



## **Wesele w Pałacyku Łąkomini**

*Piękne, stylowe wnętrza, stoły uginające się od wyśmienitych dań, profesjonalna i miła obsługa – tak właśnie wyglądają wesela organizowane w Pałacyku „Łąkomini”. Zdajemy sobie sprawę, iż dla Państwa jest to najważniejszy dzień w życiu, dlatego zawsze dokładamy wszelkich starań, aby stał się również najpiękniejszym...*

### **1. Noclegi.**

- Dysponujemy 28 pokojami (z dostawkami możemy zapewnić nocleg dla 85 os.). Ceny ustalane są indywidualnie - w zależności od wielkości grupy.
- Apartament dla Pary Młodej w dniu wesela – całkowicie GRATIS.
- Możliwy jest transport Gości: oferujemy wynajęcie autokaru (49 os.) na trasie Gorzów-Łąkomini w cenie ok. 350 zł./kurs (inne destynacje – na zapytanie).

### **2. Sale i namiot weselny.**

Wesela organizujemy:

- w sali Leśniczego – do 30 osób
- w sali Dworskiej – do 90 osób
  
- pod eleganckim namiotem weselnym – do 150 osób

**W ROKU 2019 OFERUJEMY WYNAJĘCIE NAMIOTU WESELNEGO Z DREWNIANYM PARKIETEM I ŻYRANDOLAMI GRATIS**

*(przy weselach powyżej 70 osób)!*

### **3. Ustawienie stołów.**

W cenie przyjęcia weselnego macie Państwo możliwość wyboru pomiędzy ustawieniem tradycyjnych stołów prostokątnych (podkowa, litera „E”, „jodełka” i inne) lub też amerykańskich stołów okrągłych (na 8 lub 10 osób każdy).



*www.lakomini.pl*

#### 4. Przykładowe zestawy menu\*:

a) Przyjęcie weselne I – od 165 zł/os. (cena zawiera: wynajęcie sali, dekorację stołów)

##### Zupa:

- Tradycyjny rosół z makaronem własnej produkcji

##### Mięsa:

- Kotlet de volaille faszerowany serem, masłem, szczypiorem oraz czosnkiem
- Frikadelle z szynki oraz papryki, podany z porem duszonym w śmietanie
- Bitka wieprzowa w sosie cebulowo-czosnkowym
- Morszczuk w pikantnym cieście

##### Dodatki:

- Ziemniaki z koprem oraz masłem
- Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
- Bukiet surówek

##### Zakąski zimne od obiadu:

- Półmisek mięs pieczonych (schab, karkówka, boczek)
- Wieprzowina w galarecie pachnącej czosnkiem
- Pasztet z dziczyzny pachnący jałowcem, podany z konfiturą z czerwonej cebuli
  - Tymbalik z kurczakiem oraz warzywami
  - Bakłażan faszerowany pikantną sałatką warzywną
  - Filet z kurczęcia w boczku, podany na pesto z rukoli
    - Śledź na trzy sposoby  
(z cebulką w oleju / z jabłkiem w śmietanie / tatar ze śledzia)
    - Sałatka z makaronem ryżowym  
/makaron ryżowy, szynka, świeży ogórek, kukurydza, sos majonezowy, koper/
    - Sałata z kurczakiem  
/grillowany filet z kurczaka, mix sałat, pomidorek koktajlowy, ogórek, cebula, grana padano, grzanka, sos jogurtowy/
  - Pieczywo jasne i ciemne, masło

##### Dania ciepłe serwowane w trakcie przyjęcia:

- Pieczona szynka wieprzowa szpikowana słoniną, podana z sosem myśliwskim
- Faszerowane udko z kurczaka, podane na warzywach grillowanych
- Kociołek Łąkomiński pełny mięsów oraz warzyw w winie
- Barszcz czerwony lub biały z pasztecikiem

*b) Przyjęcie weselne II – od 185 zł/os. (cena zawiera: wynajęcie sali, dekorację stołów, pokrowce na krzesła)*

Zupa:

- Tradycyjny rosół z makaronem własnej produkcji

Mięsa:

- Kotlet schabowy pachnący czosnkiem oraz majerankiem w złocistej panierce
  - Karczek duszony w sosie własnym z dodatkiem trawy żubrowej
  - Filet drobiowy w glazurze z miodu oraz chilli
- Zraz faszerowany ogórkiem kiszonym, boczkiem, cebulą, gorczyczą oraz pieczywem razowym
  - Pstrąg z warzywami julliane w maśle

Dodatki:

- Ziemniaki z koprem oraz masłem
- Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
  - Kasza gryczana z masłem
  - Bukiet surówek
  - Bukiet warzyw gotowanych

Zakąski zimne od obiadu:

- Półmisek mięs pieczonych (schab ze śliwką, karkówka, boczek faszerowany)
- Pasztet z dziczyzny, pachnący jałowcem, podany z konfiturą z czerwonej cebuli
- Rolada wieprzowa faszerowana warzywami, podana z piklami własnej produkcji
  - Plastry szynki wieprzowej z dodatkiem świeżo tartego chrzanu
  - Quiche z pikantną wieprzowiną, kukurydzą oraz grzybami
    - Śledź na trzy sposoby  
(z cebulką w oleju / z jabłkiem w śmietanie / tatar ze śledzia)
  - Filet z dorsza w pikantnym sosie z warzywami
- Pieczarka faszerowana, zapieczona pod serem mozzarella
  - Sałatka Grecka  
/oliwki, ser feta, pomidor, czerwona cebula, mix sałat, oliwa z oliwek/
    - Sałata z polędwiczką wieprzową  
/grillowana polędwiczka, mix sałat, pomidorek koktajlowy, cebula, crunch zbożowy, sos majonezowo-śmietanowy/
      - Pieczywo jasne i ciemne, masło

Dania ciepłe serwowane w trakcie przyjęcia:

- Żeberko wieprzowe w glazurze Jalapeno, podane na kluskach okraszanych słoniną
  - Flaczki drobiowe z boczniakami oraz pomidorami
  - Kociołek Łąkomiński pełny mięsów oraz warzyw w winie
  - Barszcz czerwony lub biały z pasztecikiem



*www.lakomin.pl*

c) Przyjęcie weselne III – od 240 zł/os. (cena zawiera: wynajęcie sali, dekorację stołów, pokrowce na krzesła)

Przystawka:

- Polędwiczka wieprzowa z własnej wędzarni, ułożona na dressingu z pikli własnej produkcji i kruchym ciastku

Zupa:

- Tradycyjny rosół serwowany z pierożkami faszerowanymi wołowiną i grzybami

Mięsa:

- Schab faszerowany cebulą oraz kaparami w cieście
- Polędwiczka wieprzowa w czosnku oraz tymianku, podana na pureé z karotki
  - Eskalopki kurczące, podane z sosem kurkowym
- Delikatne policzki wołowe, podane z sosem demi glace oraz karmelizowaną cebulą z borowikiem
  - Filet z łososia, podany na młodych liściach szpinaku, z serem gorgonzola

Dodatki:

- Ziemniaki z koprem oraz masłem
- Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
- Kluska ziemniaczana z pieczonym boczkiem i natką pietruszki
  - Bukiet surówek
  - Bukiet warzyw gotowanych

Zakąski zimne od obiadu:

- Półmisek mięs pieczonych (schab ze śliwką, karkówka, boczek faszerowany)
  - Boczek grillowany, podany z pikantnym sosem BBQ
- Plastry szynki wieprzowej przełamane owocami w anyżu oraz czerwonym winie
  - Tatar wołowy, ułożony na sałatce z pikli oraz kurzym żółtkiem
  - Rostbef pieczony na różowo, podany na sosie w stylu tatarskim
    - Śledź na trzy sposoby  
(z cebulką w oleju / z jabłkiem w śmietanie / tatar ze śledzia)
    - Quiche z krewetką, suszonymi pomidorami oraz szpinakiem
- Deska serów francuskich, podana z oliwkami, konfiturą oraz tłuczonymi orzechami
  - Sałatka z Chorizo  
(Chorizo, kalafior, kukurydza, pomidorek koktajlowy, cebula czerwona dressing jogurtowy/
  - Sałata z wołowiną  
(pieczona wołowina, ziemniak, ogórek kiszony, cebula czerwona, mix sałat, dressing musztardowy/
  - Pieczywo jasne i ciemne, masło

Dania ciepłe serwowane w trakcie przyjęcia:

- Golonka pieczona, podana na warzywach w sosie piwnym
  - Pieczeń z dzika w sosie podgrzybkowym
  - Boeuf strogonoff z pieczoną papryką oraz kluseczkami
  - Kociołek Łąkomiński pełny mięsów oraz warzyw w winie
    - Barszcz czerwony lub biały z pasztecikiem



[www.lakomin.pl](http://www.lakomin.pl)



\* Zestawy menu można dowolnie modyfikować według Państwa życzeń i sugestii.  
\*\* W miesiącach jesienno-zimowych oferujemy rabaty – prosimy o zapytanie.

## **5. Dodatkowe atrakcje kulinarne.**

- *Stół Wiejski* (szynka pieczona, schab z liściem bobkowym, wędzone polędwiczki wieprzowe, baleron, boczek wędzony, kielbasa z dodatkiem dziczyzny, paszтет z sarny pachnący śliwką, salceson, pikle własnej produkcji, ogórek kiszony z domowej beczki, mięsny smalec pachnący jabłkiem oraz majerankiem, chleb wiejski, masło, chrzan tarty, musztarda, ćwikła) – 800 zł
- *Stół Rybny* (szczupak faszerowany, pstrąg pieczony, terrina z białej ryby, dorsz w galarecie, raki z masłem i czosnkiem, deska ryb wędzonych, sos słodko-kwaśny, dip czosnkowy, dressing miodowo-musztardowy) – 900 zł
- *jesiotr pieczony w całości, z nadzieniem szpinakowym* (ok. 2,5 kg.) – 350 zł
- *indyk pieczony w całości, nadziewany owocami* (ok. 8 kg.) – 55 zł/kg.
- *całe prosię zapiekane w chlebie, z nadzieniem* (ok. 30 kg.) – 60 zł/kg.
- *cały dzik zapiekany w chlebie, z nadzieniem* (ok. 30 kg.) – 65 zł/kg.

