

Oferta Weselna

Lebunia
PAŁAC



PRZYJĘCIA WESELNE

W Pałacu Lebunia wiemy, że wesele to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu.

Decydując się na organizację tego wyjątkowego dnia w naszym obiekcie, mają Państwo pewność, że na zawsze zapisze się on we wspomnieniach.

Cały zespół zadba o to, aby w tym dniu mogli się Państwo skupić na celebrowaniu.



Wesele w Pałacu
do 100 osób



Wesele w plenerze
do 300 osób

Do dyspozycji naszych Gości oddajemy:



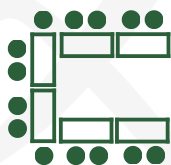
Salę
restauracyjną
70 osób



Salę
niebieską
30 osób

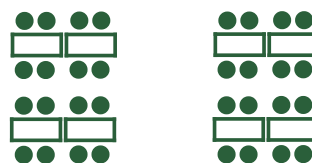
Propozycje ustawienia sali:

Podkowa



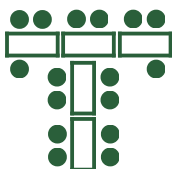
80 osób

Rzędowe



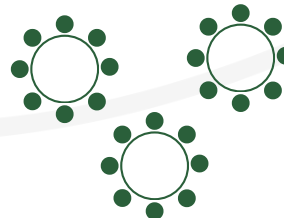
100 osób

W literę "T"



40 osób

Bankietowe



50 osób



300 m od obiektu,
znajduje się
kościół.



Możliwość organizacji
ceremonii cywilnej lub
humanistycznej.



Organizacja
ceremonii plenerowej
2 500 zł.

**CHĘTNIE UMÓWIMY SIĘ
Z PAŃSTWEM NA SPOTKANIE**

tel. 667 700 007

mail: wesele@palaclebunia.pl

MENU KLASYCZNE

Zupa - 1 pozycja do wyboru

- Rosół z kury z kluskami maślanymi 250 ml
- Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 250 ml

Danie główne serwowane na półmiskach - 4 pozycje do wyboru

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką 80 g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym 80 g
- Karkówka w sosie myśliwskim 80 g
- Filet z pstrąga zapiekany z cytrusami 80 g
- Zraz wieprzowy w sosie własnym 80 g
- Pierś z kaczki w sosie wiśniowym 80 g
- Udziec z indyka w sosie maślano - porowym 80 g
- Pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów 80 g
- Medaliony wieprzowe w sosie musztardowo - miodowym 80 g

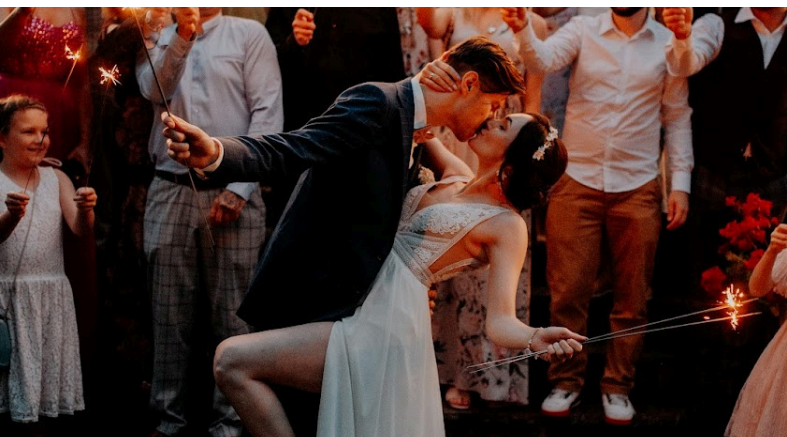
Dodatki - 3 pozycje do wyboru

- Ziemniaki gotowane lub opiekane 160 g
- Frytki 140 g
- Zestaw surówek 100 g
- Salata z sosem winegret 120 g
- Buraczki 120 g

Ciasto - 3 pozycje do wyboru (Na paterach 2 porcje | os.)*

- Sernik z białą czekoladą 100 g
- Szarlotka 100 g
- Beza z owocami 100 g
- Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady 100 g
- Malinowa chmurka 100 g
- Tartaletka cytrynowa 100 g
- Ciasto z orzechami 100 g

*każda dodatkowa pozycja 14 zł | os.



