

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W OŚRODKU WYPOCZYNKOWYM ŁAŃSK

Zapraszamy Państwa do organizacji przyjęć okolicznościowych i celebrowania tych wydarzeń wraz z całą rodziną i przyjaciółmi lub partnerami biznesowymi w Restauracji Łańskiej.

W DNIU PRZYJĘCIA PROPONUJEMY:

- uroczyste nakryty stół z dekoracją kwiatową;
- specjalne menu, dopasowane indywidualnie do Państwa potrzeb i gustów kulinarnych zaproszonych Gości, w tym również dzieci;
- tort okolicznościowy oraz ciasta przygotowane w naszej cukierni specjalnie dla Państwa, zgodnie z indywidualnym zamówieniem;
- napoje alkoholowe: zamawiane na życzenie A'la carte – płatność dodatkowa według spożycia
 - możliwość noclegu wraz ze śniadaniem dla Gości przyjezdnych;

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- zarezerwowanie terminu przyjęcia: zadatek w wysokości minimum 1000 PLN; termin i wysokość wpłaty zadatku do ustalenia z Ośrodkiem;
- pozostała płatność w dniu imprezy, kartą płatniczą lub gotówką;



ŁAŃSK

PROSIMY O KONTAKT TELEFONICZNY LUB MAILOWY

Margarita Ewa Skórska | Z-ca Kierownika Ośrodka

margarita.skorska@centrum.gov.pl | tel. 667 555 583, 602 424 000

www.lansk.pl



ŁAŃSK

MENU | ZESTAW 1

ZUPA

Rosół z rwaną kurą, warzywami i lanymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Luzowane kurczę z suszonym pomidorem, gratin ziemniaczane, mus szpinakowy, pomidor wiśniowy, sos z suszonych prawdziwków

DESER

Tarta jagodowa z lodami Margarity

PRZYSTAWKI ZIMNE

Galareta z rwaną kurą, zielonym groszkiem i marchewką (ocet jabłkowy, cytryna)
Łańskie wędzonki, pieczone mięsa, pasztet
Smalec z dzika z majerankiem

Śledź z jabłkiem, szalotką, śmietaną i czerwonym pieprzem
Sałatka z zielonego ogórka, czerwonej cebuli oprószone słonym serem i oregano
Masełka smakowe
Pieczywo wyrób własny
Woda z cytryną, kawa, herbata, soki

SŁODKI STÓŁ

Jabłecznik z imbirem i cynamonem z opalaną bezą
Malinowe marzenie
Wuzetka z wiśniami

CENA: 160,00 ZŁ / OS.





ŁAŃSK

MENU | ZESTAW 2

ZUPA

Krem z karmelizowanego kalafiora z tłuczonymi orzechami włoskimi i oliwą

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem podana na musie marchewkowo-imbirowym z maślanym puree ziemniaczanym i klarowaną karotką

DESER

Brownie z gorącą wiśnią i lodami

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska łańskich mięs wędzonych, pieczonych i pasztetów
Śledź marynowany w soku z cytryny, oliwie i zielonym pieprzu
Sałaty z wędzoną wołowiną, kaparami i serem dojrzewającym
Terina rybna z łososiem i szpinakiem

Smalec jabłkowy

Masełka smakowe

Pieczywo wyrób własny

Woda z cytryną i miętą, soki, kawa, herbata

SŁODKI STÓŁ

Jabłecznik z rabarbarem

Sernik z nutą pomarańczy

Łański pleśniak

CENA: 175,00 ZŁ / OS.



ŁAŃSK

MENU | ZESTAW 3

ZUPA

Krem z buraka z nutą cynamonu i pomarańczy

DANIE GŁÓWNE

Piersz z kaczki confit, na musie z pasternaka, ze śliwką węgierką, kluseczkami ziemniaczanymi z omastą z gęsi i sosem wiśniowym

DESER

Owoce leśne z gałką lodów zapiekane pod włoską bezą

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska łańskich mięs wędzonych, pieczonych, pasztetów i rolad

Tatar z polędwicy wołowej

Zimne nóżki z warzywami (ocet jabłkowy, cytryna)

Salata rzymska z soczystą pierśią kurczaka, grzankami czosnkowymi

i sosem z anchois, żółtka i parmezanu

Deska ryb wędzonych/terin rybnych/ryb faszzerowanych

Smalec z rwanym dzikiem, czosnkiem i szalotką

Maselka smakowe

Pieczywo wyrób własny

Woda z ogórkiem, soki, kawa, herbata

SŁODKI STÓŁ

Sernik chałwowy

Ciasto karmelowe z prażonymi orzeszkami ziemnym i waniliowym kremem

Beza czekoladowa z kremem kawowym, suszonymi daktylami, orzechami włoskimi i gorzką czekoladą

CENA: 190,00 ZŁ / OS.



ŁAŃSK

MENU | DZIECIĘCE

Rosół z rwaną kurą, warzywami i lanymi kluseczkami
Chrupiące fileciki indycze z puree ziemniaczanym i słodka mizerią
Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną i kruszoną bezą

CENA: 55,00 ZŁ / OS.

MENU | TORT

Tort śmietanowy z owocami sezonowymi
Tort czekoladowy z kremem truskawkowym i gorzką czekoladą
Tort orzechowy z kremem z mascarpone

CENA: 15,00 ZŁ / OS.

Możliwość dostarczenia własnego tortu – opłata serwisowa 5 zł/os.

