

PREZENTY DLA NOWOŻEŃCÓW:

- standardowy pokój (wartość ok. 250 zł) - zestaw STANDARD lub
- Apartament (wartość ok. 500 zł) - zestaw PREMIUM*
- Apartament (wartość ok. 1000 zł) – zestaw EXCLUSIVE oraz COMPLETE *
- voucher do hotelowego centrum Spa & Wellness na wyłączność o wartości usługi hotelowej w kwocie 150 zł,

* prezent od właścicieli obiektu hotelowego dla Nowożeńców w postaci apartamentu uzależniony jest od liczby uczestników przyjęcia.

W OFERCIE:

- **zestaw STANDARD od 195 zł** (uroczysty obiad + 2 dania ciepłe, standardowy pokój),
- **zestaw PREMIUM od 215 zł** (uroczysty obiad + 3 dania ciepłe, apartament typu Classic),
- **zestaw EXCLUSIVE od 245 zł** (uroczysty obiad z przystawką + 3 dania ciepłe, ciasta, owoce na każdym stoliku apartament typu Classic),
- **zestaw COMPLETE od 290 zł** (w cenie **alkohol, tort, kwiaty**, uroczysty obiad z przystawką + 3 dania ciepłe, ciasta i owoce na każdym stoliku, apartament dla Nowożeńców o najwyższym standardzie), **(w miesiącach I, II, III, XI, XII¹ cena 265 zł/osoba)**
- przyjęcia weselne jedno- lub dwudniowe od 25 -350 osób,
- przywitanie Nowożeńców chlebem, solą oraz winem musującym,
- **brak korkowego**, udostępniamy alkohol po cenach hurtowych (rozliczany wg zużycia),

¹ Nie obejmuje dni świątecznych, Andrzejek oraz Sylwestra

LENART

HOTEL



Hotel Lenart ****

ul. G. Narutowicza 1
32-020 Wieliczka,
Polska

e-mail:

maria.florek@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

- napoje bezalkoholowe (w wersji bez limitu): woda, 100% soki owocowe, napoje Pepsi, kawa z ekspresu firmy Darboven, herbata Eilles,
- bufet zimny uzupełniany wg potrzeb,
- ciasta i owoce wliczone w cenę oferty,
- dekoracja sali: okrągłe stoły, pokrowce na krzesła, białe serwety, białe świece,
- dekoracja kwiatowa wliczona tylko w cenie zestawu Complete,
- dzieci do lat 6 bezpłatnie,
- dzieci 7 - 12 lat - połowa ceny osoby dorosłej,
- 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,
- tort standardowy (12 różnych smaków do wyboru) wliczony w cenę zestawu Complete,
- alkohol (do wyboru rodzaj wódki Finlandia lub Wyborowa) wliczony w cenę zestawu Complete,
- 3 klimatyzowane sale wyposażone w rzutniki multimedialne,
- bezpłatny, monitorowany parking na 200 aut,
- możliwość indywidualnego zaopatrzenia w ciasta i tort (wymagany paragon fiskalny),
- noclegi dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach,
- bezpłatna degustacja potraw weselnych po podpisaniu umowy
- umożliwiamy Państwu indywidualny dobór dodatków oraz surówek do dań głównych zamiennie do proponowanych w ofercie:
 - Dodatki ziemniaczane:
 - Dufinki i frytki ziemniaczane,
 - Ryż z curry lub inny orientalny,
 - Kluski śląskie,
 - Kasze w tym arabski kuskus
 - Dodatki warzywne:
 - Ćwikła z chrzanem,
 - Kalafior lub brokuł, ○ Fasolka szparagowa,
 - Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem,
 - Mizeria (sezonowo),
 - Sałatka z pomidorów ze śmietaną (sezonowo),
 - Miks sałat z kapustą pekińską i kukurydzą i sosem czosnkowym lub na ostro,
 - Miks warzyw na parze dla diabetyków (bez soli),
 - Surówka z białej kapusty z majonezem

