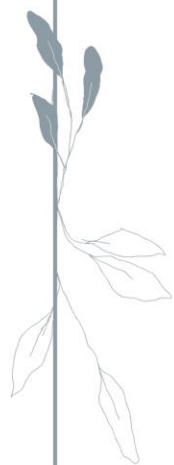


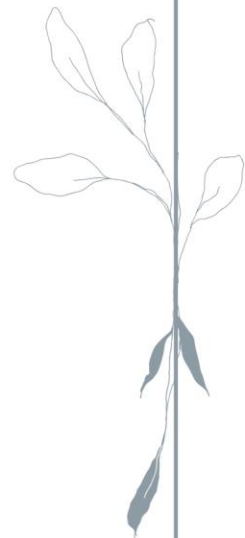


DEKORACJA PODSTAWOWA W CENIE MENU:

- białe pokrowce na krzesła
- białe obrusy na stoły prostokątne
- kolorowe obrusy na stoły okrągłe (szare, beżowe, różowe, butelkowa zieleń)
 - pod talerze (złote lub srebrne do wyboru)
- świeczniki dopasowane pod styl przyjęcia wraz ze świecami
 - serweta flizelinowa w kolorze przyjęcia
 - numerki na stoły dopasowane pod styl przyjęcia
- tablica powitalna na wejściu dopasowana pod styl przyjęcia
 - lustro na plan stołów
- kompozycje z kwiatów żywych biało-zielonych w niskich szklanych wazonach o wysokości około 30 cm
- koła mąż i żona na ścianie za Parą Młodą ozdobione zielenią

Skontaktuj się z naszą florystką w celu uzyskania wyceny
na dekorację z Waszych inspiracji.





ZUPA DO WYBORU

(proszę wybrać jedną z opcji)

Krem z białych warzyw z chrupiącym chipsem z boczku i natką pietruszki

.

Królewski rosół z domowym makaronem i kluseczkami drobiowymi

.

Aromatyczny krem grzybowy z chrupiącymi grzankami

.

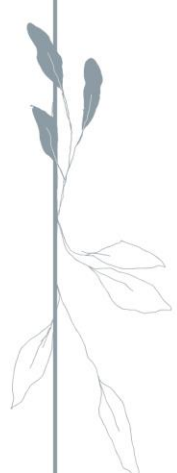
Krem z brokułów z płatkami migdałowymi

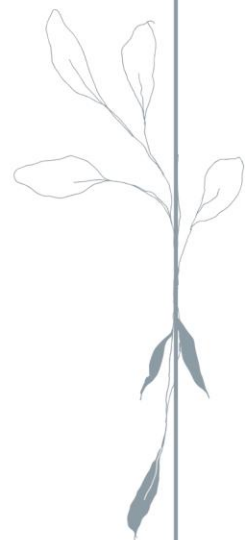
.

Krem pomidorowy z serem feta i dodatkiem bazylii

.

Aksamitny krem z zielonego groszku z kleksem śmietany i listkiem mięty





DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓŁMISKACH
(2,5 mięsa na osobę)

Schab faszerowany grzybami

•

Łosoś w cieście francuskim

•

Kieszonka drobiowa faszerowana papryką i serem

•

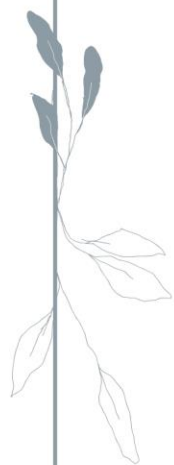
Soczyste udko z kaczki duszone w aromacie pomarańczy

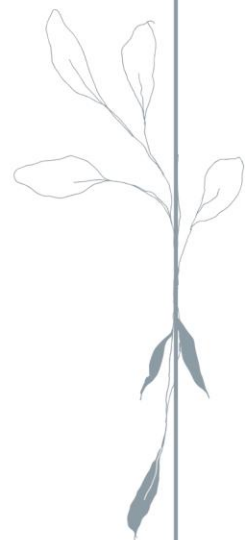
•

Tradycyjny kotlet schabowy

•

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem





DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO DO WYBORU (wszystko w zestawie)

Sos pieczeniowy

•

Domowe kluski śląski

•

Ziemniaki z wody oprószone świeżym szczypiorkiem

•

Błanszowane ziemniaki w marynacie ziołowej

•

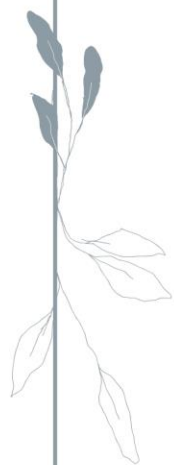
Modra kapusta na ciepło

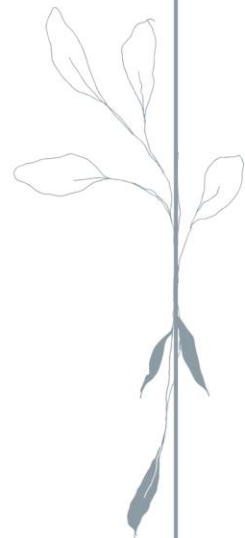
•

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i dressingiem musztardowo-ziołowym

•

Surówka sezonowa





ZIMNE PRZEKĄSKI

(wszystko w zestawie)

Paluszki grissini z szynką parmeńską i rukolą

•

Pierozki z ciasta francuskiego nadziane

•

Ryba po grecku z jarzynami

•

Galaretki drobiowe

•

Półmisek różnorodności (pasztet, schab, karczek)

