

OFERTA WESELNA

2024



LENART
HOTEL
★ ★ ★ ★

Niezapomniane chwile

Przyjęcie weselne to wydarzenie, do którego zawsze ze wzruszeniem wracamy pamięcią. Powinno zatem pozostawić niezapomniane wrażenia i odbyć się w wyjątkowym miejscu.

Salon Balowy **Hotelu Lenart** przez swój charakter, szeroką ofertę dostosowaną do Państwa potrzeb i wyjątkową atmosferę, to wymarzone miejsce na organizację przyjęcia weselnego, a eleganckie wnętrza hotelowe stanowią doskonałą oprawę ślubu cywilnego.



Jesteśmy dla Was

Wesela organizujemy z pasją i doświadczeniem, dbamy o każdy szczegół, aby ten wyjątkowy dzień był piękny dla Pary Młodej i Gości.

Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy przestronne, klimatyzowane sale weselne, z wydzieloną przestrzenią do tańca.

Sala weselna Klonowa

O powierzchni 550 m² z dostępem do światła dziennego, mogąca pomieścić do 300 osób w ustawieniu bankietowym, z powierzchnią taneczną w sali o wymiarze 180 m², z możliwością ustawienia sceny i z osobnymi pomieszczeniami dla orkiestry, muzyków oraz innych artystów.

Sala weselna Wiśniowa

O powierzchni 350 m², mogąca pomieścić do 140 osób, z możliwością wydzielenia powierzchni tanecznej o wymiarze 120 m² i umieszczenia parkietu w dowolnym, wskazanym przez Państwa miejscu.

Sala weselna Oliwkowa

Część Restauracji Pod Kominem. Idealna na małe, kameralne przyjęcia weselne, w ramach naszych wieczorków tanecznych, wspólnie z innymi Gośćmi. Sala wyposażona w parkiet taneczny. Charakteryzuje się odmiennym klimatem od pozostałych sal.



W naszej ofercie mamy dla Państwa trzy pakiety weselne

Każdy pakiet obejmuje przywitanie chlebem i solą na czerwonym dywanie oraz powitalny kieliszek wina musującego, na życzenie otwieranego szablą.

Pakiet weselny I

- **uroczysty 3 daniowy obiad**
(zupa, drugie danie, deser)
- **2 dania ciepłe**
- **bufet zimny**
- **bufet słodki**
- **pakiet napoi** zimnych i ciepłych

Pakiet weselny II

- **uroczysty 4 daniowy obiad**
(przystawka, zupa, drugie danie, deser)
- **3 dania ciepłe**
- **bufet zimny**
- **bufet słodki**
- **pakiet napoi** zimnych i ciepłych

Pakiet weselny III

- **uroczysty 4 daniowy obiad**
(przystawka, zupa, drugie danie, deser)
- **3 dania ciepłe**
- **bufet zimny**
- **bufet słodki**
- **pakiet napoi** zimnych i ciepłych
- **wódka** (np. Finlandia), **wino** (Ucenda), **piwo** (Okocim)
- **tort**



Oferta weselna

- **trzy opcje menu do wyboru**, wraz z bufetami zimnym i słodkim
- **możliwość zamówienia stołu specjalów:** polskiego, włoskiego lub hiszpańskiego
- **napoje bezalkoholowe bez limitu:** woda, soki, napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic) kawa z ekspresu, wybór herbat
- **możliwość organizacji poprawin** w postaci kolacji, bankietu lub grilla do godziny 22:00
- **możliwość organizacji uroczystości ślubu** z obecnością urzędnika stanu cywilnego
- **bezpłatna degustacja potraw weselnych** po podpisaniu umowy
- **indywidualne konsultacje, opieka, doradztwo i prowadzenie wesela** przez Doradcę ds. Organizacji Wesel jako gwarancję prawidłowego przebiegu przyjęcia
- **brak korkowego**, udostępniamy alkohol po cenach hurtowych rozliczany wg zużycia
- **3 sale bez filarów, wyposażone w nowoczesny system klimatyzacji** oraz w rzutniki multimedialne na przyjęcia od 25 do 300 osób
- **dekoracja sali:** okrągłe stoły, białe pokrowce na krzesła, serwety, białe świece
- **dzieci do lat 3 bezpłatnie**
- **dzieci w wieku od 4 do 10 lat 50% zniżki**
- **kącik zabaw dla dzieci oraz mini kino** z wyświetlaniem bajek
- **DJ / orkiestra / fotograf / kamerzysta** - obsługa - wyżywienie ½ ceny osoby dorosłej
- **indywidualne menu dla osób z dietą** lub alergią pokarmową, oraz dzieci
- **oświetlenie** ledami i innymi efektami specjalnymi
- **napis LOVE**
- **toalety na wyłączność** gości weselnych
- **bezpłatny, monitorowany parking** na 200 aut
- **możliwość dostarczenia własnego tortu** (konieczne jest dostarczenie kopii paragonu fiskalnego zakupu)
- **współpracujemy** z florystami, DJ-em-wodzirejem, fotografem, foto-budką, wizażystką i stylistką, cukiernikami