Istnieje możliwość wzbogacenia oferty za dodatkową opłatą:

- paczki z ciastem dla gości weselnych (20 zł/300g),
- lane piwo (Okocim 30l – 350 zł),
- drink bar (1500 zł barman + alkohol),
- pokaz barmański z płonącymi drinkami i godzinnym bezpłatnym serwowaniem drinków (2000zł),
- fontanna czekoladowa, owocowa lub z ciastkami (1000zł),
- pieczony udziec z kością -50 zł/kg serwowany z racami ekstra przez szefa kuchni,
- bufet słodkości - do uzgodnienia,
- bufet lub wóz wiejski z polskimi specjałami regionalnymi (2500 zł),
- stół brazylijski (2000 zł),
- stół włoski (1500 zł),
- stół francuski (1600zł),
- stół hiszpański z paellą (2000zł),
- DJ (od 2500zł z oświetleniem Sali oraz tematami muzycznymi do uzgodnienia)

W miejsce II ciepłego dania - grill 250g/os - za dopłatą 20 zł/os

- dwa rodzaje kiełbasy (łagodna i pikantna),
- karczek, filec z kurczaka, boczek, kaszanka, szaszłyki drobiowe,
- warzywa grillowane, ziemniaki pieczone w folii,
- sałaty i sosy,
- pieczywo

*Istnieje możliwość wzbogacenia stołu wiejskiego nalewkami regionalnymi- cena za 1 butelkę 0,7 l- 200 zł brutto

- nalewka malinowa
- nalewka wiśniowa
- nalewka aroniowa
- nalewka z czarnej porzeczki
- nalewka z mirabelki
- nalewka z derenia
- nalewka z pigwowca
- nalewka z tarniny
- nalewka żurawinowa
- nalewka „Szeptuchy” z kwiatu dzikiego bzu
- nalewka dzięgielówka

- nalewka imbirowa
- nalewka z głogu



* wszystkie nalewki pochodzą z zaprzyjaźnionej Nalewkarni, która jako mała, rodzinna firma próbuje wskrzesić tradycję produkcji wspaniałych i oryginalnych nalewek owocowych. Produkty posiadają certyfikaty Hand Made oraz zostały oznaczone jako „Dziedzictwo kulinarne”. Oprócz tego, wspomniane nalewki, jako jedne z nielicznych są dopuszczone do sprzedaży detalicznej.

Możliwe atrakcje i usługi dodatkowe:

- dekoracje kwiatowe lub inne naturalne rośliny w donicach,
- pokaz laserowy,
- rzeźby w lodzie,
- foto budka,
- skrzypaczka do uroczystego obiadu,
- zabytkowy samochód lub limuzyna dla Nowożeńców, Gości,
- animator dla dzieci,
- występy iluzjonistów,
- pokazy barmańskie z serwowaniem ekstra drinków,
- grill na zewnątrz obiektu,
- pokazy ognia sztucznych na zewnątrz,
- DJ - jeden z najbardziej doświadczonych DJ'ów w Polsce z zespołem z indywidualną możliwością ustalenia repertuaru w przystępnej cenie,

LENART

H O T E L



- fotograf,
- wizażystka- stylistka,
- inne po uzgodnieniu.

Hotel Lenart ****

ul. G. Narutowicza 1
32-020 Wieliczka,
Polska

e-mail:

maria.florek@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

MENU WESELNE

ZESTAW STANDARD - 195 zł/osoba

(w miesiącach I, II, III, XI, XII² cena 175 zł/osoba)

ZUPA (1 pozycja do wyboru):

- tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką,
- zupa grzybowa z łazankami,
- krem ziemniaczany podawany z chrupiącym boczkiem

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru):

