



Wesele

W ŁAŃSKU

Szanowni Państwo,

Dzień ślubu jest jednym z najważniejszych momentów w życiu. To magiczna chwila, która wymaga starannych przygotowań i specjalnej oprawy, dlatego też jest nam niezmiernie miło, że zechcieliście Państwo sięgnąć po ofertę weselną Ośrodka Wypoczynkowego Łańsk.

Margarita Ewa Skórska



ŁAŃSK

Zapraszamy do kontaktu: Ośrodek Wypoczynkowy Łańsk, 11-034 Stawiguda
tel.: 667 555 583; 602 424 000 | e-mail: margarita.skorska@centrum.gov.pl

www.lansk.pl





Wesele

W ŁAŃSKU

MENU | WARMIŃSKIE TRADYCJE

KOSZT: 205 ZŁ / OS.

Powitanie Gości kieliszkiem polskiego cydru
z zatopioną ćwiartką jabłka

PRZYSTAWKA

Wędzony pstrąg na grzance
z pomoćką szczypiorkową

lub opcja wegetariańska

Tatar z pieczonych pomidorów i papryki
na krążku z pumpernikla

ZUPA

Rosół z kurkami, domowymi kluseczkami i zieloną
nacią pietruszki

lub opcja wegetariańska

Krem pietruszkowy z czosnkiem i oliwą dyniową

DANIE GŁÓWNE

Schab w panierce razowej na zasmażanej kapuście
z boczkiem wędzonym i prażoną cebulką,
ziemniaczanym puree z osetką i maślanką

lub opcja wegetariańska

Marynowana cukinia i bakłażan zapieczone
pod niebieskim serem podane
z pęczotko buraczanym

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Galantyna z kurczaka z musem wołowym

Balotyna ze szczupaka z warzywami
i musem chrzanowym

Boczek zawijany pieczony z czosnkiem
i majerankiem

Schab po warmińsku z kurkami

Pasztet ze słoniną i wędzoną śliwką

Śledzik z szalotką, orzechem i rodzynkami

Sałatka ziemniaczana z majonezem szczypiorkowym

Sałaty z kurczakiem grillowanym,
sosem majonezowym z dwójniakiem

Pieczyno, masełka smakowe

DANIA GORĄCE W BUFECIE

Zrazy wieprzowe z kiszoną kapustą
z kopytkami opiekany

Pierogi z białą rybą w sosie ze śmietany i grzybów

Luzowane kurczę pieczone w sosie
z suszonych pomidorów

Ziemniaczki opiekane z ziołami i czosnkiem

Kaszotto gryczane z warzywami

Karmuszka z wędzoną kielbaską,
czerwoną fasolką, ziemniakiem i pomidorami
z nutą goździka i majeranku

SŁODKI STÓŁ

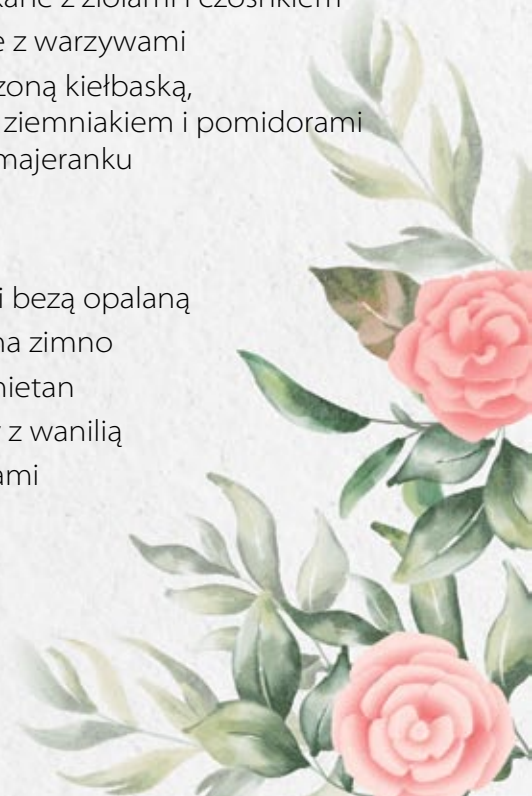
Tarta z porzeczką i bezą opalaną

Sernik malinowy na zimno

Szarlotka z bitą śmietaną

Mus truskawkowy z wanilią

Galaretką z owocami





Wesele

W ŁAŃSKU

MENU | ŁAŃSKIE DARY LASU I JEZIOR

KOSZT: 235 ZŁ / OS.

