



  
**LEGNICKI**  
**HOTEL**  
☆☆☆

## MENU WESELNE

315 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 konfitowana,  
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](mailto:biuro@hotel-legnicki.pl)  
[www.hotel-legnicki.pl](http://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 bakaliami,  
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-herbaciany, 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.