



Menu weselne

MENU 230 zł/os. 2019/2020

Obiad:

Zupy:

(1 do wyboru)

- * rosół magnacki na wielu mięsach,
- * zupa z leśnych grzybów z łazankami,
- * francuska zupa cebulowa z serową grzanką,
- * kremy z pomidorów brokułów z białych warzyw z zielonym pesto.

Danie główne:

(4 mięsa do wyboru)

- * pieczone udko z kaczki z jabłkami,
- * polędwiczki wieprzowe w sosie zielonego pieprzu,
 - * schab po węgiersku,
 - * trybowane udka z kurczaka,
- * karkówka w ciemnym sosie szpikowana czosnkiem,
 - * roladka schabowa z boczkiem i cebulą,
 - * zraz z karkówki ze szpinakiem i mozzarella,
- * filet z kurczaka z grillowanymi warzywami i serem,
 - * morszczuk na flanie szpinakowym,
 - * tradycyjny schabowy,
 - * bitki wołowe w sosie myśliwskim,

DODATKI (3x): ziemniaki gotowane/ pieczone, kluski śląskie, ryż, frytki.

surówki dopasowane do dań 3x

(biała kapusta, buraczki, marchewka z pomarańczą, czerwona kapusta, sałata pekińska,
na ciepło (kapusta modra kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem, buraczki glazurowane
miodem)

Zimne Przekąski:

(11 rodzaj do wyboru)

- * cztery rodzaje mięs pieczonych
(karkówka, schab ze śliwką, boczek faszerowany, rolada drobiowa),
- * galaretką wieprzową lub drobiową,
- * kulki rybne w zalewie octowej,
- * deska serów z bakaliarni,
- * pączki z kurczaka w słoneczniku,
- * ryba po grecku lub w sosie słodko-kwaśnym,
- * rolada szpinakowa z łososiem,
- * jajka w sosie tatarskim,
- * dowolny wybór śledzi w oleju, pomidorach, śmietanie,
- * sałatka do wyboru (gyros, grecka, wegetariańska, jarzynowa, królewska (z selera), brokuły z dipem czosnkowym i migdałami)
- * roladki z szynki wieprzowej z musem chrzanowym,
- * galantyna z kurczaka,
- * pasztet z żurawiną.
- + pieczywo

Dania Gorące:

(4 do wyboru)

- * golonka pieczona po bawarsku,
- * żeberka pieczone na kapuście,
- * szaszłyk drobiowy z ryżem i sałatką w sosie winegret,
- * gulasz z dziczyzny z kaszą gryczaną i surówką z ogórka kiszzonego,
- * gałeczki drobiowe na sałacie lodowej z sosem czosnkowym,
- * zupa węgierska,
- * krem z leśnych grzybów z łazankami,
- * flaczki po polsku,
- * barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z mięsem lub kapustą,
- * bigos,
- * boeuf strogonow.

Wraz z organizacją wesela zapewniamy:

- * soki owocowe bez limitu,
- * napoje gazowane: Coca Cola, Sprite, Fanta bez limitu,
- * woda niegazowana/ gazowana bez limitu,
- * toast winem musującym dla Pary Młodej i Gości,
- * bufet kawowo-herbaciarny,
- * owoce w bufecie,
- * dekoracja (serwetki, świece, pokrowce na krzesła, wiązanek kwiatów w jednym kolorze i rodzaju),
- * chleb na powitanie Pary Młodej,
- * apartament (przy minimum 60 os.), pokój o podwyższonym standardzie (min. 40 os.).

Hotel Legnicki

ul. Nowodworska 24, 59-220 Legnica
tel.: 603 068 333; biuro@hotel-legnicki.pl
www.hotel-legnicki.pl

POPRAWINY 55 zł/os.

Zupa:

żurek z jajkiem, rosół z makaronem lub krem z brokuł,

Danie główne:

(do wyboru)

- *kieszonka drobiowa ze szpinakiem- ryż lub ziemniaki opiekane, surówka
- *gulasz wieprzowy, kluski śląskie, surówka,
- *grillowana karkówka z macerowaną cebulą-frytki ,sos z wędzonej śliwki, surówka,
- *udko z kurczaka z gratin ziemniaczano-kalafiorowym, surówki,

- *bufet z kawowo-herbaciany,
- *woda niegazowana.

COŚ EXTRA:

**Stół Wiejski* - 900 zł

**Udziec pieczony* (zapiékanka ziemniaczana, kapusta zasmażana) - 600 zł (50 os.)

EKSPRES DO KAWY GRATIS!!!

Za dodatkową opłatą możliwość zamówienia na miejscu:

- *tortu
- *ciasta

Polecamy asortyment w wyjątkowych cenach:

*wódki: Żołądkowa de Lux, Wyborowa 40zł/0,5l

PROMOCJA: 10 pokoi hotelowych, 2os. 1500 zł* (cena regularna 175 zł/ pokój 2 os.).

*Cena nie obejmuje śniadania

Nasz zespół w każdej kwestii służy pomocą i doradztwem przy organizacji przyjęcia.

Jesteśmy w stanie zapewnić kameralny **pokaz sztucznych ogni** oraz polecić specjalistów w dziedzinie dekoracji i oprawy muzycznej. Nasz Szef kuchni dostosuje menu do wszelakich diet, dań wegetariańskich i jarskich oraz jest możliwość personalizacji do własnych wymagań.