



# ŚLUB I WESELE 2026

OFERTA DODATKOWA

*Wyjątkowe chwile  
świętuj w wyjątkowej scenerii*

[www.hotellenart.pl](http://www.hotellenart.pl)





# Uatrakcyjnij swoje wesele i zamów

## Stół wiejski mały 23kg + 7l

- szynka pieczona 2 kg
- ogonówka 2 kg
- schab ze śliwką 1,5 kg
- sery górskie 2 kg
- boczek pieczony 1,5 kg
- wiejskie kielbasy 2 kg
- kabanosy 1,5 kg
- salceson 1,5 kg
- patera domowych pasztetów 2 kg
- korniszony, papryka marynowana 3 kg
- domowy smalec ze skwarkami i jabłkiem 1 kg
- chrzan i musztarda
- wiejskie pieczywo

dania ciepłe bufetowe podane jednorazowo

- kwaśnica gotowana na żeberku 7 l
- kaszanka z cebulką 3kg

3850 zł

## Stół wiejski duży 36 kg + 7l

- udziec wieprzowy 5 kg
- ogonówka 2 kg
- boczek pieczony 2 kg
- schab ze śliwką 2 kg
- sery górskie 3 kg
- kurczak wędzony 2 kg
- wiejskie kielbasy 2 kg
- kabanosy 2 kg
- salceson 3 kg
- patera domowych pasztetów 3 kg
- korniszony, papryka marynowana 4 kg
- domowy smalec ze skwarkami i jabłkiem 2 kg
- buraczki z chrzanem 1 kg
- chrzan i musztarda
- wiejskie pieczywo

dania ciepłe bufetowe podane jednorazowo

- staropolski żurek z ziemniakiem i kielbasą 7 l
- pierogi z twarogiem i ziemniakami 3 kg

4900 zł



# Uatrakcyjnij swoje wesele i zamów

## Stół śródziemnomorski mały 19 kg

- włoskie wędliny: salami picante, paccetta, prosciutto crudo 2 kg
- włoskie sery: parmezan, pecorino romano, gorgonzola, mozzarella 2 kg
- krewetki w tempurze 1 kg
- sałatka z tortellini, suszonymi pomidorami i parmezanem 2 kg
- melon owinięty szynką parmeńską 1 kg
- różyczki z łososia wędzonego z musem kaparów 1 kg
- oliwki marynowane 2 kg
- grecka kofta 2 kg
- greckie dolmades - gołąbki z liści winogron 2 kg
- imam bayildi - bakłażan duszony w oliwie 1 kg
- marokańska sałatka z kuskusem 2 kg
- sos tzatziki 1 kg
- oliwy smakowe
- włoskie octy
- focaccia, paluchy grissini, pita

3950 zł

## Stół śródziemnomorski duży 28 kg

- włoskie wędliny: salami picante, paccetta, prosciutto crudo 3 kg
- włoskie sery: parmezan, pecorino romano, gorgonzola, mozzarella 3 kg
- krewetki w tempurze 2 kg
- sałatka z tortellini i suszonymi pomidorami i parmezanem 2 kg
- marokańska sałatka z kuskusem 2kg
- grecka kofta 3 kg
- panierowane kalmary 1 kg
- greckie dolmades - gołąbki z liści winogron 2 kg
- papryki faszerowane twarogiem 2 kg
- grillowana cukinia z oliwą truflową i kaparami 1 kg
- melon owinięty szynką parmeńską 1 kg
- różyczki z łososia wędzonego z musem z kaparów 1 kg
- imam bayildi - bakłażan duszony w oliwie 1 kg
- grillowane chorizo w sosie z cydru 1 kg
- oliwki marynowane 2 kg
- sos tzatziki 1 kg
- oliwy smakowe
- włoskie octy
- focaccia , paluchy grissini, pita

5200 zł

# Uatrakcyjnij swoje wesele i zamów

## Kulinarne specjały

- sushi 25 szt. - 100 zł / minimalne zamówienie 50 szt.
- łosoś w plastrach w galarecie - 320 zł / 1 kg według wagi
- łosoś cały, pieczony ok. 4 kg - 250 zł / za 1 kg według wagi

## Live Cooking od min. 50 osób

- Bananas Foster - banan smażony na maśle, karmelizowany w trzcinowym cukrze, flambirowany w białym rumie, podany z gałką lodów - 30 zł / os.
- Crêpes Suzette - naleśnik smażony na maśle, karmelizowany w trzcinowym cukrze, flambirowany w białym rumie, podany z gałką lodów i własnej roboty sosem pomarańczowym - 30 zł / os.
- krewetki tygrysie - smażone na masełku czosnkowym, flambirowane w whisky - 4500 zł / 100 porcji, 2 szt. na porcję
- płonący udziec - podany z sosem i sałatką bawarską, zamawiany na sztuki - 2000 zł / za 1 udziec ok. 10 kg / na 50 osób

