



Wesele w Pałacyku Łąkomini

Piękne, stylowe wnętrza, stoły uginające się od wysmienitych 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 35 osób*
- *w sali Dworskiej – do 90 osób*
- *pod eleganckim namiotem weselnym – do 150 osób*

W ROKU 2017 OFERUJEMY WYNAJĘCIE NAMIOTU WESELNEGO Z DREWNIANYM PARKIEM 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 8-9 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 cebulą, z grzybami, w sosie musztardowym)
- Sałatka z fasolą
/fasola, por, papryka, szczypior, pomidorek koktajlowy, dressing majonezowo-śmietanowy/
- 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
 - Dorsz 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, karkówka, boczek)
- Paszтет z dziczyzny, pachnący jałowcem, podany z konfiturą z czerwonej cebuli
- Rolada wieprzowa faszerowana warzywami, podana z piklami własnej produkcji
- Plastry szynki wieprzowej przełamane owocami w anyżu oraz czerwonym winie
 - Quiche z pikantną wieprzowiną, kukurydzą oraz grzybami
 - Śledź na trzy sposoby (z cebulą, z grzybami, w sosie musztardowym)
 - Pstrąg faszerowany w glazurze cytrynowej
 - Pieczarka faszerowana, zapieczona pod serem mozzarella
 - Sałatka z boczkiem
- /boczek wędzony, ziemniak, cebula, twaróg, ogórek kiszony, szczypiorek, sos czosnkowy/
 - 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



c) Przyjęcie weselne III – od 235 zł/os. (cena zawiera: wynajęcie sali, dekorację stołów, pokrowce na krzesła)

Przystawka:

- *Pikantna wieprzowina, ułożona na dressingu z pikli własnej produkcji*

Zupa:

- *Tradycyjny rosół serwowany z pierożkami faszerowanymi serkiem ricotta oraz 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*
 - *Okoń morski, podany na lustrze z sosu beurre blanc*

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, karkówka, boczek)*
- *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 cebulą, z grzybami, w sosie musztardowym)*
 - *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/
 - *Pieczyno jasne i ciemne, masło*

Dania ciepłe serwowane w trakcie przyjęcia:

- *Golonka pieczona, podana na warzywach w sosie piwnym*
- *Confitowana pierś z gęsi, serwowana na konfiturze z jeżyn oraz czerwonej cebuli*
 - *Boeuf strogonoff z pieczoną papryką oraz kluseczkami*
 - *Kociołek Łąkomiński pełny mięsów oraz warzyw w winie*
 - *Barszcz czerwony lub biały z pasztecikiem*

* Zestawy menu można dowolnie modyfikować według Państwa życzeń i sugestii.

** W miesiącach jesiennie-zimowych oferujemy rabaty – prosimy o zapytanie.



www.lakomin.pl

Wszystkie dania przygotowuje dla Państwa zwycięzca wielu konkursów kulinarnych:

Szef Kuchni Grzegorz Szkudlarek



5. Dodatkowe atrakcje kulinarne.

- *Stół Wiejski* (szynka pieczona, schab z liściem bobkowym, wędzone polędwiczki wieprzowe, baleron, boczek wędzony, kielbasa z dodatkiem dziczyzny, pasztet 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 kruszonką bezą:* 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

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 Prześlicznie.pl
- voucher na kwotę 300 zł. do wykorzystania w hotelowym Centrum SPA

8. Browar Pałacyk Łąkomini.

W piwnicach Pałacyku mieści się nasz Browar Rzemieślniczy, jedyny tego typu w województwie lubuskim. Warzone są w nim takie piwa jak: Stout, Polskie ALE, IPA, Koźlak, 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 między innymi w konkursach: 45. Ogólnopolskie Święto Chmielarzy i Piwowarów 2015 (II miejsce), III International Homebrew Competition – Bułgaria 2015 (II miejsce).



Piwo beczkowe (20 l.): od 250 zł



www.lakomini.pl

9. Alkohol i napoje bezalkoholowe.

- możliwość zakupu 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. "korkowce" w wysokości 10 zł./os.
- soki owocowe „Cappy” 1 l.: 8 zł.
- napoje gazowane „Coca-Cola”, „Fanta”, „Sprite” 1 l.: 7 zł.
- woda mineralna „Kropla Beskidu” 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*