MENU KLASYCZNE

Kolacja na zimno

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk) 80 g
Paszтет drobiowy 40 g
Pstrąg wędzony 40 g
Tymbaliki drobiowe 40 g
Plastry podwędzanej kaczki z żurawiną 40 g
Sałatka jarzynowa 50 g
Sałatka grecka 50 g
Bruschetta z pomidorami i mozzarellą 60 g
Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką 60 g
Tatar wołowy 50 g
Swojskie pieczywo | masło

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Barszcz z pasztecikiem 250 ml
Pikantna zupa gulaszowa 250 ml
Żurek z borowikami 250 ml

Atrakcja kulinarna serwowana - 1 pozycja do wyboru

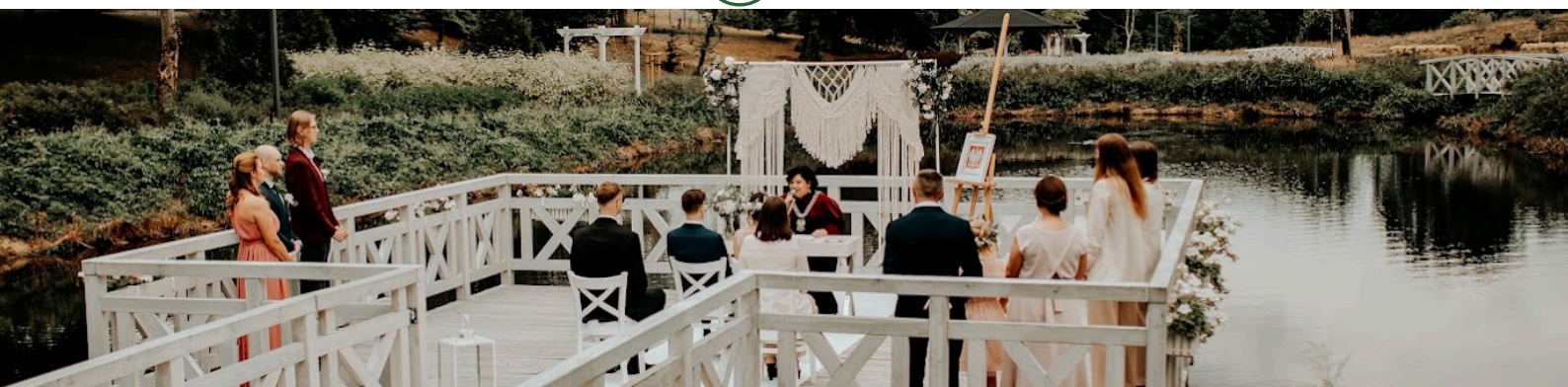
Pieczeń z szynki | sos własny | zapiekanka ziemniaczana | karmelizowana kapusta 180 g
Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos żurawinowy 180g

Napoje bez limitu

Kawa | herbata
Woda

375 zł | os.

187.5 zł | dziecko w wieku 4-12 lat
bezpłatnie | dziecko w wieku od 0-3 lat



MENU KLASYCZNE PREMIUM

Aperitif

Wino musujące w szampanówkach

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Rosół z kury z kluskami maślanymi 250 ml
Krem z pieczonych pomidorów i papryki 250 ml
Bulion z kaczki z domowym makaronem 250 ml

Danie główne serwowane na półmiskach - 4 pozycje do wyboru

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką 80 g
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym 80 g
Karkówka w sosie myśliwskim 80 g
Łosoś zapiekany w śmietanie i w ziołach 80 g
Zraz wołowy w sosie własnym 80 g
Pierś z kaczki w sosie wiśniowym 80 g
Udziec z indyka w sosie maślano - porowym 80 g
Pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów 80 g
Medaliony wieprzowe w sosie musztardowo - miodowym 80 g

Dodatki - 3 pozycje do wyboru

Ziemniaki gotowane lub opiekane 160 g
Frytki 140 g
Zestaw surówek 100 g
Sałata z sosem winegret 120 g
Buraczki 120 g

Ciasto - 3 pozycje do wyboru (Na paterach 2 porcje | os.)*

Sernik z białą czekoladą 100 g
Szarlotka 100 g
Beza z owocami 100 g
Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady 100 g
Malinowa chmurka 100 g
Tartaletka cytrynowa 100 g
Ciasto z orzechami 100 g

*każda dodatkowa pozycja 14 zł | os.

