



Wesele Twoich Snów...



Drodzy Narzeczeni, Specjalnie na tę Okazję przygotowaliśmy

Jest tylko jeden taki dzień...

*Będzie nam niezmiernie miło towarzyszyć Wam
w tym wyjątkowym dniu jakim są zaślubiny.*

*Nasze duże doświadczenie, wyśmienita, innowacyjna,
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.*

*Jeśli pragniesz, aby Wasz Ślub cywilny został zapamiętany
przez Gości jako wydarzenie niezwykle
– wypowiedz małżeńskie „tak” w naszym ogrodzie.
Przy gorszej pogodzie zapewnimy Wam ślubną
salę w pięknych i oryginalnych wnętrzach naszego Hotelu.
Proponujemy organizację ceremonii ślubnej w cenie 1000 zł.
Indywidualnie zaprojektowaną dekorację kwiatową zapewni
rekomendowana florystka za dodatkową opłatą.*

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 180 osób*

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

Duży, monitorowany, bezpłatny parking

*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
200 lub 220 zł*
- ✂ w stylu staropolskim w cenie 240 zł od osoby*

*Do każdego menu pakiet napoi bezalkoholowych
bez ograniczeń*

Alkohole w specjalnych cenach

- ✂ Wódka Wyborowa 0,5 l – 40,00 zł*
- ✂ Wódka Finlandia 0,5 l – 50,00 zł*
- ✂ Beczka piwa 30 l – 420,00 zł*
- ✂ Hiszpańskie wino NOMINIUM (białe lub czerwone)
0,75 l – 40,00 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 PLN od os.*

*I pakiet alkoholi bez limitu (Wino, Wódka Wyborowa, Piwo)
w cenie 50 zł od osoby*

*II pakiet alkoholi Premium w cenie 90 zł od osoby
(Obsługa barmańska w cenie pakietu)*

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



Dodatkowo polecamy

Stacje z grillem w cenie 50 lub 60 zł za osobę

Stół wiejski w cenie 1700 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

Pieczonogo indyka w cenie 350 zł

Pieczonogo jesiota w cenie 350 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 / 1 kg

Fontannę czekoladową w cenie 700 zł

Białe pokrowce na krzesła w cenie 7 złotych 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
luksusową limuzynę w eleganckim czarnym
kolorze z dekoracją kwiatową w specjalnej
cenie 1000,00 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 faszerowanego podawanego na lustrze

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

2 pokoje dwuosobowe dla Rodziców

*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.*



Wesele Twoich Snów...

Menu tradycyjne 1

Na początek przyjęcia

Menu tradycyjne 2

Rosół królewski z migdałami i makaronem

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

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

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

Lody waniliowe z sosem czekoladowym i kruszonymi orzechami

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 morelami
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 200 zł od osoby



Wesele Twoich Snów...



Menu tradycyjne 3

Na początek przyjęcia

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą
Zupa cebulowa francuska z grzanką serową
Połudwiczki wieprzowe w sosie z suszonych pomidorów, podane
ze szpinakowymi kopytkami i kalafiolem
gotowanym z masłem i pestkami dyni
Gorące śliwki z lodami o smaku chałwy

Babeczka z musem krewetkowym
Aksamitny krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
Schab panierowany siemieniem lnianym,
podany z pieczarkami z rusztu, ziemniakami z koperkiem
i sałatką z ogórka na słodko z chili
Pieczony ananas z lodami wanilinowymi z miodową nutą

Przed północą

Udko 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	Półmiski mięs pieczonych
Schab po warszawsku	Ozorki z brzoskwiniami
Tatar wołowy z marynowanymi kurkami	Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
Śledź z kremem selerowym	Śledź w trzech smakach
Łosoś gravlax z malinami	Pieczeń rybna z koperkiem
Kurczak w sosie balsamicznym na sałatach	Pasztet z kurkami w cieście francuskim
Deski serów gatunkowych	Galantyna warzywna
Jaja faszerowane na różne sposoby	Jaja faszerowane w trzech smakach
Sałatka francuska z malinowym winegretem	Mix sałat z suszonymi pomidorami, kukurydzą i fasolką
Sałatka owocowa	Sałatka z brokułów
Sałatka jajeczno - śledziowa	Sałatka z wędzonym kurczakiem
Marynaty	Marynaty
Pieczewo mieszane	Pieczewo mieszane

Bufet deserowy

Wybór ciast | Wybór ciast
Owoce sezonowe | Owoce sezonowe

Napoje zimne i gorące – bez limitu

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

cena zestawów 220 zł od osoby



Menu Staropolskie

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.

Na Państwa stoły powędruje jako przekąska

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

Następnie podamy

Staropolski rosół z bażanta z tradycyjnymi kluseczkami
lub
Krem z porów na miodzie pitnym z kluseczkami domowymi

Przyjęcie ukoronuje danie główne, typowa mieszanka kuchni regionalnych

Zraz wieprzowy 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

Klapsa 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 babciny 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-rodzynekowy

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 podsuszoną kiełbasą

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

Swojskich kiełbas
Wybornych wędlin z starej wędzarni
Mięs pieczystych
Pasztetu zdomowego z sarniny z kurkami
Wyśmienitego smalcu z dodatkiem jabłka i bekonu
Wiejskiego pieczywa pszennego i żytniego
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 240 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



Stacje z grillem (do 2 godzin, dodatkowo płatne)

Zestaw I

Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach
Szaszłyki drobiowe z papryką i czerwoną cebulą
Dorsz zapiekany w pomidorach
Kaszanka
Salatka ziemniaczana z korniszonami i pieczonym boczkiem w sosie prowansalskim
Salatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i cebuli skropionych oliwą
Surówka z marchwi z chrzanem i jabłkiem
Surówka z kapusty kwaszonej
Buraki w sosie jogurtowym
Marynaty
Wiejskie chleby: pszenny, orkiszowy, razowy, wileński w towarzystwie domowego smalcu oraz kwaszonych ogórków
Ketchup, musztarda, chrzan, sos czosnkowy

Zestaw II

Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach
Szaszłyki wieprzowe z boczkiem, pieczarkami i papryką
Tiftele nadziewane serem pleśniowym
Filet z dorsza pieczony w papilotkach z porem i masłem
Grillowane warzywa
Pieczone ziemniaki z ziołowym twarożkiem
Świeże sałaty z dressingami
Salatka Waldorf z jabłkiem, selerem naciowym, orzechami i rukolą
Salatka ziemniaczana z korniszonami i pieczonym boczkiem w sosie prowansalskim
Surówka z kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżych ziół i jogurtowego dressingu
Surówka z marchwi z ananase i rodzynekami
Salatka z buraków z dodatkiem papryki i jabłka
Marynaty
Wiejskie chleby: pszenny, orkiszowy, razowy, wileński w towarzystwie domowego smalcu oraz kwaszonych ogórków
Ketchup, musztarda, chrzan, sos czosnkowy

cena zestawu 50 zł od osoby

cena zestawu 60 zł od osoby