W prezencie Młoda Para otrzymuje

Nocleg ze śniadaniem w Apartamencie
Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych
Voucher na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu



Skomponuj własne menu

Menu weselne - Pakiet I - 299 / osoba

ZUPA (jedna do wyboru)

- Tradycyjny rosół z kluseczkami kładzionymi lub makaronem i kawałkami kurczaka
- Krem szpinakowy z serem feta
- Zupa z duszonej w białym winie cebuli i tymianku, z grzanką z serem rokopol
- Krem z mlecznego kalafiora pod płatkami prażonych migdałów
- Krem pomidorowy z kleksem mascarpone i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, z zapiekanką ziemniaczaną i bukietem kolorowych sałat
- Pieczony schab lub karkówka wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki puree, kapusta czerwona, duszona z rodzynekami w winie
- Wolno gotowana szynka wieprzowa, kluski śląskie, tarte buraczki w kremowej śmietanie
- Pieczeń z indyka w sosie porowo-śmietanowym lub miodowo-musztardowym, dufinki, brokuły z czosnkiem i prażonymi migdałami
- Pierś z kurczaka w sosie z białego wina, łódzki ziemniaczane, marchewka karmelizowana w miodzie spadziowym z sosem z koziego sera
- Klasyczny kotlet de volaille z ziemniakami gotowanymi w wodzie koperkowej i mizerią

DESER (jeden do wyboru)

- Delikatny sernik z wiśniami na maślanym spodzie
- Jabłka pieczone w cieście francuskim, z gałką lodów waniliowych
- Ciastko czekoladowe z jagodami duszonymi w czerwonym winie, w aromacie trawy żubrowej
- Delikatna żelka z laską wanilii, z kruchym ciastkiem i sosem z przetartych malin

II DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Filet z indyka w sosie ziołowo-śmietanowym z ryżem, fasolką szparagową i czarnuszką
- Pierś z kurczaka marynowana w ziołach z sosem estragonowym z dodatkiem świeżego tymianku, ziemniaki puree, ragou z kapusty pekińskiej z kurkami
- Pieczona miruna podana na ratatouille warzywnym z grillowaną cytryną
- Bitki wieprzowe wolno gotowane, z drobnymi ziemniaczkami, sosem pieczeniowym i sałatką z pikli
- Roladki drobiowe z serem feta i szpinakiem, ziemniaki opiekane, mix sałat z sosem winegret
- Kieszonka z kurczaka faszerowana pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią, ziemniaki pieczone w rozmarynie i brokuł gałązkowy bimi

III DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Ragout drobiowe z warzywami
- Zupa chili con carne z grillowaną tortillą
- Paseczki z fileta z kurczaka z pastą z czerwonego curry i pieczoną dynią w tymianku
- Barszcz czerwony z pieczonych buraków z mięsnym krokicikiem z farszem z kaczki
- Zupa z pieczonej łopatki wieprzowej z nutą chili, gotowana w słodkiej czerwonej papryce
- Bogracz z pieczywem





Menu weselne - Pakiet II - 349 / osoba

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

- Kwiat z marynowanych cebul na pate z drobiowej wątróbki z żelową żurawiną
- Szpinak duszony w rodzynkach, z kozim serem na grzance czosnkowej
- Pieczony pierożek z kaczki na tymiankowej marmoladzie z czerwonej cebuli i whisky
- Roladka z wędzonego łososia z delikatnym musem wasabi na sosie cytrynowym
- Marynowane płatki z piersi z kurczaka na chrupiącej sałacie z lekkim dressingiem winegret

ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem z leśnych grzybów ze śmietanką czosnkową i grzankami ziołowymi
- Rosół domowy z trzech mięs, z kołdunami
- Krem z zielonych warzyw w aromacie curry, z chipsem marchewkowym
- Consomme z pieczonej kaczki z krojonymi kopytkami i nacią pietruszki
- Krem pomidorowo-paprykowy z marynowanym imbirem i grzanką

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)

- Konfitowane udko z kaczki z marynowanymi w cydrze jabłkami, suflet ziemniaczany z gałką muszkatołową i sosem z pieczonych śliwek
- Gotowany schab z prosięcia w sosie własnym, z opiekany ziemniakami i sałatką z marynowanej papryki
- Udziec cielęcy wolno pieczony w ziołach, z kluseczkami śląskimi i sałatką z kiszzonego ogórka
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z pieczonym w folii ziemniakiem, karmelizowane buraczki
- Pieczeń z szynki wieprzowej z sosem jałowcowym, z knedlem z kaszy gryczanej i sałatką z czerwonych buraczków z papryką
- Filet z łososia na czosnkowej fasolce szparagowej, z delikatnym sosem tatarskim i paluszkami ziemniaczanymi

DESER (jeden do wyboru)

- Tarta waniliowa z kremem angielskim i rozetką śmietankową
- Brownie z sorbetem malinowym

- Delikatny strudel jabłkowo-śliwkowy z sosem waniliowym i cynamonem
- Kremowy sernik z białą czekoladą i sosem mango

II DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Carpaccio z ozorów wołowych z sosem kaparowo-miodowym i kremowym puree ziemniaczanym i rukolą
- Filet z kurczaka z tapenadą z czarnych oliwek i czosnku owinięty boczkiem, pieczone ziemniaczane puree, sos serowy i brokuł bimi
- Połędwiczki wieprzowe otulone boczkiem, w sosie pieprzowo-koniakowym, kluski śląskie i grillowana cukinia
- Roladki indyjskie faszerowane szpinakiem i boczkiem w sosie serowym, z ziemniaczanym puree i surówką z selera z rodzynkami
- Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym z opiekany ziemniakami i świeżymi warzywami w sosie musztardowo-miodowym
- Sandacz na szpinaku duszonym z rodzynkami z sosem cytrynowym, z gratką ziemniaczaną

III DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Medaliony z indyka, ratatouille i grillowana polenta
- Wołowina po burgundzku z warzywami i pieczywem
- Połędwiczka wieprzowa z masłem serowym podana na rosti ziemniaczanym, z kalafiolem romanesco
- Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami i serem z gnocchi buraczanym, z sałatką z roszonej i sosem z włoskiego kopru
- Ribollita, toskańska zupa fasolowa z paluszkami grissini
- Krupnik na gęsiach żołądkach

IV DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Gumbo z krewetkami i ryżem jaśminowym, z pieczywem i masłem smakowym
- Barszcz czerwony z pieczonych buraków z krokietkami z mięsem z kaczki
- Żurek na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą, z pieczywem
- Szaszłyk drobiowo-warzywny z łódeczkami ziemniaczanymi i sosem śliwkowym
- Boeuf strogonoff z pieczywem
- Ragout drobiowe z grzybami leśnymi, z pieczywem

Menu weselne - Pakiet III - 429 / osoba

Obejmuje: tort, wódkę (np. Finlandia), wino białe i czerwone (Ucenda), piwo (Okocim)

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

- Caprese z grillowaną polędwicą wołową i zapiekаныmi pomidorami, z sosem cytrynowym
- Tatar z pstrągą z awokado, słodkim syropem z limonki i papardelle z marynowanej cukinii
- Pieczona gruszka z sosem z sera pleśniowego brie, z szynką westfalską
- Krewetki na maśle czosnkowym
- Roladka z wędzonego łososia z delikatnym musem wasabi na sosie cytrynowym z bukietem sałat

ZUPA (jedna do wyboru)

- Bulion wołowy z wkładką mięsną i tartym serem Grana Padano
- Krem z batatów z chipsami z boczku
- Ramen Shoyu z wolno pieczoną wieprzowiną
- Minestrone z grzanką
- Krem z pieczonego buraka z serem feta i kielkami

