



Drodzy Narzeczeni,

*Jest tylko jeden taki dzień...
Będzie nam niezmiernie miło towarzyszyć Wam
w tym wyjątkowym wydarzeniu, jakim są zaślubiny.
Nasze duże doświadczenie, wyśmienita,
innovacyjna, pełna aromatu kuchnia,
wysmakowane wnętrza hotelu w stylu Art Nouveau
wraz z wiecznie zielonym ogrodem francuskim
oraz troska o każdy szczegół sprawią,
że Wasze wesele będzie wyjątkowym
i niezapomnianym przeżyciem.*

Do Waszej dyspozycji

*2 sale bankietowe:
jedna do 120 osób, druga do 180 osób*

*Całoroczna, oszklona, nowoczesna
altana w stylu skandynawskim z grillem
i kominkiem, mieszcząca do 200 osób*

*Komfortowe pokoje w specjalnej cenie 150 zł
za pokój 2-osobowy ze śniadaniem*

Duży, monitorowany, bezpłatny parking

Specjalnie na tę Okazję przygotowaliśmy

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, a Gości weselnych
lampką wina musującego*

Wyjątkowe, skomponowane z myślą o Was menu

- ✂ w stylu klasycznym, w dwóch wariantach cenowych
190 lub 210 zł od osoby*
- ✂ w stylu staropolskim w cenie 230 zł od osoby*

*Do każdego menu pakiet napoi bezalkoholowych
bez ograniczeń*

Alkohole w specjalnych cenach

- ✂ Wódka Wyborowa 0,5 l – 35 zł*
- ✂ Wódka Finlandia 0,5 l – 45 zł*
- ✂ Beczka piwa 30 l – 420 zł*
- ✂ Hiszpańskie wino NOMINUM (białe lub czerwone)
0,75 l – 35 zł*
- ✂ 20 % rabatu na pozostałe alkohole dostępne w karcie*
- ✂ Istnieje również możliwość skorzystania z własnych
napojów alkoholowych (konieczna banderola akcyzy)
– w tym przypadku hotel stosuje opłatę serwisową
w wysokości 15 zł od osoby*

*I pakiet alkoholi bez limitu (Wino, Wódka Wyborowa, Piwo)
w cenie 40 zł od osoby*

II pakiet alkoholi Premium w cenie 75 zł od osoby

- ✂ Wódka Wyborowa*
- ✂ Hiszpańskie wino NOMINUM (białe lub czerwone)*
- ✂ Piwo*
- ✂ Whisky Jonnie Walker lub Ballantines*
- ✂ Gin Seagram's*
- ✂ Martini (Bianco, Rosso, Dry)*
- ✂ Rum Bacardi*
- ✂ Campari*
- ✂ Malibu*



Dodatkowo polecamy

Stół wiejski w cenie 1500 zł - cena obejmuje do 100 porcji
Filet z prosięcia z dodatkami w cenie 350 zł sztuka
Szynkę pieczoną w całości w cenie 350 zł sztuka
Pieczonego indyka w cenie 350 zł
Pieczonego jesiota w cenie 500 zł
Bufet sushi w cenie 12 zł od osoby
Filet z łososia serwowany w płomieniach w cenie 400 zł
Paellę z owocami morza podaną z tradycyjnym
hiszpańskim winem Sangria w cenie 350 zł
Wyśmienite torty weselne – 90 zł za kg
Fontannę czekoladową w cenie 700 zł
Białe pokrowce na krzesła w cenie 7 zł za sztukę

Rekomendujemy

Florystkę,
która zadba o indywidualną dekorację
kwiatową przyjęcia

Fotografa i kamerzystę

Wodzireja i DJ-a

Zespół muzyczny

Na Wasz wymarzony Ślub i Wesele *dojedziecie luksusową limuzyną*

Do dyspozycji Pary Młodej pozostawiamy
ekskluzywne AUDI A8.

Ta niezwykle komfortowa limuzyna posiada białą,
skórzaną tapicerkę, elektryczne szyby i lusterka,
czterostrefową klimatyzację, podgrzewane
i wentylowane fotele. Auto proponujemy
w eleganckim, czarnym kolorze z dekoracją
kwiatową w specjalnej cenie 1000 złotych.
Koszt wynajmu obejmuje do 4 godzin usługi.
O bezpieczny dojazd zadba profesjonalny kierowca
o wysokim poziomie kultury osobistej.

