



OPIS UROCZYŚCÍ

przywitanie Pary Młodej, tradycyjnie chlebem i solą,

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- ❖ *rosół domowy z makaronem własnego wyrobu*
- ❖ *krém z pomidorowo paprykowy z dodatkiem śmietany z paluchem z ciasta francuskiego*
- ❖ *zupa cebulowa z grzankami ziołowymi*
- ❖ *krém z białych warzyw z pestkami dyni*

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

- ❖ *zrazy wieprzowe z ogóreczką, boczkiem w sosie węgierskim*
- ❖ *karkówką duszoną z warzywami ala Lila Park*
- ❖ *zawijaniec drobiowy ze szpinakiem z nutą sosu lazuruowego*
- ❖ *filet z kurczaką zapiekany z serem i pieczarką lub ananasem*
- ❖ *devolay z serem i masłem*
- ❖ *roladki z kurczaką faszerowane mozzarellą, bazylią w otoczce sosu pomidorowego*

- ❖ *tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce*

Dodatki skrobiowe (dwa do wyboru):

- ❖ *ziemniaki z wody lub puree*
- ❖ *ziemniaki zapiekane*
- ❖ *kluski śląskie*

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

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



ZIMNE PRZEKĄSKI (6)

- ❖ *deska mięs:*
 - *domowy schab ze śliwką*
 - *pieczona łopatką otarta ziołami*
- ❖ *jajka w sosie tatarskim fit lub jajka faszerowane pastami*
- ❖ *śledzie w oleju z cebulką i ziołami*
- ❖ *roladki serowo szpinakowe*
- ❖ *sałatka z kurczakiem, kiełkami mung, kukurydzą serwowana w tartinkach*
- ❖ *sałatka grecka z fetą i oliwką grecką*
- ❖ *tortilla faszerowana pastami*
- ❖ *pieczywo*

CIEPŁE PRZEKĄSKI

(podawane około 2h i 4h po zakończonym obiedzie, dwa do wyboru)

- ❖ *barszcz czerwony z rumianym pasztecikiem z ciasta francuskiego lub kromietem*
- ❖ *szaszłyki wieprzowe z papryką, cebulką i boczkiem*
- ❖ *szynka dżugo marynowana, podana z kapustą zasmażaną i sosem czosnkowym*
- ❖ *gołąbki w sosie pomidorowym*
- ❖ *bigos staropolski*
- ❖ *mix mięs pieczonych udka i podudzia, frykadelki*

- ❖ *frankfurterki w cieście francuskim z czarnuszką*

DRUGA ZUPA

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

- ❖ *strogonoff drobiowy lub wieprzowy*
- ❖ *gulaszowa*
- ❖ *flaki wołowe*
- ❖ *żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą*

KĄCIK SŁODKOŚCI

- ❖ *ciasta domowe własnego wyrobu Lila Park:*
 - *szarlotką Lila Park,*
 - *sernik*
 - *ciasta z kremami w różnych smakach i polewach,*



NAPOJE

- ❖ *kawa, herbata - bez ograniczeń*
- ❖ *woda z miętą i cytryną - bez ograniczeń*
- ❖ *soki pomarańczowy, jabłkowy- bez ograniczeń*

STÓŁ WIEJSKI

- ❖ *wiejski chleb własnego wypieku ze smalcem*
- ❖ *ogórki kiszone*

ALKOHOLE

We własnym zakresie.

Nie pobieramy korkowego.

Dodatkowo w cenie znajduje się:

- ❖ *apartament dla nowożeńców*
- ❖ *obsługa kelnerską*
- ❖ *parking*
- ❖ *klimatyzacja*
- ❖ *stoły okrągłe lub prostokątne*
- ❖ *menu dla wegetarian, wegan i osób na dietach*



Dzieci do 3 lat gratis

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

Organizujemy śluby w plenerze.

Posiadamy 86 miejsc noclegowych w atrakcyjnych cenach.

Dodatkowe płatne 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 gazowane Pepsi, 7up, Mirinda bez ograniczeń.

Dekoracje (stolik LOVE, latarnie na ziemi ze świecami – 10 sztuk, dwie sztalugi z tablicą i lustrem i na wejściu, stół pod księgę gości, ułożenie winietek według schematu, świece na stołach tealight)

Candy bar.

Ciasta inne lub tort.

Tatar na stole wiejskim.

Deska serów.

Pokaz fajerwerków.

Stół wiejski rozszerzony.

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*](http://www.lilapark.net)

[*email: lilapark@lilapark.net.pl*](mailto:lilapark@lilapark.net.pl)



[Facebook Lila Park](#)

