



Mili Goście!

***Rozumiemy, jak ważny jest dla Państwa ten jedyny w życiu wieczór,
dlatego korzystając z naszego doświadczenia w organizacji przyjęć weselnych,
zadbamy o każdy szczegół podczas Państwa przyjęcia weselnego.
Pragnąc wyjść naprzeciw Państwa oczekiwaniom stworzyliśmy informator weselny,
z pomocą którego samodzielnie możecie skomponować swoje własne, unikalne
menu na przyjęcie weselne.***

***Dokładamy wszelkich starań, aby przyjęcie weselne było
nie tylko profesjonalnie i perfekcyjnie przygotowane,
ale także o to, aby było ono niepowtarzalne
– idealnie dostosowane do Państwa potrzeb.***



Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Pakiet weselny „Lando” w cenie 190 zł /os. zawiera:

Pięć serwowanych dań gorących
Zimne przekąski w stołach
Soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata bez limitu
Bufet słodki z własnymi wypiekami
Tort weselny wybrany przez Państwa u naszego cukiernika
Powitanie tradycyjne chlebem i solą
Wino musujące na pierwszy toast dla wszystkich Gości Weselnych
Czerwony Dywan
Pokój LUX dla Młodej Pary
Profesjonalną obsługę kelnerską
Kierownik Sali podczas trwania wesela czuwający nad przebiegiem wesela
Świeże kwiaty w wazonach we wskazanej kolorystyce przez Parę Młodych
Dekorację stołów wg. standardów hotelu (przykładowe zdjęcia poniżej)
Pokrowce na krzesła wraz z dekoracyjnymi kokardkami
Nastrojowe świece na stołach dla Gości
Wynajem Sali (do 250 osób)
Ochrona firmy Solid Security (patrol dojeżdża w 5 minut od wezwania)
Bezpłatny monitorowany parking



***Będziemy zaszczycony, jeśli na tak szczególną okazję
wybierze Państwo Hotel Lando.***

MENU WESELNE NA ROK 2012

Zupy:

Rosół na kurze z domowym makaronem
Krem z borowików z grzankami ziołowymi
Staropolski żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Krem z kalafiora z grzankami czosnkowymi
Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
Krem z kurczaka z prażonymi płatkami migdałów
Krem z pomidorów suszonych z kwaśną śmietaną i świeżą bazylią
Delikatna zupa ze szpinaku z pomidorami
Krem z porów z garnkami serowymi
Francuska zupa cebulowa z grzankami

Cena 10 zł/os

Zupy sezonowe:

Chłodnik ogórkowy z e świeżą miętą i wędzonym łososiem
Chłodnik litewski z grillowanym kurczakiem i kwaśną śmietaną
Gazpacho pomidorowe

Cena 12zł/os

Dania główne:

Grillowana polędwiczka wieprzowa marynowana w rozmarynie z sosem borowikowym
serwowana z opiekаныmi ziemniaczkami i bukietem warzyw
gotowanych na parze z klarowanym masłem

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem z sosem kurkowym
serwowana z ziemniakami gotowanymi i bukietem warzyw
gotowanych na parze z klarowanym masłem

Filet z kurczaka szpikowany serem feta z sosem z suszonych pomidorów
serwowany z ziemniakami opiekаныmi
i zestawem surówek

Eskalopki wieprzowe z sosem myśliwskim
z ziemniakami opiekаныmi
i zestawem surówek

Roladki ze schabu faszerowane prażoną cebulką z ziemniakami gotowanymi
i bukietem warzyw gotowanych na parze z masłem klarowanym

Pieczeń z karkówki w sosie cebulowym z modrą kapustą
i ziemniakami opiekаныmi

Wołowa sztuka mięsa z sosem chrzanowym z kapustą zasmażaną
i ziemniakami opiekаныmi

Cena 29zł/os

Wybór zimnych przystawek w stołach:

Mięsa

Półmisek mięs pieczonych i polskich wędlin
(schab ze śliwką , karkówka pieczona z czosnkiem, boczek pieczony w ziołach oraz wybór wędlin)
Indyk faszerowany czosnkiem z sosem tuńczykowym
Schab w maładze z owocami
Schab po warszawsku
Wędzona szynka z kremem chrzanowym
Szynka po rusku faszerowana sałatką jarzynową w galarecie
Wybór pasztetów (w boczku , z grzybami , z orzechami włoskimi)
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Rolady mięsne (ze schabu ze szpinakiem i serem żółtym , z boczku z mięsem mielonym i grzybami)
Terina z wątróbki drobiowej z pistacjami
Galantyna drobiowa z warzywami