POLECAMY

## Półmiski mięs na stołach

- kotlet de volaille
  - tradycyjny kotlet schabowy
  - saszetka drobiowa nadziewana pieczarkami i mozzarellą / sos serowy
- 25 zł / szt.
- schab ze śliwką w sosie własnym
  - golonka wieprzowa
  - bitki wołowe w sosie winnym
- 30 zł / szt.
- łosoś pieczony z masełkiem szafranowym
  - udko z gęsi w sosie winno-pomarańczowym
  - pieczeń cielęca w sosie kaparowym
- 45 zł / szt.

minimalne zamówienie to 10 szt. jednego rodzaju mięs

## Słodkie specjały

- fontanna czekoladowa, owoce, ciastka, pianki - 1700 zł
- paczki z ciastem:

mała - 4 rodzaje ciast, waga 600 - 800g - 40 zł

średnia - 5 rodzajów ciast, waga 800 - 1000g - 45 zł

duża - 6 rodzajów ciast, waga 1000 - 1200g - 50 zł

# Uatrakcyjnij swoje wesele i zamów

## Tort Weselny i Słodki Stół

Desery i torty wykonywane są na zamówienie. Nasza oferta obejmuje szeroki wachlarz mini deserków, oraz 20 różnych smaków tortów weselnych - wszystkie wykonane na naturalnych składnikach bez dodatków chemicznych, w tradycyjny sposób.

Możemy zorganizować degustację tortu na życzenie, podlega ona indywidualnej wycenie.

Tort i Słodki Stół wyceniane są według zamówienia.



# Więcej możliwości

## w cenie oferty

- stoły okrągłe lub prostokątne i białe obrusy
- krzesła i białe pokrowce, serwety (kolor do ustalenia)
- zastawa stołowa
- stoły koktajlowe z czarnym pokrowcem
- powitanie na czerwonym dywanie chlebem i solą oraz winem musującym /opcjonalnie otwierane szablą/
- przestrzeń przyjazna dla seniorów i osób niepełnosprawnych
- kącik zabaw i minikino dla dzieci
- możliwość wykonania sesji w jednym z apartamentów
- rzutnik i ekran na Sali Weselnej
- obsługa kelnerska
- brak korkowego
- foteliki dla dzieci
- parking na 200 miejsc
- klimatyzacja
- szatnia
- toalety na wyłączność

## za dodatkową opłatą

- napis LOVE - 500 zł
- ciężki dym, jednorazowe nadymienie - 500 zł
- przygotowanie oddzielnej Sali na uroczystość zaślubin - 2500 zł
- drink bar - do wyceny
- rzeźby w lodzie - do wyceny
- występ saksofonisty na żywo, np. 2-3 sety po 45 minut podczas obiadu - do wyceny
- animacje dla dzieci - do wyceny
- dmuchane zamki - do wyceny
- pokaz sommelierski - do wyceny
- pokaz barmański - do wyceny
- fotobudka - do wyceny
- fontanna iskier - do wyceny
- indywidualny wystrój Sali - kolorowe obrusy, kolorowe szkło, szklane podtalerze, świeczniki, krzesła i inne dekoracje itp. wg. naszego katalogu - do wyceny

## alkohol

Alkohol na wesele można zamówić w ramach oferty w cenach:

Wyborowa 0,5 l – 50 zł

Bocian Biały 0,5 l – 48 zł

Finlandia 0,5 l – 55 zł

lane piwo Koźel 30 l - 600 zł.

Istnieje też możliwość wprowadzenia własnego alkoholu – nie pobieramy korkowego, konieczne jednak jest dostarczenie nam kopii paragonu fiskalnego zakupu alkoholu.

Nie dopuszcza się wprowadzania wyrobów alkoholowych bez banderoli.

# Poprawiny 210 zł /osoba

skomponuj menu na poprawiny

wybierz jedną pozycję z każdego dania

## zupa

- kwaśnica z żeberkiem
- żurek na wędzonce
- rosół z makaronem i marchewką

## danie główne

- polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami / ziemniaki opiekane / surówka z białej kapusty
- bitki wieprzowe w sosie myśliwskim / kluski śląskie / buraczki na ciepło
- kieszonka drobiowa faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami / kremowy sos śmietanowy / ryż / warzywa na parze

## bufet zimny

- deska wędlin: pieczone mięsa i pasztety
- sery żółte tradycyjne oraz wędzone
- deska serów pleśniowych
- sałatka z batatem, boczkiem, czerwoną cebulą i ogórkiem kiszonym
- sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie curry
- pomidory z mozzarellą
- pikle
- smalec
- wybór pieczywa

w cenie menu oraz grilla

## 2 rodzaje ciast do wyboru

- malinowy raj
- finezja
- sernik czernichowski
- sernik z bezą
- zielona herbata
- czekoladowo-bananowe
- cappuccino-kokosowe

## bufet kawowy i napoje zimne

- kawy z ekspresu
- wybór herbat
- soki owocowe
- napoje gazowane
- woda z miętą i cytrusami
- lemoniada

# Grill 230 zł /osoba

**zupa w kociołku**, wybierz jedną

- curry kurczakiem i chorizo
- meksykańska z mięsnymi klopsikami
- gulaszowa z czerwoną soczewicą i warzywami