- pieczony karczek wieprzowy w sosie naturalnym, ziemniaki puree, zestaw surówek (czerwona kapusta, marchewka, seler),
- roladki drobiowe z serem feta, szpinakiem, ziemniaki opiekane, zestaw sałat z sosem winegret

DESER (1 pozycja do wyboru):

- karmelizowane banany otoczone musem mocca,
- pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną

II DANIE CIEPŁE (1 pozycja do wyboru):

- filet z indyka w sosie ziołowo-śmietanowym z ryżem i fasolką szparagową,
- schab po cygańsku zapiekany z boczkiem i żółtym serem, podawany z opiekаныmi ziemniaczkami i surówką z białej kapusty,
- marynowana w ziołach pierś z kurczaka podawana z sosem estragonowym z dodatkiem naturalnego tymianku, ziemniaki puree, surówka z selera z rodzynkami

III DANIE CIEPŁE (1 pozycja do wyboru) serwowane lub w bufecie:

- barszcz czerwony z krokietem,
- zupa gulaszowa z pieczywem,
- żurek z jajkiem i białą kielbasą

² Nie obejmuje dni świątecznych, Andrzejek oraz Sylwestra

BUFET ZIMNY:

- Wędliny staropolskie:
 - szynka,
 - baleron,
 - kiełbasa wiejska,
- Mięsa pieczone:
 - indyk z morelą,
 - schab pieczony w tymianku,
 - pasztet,
- sery podane na granicze z bakaliami i winogronami,
- śledź w śmietanie,
- tymbaliki drobiowe,
- sałatka meksykańska,
- sałatka grecka,
- sałatka jarzynowa,
- wybór marynowanych pikli:
 - pieczarki,
 - papryka,
 - ogórki,
- pieczywo (różne rodzaje),
- masła smakowe,
- domowy smalczyk,
- sos tatarski,
- sos cumberland

BUFET SŁODKI:

- ciasta domowe (3 rodzaje),
- kruche ciasteczka z ziarnami,
- owoce w całości (4 rodzaje)

MENU WESELNE

ZESTAW PREMIUM - 215 zł/osoba (w miesiącach I, II, III, XI, XII³ cena 185 zł/osoba)

ZUPA (1 pozycja do wyboru):

- krem pomidorowy z grzanką ziołową i świeżą bazylią,
- tradycyjny rosół z kluseczkami kładzionymi i kawałkami kurczaka,
- krem z zielonych warzyw w aromacie curry podawany z chipsem marchewkowym

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru):

- rolada wołowa faszerowana boczkiem i kapustą, ziemniaki purée, grillowane warzywa,
- pieczeń z szynki wieprzowej z sosem jałowcowym podawana z kaszą gryczaną lub zwykłą i sałatką z czerwonych buraczków z papryką,
- polędwiczki wieprzowe otulone w boczku podawane z sosem pieprzowo-koniakowym, ziemniaki opiekane, grillowana cukinia

DESER (1 pozycja do wyboru):

- pucharek lodów z owocami, bitą śmietaną i sosem malinowym,
- delikatny strudel jabłkowo - śliwkowy z sosem waniliowym i cynamonem,
- ciastko czekoladowe z mussem owocowym

II DANIE CIEPŁE (1 pozycja do wyboru):

- filet z kurczaka zapieczony pod pomidorami z mozzarellą, łódeczki ziemniaczane, zestaw sałat z sosem winegret,
- kotlet szwajcarski z serem i ziemniakami pieczonymi podawany z surówką z marchwi i pomarańczy,
- roladki indycze faszerowane szpinakiem i boczkiem serwowane z sosem serowym, ziemniaczanym puree oraz surówką z selera z rodzynkami,

³ Nie obejmuje dni świątecznych, Andrzejkę oraz Sylwestra

III DANIE CIEPŁE (1 pozycja do wyboru) serwowane:

- ragout drobiowe z grzybami leśnymi,
- boeuf strogonow,
- gulasz z dzika

IV DANIE CIEPŁE (1 pozycja do wyboru) serwowane lub w bufecie:

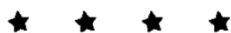
- barszcz czerwony z krokietem,
- żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą

BUFET ZIMNY:

- Wędliny staropolskie:
 - szynka,
 - baleron,
 - kielbasa wiejska,
 - kabanos,
- Mięsa pieczone:
 - indyk z morelą,
 - schab pieczony z majerankiem,
 - karczek faszerowany czosnkiem lub suszonymi pomidorami,
- śledź w śmietanie lub w oleju z warzywami,
- pasztet z żurawiną,
- sery żółte i pleśniowe z bakaliami, winogronami i paluszkami grissini (deski serów na granicie),
- tymbaliki drobiowe,
- mozzarella z pomidorami,
- sałatka jarzynowa,
- sałatka grecka,
- sałatka z tuńczykiem,

LENART

H O T E L



Hotel Lenart ****

ul. G. Narutowicza 1
32-020 Wieliczka,
Polska

e-mail:

maria.florek@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

- wybór marynowanych pikli:

- pieczarki,
- patisony,
- papryka,
- ogórki,
- oliwki,

- pieczywo,
- masła smakowe,
- domowy smalczyk,
- sos tatarski,
- sos cumberland

BUFET SŁODKI:

- domowe ciasta (4 rodzaje),
- ptasie mleczko z owocami,
- ciasteczka koktajlowe, w tym kruche,
- owoce w całości i filetowane (5 rodzajów)

MENU WESELNE

ZESTAW EXCLUSIVE - 245 zł/ osoba

(w miesiącach I, II, III, XI, XII⁴ cena 210 zł/osoba)

PRZYSTAWKA (1 do wyboru):

- roladka z wędzonego łososia z delikatnym musem wasabi na sosie cytrynowym,
- marynowane płatki z piersi z kurczaka podawane na chrupiącej sałacie z lekkim dressingiem,
- pieczona gruszka z sosem z sera pleśniowego brie podawana z delikatną szynką westfalską

ZUPA (1 do wyboru):

- rosół z kluseczkami i drobiowymi kulkami,
- krem z białych warzyw podawany z chipsem parmezanowym,
- krem z leśnych grzybów z dodatkiem grzybów w całości, podawany ze śmietanką i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru):

- filet z kaczki podawany z konfiturą jagodową, bezą ziemniaczaną i duszonymi warzywami,
- polędwiczka wieprzowa otulona w boczku w sosie borowikowym, ziemniaki pieczone, miks sałat z sosem winegret,
- pieczony filet z łososia z sosem cytrynowo - kaparowym, mieszanka ryżu białego i dzikiego, grillowana cukinia i marchew,

DESER (1 do wyboru):

- panna cotta z konfiturą wiśniową,
- mus malinowy, czekolada i bita śmietana, podawane z bezą,
- puchar zmrożonych lodów z ciepłym sosem malinowym i chipsem pomarańczy,

⁴ Nie obejmuje dni świątecznych, Andrzejek oraz Sylwestra

II DANIE CIEPŁE (1 do wyboru):

- rolada wieprzowa faszerowana warzywami, kluski śląskie z mixem sałat z sosem jogurtowym,
- schab z dzika z żurawiną z ziemniakami pieczonymi i groszkiem cukrowym,
- befsztyk wołowy z smażonymi pieczarkami i cebulką podawany z ziemniaczanym puree i sałatką z marynowanych pikli z zieloną dekoracją,

III DANIE CIEPŁE

(serwowane lub w bufecie jedno danie do wyboru):

- boeuf strogonow,
- wołowina po burgundzku z warzywami,
- szynka duszona z borowikami,

IV DANIE CIEPŁE:

- barszcz czerwony z krokietem,
- żurek na wędzonce z jajkiem z białą kiełbasą,

BUFET ZIMNY (uzupełniany bez limitu):