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Pieczony halibut na mięsowym puree z groszku z ziarnami fasoli edamame, z grillowaną pomarańczą
- Kotleciki jagnięce na grillowanych ziemniakach i warzywach z sosem z palonej kawy
- Pieczony kark wołowy w sosie myśliwskim z grzybami leśnymi, z kluskami śląskimi i zasmażanym buraczkem
- Filet z kaczki podawany z konfiturą jagodową, mufinką ziemniaczaną z duszonymi warzywami
- Udko gęsi z kaszą jaglaną i czarnuszką, na sosie z owoców leśnych
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, ziemniaki pieczone, bukiet sałat z sosem musztardowym

DESER (jeden do wyboru)

- Klasyczne tiramisu
- Czekoladowy suflet z sorbetem truskawkowym, z sosem z mleka kokosowego i rumu
- Mus malinowy z czekoladą i bitą śmietaną z bezą

- Panna cotta waniliowa z konfiturą wiśniową i kruszonką czekoladową

II DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Filet z kaczki sous vide z porzeczkami w czerwonym winie, marynowane buraki w pomarańczach, miętowy kuskus z zielonym groszkiem
- Polik wołowy z kaszą bulgur gotowaną w prażonym boczku i marynowanymi patisonami
- Golonko duszone w czerwonym winie i warzywach, podane z truflowym puree i szczypiorem
- Rolada wieprzowa faszerowana warzywami, kluski śląskie, bukiet sałat z sosem jogurtowym
- Schab z dzika z żurawiną z pieczonymi ziemniakami i groszkiem cukrowym
- Pieczony filet z łososia z sosem cytrynowo-kaparowym, mieszanka ryżu białego i dzikiego z grillowanym spaghetti z cukinii i marchwi na oleju lnianym

III DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Gulasz z dzika z grzybami leśnymi, z pieczywem
- Szynka duszona z sosem borowikowym, kluski śląskie, mini fasolka szparagowa
- Befszyk wołowy ze smażonymi na maśle pieczarkami i cebulką, na ziemniaczanym puree z sałatką z marynowanych pikli
- Polędwiczka wieprzowa z masłem serowym, podana na rosti ziemniaczanym, z kalafiorem romanesco
- Filet z pstrągą na puree z batatów, szpinak z pomidorkami koktajlowymi
- Kolorowe fusilli z krewetkami w sosie maślano-winnym

IV DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Wolno pieczona szynka wieprzowa w sosie myśliwskim, z opiekаныmi kopytkami i sałatką z buraków
- Gulasz wołowy w ciemnym piwie Guinness z czarną porzeczką, knedliczki, sałatka szwedzka
- Ośmiornica duszona w czerwonym winie i pomidorach, z koralikiem makaronowym
- Zupa enchilada z kurczakiem i serowym nachos
- Zupa gulaszowa z dzika z selerem naciowym i pieczywem
- Barszcz czerwony z pieczonych buraków z krokicikami z mięsem z kaczki



Wybór bufetów

Bufet zimny opcja podstawowa w cenie pakietu

- **Wędliny:** szynka wieprzowa i drobiowa, baleron, salceson, kielbasa wiejska, boczek, kabanos, rolada z boczku
- **Mięsa pieczone:** indyk z morelą, schab pieczony w tymianku, karczek pieczony w kminku, boczek pieczony
- **Pasztet** własnej roboty
- **Mix serów** podanych na granicie z bakaliami i winogronami
- **Śledź** w śmietanie, **śledź** na ostro z chilli
- **Tymbaliki** drobiowe
- **Szynka parmeńska** z melonem
- **Sałatka** grecka
- **Sałatka** jarzynowa
- **Pomidory** z mozzarellą
- **Pikle:** pieczarki, papryka, ogórki,
- **Pieczyno** różne rodzaje
- **Masła smakowe:** czosnkowe, pietruszkowe, chilli
- **Domowy smalczyk**
- **Wybór sosów:** czosnkowy, chrzanowy, tatarski

Bufet zimny opcja dodatkowa płatna 60 zł/osoba

- **Pasztet** z królika
- **Salatki:** meksykańska, brokułowa z tartym serem, bawarska z prażonym boczkiem
- **Pstrąg** w galarecie z warzywami
- **Roladka** z kaczki z bakaliami
- **Terrina** z wątróbki drobiowej
- **Terrina** z warzywami