Powitanie Gości kieliszkiem polskiego cydru z zatopioną ćwiartką jabłka

PRZYSTAWKA

Terrina z dzika z trójniakiem mazurskim, wędzoną śliwką, musem żurawinowym, marynowaną dynią

lub opcja wegetariańska

Torcik z buraka i sera koziego z odrobiną oliwy cytrynowo-bazyliowej

ZUPA

Tłusty rosół z „kapłona” z kluseczkami na kurzych żółtkach i świeżym lubczykiem

lub opcja wegetariańska

Puszysty krem z białych warzyw z tłuczonymi orzechami włoskimi i kroplą oliwy

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wieprzowa otulona boczkiem w sosie ze świeżych borowików z opiekanymi w maśle i ziołach ziemniaczanymi patatkami na purée z zielonego groszku w towarzystwie winnego brokuła z nutą czosnku

lub opcja wegetariańska

Gratin ziemniaczano-marchewkowe podane na kremowym musie z topinamburu i ratatouille warzywnym

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Pasztet z dzika z żurawiną

Tatar wołowy z ogórkiem i piklami

Pieczona rolada z indyka z bakaliami

Mięsa wędzone (schab, boczek, karkówka)

Karkówka pieczona nadziana czosnkiem

Marynowana sielawka z warzywami

Rolada ze szczupaka marynowana w cytrynie i kolendrze

Sałaty z kurczakiem grillowanym i sosem limonkowym

Sałaty z serem bursztyn, winogronem, sosem bazyliowym i grzanką ziołową

Pieczyno, masełka smakowe

DANIA GORĄCE W BUFECIE

Kociołek gulaszu z dzika z rozmarynem i jałowcem

Sandacz pieczony z fenkułem, borowikiem, białym winem i słodką śmietanką

Wolno gotowana karkówka z glazurowanymi warzywami i sosem rozmarynowym

Pierogi z dziczyzną i okrasą z gęsi

Kopytka opiekane z tymiankiem

Ziemniaczki z wody z koperkiem i boczkiem

Łański żur na kiszzonej kaszy gryczanej z białą kiełbasą i jajem kurzym

SŁODKI STÓŁ

Sernik jagodowy z wanilią

Brownie z czekoladą i orzechem laskowym

Tarta z owocami i kremem waniliowym

Puszysty mus mango

Krem kawowy z kruszoną bezą

Galaretką z owocami





Wesele W ŁAŃSKU

MENU | JAK SIĘ ŻENIĆ, TO SIĘ ŻENIĆ

KOSZT: 255 ZŁ / OS.

Powitanie Gości kieliszkiem polskiego cydru
z zatopioną ćwiartką jabłka

PRZYSTAWKA

Półgęsek sous vide podwędzany z kurkami, rukolą,
maliną i prażonym orzechem nerkowca

lub opcja wegetariańska

Tatar z avocado i kolendry z grzanką czosnkową

ZUPA

Consomme z borowikiem, warzywami
i zacierką szpinakową

lub opcja wegetariańska

Krem z pieczonego batata
z klarowanym masłem truflowym

DANIE GŁÓWNE

Konfitowana noga kaczka na puree
z kapusty czerwonej z brandy i winogronem,
z musem z batatów i glazurowaną brukselką

lub opcja wegetariańska

Kotlety z fasoli, kolendry i chilli podane na musie
z pieczonej papryki i sałatce z rukoli
i pomidorków wiśniowych

DANIA ZIMNE W BUFECIE

Mięsa pieczone marynowane w ziołach i czosnku
(karkówka, schab, indyk)

Rolada z łososia z kawałkami sandacza w liściach nori
Łosoś kiszony w czosnku i koperze

Terina z pstrąga i szczupaka ze szpinakiem

Rolada z boczku z suszonym pomidorem

Mus z wątróbki indyczej ze śliwką wędzoną i brandy

Tatar ze śledzia z mango, chili i szalotką

Tatar wołowy z ogórkiem, szalotką i kurkami
Sałaty z wędzoną kaczką, sosem malinowym
i serem kozim