Candy bar

Panna cotta z malinami 60 g
Sernik miodowy 60 g
Mus czekoladowy z orzechami 60 g
Mini brownie 60 g
Tiramisu 60 g

MENU KLASYCZNE PREMIUM

Kolacja na zimno

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk) 80 g
Paszтет drobiowy 40 g
Pstrąg wędzony 40 g
Tymbaliki drobiowe 40 g
Plastry podwędzanej kaczki z żurawiną 40 g
Sałatka jarzynowa 50 g
Sałatka grecka 50 g
Bruschetta z pomidorami i mozzarellą 60 g
Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką 60 g
Tatar wołowy 50 g
Swojskie pieczywo | masło

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Barszcz z pasztecikiem 250 ml
Strogonoff 250 ml
Krem z białych warzyw z oliwą truflową 250 ml

Atrakcja kulinarna serwowana - 1 pozycja do wyboru

Pieczeń z szynki | sos własny | zapiekanka ziemniaczana | karmelizowana kapusta 180 g
Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos żurawinowy 180g
Szynka z dzika w sosie myśliwskim | babka ziemniaczana | karmelizowane buraki 180 g

Napoje bez limitu

Kawa | herbata
Woda

Soft Open Bar (napoje niegazowane i gazowane bez limitu)

570 zł | os.

285 zł | dziecko w wieku 4-12 lat
bezpłatnie | dziecko w wieku od 0-3 lat



MENU SERWOWANE

Przystawka - 1 pozycja do wyboru

Pasztecik z dzika | karmelizowana gruszka | żurawina 80 g
Łosoś marynowany | wino | cytrusy 80 g
Terrina z indyka | powidła jabłkowe | imbir 80 g

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Rosół z kury z kluskami maślanymi 250 ml
Bulion z kaczki z domowym makaronem 250 ml
Krem z białych warzyw z oliwą truflową z groszkiem ptysiowym 250 ml

Danie główne - 1 pozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa | sos borowikowy | ziemniaki gratin | mix sałat z winegret malinowym 340 g
Zraz wołowy | sos staropolski | ziemniaki puree | buraki karmelizowane 350 g
Pierś z kaczki | sos wiśniowy | kopytka | gruszka karmelizowana | modra kapusta 320 g
Filet z pstrąga | zapiekane warzywa | sos kaparowy | puree z batatów 320 g

Deser - 1 pozycja do wyboru

Lody na spodzie biszkoptowym zapiekane bezą | sos malinowy 120 g
Gruszka w winie | sos waniliowo - pistacjowy 100 g
Sernik cynamonowo - miodowy | sos karmelowy 120 g

Przekąski zimne (bufet | podane do stołu)

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczec | indyk) 60 g
Pasztecik z dzika 40 g
Pstrąg wędzony 40 g
Tymbaliki drobiowe 40 g
Płatki podwędzanej kaczki z żurawiną 40 g
Galantyna z kurczaka 40 g
Sałatka jarzynowa 40 g
Sałatka grecka 40 g
Bruschetta z pomidorami i mozzarellą 60 g
Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką 60 g
Tatar wołowy 40 g
Swojskie pieczywo | masło
Smalec i marynaty

MENU SERWOWANE

Atrakcja kulinarna serwowana - 1 pozycja do wyboru

Pieczeń z szynki | sos własny | zapiekanka ziemniaczana | karmelizowana kapusta 180 g
Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos żurawinowy 180g