Pakiet napoi

- **Kawa** z ekspresu
- **Herbaty** smakowe
- **Trzy rodzaje soków**
- **Napoje gazowane**
- **Woda** z cytryną



Bufet słodki

- **Ciasto (trzy rodzaje do wyboru):** sernik, zielona herbata, grysikowiec, pijak, snikers, rafaello, orzechowiec, 3 bit, sero-mak, karmelowe z wiśnią, ptasie mleczko, malinowa księżniczka
- **Mini deserki (dwa rodzaje do wyboru):** malina, gruszka, truskawka, owoce leśne, biała czekolada, czekolada deserowa, caffe espresso, jagoda, marakuja, panna cotta, creme brulee
- **Mini ciasteczka (dwa rodzaje do wyboru):** babeczki z owocami, babeczki toffi, eklerki, ptyś, rurki z kremem, ziemniaczki
- **Owoce (pięć rodzajów):** w całości i filetowane

Menu wegetariańskie

- **Placuszki** z tartej cukinii z serem pleśniowym
- **Bakłażan** zapiekany ze szpinakiem, pomidorem oraz serem mozzarella i kolorowe gnocchi
- **Gołąbek** z warzywnym risotto w sosie pieczarkowym
- **Tarta** szpinakowa z sałatką z pomidorów
- **Lazania** warzywna z makaronem bazyliowym i konfitowanymi pomidorami
- **Garganelli** z borowikami
- **Sałatka** z soczewicą, tofu i fasolką szparagową
- **Kotleciki** sojowe z tagliatelle warzywnym
- **Tumbet** warzywny zapiekany z wędzonym tofu w czerwonym winie
- **Curry** na mleku kokosowym z tofu i warzywami
- **Sałatka** z serem feta na bukiecie sałat z pomidorem, ogórkiem, oliwkami i sosem winegret
- **Risotto** warzywne

Menu dla dzieci

- **Panierowane polędwiczki** z kurczaka, frytki, surówka z marchewki z jabłkiem
- **Paluszki rybne**, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem
- **Pulpety drobiowe** w sosie pomidorowym z makaronem świderki
- **Naleśniki** z nutellą i z serem

Stół hiszpański (około 12 kg wyrobów 2700 zł)

- **Krewetki** pieczone w czosnku
- **Kiełbasa** suszona
- **Chorizo** pikantne
- **Ośmiornica** baby w cytrynach
- **Pieczone kalmary**
- **Mule** w białym winie
- **Szynka** serrano
- **Żabie udka**
- **Fasola** w pieczonych paprykach jalapeno
- **Oliwki** w ziołach
- **Kolby kukurydzy** w maśle
- **Ziemniaki** duszone w łój wołowym
- **Gazpacho**
- **Pieczycwo** białe
- **Tortilla** z pikantnym farszem fasolowo-kukurydzianym
- **Flan** z karmelem
- **Ostrygi, langustyńki** - do ozdoby stołu

Oferta dodatkowa

- **Udziec płonący** ok. 10 kg / ok. 60 porcji - 900 zł
- **Sushi** 25 szt. - 80 zł
- **Łosoś w plastrach** w galarecie - 200 zł za 1 kg według wagi
- **Łosoś cały**, pieczony ok. 4 kg - 200 zł za 1 kg według wagi
- **Fontanna** czekoladowa, owocowa lub z ciastkami - 1000 zł
- **Lane piwo** Okocim 30 l - 500 zł



Stół polski (wiejski) (około 15 kg wyrobów 2700 zł)

- **Szynka** wiejska w całości
- **Kiełbasa** wiejska
- **Kiełbasa** podsuszana
- **Kiełbasa** jałowcowa
- **Wybór kabanosów**
- **Wędzony kurczak**
- **Pieczony schab** ze śliwką
- **Smalec** ze skwarkami i jabłkiem
- **Wybór pasztetów**
- **Oscypek**
- **Bundz**
- **Korbacze**
- **Warzywa marynowane** (pikle, korniszony)
- **Boczek** pieczony w całości
- **Baleron** podany w całości
- **Salceson** podany w całości
- Bemar jednorazowo około 2h:
pierogi ruskie, kaszanka z cebulką
- **Wiejskie pieczywo**
- **Chrzan i musztarda**