## grill

- karczek
- filet z kurczaka
- boczek
- kaszanka
- szaszłyki drobiowe
- kofta
- grillowane warzywa: papryka, cebula, cukinia pieczarki, kukurydza
- pieczone ziemniaki
- pieczywo
- sosy: ketchup, musztarda, czosnkowy
- pikle
- smalec
- deska serów

## sałatki

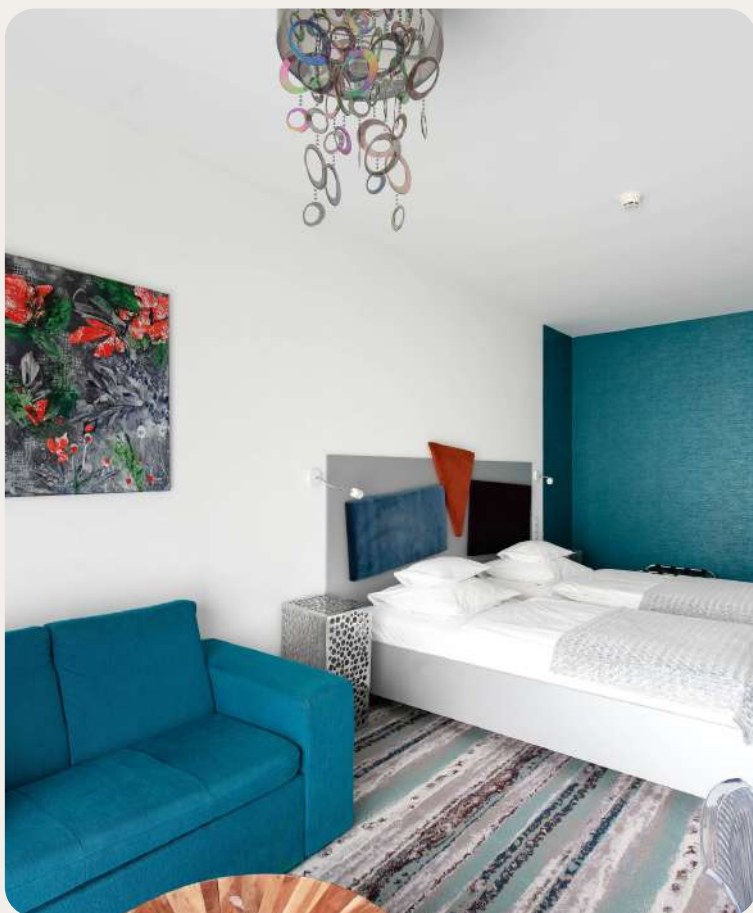
- z awokado z cebulą czerwoną, mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi
- sałatka bawarska
- sałatka grecka

**Czas trwania poprawin 7h.**

**Każda dodatkowa, rozpoczęta godzina - dopłata 500 zł.**

# Hotel

## specjalna oferta noclegowa dla Gości Weselnych



Hotel dysponuje komfortowymi, przestronnymi pokojami w specjalnych cenach dla Gości weselnych:

w okresie 01.04-31.10:

350 zł za pokój dwuosobowy DBL duże łóżko / TWIN dwa oddzielne łóżka;

320 zł za pokój SGL jednoosobowy;

150 zł każda dostawka - rozkładana sofa;

dzieci do lat 6 śpiące z rodzicami - bezpłatnie;

łóżeczko dla niemowlaka - bezpłatnie;

w okresie 01.11-31.03:

330 zł za pokój dwuosobowy DBL duże łóżko / TWIN dwa oddzielne łóżka;

300 zł za SGL jednoosobowy;

150 zł każda dostawka - rozkładana sofa;

dzieci do lat 6 śpiące z rodzicami - bezpłatnie;

łóżeczko dla niemowlaka - bezpłatnie;

Ceny ze śniadaniami.

Doba hotelowa dla Gości weselnych trwa od godziny 15:00 do 11:30.

# Rezerwuj termin!

Aby rezerwacja była potwierdzona prosimy o wpłatę zadatku w wysokości 4 000zł , w ciągu 3 dni roboczych od podpisania umowy.

Zapraszamy do kontaktu, z przyjemnością udzielimy wszelkich informacji. Zachęcamy też do obejrzenia Sal i samego hotelu, po wcześniejszym umówieniu terminu.

**tel.: 533 314 110**

**e-mail: [marketing@hotellenart.pl](mailto:marketing@hotellenart.pl)**

## Hotel Lenart

ul. G. Narutowicza 1, 32-020 Wieliczka  
tel. 48 12 32 83 100, +48 533 325 110  
e-mail: [info@hotellenart.pl](mailto:info@hotellenart.pl)

[www.hotellenart.pl](http://www.hotellenart.pl)  
[www.podkominem.com](http://www.podkominem.com)



organizujemy chrzciny, komunie, urodziny, studniówki, jubileusze, bankiety  
i inne imprezy okolicznościowe oraz konferencje i szkolenia

Niniejsza oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów prawnych.