

OPIS UROCZYSTOŚCI

przywitanie Pary Młodej, tradycyjnie chlebem i solą,

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- ❖ rosół domowy z makaronem własnego wyrobu
- ❖ krem z pomidorowo paprykowy z dodatkiem śmietany z paluchem z ciasta francuskiego
- ❖ zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
- ❖ krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Drugie danie (jedno mięsa na osobę dorosłą do wyboru):

- ❖ filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorem lub pieczarką lub ananasem
- ❖ zrazy wieprzowe z ogóreczkiem, boczkiem w sosie węgierskim
- ❖ roladki z kurczaka faszerowane mozzarellą, bazylią w sosie pomidorowym
- ❖ karkówka w sosie myśliwskim z ogórkiem, papryką i pieczarkami
- ❖ tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce

Dodatki skrobiowe (jeden do wyboru):

- ❖ ziemniaki z wody lub puree
- ❖ ziemniaki zapiekane

Dodatki warzywne (jeden do wyboru):

- ❖ surówka z białej kapusty
- ❖ surówka z marchewki
- ❖ sałatka z buraczków



ZIMNE PRZEKĄSKI

- ❖ *patery mięs*
 - *glazurowany schab ze śliwką*
 - *karkówką w marynacie staropolskiej*
 - *boczek faszerowany*
- ❖ *jajka faszerowane*
- ❖ *jajka w sosie tatarskim*
- ❖ *śledzie w oleju z cebulką i ziołami*
- ❖ *pomidory faszerowane*
- ❖ *sałatka grecka*
- ❖ *galaretki z kurczaka*
- ❖ *tortille faszerowane pastami*
- ❖ *roladki serowo szpinakowe*
- ❖ *pieczywo*
- ❖ *masło*
- ❖ *musztarda, ćwikła, chrzan, ketchup*

CIEPŁE PRZEKĄSKI

(podawane około 2h po zakończonym obiedzie, jedna do wyboru)

- ❖ *barszcz czerwony z rumianym pasztecikiem z ciasta francuskiego*
- ❖ *roladki z ciasta francuskiego z szynką i warzywami*
- ❖ *bigos staropolski*

CIEPŁE PRZEKĄSKI

(podawane około 4h po zakończonym obiedzie, jedna do wyboru)

- ❖ *mix mięs pieczonych udka i podudzia faszerowane, żeberka, frykadelki*
- ❖ *szaszłyki wieprzowe z papryką, cebulką i boczkiem*
- ❖ *golonki z warzywami w sosie musztardowym lub piwnym lub chrzanowym*
- ❖ *strogonoff drobiowy lub wieprzowy*
- ❖ *gulasz wieprzowy z warzywami*

DRUGA ZUPA

(podawana ok. 01:00, jedna do wyboru)

- ❖ gulaszowa
- ❖ flaki wołowe
- ❖ żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

NAPOJE

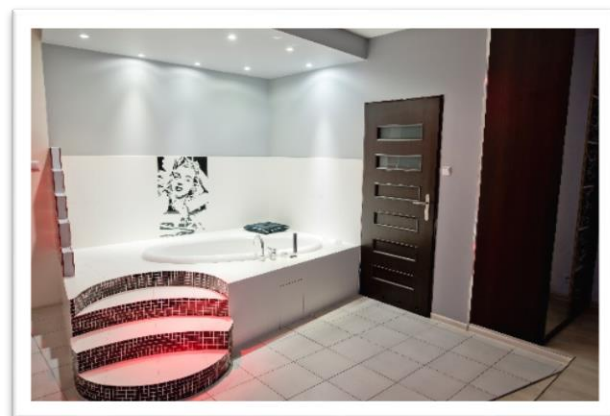
- ❖ kawa, herbata - bez ograniczeń
- ❖ woda z miętą i cytryną - bez ograniczeń

Alkohole we własnym zakresie:

Nie pobieramy korkowego.

Dodatkowo w cenie znajduje się:

- ❖ apartament dla nowożeńców
- ❖ obsługa kelnerską
- ❖ parking



Cena za osobę 209 zł

Dzieci do 3 lat gratis

Dzieci 4-10 lat i obsługa techniczna 50% ceny osoby dorosłej

Organizujemy śluby w plenerze.

Posiadamy 86 miejsc noclegowych w atrakcyjnych cenach.

Dodatkowe usługi na życzenie klienta:

Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami i chrupiącymi przekąskami.

Bufet pierogów domowej roboty (ruskie, z mięsem, z kapusta i grzybami, podsmażane, gotowane z cebulką i skwarkami).

POLECAMY

Wódka biała bez ograniczeń.

Napoje niegazowane i gazowane Pepsi, 7up, Mirinda bez ograniczeń.

Pokrowce na krzesła.

Dekoracje (latarnie na ziemi ze świecami – 10 sztuk, drzewko, sztalugi z tablicą i lustrem, stolik pod księgę gości).

Stół wiejski z naszymi wyrobami według staropolskich receptur.

Tatar wołowy z cebulką, ogóreczką i jajeczkiem.

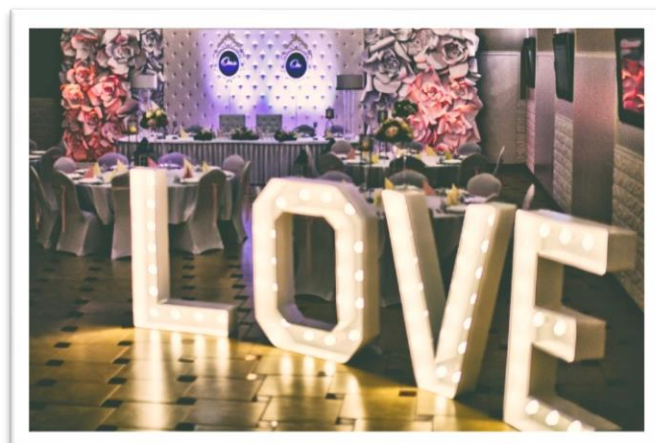
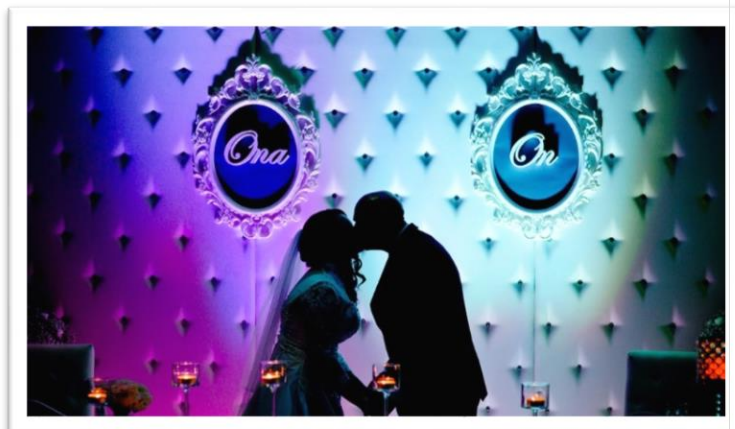
Ciasta.

Candy bar.

Tort weselny.

Inne indywidualne oczekiwania do ustalenia.

W odległości 100 metrów od naszej siedziby znajdują się uroczy kościółek – kapliczka.



Adres:

Lila Park Kościno 1a

72-002 Dołuje

Tel. 509 634 784

Tel. 660 47 66 96

www.lilapark.net

email: lilapark@lilapark.net.pl

[Facebook Lila Park](#)