Stół włoski (około 12 kg wyrobów 2700 zł)

- **Parmezan**
- **Oliwy** smakowe
- **Oliwki** całe z pestką czarne i zielone
- **Papryki** faszerowane twarogiem
- **Grissini**
- **Mini pizza** margherita
- **Bruschetta** z pomidorami i mozzarellą
- **Pieczone pomidory**
- **Pesto** bazyliowe
- **Pieczone bakłażany** z oliwą truflową i kaparami
- **Pancetta**
- **Szynka** parmeńska
- **Tapenady** - trzy rodzaje
- **Mini focaccia** z oliwkami
- **Paluchy** pizzowe
- **Mini tiramisu**

Menu poprawiny 150 zł/osoba

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem i marchewką
- Bulion czosnkowy z grzanką serową
- Żurek na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą
- Pikantna zupa curry
- Zupa serowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Golonka wieprzowa, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
- Grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami i surówka colesław
- Filet z kurczaka na ostro z curry, ziemniaki z wody z koperkiem, sałatka
- Schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty
- Grillowany filet z pstrągą z różyczkami z ziemniaków i warzywami na parze
- Kotlet schabowy, ziemniaki puree, kapusta zasmażana

ZIMNA PŁYTA:

- Deska wędlin
- Deska serów
- Sałatki: serowa z jajkiem i ogórkiem kiszonym, porowa

CIASTA I PAKIET NAPOI:

- Dwa rodzaje ciasta do wyboru
- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Trzy rodzaje soków
- Napoje gazowane

Menu poprawiny GRILL 170 zł/osoba

ZUPA W KOCIOŁKU (jedna do wyboru):

- Zupa gulaszowa
- Żurek na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica z żeberkiem

GRILL:

- Dwa rodzaje kiełbasy (łagodna i pikantna)
- Karczek, filet z kurczaka, boczek, kaszanka, szaszłyki drobiowe
- Papryka, cebula, cukinia, ziemniaki
- Pieczywo
- Sosy: ketchup, musztarda
- Pikle

DESKA SERÓW

SALAŃKI:

- Serowa z jajkiem i ogórkiem kiszonym
- Porowa

CIASTA I PAKIET NAPOI:

- Dwa rodzaje ciasta do wyboru
- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Trzy rodzaje soków
- Napoje gazowane
- Woda z cytryną

Oferta dodatkowa do wyceny indywidualnej

- Pokaz barmański
- Tort (21 smaków)
- Dekoracje kwiatowe
- Pokaz laserowy
- Rzeźby w lodzie
- Skrzypaczka do uroczystego obiadu
- Zabytkowy samochód lub limuzyna dla Nowożeńców i / lub Gości
- Animator dla dzieci
- Występy iluzjonistów
- Grill na zewnątrz obiektu
- Pokazy ogni sztucznych na zewnątrz
- Dmuchane zamki
- Ciężki dym
- Alkohol
- Paczki z ciastem

Warunki rezerwacji i płatności

Wstępna rezerwacja terminu wesela do 14 dni.

Rezerwacja ma status gwarantowanej od chwili uiszczenia bezwrotnej przedpłaty w wysokości 4000 zł, w terminie do 3 dni po podpisaniu umowy. Brak wpłaty jest jednoznaczny z anulacją rezerwacji i automatycznie rozwiązuje umowę, bez dalszej konieczności informowania o tym Zamawiającego.

Harmonogram pozostałych wpłat zostanie ustalony podczas podpisywania umowy. Na 14 dni przed przyjęciem konieczne jest określenie ostatecznej ilości osób. Do 3 dni po przyjęciu weselnym nastąpi rozliczenie końcowe.

Oferta nie obejmuje opłat dla ZAIKS.

Zachodzi możliwość zmiany ceny na wyższą o wskaźnik inflacji, pomiędzy datą zawarcia umowy a terminem jej realizacji, w oparciu o wskaźnik GUS.





Hotel Lenart ****

ul. G. Narutowicza 1, 32-020 Wieliczka

tel.: +48 12 32 83 100, +48 533 325 110

e-mail: info@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

www.podkominem.com

LENART
HOTEL
★ ★ ★ ★