•

Mini burgerki

•

Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym

•

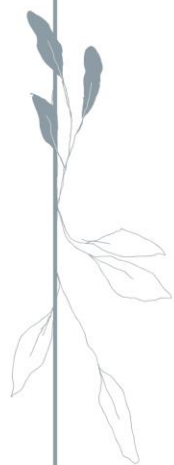
Sałatka gyros

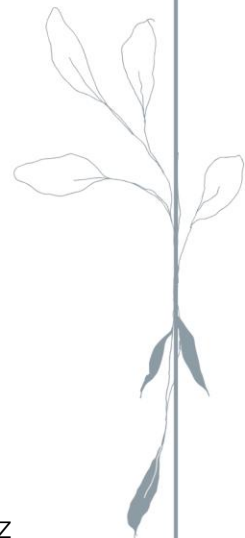
•

Masło

•

Pieczyno: bułeczki pszenne i pełnoziarniste świeżo pieczone z pieca





KOLACJA I DO WYBORU

(proszę wybrać jedną z opcji)

Delikatne pieczone udko z kaczki w marynacie jabłkowo - pomarańczowej z kopytkami z wody i modrą kapustą na ciepło

.

Rolada drobiowa nadziewana serem feta i szpinakiem podana z sosem śmietankowym z frytkami i surówką a la colesław

.

Łosoś w cieście francuskim podany z ziemniakiem blanszowany i mixem sałat z dressingiem musztardowo-ziółowym

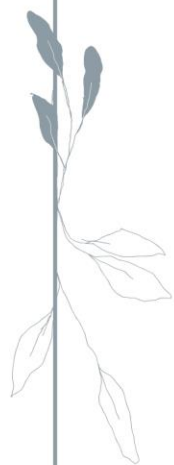
.

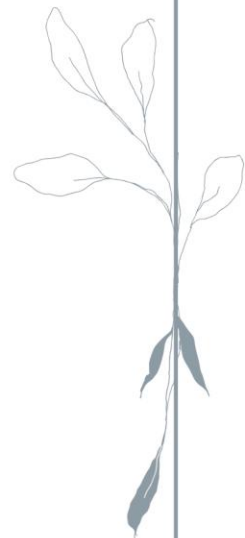
Schab nadziewany oscypkiem podany z ziemniakami pieczonymi w ziołach i z surówką z białej kapusty

KOLACJA II

▪

Kita wieprzowa serwowana ze stekami wieprzowymi, żeberkami, gotąbkami, pierogami, duszonką i sosem tzatziki





KOLACJA III I IV DO WYBORU/LUB DESER
ZAMIAST IV KOLACJI
(proszę wybrać dwie z opcji)

Francuska zupa cebulowa

.

Gołąbki firmowe w aromatyzowanym sosie pomidorowym z dodatkiem ziół

.

Zupa serowa z grzankami czosnkowymi i posiekaną natką pietruszki

.

Domowy barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego lub krokietem
mięsnym bądź jarskim

.

Żurek Staropolski z białą kielbasą i jajkiem

.

Bogracz wieprzowy podany z kluseczkami

.

Sorbet owocowy w pucharku z bitą śmietaną i listkiem mięty

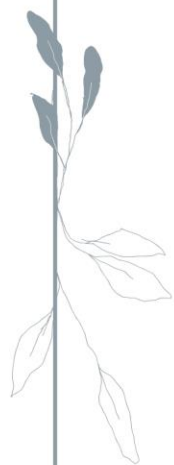
.

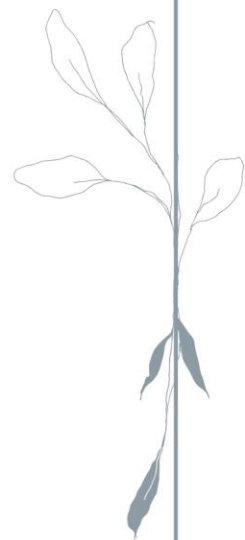
Krem brulee z sosem wiśniowym

.

Lody waniliowe polane musem z gorących malin i bitą śmietaną

.





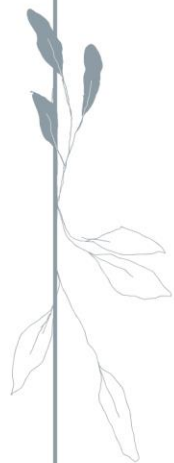
Tiramisu klasyczne z owocami

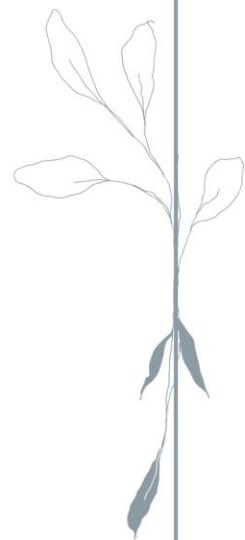
.

Szarlotka na gorąco z gałką lodów i bitą śmietaną

.

Panna cotta waniliowa z musem owocowym i gałką lodów czekoladowych





MENU DLA NAJMŁODSZYCH

(do wyboru jedna z opcji dla wszystkich dzieci)

Fileciki drobiowe z frytkami i surówką z marchewki

•

Naleśniki z owocami i bitą śmietaną

•

Nuggetsy z kurczaka z ziemniakiem z wody i mizerią

DESER DLA NAJMŁODSZYCH

Pucharek lodów ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

-

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

Dzieci do lat 10 - 50% ceny