- Wędliny staropolskie:
 - szynka,
 - baleron,
 - salami
 - kiełbasa wiejska,
 - kabanos,
- Mięsa pieczone:
 - indyk z morelą,
 - schab pieczony w tymianku,
 - karczek z czosnkiem,
 - pasztet z żurawiną,
- sery żółte i pleśniowe z bakaliami, winogronami i paluszkami grissini (deski serów na granicie),

LENART

H O T E L



Hotel Lenart ****

ul. G. Narutowicza 1
32-020 Wieliczka,
Polska

e-mail:

maria.florek@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

- śledzie pod pierzynką,
- śledzie po holendersku,
- ryba na ostro z sosem z chili,
- tymbaliki drobiowe,
- łosoś w galarecie w całości podany,
- mozzarella z pomidorami,
- szynka parmeńska z melonem,
- sałatka jarzynowa,
- sałatka grecka,
- sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem,
- wybór marynowanych pikli:

- pieczarki,

- papryka,

- ogórki,

- pieczywo,
- masło,
- sos tatarski,
- sos cumberland,
- sos chrzanowy

BUFET SŁODKI (paterki na każdym stoliku):

- ciasta i owoce (po 3 rodzaje podawane na paterkach na każdym stoliku),
- domowe ciasta (5 rodzajów)
- słodkie babeczki,
- kruche ciasteczka z ziarnami,
- Mini desery:
 - ptasie mleczko,
 - mus mocca,
 - mus truskawkowy,
- owoce filetowane i w całości (5 rodzajów),

MENU WESELNE

ZESTAW COMPLETE - 290 zł/ osoba

(w miesiącach I, II, III, XI, XII⁵ cena 265 zł/osoba)

w cenie zestawu: tort, wódka 0,5 l na parę, delikatna dekoracja kwiatowa)

PRZYSTAWKA (1 do wyboru):

- roladka z wędzonego łososa z delikatnym musem wasabi na sosie cytrynowym z delikatnym mixem dekoracyjnym sałatkowym,
- marynowane płatki z piersi z kurczaka podawane na chrupiącej sałacie z płatkami parmezanu, z lekkim dressingiem,
- smażona gruszka duszona w przyprawach korzennych z sosem z sera pleśniowego brie podawana z delikatną szynką westfalską,

ZUPA (1 do wyboru):

- rosół z domowymi kluseczkami i drobiowymi kulkami
- rosół domowy z kołdunami,
- krem z białych warzyw podawany z chipsem parmezanowym i płatkami z migdałów,
- krem z leśnych grzybów z grzybami w całości, podawany ze śmietanką czosnkową i grzankami ziołowymi,

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru):

- filet z kaczki podawany z konfiturą jagodową, bezą ziemniaczaną i mixem duszonych warzyw w tym mini warzyw, z dekoracją młodych pędów warzywnych,
- polędwiczka wieprzowa w sosie z naturalnych grzybów (borowików, podgrzybków, kurek), ziemniaki pieczone, dekoracyjny mix sałat z wybranym sosem (winegret, musztardowy, miodowy, estragonowy, na bazie oliwy z oliwek extra virgine),
- pieczony filet z łososa z sosem cytrynowo- kaparowym, mieszanka ryżu białego i dzikiego, z grillowanym makaronem z cukinii i marchwi na klarowanym masełku lub naturalnym oleju lnianym,

⁵ Nie obejmuje dni świątecznych, Andrzejek oraz Sylwestra

DESER (1 do wyboru):

- panna cotta na naturalnej wanilii z konfiturą wiśniową,
- mus malinowy przekładany czekoladą i bitą śmietaną podawany z bezą,
- pucharek zmrożonych lodów owocowych z ciepłym sosem malinowym i chipsem pomarańczy,

II DANIE CIEPŁE (1 do wyboru):