Ryby

Śledzie marynowane w ziołach z trzema sosami
Ruloniki z wędzonego łososia z pikantnym twarogiem podane na sałatach z kremem balsamicznym
Łosoś marynowany w koperku z sosem miodowo- musztardowym
Ryba po grecku

Sałaty i sałatki

Sałatka wiosenna mix sałat i świeżych warzyw z jajkiem
Sałatka z marynowanym kurczakiem i dipem czosnkowym
Sałatka z wędzonym łososiem i dresingiem jogurtowym
Polska sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka makaronowa z mozarellą i salami
Sałatka z kukurydzą, pieczarkami, rzodkiewką i mandarynką
Sałatka z grillowanym boczkiem , pomarańczami , prażonymi pestkami dyni i dresingiem jogurtowym
Sałatka cesar na sałacie rzymskiej z grzankami i sosem anchois
Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase
Caprese z sosem ze świeżej bazylii i orzeszkami z sosny pini
Mix sałat ze świeżymi warzywami i winogretem

Cena wybranych 8 propozycji zimnych przekąsek 58zł/os

Gratisy

Pieczarki marynowane
Ogórki konserwowe
Papryka marynowana
Ogórki kiszane
Sos chrzanowy, czosnkowy, tatarski
Pieczywo
Masło

Propozycje zimnych przekąsek dodatkowo płatnych:

- Deska serów z winogronem i orzechami
Deska 450 g 38 zł /szt.
- Jaja faszerowane przeróżnymi pastami
Dwie połówki 4,50 zł
- Wybór ryb wędzonych z cytryną (łosoś ,pstrąg, halibut)
Półmisek 150 g 38 zł / szt.
- Świeże warzywa (papryka, pomidor, ogórek, cebula)
Półmisek 350 g 8 zł / szt.

Ciasta w bufecie słodkim:

(prosimy wybór trzech rodzaj z poniższego asortymentu)

- Jabłecznik z kruszonką
 - Puszysty sernik z rodzynkami
 - Comber czekoladowy z bakaliami
 - Ciasto biszkoptowe z owocami, kremem i galaretką
 - Mini babeczki z bitą śmietaną i owocami
 - Ciasto jogurtowe z owocami
 - Mini profit role z bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Cena 8zł/os**



Owoce w bufecie słodkim:

- Owoce sezonowe w koszach
(mandarynki, kiwi, winogrona, pomarańcze, banany, jabłka) **Cena 22 zł/kg**
- Owoce filetowane krojone ze świeżą miętą
(melon, ananas, pomarańcze, grejpfrut, kiwi, winogrona) **Cena 40/ kg**
- Sałatka ze świeżych owoców z miętą **Cena 38zł/kg**

Desery serwowane:

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
 - Panna cotta z sosem rubinowym
 - Mus z białej czekolady z sosem malinowym
 - Lody mieszane z owocami i bitą śmietaną
 - Sałatka ze świeżych owoców z miętą
 - Creme brulee z palonym cukrem trzcinowym
- Cena 9zł /os**

Kolejne zupy i dania główne serwowane:

Płonąca szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą serwowana na sali przez kucharzy

Grillowana polędwiczka wieprzowa marynowana w rozmarynie z sosem borowikowym opiekany ziemniakami i gotowanymi warzywami na parze z masłem osełkowym

Kotlet devolay faszerowany pieczarkami serwowany z ziemniakami opiekany i zestawem surówek

Sznicel wieprzowy z pieczarkami z patelni serwowany z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek

Grillowane kotleciki schabowe z sosem serowym opiekany ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze z masłem osełkowym

Filet z kurczaka faszerowany śliwka kalifornijską z sosem winno – czosnkowym z ziemniakami opiekany i zestawem surówek

Wołowa sztuka mięsa z sosem chrzanowym z kapustą zasmażaną i ziemniakami opiekany

