



OFERTA WESELNA 2025rok

Powitanie - lampka wina musującego, chleb i sól
Obiad - zupa, danie główne, deser
Trzy posiłki serwowane
(dwa dania typu dania głównego + danie kolacyjne)

Zimna płyta i owoce na szwedzkim stole
Soki owocowe i woda mineralna w dzbankach
Serwis kawowy

Materiałowe obrusy i serwety
Opakowania na produkty pozostałe po przyjęciu we własnym zakresie
Apartament wraz ze śniadaniem dla Pary Młodej

Rabat na pokoje dla gości weselnych
Bezpłatny parking dla Gości
Zniżki dla dzieci (do lat 3 - bezpłatnie serwujemy tylko zupeł; 4-10 lat - 50% ceny)
Bez opłat typu korkowe

Oferta nie obejmuje: napoi gazowanych 0,5l Pepsi Cola (Pepsi, Mirinda, 7 Up)
ciasta, tortu, paczek z ciastem,
alkoholu, dekoracji, noclegów, oprawy muzycznej, innych atrakcji.

Cena 330zł/os

Propozycje za dodatkową opłatą:

Napoje gazowane Pepsi Cola 0,5l (Pepsi, Mirinda, 7 Up - bez ograniczeń) - 16 zł/os
Przystawka - 18 zł/os

Porcja drugiego mięsa do obiadu - 17 zł/os

Możliwość wymiany (danie główne) :

pierś z kaczki w sosie żurawinowym - 15 zł/os

łosoś grillowany w sosie koperkowym - 15 zł/os

Zimna płyta na stolikach gości - 13 zł/os

Ciasta na paterach - 16 zł/os

Paczki z ciastem - 35 zł/szt

Stół staropolski - 20 zł/os

Danie w podgrzewaczu

(pierogi ruskie, z mięsem, lub pieczona golonka lub żeberka w kapuście) - 20 zł/os

Pojemniki do pakowania po przyjęciu we własnym zakresie

(możliwość zakupu na miejscu - 3 zł/szt)

Białe pokrowce na krzesła - 12 zł/szt

Noclegi dla gości weselnych - 110 zł/os bez śniadania; 140 zł/os ze śniadaniem

***Podane ceny i oferta mogą ulec zmianie na kolejne lata**

MENU WESELNE

2025 ROK

Przystawka (jedna do wyboru) za dopłatą

Polędwiczki z indyka w sezamie na miksie sałat z sosem andaluzyjskim

Tarta ze szpinakiem i serkiem pleśniowym

Róża z łososia wędzonego z sosem tatarskim z grzanką

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Duet kremów brokułowy i kalafiorowy z groszkiem ptysiowym

Krem z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Dania główne (jedno do wyboru)

Rolada wołowa w sosie własnym

Medaliony ze schabu w sosie myśliwskim

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Karczek pieczony z sosem warzywno - cebulowym

Rolada ze schabu faszerowana grzybami, cebulką, boczkiem w sosie śmietanowym

Filet z kurczaka nadziewany suszonym pomidorem i szpinakiem na puree z kalafiora

Pieczona polędwiczka wieprzowa z farszem drobiowo - pieczarkowym w sosie porowym

Pieczeń z polędwiczki wieprzowej i boczku w sosie z musztardy francuskiej

Roladka z indyka z farszem szpinakowo - czosnkowym w sosie bazyliowym

De volaille z masłem i pietruszką

Szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami

Kieśień z kurczaka z pieczarkami i cebulą w sosie serowym

Dorsz z pieca z sosem koperkowym

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Puree ziemniaczane

Ziemniaki pieczone w ziołach

Smażone cząstki ziemniaków

Frytki

Dufinki/ Szyszki ziemniaczane

Kluski śląskie

Ryż biały/ z warzywami

Kluseczki gnocchi ze szpinakiem

Dodatki (jeden do wyboru)

Zestaw surówek podany wieloporcjowo

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z marchewki

Surówka z selera

Salatka wiosenna

Colesław

Kapusta zasmażana biała

Kapusta zasmażana czerwona z jabłkiem i boczkiem

Buraczki zasmażane

Parowane warzywa

Desery (jeden do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Puchar lodów z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Deser malinowy z lodem waniliowym i kruszoną bezą

Karmelizowana gruszka w sosie waniliowym z lodem waniliowym

Wiśniowe marzenie z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Danie kolacyjne (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem/ pasztecikiem

Bogracz wołowy z kluseczkami

Paprykarz z indyka z kluskami kładzionymi

Żurek z grzybami i białą kiełbaską

Zupa gulaszowa

Zimna płyta (stół szwedzki)

Półmiski z przekąskami
Półmiski mięs pieczonych
Pasztet domowy

Sałatka gyros
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem i mozzarellą

Deska serów

Śledź w oleju z cebulą
Rolmopsy
Ryba po meksykańsku

Galarety drobiowe/ z golonki

Pieczyno ciemne i jasne

Dip żurawinowy /chrzanowy /musztardowy

Patera owoców filetowanych

Bez ograniczeń:

Woda mineralna, soki owocowe w dzbankach
Serwis kawowy

Hotel Łokietek
Grzegorz Kafel
ul.Ojcowska 126, 32-089 Czajowice

www.hotel-lokietek.pl
repcja@hotel-lokietek.pl
+48 12/ 397 22 22
Joanna Szlachta
+48 882 810 829