- rolada wieprzowa faszerowana warzywami, kluseczki śląskie z dziurką z mixem sałat z sosem winegret,
- schab z dzika z żurawiną z ziemniakami pieczonymi i mini fasolką szparagową lub groszkiem cukrowym,
- befsztyk wołowy ze smażonymi na maśle pieczarkami i cebulką podawany z ziemniaczanym puree i sałatką z marynowanych pikli,

III DANIE CIEPŁE

(serwowane lub w bufecie jedno danie do wyboru):

- boeuf strogonow,
- wołowina po burgundzku z warzywami,
- szynka duszona z sosem borowikowym,

IV DANIE CIEPŁE:

- barszcz czerwony z krokietem,
- żurek na wędzonce z jajkiem z białą kiełbasą,

KLASYCZNY TORT WESELNY:

- 12 różnych smaków do wyboru,

BUFET ZIMNY (uzupełniany bez limitu):

- Wędliny staropolskie:
 - szynka,
 - baleron,
 - salami,
 - kiełbasa wiejska,
 - kabanos,
- Mięsa pieczone:
 - indyk z morelą,
 - schab pieczony z majerankiem,
 - karczek z czosnkiem,
 - pasztet z żurawiną,
- sery żółte i pleśniowe z bakaliami, winogronami i paluszkami grissini (deski serów na płytach granitowych),
- śledzie pod pierzynką,
- śledzie po holendersku,
- śledzie na ostro z chili,
- tymbaliki drobiowe,
- łosoś w galarecie w całości podany,
- mozzarella z pomidorami,
- szynka parmeńska z melonem,
- sałatka jarzynowa,
- sałatka grecka,
- sałatka cesar z grillowanym kurczakiem,
- wybór marynowanych pikli:
 - pieczarki,
 - papryka,
 - ogórki,
- pieczywo,

LENART

H O T E L



Hotel Lenart ****

ul. G. Narutowicza 1
32-020 Wieliczka,
Polska

e-mail:

maria.florek@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

- masło,
- domowy smalczyk,
- sos tatarski,
- sos cumberland,
- sos chrzanowy,

BUFET SŁODKI (patery na każdym stoliku):

- ciasta i owoce (po 3 rodzaje podawane na paterach na każdym stoliku),

Dodatkowo bufet słodki ułożony osobno:

- domowe ciasta (5 rodzajów),
- słodkie babeczki,
- mini desery,
- ptasie mleczko,
- mus mocca,
- mus truskawkowy,
- owoce filetowane i w całości (5 rodzajów),

MENU POPRAWINY - 80 zł/osoba

ZUPA DO WYBORU:

- rosół z makaronem i marchewką,
- żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą,
- kwaśnica z żeberkiem,

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- golonka wieprzowa, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana,
- pulpeciki w sosie pomidorowym, ziemniaki puree, surówka,
- filet z kurczaka na ostro z curry, ziemniaki z wody z koperkiem, sałatka,

NAPOJE (wersja bez limitu):

- kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane,

Dodatkowo zostaną podane NIEWYKORZYSTANE POTRAWY Z DNIA POPRZEDNIEGO

MENU POPRAWINY GRILL – 100 zł/osoba

ZUPA W KOCIOŁKU DO WYBORU:

- zupa gulaszowa,
- żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą,
- kwaśnica z żeberkiem,

MIĘSA I PRODUKTY GRILL:

- dwa rodzaje kielbasy (łagodna i pikantna),
- karczek, filet z kurczaka, boczek, kaszanka, szaszłyki drobiowe,
- papryka, cebula, cukinia, ziemniaki,
- pieczywo,
- sosy,
- ketchup,
- musztarda,

NAPOJE (wersja bez limitu):

- kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Dodatkowo zostaną podane NIEWYKORZYSTANE POTRAWY Z DNIA POPRZEDNIEGO. Wszystkie niewykorzystane potrawy i produkty z wesela na życzenie zostaną przekazane Nowożeńcom.