Cena 29zł/os

Boeuf strogonow	19zł/os
Bigos myśliwski z dziczyzny na czerwonym winie	18zł/os
Wołowina duszona w pomidorach z papryką i fasolą na ostro (chili con carne)	28zł/os
Wołowina po burgundzku na czerwonym winie	28zł/os
Flaczki wołowe na rosole z warzywami	15zł/os
Zupa gulaszowa na ostro	15zł/os
Gęsty żur z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą	12zł/os

Nad ranem:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami
10zł/os

Ponadto tort weselny:

Tort w wybranym przez Państwa smaku ze specjalną dekoracją weselną robiony przez naszego cukiernika mistrza słodkiego podniebienia

Cena 12zł/os



Pakiet na napoje bezalkoholowe bez limitu:

Woda mineralna w dzbankach z cytryną
Sok (trzy rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy , grejpfrutowy)
Napoje gazowane: Coca cola, Fanta, Sprite
Kawa, herbata w bufecie słodkim

Cena 22zł/os

Wóz wiejski:

Do wyboru jedna z poniższych propozycji:

Żur na chrzanie z białą kielbasą w kociołku
Bigos myśliwski z dziczyzną na czerwonym winie w kociołku
Chłodnik litewski w gliniaku (w sezonie)
oraz:

Pieczona szynka wieprzowa szpikowana czosnkiem
Karczek pieczony ze śliwkami
Boczek pieczony w ziołach
Szynka wieprzowa wędzona w całości z kopytem
Wiejskie wędliny : wędzona kielbasa czosnkowa, kabanosy,
salceson , baleron, kaszanka
Paszтет domowy
Smalec domowy
Koreczki śledziowe
Polska sałatka jarzynowa
Ogórki kiszane (małosolne w sezonie)
Grzybki marynowane
Chleb wiejski



Cena 26zł/os

(minimalne zamówienie przy asortymencie wymienionym powyżej dla 60 osób)

Dania wegetariańskie

Zupy:

Barszczyk czerwony na wywarze z warzyw z pasztecikiem z kapusta i grzybami
Zupa pikantna na wywarze z warzyw z selerem naciowym
Krem z kalafiora z czosnkowymi grzankami
Krem z brokuł z płatkami migdałów
Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami i białym winem
Zupa krem z czosnku z grzankami serowymi

Cena 10 zł/os

Zupy sezonowe:

Chłodnik ogórkowy ze świeżą mięta i wędzonym łososiem
Chłodnik litewski z kwaśną śmietaną

Cena 12zł/os

Dania główne:

Naleśniki ze szpinakiem i feta zapiekane pod parmezanem
Cena 25zł/os

Sola z patelni w sosie porowo- szafranowym z ryżem i brokułami z masłem osełkowym
Cena 30zł/os

Łosoś norweski z pieca na sosie chardonaise z bukietem warzyw z klarowanym masłem
i kopytkami ziemniaczanymi
Cena 38zł/os

Propozycje zimnych przekąsek w stole:

Terina z włoskiego serka ricotta z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią
Terina warzywna
Rolada ze szpinaku ,serka mascarpone , wędzonego łososia z pomidorowym Pesto

Menu dla dzieci , propozycja dań głównych:

Smażony filet kurczaka z frytkami , ketchupem i mizerią
Cielęce pulpeciki w kremowym sosie koperkowym z ziemniakami puree i marchewka z groszkiem
Paluszki rybne z ziemniaczkami i surówką
Cena 18 zł

W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt:

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel. (22) 757 47 42

Mail: sprzedaz@hotel-lando.pl

PRZYKŁADOWE DEKORACJE KOLORYSTYCZNE (wg standardu hotelu)



Atrakcje dodatkowe :

Wóz wiejski 26 zł /os.
Fontanny bez obsługi :
Fontanna czekoladowa z owocami od 550 zł
Fontanna kajmakowa z owocami od 550 zł
Fontanna alkoholowa od 400 zł + alkohol
Fontanna serowa od 560 zł
Pokaz fajerwerków od 900 zł
Profesjonalny barman 400 zł + alkohol
Ikebana kwiatowa na stole Pary Młodej od 230 zł
Kosz z kwiatami dla Rodziców od 180 zł
Oświetlenie Sali lampami Par Led 50 zł /szt.
Ceremonia ślubna w plenerze* 1000 zł
(*krzesła dla Gości, podest drewniany, dywan, podstawowa dekoracja kwiatowa)
Efekty dymne i zapachowe 200 zł / szt.
Dekoracja balonami od 300 zł
Oczepiny staropolskie 2500 zł
Występ w stylu folkowym 1600 zł
Transport autokarem lub busem – wyceniany indywidualnie
Lampiony szczęścia (10 sztuk) 56 zł
Balon strzelający napompowanymi małymi balonikami 119 zł
Fajerwerki weselne (25, 37, 47 strzałów) 126, 156, 159 zł
Strzelająca tuba z płatkami róż 34 zł



