

Oferta

WESELE



RESTAURACJA LEŚNY OGRÓD

WWW.DELFINSLESIN.PL



W naszym ośrodku znajdziecie wszystko, co niezbędne dla udanego wesela.

Otacza nas malownicza sceneria jeziora i lasu, które zapewniają Wam romantyczną atmosferę.

Ślub i wesele

to jedno z ważniejszych wydarzeń w życiu, dlatego duże znaczenie ma wybór miejsca, w którym rozpoczniecie wspólny, nowy etap.

Ślub Plenerowy

Malownicze położenie Ośrodka zapewnia przepiękną scenerię do ślubu plenerowego. Z przyjemnością pomożemy w organizacji całego przedsięwzięcia.

Pakiet ślubu plenerowego zawiera :

- stół dla urzędnika+krzesło
- krzesła dla Pary Młodej i świadków
- krzesła dla gości
- Godko Polskie
- stelaż do dekoracji tła za urzędnikiem (złote duże koło lub drewniany prostokąt)

Pakiet do 50 osób 2000 zł

Pakiet powyżej 50 osób 2500 zł

Biały dywan od 250 zł



Restauracja Leśny Ogród



Sala restauracyjna posiada jedną ścianę całkowicie przeszkloną co daje dużo światła i widok na ogród.

Centralna ściana to zielona imitacja mchu, dwie ściany to dekoracyjne drewno. Całość pozwala na organizację wesela w stylu boho lub rustykalnym. Restauracja pomieści do 90 osób. Do sali restauracyjnej przylega sala w której z powodzeniem można zaaranżować Chillout Room.



Menu

Na udane przyjęcie weselne z pewnością znaczący wpływ ma smak potraw. Nasza kuchnia to przede wszystkim polskie tradycje kulinarne. Wszystkie potrawy przygotowujemy na miejscu ze świeżych produktów. W oparciu o wieloletnie doświadczenie przygotowaliśmy propozycje potraw, które dobrze sprawdzają się na weselach. Zebraliśmy je w dwóch propozycjach ale pozostajemy otwarci na modyfikacje.

MENU I 355 zł/os

MENU II 375zł/os



Menu I

355 zł/os



Chleb weselny z solą na powitanie Pary Młodej

Aperitif

Wino musujące na powitanie Gości

Zupa

Rosół drobiowy z makaronem

Danie główne

Zraz wieprzowy z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

De volaille z masłem i zieloną pietruszką

Polędwiczka wieprzowa w tymianku

Filet z kurczaka owinięty plasterkami boczku

Sakiewki schabowe z pieczarkami

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki karbowane

Surówki sezonowe

Warzywa gotowane na parze polane masłem z bułką tartą

Przystawki

8 porcji do wyboru, podane na osobnej stronie

Kolacja I

Strogonow serwowany z pieczywem

Kolacja II

Polędwiczki drobiowe w chrupiącej panierce podane z sosami

Kolacja III

Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem



Napoje

woda w karafe / soki owocowe b/o

kawa i herbata b/o

Menu I

385 zł/os



Chleb weselny z solą na powitanie Pary Młodej

Aperitif

Wino musujące na powitanie Gości

Zupa

Rosół drobiowy z makaronem

Danie główne

Zraz wieprzowy z wędzonym boczkiem i ogórkiem kiszonym

De volaille z masłem i zieloną pietruszką

Polędwiczka wieprzowa w tymianku

Filet z kurczaka owinięty plastrami boczku zapiekany z owocami suszonymi

Karkówka pieczona

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki karbowane

Surówki sezonowe

Salaty z dressingiem

Fasolka szparagowa polana masłem z bułką tartą

Przystawki

10 porcji do wyboru, podane na osobnej stronie

Kolacja I

Strogonow serwowany z pieczywem

Kolacja II

Sakiewki schabowe z pieczarkami serwowane z karmelizowaną marchewką

Kolacja III

Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem



Napoje

woda w karafce / soki owocowe b/o

kawa i herbata b/o

Zimne przekąski

- Terrina z polędwiczki wieprzowej i pistacji
- Terrina drobiowa z brokułami owinięta plastrami boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Schab pieczony z morelą
- Karkówka pieczona w czosnku
- Śliwka pieczona w boczku
- Tatar wołowy
- Roladka schabowa z musem chrzanowym
- Rolada szpinakowa z serkiem ziołowym i łososiem
- Śledzie w trzech smakach
- Tatar z łososia z kaparami
- Ryba w zalewie octowej
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i słonecznikiem
- Sałaty z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczaka, winogron i płatków migdałów
- Sałatka jarzynowa
- Sałaty z serem pleśniowym i winogronem

Wiejski stół

od 3600 zł/ 80 os

- Kiełbasa pieczona 3 kg
- Kabanosy 3 kg
- Kiełbasa Szynekowa 2 kg
- Szynka 3 kg
- Polędwiczka 1 kg
- Baleron 1,5 kg
- Schab 1,5 kg
- Boczek 2 kg
- Salceson 2 kg
- Kaszanka 2 kg
- Smalec
- Ogórki kiszane
- Pieczyno



Poprawiny

od 119 zł /os

Pakiet poprawinowy zawiera

Podanie jedzenia z wesela

(Wykorzystanie dań z menu głównego rozszerzone o świeże dodatki)

Dodatkowo żurek z jajkiem i kiełbasą

Napoje gorące bez ograniczeń

Woda mineralizowana oraz soki owocowe bez ograniczeń

Serwis kelnerski

Stoły nakryte białymi obrusami

Czas trwania max. 6 godzin

Czas rozpoczęcia najpóźniej o godzinie 12:00

Poprawiny Grill 139 zł /os w formie bufetu

Żur z jajkiem i białą kiełbasą

Karkówka grillowana

Szaszłyki wieprzowe z warzywami

Szaszłyki warzywne

Ziemniaki pieczone w folii

Salaty z warzywami i dressingiem

Salatka ziemniaczana

Sosy i pieczywo

Wykorzystanie dań z menu głównego z wesela

Woda, soki owocowe bez ograniczeń

Kawa i herbata bez ograniczeń

Poprawiny w formie grilla w sali nad jeziorem

Czas trwania max. 6 godzin

Czas rozpoczęcia najpóźniej o godzinie 12:00

Noclegi

Posiadamy 220 miejsc noclegowych w domkach de lux oraz pokojach.

Ceny noclegów dla gości weselnych uzgadniane są indywidualnie



Wesele w sezonie niskim

od połowy października do połowy kwietnia

OFERTA PROMOCYJNA

minimum 70 osób

Oferta zawiera

Menu wg ustalenia

dodatkowo:

Rollbar z piwem 30 L - gratis

Neon duży LOVE - gratis

Wiejski bufet - 25 % taniej