Sałaty z melonem, kiwi, arbuzem, słonym serem
i sosem limonkowym

Pieczycwo, maselka smakowe

DANIA GORĄCE W BUFECIE

Goloneczki wieprzowe trybowane
z podgrzybkim suszonym

Gołąbki z kaszą gryczaną, słonym serem,
jarmużem w sosie z suszonych pomidorów

Polędwica z dorsza z warzywami glazurowanymi
z chili i limonką

Czarne pierogi z sandaczem i sosem kurkowym
/pierogi z dziczyzną i okrasą z gęsi

Ziemniaczki opiekane w ziołach

Pęczotto z boczkiem i warzywami

Kociołek zupy rybnej z cytryną, kawałkami
sandacza i fenkułem

SŁODKI STÓŁ

Pleśniak z czarną porzeczką zapieczony
pod słodką bezą i ciastem kruchym

Beza z kawą i kremem kajmakowym

Torcik z malinami i kremem
pomarańczowym

Krem toffi ze słonym orzechem

Mus z mango

Tiramisu

Owoce filetowane/
galaretka z owocami





Wesele

W ŁAŃSKU

OPCJE DODATKOWE | NAPOJE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

KOSZT: 35 ZŁ / OS.

Kawa, herbata, woda gazowana z cytryną i miętą,
woda niegazowana z koprem i świeżym ogórkiem,

kompot owocowy b/o

Soki owocowe

(jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka) 0,5 l/os.

Napoje gazowane

(Coca-Cola, Sprite, Fanta) 0,5 l/os.

NAPOJE ALKOHOLOWE

Ustalane bezpośrednio z klientem
(wycena zależna od marki preferowanego alkoholu).

W przypadku chęci klienta dostarczenia alkoholu
własnego: opłata korkowa w wysokości
15 zł./os. dorosła.

*Uwaga: opłata korkowa ponoszona jest tylko raz
za wesele i poprawiny.*

Wódka ABSOLUT 0,5 l / 60 zł

Wódka Finlandia 0,5 l / 55 zł

Wódka Masuria 0,5 l / 45 zł

Wódka Sobieski 0,5 l / 40 zł

Wódka Wyborowa 0,5 l / 40 zł

Wódka Żytnia 0,5 l / 35 zł

Piwo beczka 20 l / 400 zł





Wesele

W ŁAŃSKU

OPCJE DODATKOWE | WIEJSKI STÓŁ

KOSZT: 1500 ZŁ

Mięsa wędzone (schab, karkówka, boczek, słonina)

Kiełbasa łańska wędzona z czosnkiem i majerankiem

Smalec z jabłkiem, majerankiem i skwarkami

Wędzona sielawka

Pasztetowa domowa z majerankiem i śliwką wędzoną (smarowidło)

Chleb z dynią i czosnkiem

Kuch – warmińska drożdżówka z morelami

Chrzan, ćwikła, ogórki małosolne lub kiszony, kiszona kapusta z żurawiną i kminem





Wesele

W ŁAŃSKU

MENU | POPRAWINY

W zależności od ustalenia godziny rozpoczęcia poprawin

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

KOSZT: 35 ZŁ/ OS.

(możliwość rozpoczęcia poprawin grillowych bez konieczności wykupienia śniadania)

MENU POPRAWINY W FORMIE GRILLA/OGNISKA NA ŚWIEŻYM POWIETRZU:

KOSZT: 85 ZŁ/ OS. + NAPOJE: 35 ZŁ/ OS.

Kociołek z gorącą zupą do wyboru:

Barszcz z kiszzonego buraka z pączkami nadzianymi gęsina

Żur razowy z drożdżowym kibinem mięsnym

Kwaśnica warmińska z ziemniakami,
wędzonymi żeberkami i majerankiem

Łańska zalewajka z nutą grzybową i wędzoną kielbasą

+

Karkówka z grilla marynowana w przyprawach korzennych i piwie

Luzowane udo kurczaka z grilla marynowane w miodzie i chilli

Biała kielbasa z grilla/kosze kielbasy ogniskowej

Grillowane jabłko nadziane kaszanką i cebulą

Grillowane ziemniaki z gzikem twarogowym

Grillowane warzywa w oliwie cytrynowo-tymiankowej

oprószone słonym serem i kolendrą

Sałatka grillowa

Smalec z gęsi/Smalec z kaszy gryczanej/ogórki małosolne

Domowe pieczywo z ziarnem dyni/bagietka ziołowa

Chrzan/ćwikła/musztarda/ketchup/sos czosnkowy