Informacje dodatkowe:

Promocje – zniżki 15% od cen publikowanych na organizację przyjęć weselnych w miesiącach od listopada do marca oraz w piątki i niedziele przez cały rok.

Zniżki dla dzieci- dzieci do lat 4 bezpłatnie, od 5 do 12 lat 50% zniżki

Obsługa ze strony Pary Młodej- DJ, członkowie zespołu muzycznego, fotograf – 50% zniżki

Nie pobieramy opłaty tzw. korkowej – wymagane jest okazanie banderoli akcyzy

Wesela organizujemy do godziny 5 rano - do godziny 5 rano obsługa kelnerska jest w ramach pakietu, po godzinie 5 opłata dodatkowa za każdą rozpoczętą godzinę – 250 PLN za 1 kelnera.

Pokoje w Hotelu Lando:

Dysponujemy 30 pokojami .

Wszystkie pokoje są z łazienkami, TV satelitarną oraz dostępem do Internetu bezprzewodowego.

Oferujemy nocleg dla 53 osób (z dostawkami dla 72 osób)

Dla Gości weselnych proponujemy następujące specjalne ceny pokoi:

Cena za pokój 1 osobowy 150 zł

Cena za pokój 2 osobowy 180 zł

Przy rezerwacji powyżej 10 pokoi ceny rabatujemy dodatkowo (z wyjątkiem czerwca 2012) :

Cena za pokój 1 osobowy 120 zł

Cena za pokój 2 osobowy 150 zł

Ceny za pokoje są cenami brutto wraz ze śniadaniem.



Przykładowe menu za 190 zł /os. (Pakiet „Lando”)

Zupa

Rosół na kurze z domowym makaronem
Cena 10 zł/os

Danie główne

Grillowana polędwiczka wieprzowa marynowana w rozmarynie z sosem borowikowym serwowana z opiekаныmi ziemniaczkami i bukietem warzyw gotowanych na parze z klarowanym masłem
Cena 29zł/os

Wybór zimnych przystawek w stołach

Półmisek mięs pieczonych i polskich wędlin
(schab ze śliwką , karkówka pieczona z czosnkiem, boczek pieczony w ziołach oraz wybór wędlin)
Indyk w maładze z owocami
Schab po warszawsku
Wybór pasztetów (w boczku , z grzybami , z orzechami włoskimi)
Śledzie marynowane w ziołach z trzema sosami
Łosoś marynowany w koperku z sosem miodowo- musztardowym
Sałatka grecka
Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase
Cena wybranych 8 propozycji zimnych przekąsek 58zł/os

Gratisy

Pieczarki marynowane
Ogórki konserwowe
Papryka marynowana
Ogórki kiszzone
Sos chrzanowy, czosnkowy, tatarski
Pieczywo
Masło

Ciasta w bufecie słodkim

Jabłecznik z kruszonką
Puszasty sernik z rodzynekami
Mini babeczki z bita śmietaną i owocami
Cena 8zł/os

Kolejne danie główne serwowane

Płonąca szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą serwowana na sali przez kucharzy
Cena 29zł/os





Ponadto tort weselny

Tort w wybranym przez Państwa smaku
ze specjalną dekoracją weselną robiony przez
naszego cukiernika mistrza słodkiego podniebienia
Cena 12zł/os

Po północy

Gęsty żur z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą **12zł/os**

Nad ranem

Barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami **10zł/os**

Pakiet na napoje bezalkoholowe bez limitu

Woda mineralna z cytryną a dzbankach
Sok (trzy rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy , grejpfrutowy)
Napoje gazowane: Coca cola, Fanta, Sprite
Kawa, herbata w bufecie słodkim
Cena 22zł/os





Przykładowe menu za 197 zł /os.