Zupa serwowana - 1 pozycja do wyboru

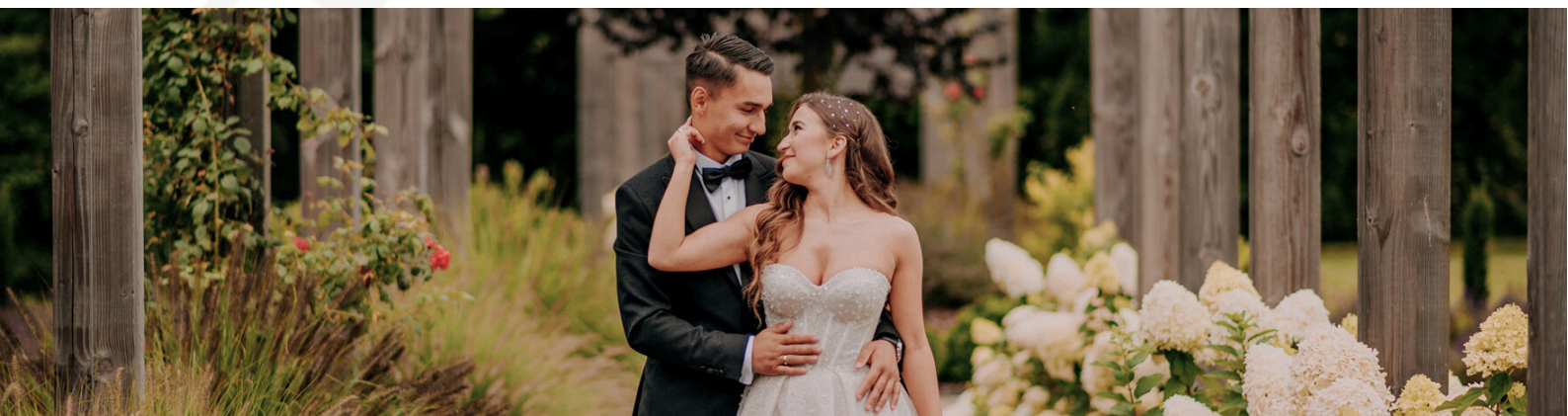
Strogonoff 250 ml
Pikantna zupa rybna 250 ml
Krem z pieczonych pomidorów i papryki 250 ml

Napoje bez limitu

Kawa | herbata
Woda

355 zł | os.

177.5 zł | dziecko w wieku 4-12 lat
bezpłatnie | dziecko w wieku od 0-3 lat



MENU SERWOWANE PREMIUM

Aperitif

Wino musujące w szampanówkach

Przystawka - 1 pozycja do wyboru

Pasztecik z dzika | karmelizowana gruszka | żurawina 80 g

Łosoś marynowany | wino | cytrusy 80 g

Carpaccio z polędwicy wołowej | kapary | parmezan | rukola 80 g

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Rosół z kury z kluskami maślanymi 250 ml

Bulion z kaczki z domowym makaronem 250 ml

Cappucino z borowika | puder z buraka 250 ml

Krem z brokułów z wędzonym łososiem 250 ml

Danie główne - 1 pozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa | sos borowikowy | ziemniaki gratin | mix sałat z winegret malinowym 340 g

Zraz wołowy | sos staropolski | ziemniaki puree | buraki karmelizowane 350 g

Pierś z kaczki | sos wiśniowy | kopytka | gruszka karmelizowana | modra kapusta 320 g

Łosoś zapiekany w cieście francuskim | warzywa korzenne karmelizowane | puree z selera 340 g

Deser - 1 pozycja do wyboru

Lody na spodzie biszkoptowym zapiekane bezą | sos malinowy 120 g

Gruszka w winie | sos waniliowo - pistacjowy 100 g

Sernik cynamonowo - miodowy | sos karmelowy 120 g

Tarta czekoladowa z paloną białą czekoladą | owoce sezonowe 120 g

Przekąski zimne (bufet | podane do stołu)

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk) 60 g

Pasztet z dzika 40 g

Pstrąg wędzony 40 g

Tymbaliki drobiowe 40 g

Płatki podwędzanej kaczki z żurawiną 40 g

Galantyna z kurczaka 40 g

Sałatka jarzynowa 40 g

Sałatka grecka 40 g

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą 60 g

Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką 60 g

Tatar wołowy 40 g

Swojskie pieczywo | masło

Smalec i marynaty

MENU SERWOWANE PREMIUM

Candy bar

Panna cotta z malinami 60 g
Sernik miodowy 60 g
Mus czekoladowy z orzechami 60 g
Mini brownie 60 g
Tiramisu 60 g

Atrakcja kulinarna serwowana - 1 pozycja do wyboru

Pieczeń z szynki | sos własny | zapiekanka ziemniaczana | karmelizowana kapusta 180 g
Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos żurawinowy 180g
Szynka z dzika w sosie myśliwskim | babka ziemniaczana | karmelizowane buraki 180 g

Zupa serwowana - 1 pozycja do wyboru

Strogonoff 250 ml
Pikantna zupa rybna 250 ml
Krem z białych warzyw | oliwa truflowa | groszek ptysiowy 250 ml

Napoje bez limitu

Kawa | herbata
Woda
Soft Open Bar (napoje niegazowane i gazowane bez limitu)

500 zł | os.

250 zł | dziecko w wieku 4-12 lat

bezpłatnie | dziecko w wieku od 0-3 lat