W prezencie *od Hotelu Lambertton**** *otrzymacie*

Szczupaka lub sandacza faszerowanego
podawanego na lustrze

Apartament dla Nowożeńców, a w nim wino
musujące i paterę owoców

Następnego dnia powitamy Was śniadaniem

Z myślą o Pierwszej Rocznicę Ślubu będzie nam
miło gościć Was ponownie w naszej Restauracji.
Otrzymacie od nas voucher z zaproszeniem
na uroczystą kolację przy świecach.



Menu tradycyjne 1

Na początek przyjęcia

Menu tradycyjne 2

Rosół królewski z migdałami i makaronem

Faszerowana musem ziołowym pierś kurczaka, podana z puree ziemniaczanym z musztardą francuską i prażoną cebulką
Mini marchewki duszone w miodzie i sezamie

Lody waniliowe z sosem czekoladowym i kruszonymi orzechami

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

Schab pieczony z morelą w sosie wiśniowym na puree z selera
Warzywa gotowane na parze

Karmelizowane brzoskwinie z sorbetem cytrynowym

Przed północą

Pieczona karkówka w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Pieczony indyk w sosie rozmarynowym, z ćwiartkami ziemniaków i surówką z kapusty pekińskiej

Po północy

Indyk w potrawce paprykowej z kawałkami ziemniaka w chlebie cebulowym

Ragout grzybowe z kawałkami wieprzowiny podane w chlebie

Nad ranem

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Barszcz chrzanowy z jajem i ziemniakami

Przekąski zimne na stołach

Półmiski mięs pieczonych
Szynka faszerowana musem serowo-ziołowym
Śledź z papryką
Ryba w cebuli z winem i pomidorami
Kurczak w galarecie z warzywami
Pieczony boczek z musem bawarskim
Mus szpinakowy z jajkiem
Sałatka hawajska
Sałatka grecka
Sałatka z selera naciowego z dodatkiem jabłek i szynki
Marynaty
Pieczywo mieszane

Półmiski mięs pieczonych
Szynka z farszem pieczarkowym
Śledź w sosie śmietanowo-koperkowym
Pieczeń wieprzowa z warzywami
Indyk w galarecie z warzywami
Tymbaliki z dorsza na sosie tatarskim
Paszтет warzywny z sosem majonezowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z wędzonego łososia z jajkiem i suszonymi morełami
Sałatka z pieczonym kurczakiem
Marynaty
Pieczywo mieszane

Bufet deserowy

Wybór ciast
Owoce sezonowe

Wybór ciast
Owoce sezonowe

Napoje zimne i gorące – bez limitu

Kawa i herbata
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta, woda mineralna

Kawa i herbata
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta, woda mineralna

cena zestawów 190 zł od osoby



Menu tradycyjne 3

Na początek przyjęcia

Menu tradycyjne 4

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Babeczka z musem krewetkowym

Zupa cebulowa francuska z grzanką serową

Aksamitny krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonych pomidorów, podane ze szpinakowymi kopytkami i kalafiozem gotowanym z masłem i pestkami dyni

Schab panierowany siemieniem lnianym, podany z pieczarkami z rusztu, ziemniakami z koperkiem i sałatką z ogórka na słodko z chili

Gorące śliwki z lodami o smaku chałwy

Pieczony ananas z lodami wanilinowymi z miodową nutą

Przed północą

Udka kurczaka pieczone w miodowej glazurze z pęczakiem pomidorowym i brukselką duszoną w śmietanie

Filet z kurczaka w sosie Bombay podany z ryżem z sezamem i brokułami w curry

Po północy

Potrawka cygańska w chlebie

Strogonow

Nad ranem

Żur staropolski z białym serem i jajkiem

Barszcz czerwony z kołdunami

Przekąski zimne na stołach

Półmiski mięs pieczonych
Schab po warszawsku
Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
Śledź z kremem selerowym
Łosoś gravlax z malinami
Kurczak w sosie balsamicznym na sałatach
Deski serów gatunkowych
Jaja faszerowane na różne sposoby
Sałatka francuska z malinowym winegretem
Sałatka owocowa
Sałatka jajeczno - śledziowa
Marynaty
Pieczywo mieszane

