

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
Kowalkowska Katarzyna | Kierownik Restauracji

Katarzyna.Kowalkowska@centrum.gov.pl | tel. 697 694 615, 733 221 583 www.lansk.pl



ŁAŃSK

MENU | ZESTAW 1

CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI DO 3 GODZIN | CENA: 140 ZŁ / OS.

Możliwość wniesienia własnego alkoholu: 20 zł/os. dorosła.

Możliwość wniesienia własnego tortu: opłata serwisowa 10 zł/os.

W przypadku powyższego Ośrodek wymaga przedłożenia podpisanego oświadczenia o dostarczeniu własnego alkoholu oraz tortu

ZUPY W WAZACH /DO WYBORU 1/

Rosół z domowym makaronem, rwaną kurą
i talarkami marchwi

lub

Żur na zakwasie z chleba razowego
z białą kielbaską i jajkiem

SŁODKI STÓŁ

Sernik z pomarańczą

Jabłecznik z bezą opalaną

DANIA GORĄCE W PÓŁMISKACH

Panierowany schab z zasmażaną kapustą

Luzowane kurczę pieczone
w sosie podgrzybkowym

DODATKI

Puree ziemniaczane z koperkiem

Kopytka pieczone

Mizeria z kwaśną śmietaną

Czerwona kapusta z jabłkiem , chrzanem i oliwą



ŁAŃSK

MENU | ZESTAW 2

CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI DO 6 GODZIN | CENA: 180 ZŁ / OS.

Możliwość wniesienia własnego alkoholu: 20 zł/os. dorosła.

Możliwość wniesienia własnego tortu: opłata serwisowa 10 zł/os.

W przypadku powyższego Ośrodek wymaga przedłożenia podpisanego oświadczenia o dostarczeniu własnego alkoholu oraz tortu

ZUPY W WAZACH /DO WYBORU 1/

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika

lub

Flaczki cielęce z pomidorami i parmezanem

DANIA GORĄCE W PÓLMISKACH

Zrazy wieprzowe faszerowane kiszoną kapustą w sosie rozmarynowym

Gołąbki z ziemniakami i chrzanem podane na grillowanych warzywach z wędzoną papryką

Panierowane połówki kurczaka w panco

DODATKI

Kluseczki ziemniaczane z okrasą z boczku i cebulki

Opiekane ziemniaki z czosnkiem i majerankiem

Sałata z pomidorów, papryki z oliwą i siekaną bazylią

Buraczki zasmażane z miodem i czosnkiem

ZIMNA PŁYTA

Wędzonki z naszej wędzarni (schab, karkówka, boczek)

Śledzik solony klasycznie z cebulką i sokiem z cytryny

Galaretkę z golonki z warzywami i czosnkiem

Smalczyk ze skwarkami i jabłkiem, swojski chleb, masło

SŁODKI STÓŁ

Mini bezy z kremem waniliowym i owocami

Ciasto z orzechami i kajmakiem

Mus malinowy z kruszonką i bitą śmietaną



ŁAŃSK

MENU | ZESTAW 3

CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI DO 8 GODZIN | CENA: 220 ZŁ / OS.

Możliwość wniesienia własnego alkoholu: 20 zł/os. dorosła.

Możliwość wniesienia własnego tortu: opłata serwisowa 10 zł/os.

W przypadku powyższego Ośrodek wymaga przedłożenia podpisanego oświadczenia o dostarczeniu własnego alkoholu oraz tortu.

ZUPY W WAZACH

Krem pomidorowy z pieczonym czosnkiem
Rosół z rwaną kurą, kluseczkami i talarkami
marchwi

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE W PÓLMISKACH

Wolno gotowana wieprzowina z miodem
i czerwonym winem
Kurczę z kostką trybowane panierowane w panco
Polędwica z dorsza pieczona w papilocie
z grillowanymi warzywami i oliwą limonkową

DODATKI

Gratin ziemniaczane zapiekane
z niebieski serem
Ziemniaczane puree ze szpinakiem
Warzywa na parze z masłem migdałowym
Sałata z winegretem pomidorowym i warzywami

ZIMNA PŁYTA

Sałata z grillowanym kurczakiem
i sosem anchovies
Paszтет z brandy i śliwką wędzona
Marynowana sielawka z kolendrą
Wędzonki z naszej wędzarni
(schab, karkówka, boczek)
Śledzik solony klasycznie z cebulką
i sokiem z cytryny
Galaretka z golonki z warzywami i czosnkiem
Smalczyk ze skwarkami i jabłkiem, swojski chleb,
masło

SŁODKI STÓŁ

Mus mango z białą czekoladą
Beza z musem kawowym i malinami
Ponczówka
Jabłecznik z beżą opalaną



ŁAŃSK

MENU | DZIECIĘCE

CENA: 60 ZŁ / OS.

Rosół/domowe kluseczki / talarki marchewki

Kotleciki z piersi kury / frytki stekowe / młoda marchewka w maśle tymiarkowo-miodowym

Puchar lodów / bita śmietana / owoce sezonowe

Woda / soki owocowe

MENU | TORT

CENA: 20,00 ZŁ / OS.

Biszkopt / krem waniliowy / owoce sezonowe / poncz cytrusowy

Biszkopt szpinakowy / krem śmietanowy / borówki / granat / maliny

Biszkopt czekoladowy / krem truskawkowy z kawałkami czekolady / poncz / truskawki / gorzka czekolada