## **6. Desery.**

- *Aksamitny krem z pietruszki oraz białej czekolady, podany z kruchym ciastkiem na bazie orzechów w sosie malinowym:* od 10 zł/porcja
- *Mus pachnący owocami leśnymi, podany z kruszonką czekoladową oraz kruszoną beżą:* od 10 zł/porcja
- *Orzechowy krem mascarpone, podany z lodami karmelowymi oraz owocami sezonowymi:* od 10 zł/porcja
- *Migdałowe ciastko, podane z gruszką i miętą oraz sosem na bazie miodu i kardamonu:* od 10 zł/porcja
- *Czekoladowe ciasto opruszone pudrem z buraka, podane sosem muscovado z lodami waniliowymi własnej produkcji:* od 12 zł/porcja
- *Ciasto domowego wypieku* (sernik tradycyjny ze słoną nutą, szarlotka z jabłka i gruszki pachnąca miętą, ciasto orzechowe przełamane kajmakiem, ciasto z galaretką z sezonowymi owocami, porzeczkowiec z kremową masą): 6 zł/porcja
- *Kosz owoców* (4 kg.): 60 zł
- *Istnieje możliwość przywiezienia własnych ciast/owoców – bez dodatkowej opłaty*

Wszystkie dania przygotowuje dla Państwa zwycięzca wielu konkursów kulinarnych:

**Szef Kuchni Kamil Paluszkiewicz**



*www.lakomin.pl*

**7. Przy przyjęciach weselnych powyżej 85 os. oferujemy całkowicie GRATIS:**

- wino musujące na powitanie Gości
- chlebek weselny i oprawę na powitanie Pary Młodej przez rodziców
- usługi doradcze konsultantki ślubnej z firmy *Prześliznie.pl*
- voucher na kwotę 300 zł. do wykorzystania w hotelowym Centrum SPA

**8. Browar Łąkomini.**

W piwnicach Pałacyku mieści się nasz Browar Rzemieślniczy. Warzone są w nim takie piwa jak: Stout, Polskie ALE, IPA, Barleywine, Pils i wiele innych. Wszystkie powstają na podstawie naszych autorskich receptur, jedynie przy użyciu naturalnych składników. Nasze piwa są zdrowe, niepasteryzowane. Ich smak został doceniony w trakcie wielu konkursów Piw Rzemieślniczych – na ten moment udało nam się zdobyć 39 medali!



*Piwo beczkowe (30 l.): od 380 zł*

*Piwo butelkowe (0,33 i 0,5 l.): od 6 zł*

*Przy zamówieniu min. 2 beczek piwa, otrzymujecie Państwo wygodny Chill Out Place – GRATIS!*



## **9. Alkohol i napoje bezalkoholowe.**

- możliwość zakupienia alkoholu u nas po preferencyjnych cenach, przykładowo:
  - a) wódka Żołądkowa De Luxe 0,5 l.: 35 zł
  - b) wódka Smirnoff, Wyborowa, Bols 0,5 l.: 40 zł
  - c) wódka Finlandia 0,5 l.: 50 zł
  - d) wino Intulo Red/White (RPA) 0,7 l.: 35 zł
  - e) inne: prosimy o zapytanie
- w przypadku własnego alkoholu i napojów bezalkoholowych, pobieramy tzw. "korkowe" w wysokości 10 zł./os.
- soki owocowe „Cappy” 1 l.: 8 zł.
- napoje gazowane „Coca-Cola”, „Fanta”, „Sprite” 1 l.: 7 zł.
- woda mineralna 1 l.: 4 zł.

*Alkohol i napoje bezalkoholowe zakupione u nas rozliczane są wg zużycia.*

## **10. Poprawiny.**

- *śniadanie weselne (lekkie śniadanie + to co zostało z wesela): od 25 zł./os.*
- *poprawiny standardowe (świeża zupa + to co zostało z wesela): od 30 zł./os.*
- *uroczysty obiad (obiad dwudaniowy + to co zostało z wesela): od 45 zł./os.*
- *poprawiny w formie grilla (menu grillowe + to co zostało z wesela): od 50 zł./os.*
- *inne: ustalane indywidualnie.*

## **11. Usługi dodatkowe – polecamy:**

- *fontanny czekoladowe i alkoholowe, wypożyczalnia sprzętu, draperie namiotowe, dekoracje: „Prześlicznie.pl”, tel. 795 412 421, [www.przeslicznie.pl](http://www.przeslicznie.pl)*



*www.lakomin.pl*