Zupa

Rosół na kurze z domowym makaronem

Cena 10 zł/os

Danie główne

Grillowana polędwiczka wieprzowa marynowana w rozmarynie z sosem borowikowym serwowana z opiekanymi ziemniaczkami i bukietem warzyw gotowanych na parze z klarowanym masłem

Cena 29zł/os

Wybór zimnych przystawek w stołach

Półmisek mięs pieczonych i polskich wędlin
(schab ze śliwką , karkówka pieczona z czosnkiem, boczek pieczony w ziołach oraz wybór wędlin)

Indyk w maładze z owocami

Schab po warszawsku

Wybór pasztetów (w boczku , z grzybami , z orzechami włoskimi)

Śledzie marynowane w ziołach z trzema sosami

Łosoś marynowany w koperku z sosem miodowo- musztardowym

Sałatka grecka

Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem

Cena wybranych 8 propozycji zimnych przekąsek 58zł/os

Gratisy

Pieczarki marynowane

Ogórki konserwowe

Papryka marynowana

Ogórki kiszzone

Sos chrzanowy, czosnkowy, tatarski

Pieczyno

Masło

Ciasta w bufecie słodkim

Jabłecznik z kruszonką

Puszysty sernik z rodzynkami

Mini babeczki z bitą śmietaną i owocami

Cena 8zł/os

Kolejne danie główne serwowane

Płonąca szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą serwowana na sali przez kucharzy

Cena 29zł/os





Ponadto tort weselny

Tort w wybranym przez Państwa smaku
ze specjalną dekoracją weselną robiony przez
naszego cukiernika mistrza słodkiego podniebienia
Cena 12zł/os

Po Północy

Boeuf strogonow

19zł/os

Nad ranem

Barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

10zł/os

Pakiet na napoje bezalkoholowe bez limitu

Woda mineralna z cytryną a dzbankach
Sok (trzy rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy , grejpfrutowy)
Napoje gazowane: Coca cola, Fanta, Sprite
Kawa, herbata w bufecie słodkim
Cena 22zł/os





Przykładowe menu za 199 zł /os.

Zupa

Rosół na kurze z domowym makaronem
Cena 10 zł/os

Danie główne

Grillowana polędwiczka wieprzowa marynowana w rozmarynie z sosem borowikowym serwowana z opiekanymi ziemniaczkami i bukietem warzyw gotowanych na parze z klarowanym masłem
Cena 29zł/os

Deser serwowany

Lody mieszane z owocami i bita śmietana
Cena 9zł os

Wybór zimnych przystawek w stołach

Pólmisek mięs pieczonych i polskich wędlin
(schab ze śliwką , karkówka pieczona z czosnkiem, boczek pieczony w ziołach oraz wybór wędlin)
Indyk w maladze z owocami
Schab po warszawsku
Wybór pasztetów (w boczku , z grzybami , z orzechami włoskimi)
Śledzie marynowane w ziołach z trzema sosami
Łosoś marynowany w koperku z sosem miodowo- musztardowym
Sałatka grecka
Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
Cena wybranych 8 propozycji zimnych przekąsek 58zł/os

Gratisy

Pieczarki marynowane
Ogórki konserwowe
Papryka marynowana
Ogórki kiszzone
Sos chrzanowy, czosnkowy, tatarski
Pieczywo, Masło

Ciasta w bufecie słodkim

Jablecznik z kruszonką
Puszysty sernik z rodzynekami
Mini babeczki z bitą śmietaną i owocami
Cena 8zł/os

Kolejne danie główne serwowane

Płonąca szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą serwowana na sali przez kucharzy
Cena 29zł/os





Ponadto tort weselny

Tort w wybranym przez Państwa smaku
ze specjalną dekoracją weselną robiony przez
naszego cukiernika mistrza słodkiego podniebienia

Cena 12zł/os

Po Północy

Gęsty żur z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą

12zł/os

Nad ranem

Barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

10zł/os

Pakiet na napoje bezalkoholowe bez limitu

Woda mineralna z cytryną a dzbankach
Sok (trzy rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy , grejpfrutowy)
Napoje gazowane: Coca cola, Fanta, Sprite
Kawa, herbata w bufecie słodkim

Cena 22zł/os

