



LEGNICKI
HOTEL
☆☆☆

MENU WESELNE

285 ZŁ/ OSOBA

OBIAD

Zupy
(1 do wyboru)

rosół staropolski z pieczonym czosnkiem i cebulą,
krem z grzybów z francuskimi kluseczkami,
włoska zupa pomidorowa z zielonym pesto i grzankami,
francuska zupa cebulowa z serową grzanką,

Danie główne:
(3 do wyboru)

dorsz z pieca z sosem czosnkowym,
wolno pieczona karkówka w sosie z zielonego pieprzu,
schab po węgiersku,
pierś z kurczaka z grillowanymi warzywami i serem,
karkówka w ciemnym sosie szpikowana czosnkiem,
karczek z grilla z cebulką konfitowaną,
rolada schabowa z boczkiem i cebulą,
rumsztyk w ciemnym sosie,
tradycyjny schabowy,
bitki wołowe w sosie cebulowym,

DODATKI:
(3 do wyboru)

ziemniaki gotowane/ pieczone, kluski śląskie, ryż, frytki

Surówki dopasowane do dań 2x

HOTEL LEGNICKI
Ul. Nowodworska 24, 59-220 Legnica
tel.: 603 068 333, biuro@hotel-legnicki.pl
www.hotel-legnicki.pl

ZIMNE PRZEKĄSKI

(8 do wyboru)

trzy rodzaje mięs pieczonych
(karkówka, schab ze śliwką, boczek pieczony)
galaretka wieprzowa lub drobiowa,
dorsz w galarecie,
deska serów z bakaliarni,
ryba po grecku lub w sosie słodko-kwaśnym,
carpaccio z buraka w sosie malinowym,
jajka w sosie tatarskim,
śledź do wyboru (w śmietanie lub w oleju)
sałatka do wyboru (polo z kurczakiem, grecka, jarzynowa)
schab z chrzanem i brzoskwinia,
jajko w szynce na sałatce żydowskiej,
galantyna w kurczaka,
pasztet z chrzanem
schab ze śliwką w glazurze

DANIA GORĄCE

(2 do wyboru)

golonka pieczona po bawarsku,
żeberka pieczone na kapuście,
szaszłyk drobiowy z ryżem,
gulasz staropolski i surówką z ogórka kiszzonego,
stripsy drobiowe na sałacie lodowej,
zupa węgierska,
zupa Meksykańska
flaczki po polsku,
barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem,
bigos

WRAZ Z ORGANIZACJĄ WESELA ZAPEWNIAMY:

soki owocowe 1l/ osoba
toast winem musującym dla Pary Młodej i Gości,
bufet kawowo-herbaciarny, woda niegazowana bez limitu
dekoracje (serwetki, świece)
chleb na powitanie Pary Młodej
apartament (przy minimum 60 os.), pokój o podwyższonym standardzie (min. 40 os.)

COŚ EXTRA:

stół wiejski - 30 zł/ osoba (minimum 30 osób),
udziec pieczony z kapustą zasmażaną - 800 zł (50 osób)
ekspres do kawy 300 zł

Za dodatkową opłatą możliwość zamówienia na miejscu tortu i ciasta.

NAPOJE:

napoje gazowane (pepsi, sprite, mirinda) 15 zł/ liter
soki owocowe 15 zł/ karaAa

PROMOCJA: 10 pokoi hotelowych 2-osobowych 2500 zł* (cena regularna 280 zł)

**Cena nie obejmuje śniadania*

Nasz zespół w każdej kwestii służby 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 wegańskich czy wegetariańskich.
Istnieje możliwość personalizacji menu do własnych wymagań.