Półmiski mięs pieczonych
Ozorki z brzoskwiniami
Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
Śledź w trzech smakach
Pieczeń rybna z koperkiem
Paszтет z kurkami w cieście francuskim
Galantyna warzywna
Jaja faszerowane w trzech smakach
Mix sałat z suszonymi pomidorami, kukurydzą i fasolką
Sałatka z brokułów
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Marynaty
Pieczywo mieszane

Bufet deserowy

Wybór ciast
Owoce sezonowe

Wybór ciast
Owoce sezonowe

Napoje zimne i gorące – bez limitu

Kawa i herbata
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta,
Woda mineralna

Kawa i herbata
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Coca-Cola, Sprite, Fanta,
Woda mineralna

cena zestawów 210 zł od osoby



Nasze staropolskie menu to kultywowanie i pielęgnowanie tradycji kuchni polskiej, wzbogaconej o wpływy kuchni regionalnych i kresowych. Na początek dla zaostrenia Państwa smaku proponujemy przystawkę z mazurskich jezior.

Menu Staropolskie

Na Państwa stoły powędrują jako przekąska

Szyjki rakowe w sosie śmietanowym serwowane
na kruchym, soczystym jabłku z grzanką z pumpernika

Następnie podamy

Staropolski rosół z bazyli z tradycyjnymi kluseczkami
lub
Czernina owocowa z kluskami ziemniaczanymi

Przyjęcie ukoronuje danie główne, typowa mieszanka kuchni regionalnych

Zraz z delikatnej polędwicy wieprzowej
faszerowany ogórkiem, marchewką, boczkiem
i szalotką, z sosem z czerwonego wina i chleba razowego,
podany z gotowanymi ziemniakami
i buraczkami zasmażanymi

Dopełnieniem niebiańskiej uczty będzie deser

Klaspas gotowana w białym winie z dodatkiem cynamonu,
podawana z gałką lodów waniliowych, polewą czekoladową
i sosem wiśniowym a blasku przyda świeża mięta

Kolejnym daniem naszej biesiady serwowanym przed północą będzie

Gulasz z dzika z leśnymi grzybami,
podany na babecnych kluseczkach w razowym chlebk

Po północy powędruje na Państwa stoły

Pieczona kaczka
podana z pęczakiem aromatyzowanym
rydzami i modrą kapustą
a smak potrawy podkreśli sos winno-rodzynkowy

Nad ranem podamy

Czerwony barszcyk z kołdunami, a dla zbyt zmęczonych
na pokrzepienie duszy i ciała, stawiający na nogi
żur śląski na zakwasie ogórkowym z podsuszaną kiełbasą

Tego wieczoru do Państwa dyspozycji będzie stół na wzór wiejski, pełen smaku i aromatu

Swojskich kiełbas
Wybornych wędlin ze starej wędzarni
Mięs pieczystych
Pasztetu domowego z sarniny z kurkami
Wyśmienitego smalcu z dodatkiem jabłka i bekonu
Wiejskiego pieczywa pszenne i żytnie
Kiszonych ogórków
Marynowanych grzybów i warzyw

Na Wasze stoły powędrują specjały takie jak

Tradycyjnie peklowane mięsa
Schab po warszawsku
Rolada wieprzowa faszerowana grzybami
Tatar wołowy z kurkami
Jaja faszerowane pieczarkami i cebulką
Sałatka z pieczonym rostbefem
Sałatka ziemniaczano-śledziowa
Staropolska sałatka jarzynowa
Tradycyjny śledzik z cebulką
Śledź po kaszubsku
Pulpeciki z ryb słodkowodnych w zalewie octowej
Staropolskie marynaty dodatki i sosy

Napoje zimne i gorące bez limitu

Kawa i herbata
Sok pomarańczowy i jabłkowy,
woda mineralna,
Coca-Cola, Sprite, Fanta

Bufet deserowy

Wybór ciast
Segmenty z owoców sezonowych

cena zestawu 230 zł od osoby

**Jesteśmy przekonani, że zarówno smak naszych potraw, jak i miła, profesjonalna obsługa
na zawsze pozostaną w pamięci Waszej i Waszych najbliższych**

Serdecznie zapraszamy