



Oferta weselna

RESTAURACJA
LIPOWA

www.parkponiwiec.pl

602 606 189



Pozwól spełnić nam Wasze marzenia o weselu jak z bajki.

Niepowtarzalny klimat gór oraz naszego Resortu, położonego w zacisznej lokalizacji sprawia, że magia tego miejsca uniesie każdego, a piękne wnętrza, przestronna sala taneczna i romantyczny ogród dopełnią całości.



Do dyspozycji:

Klimatyzowana sala w Restauracji Lipowa
Klimatyzowana sala bankietowa - taneczna
Pomoc Wedding Plenner'a
Malownicze plenery pod sesje zdjęciowe
Indywidualnie ustalane menu weselne
Komfortowe pokoje oraz apartamenty
Apartament dla Młodej Pary w Prezencie
Wydłużona doba w dniu wyjazdu



MENU

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego

Zupa (jedna do wyboru)

Krem z grzybów leśnych
lub

Rosół z makaronem

Danie główne:

Rolada wieprzowa

Schab z oscypkiem

Polędwica wp z suszonymi pomidorami

Kluski śląskie

Ziemniaki z wody

Zestaw surówek (marchew, biała kapusta,
czerwona kapusta)

Deser:

Lody z bitą śmietaną

Bufet słodkości

Ciasta, kruche ciasteczka, owoce

Bufet zimnych przekąsek:

Deska wędlin

Deska serów

Mięsa pieczone

Mozzarella z pomidorem

Pszenna tortilla w trzech odsłonach

Śledź w dwóch odsłonach

Salatka szopska

Salatka z salami, makaronami listkami świeżej
bazylii

Masła smakowe

Pieczyno

Napoje:

Woda i sok owocowy podane w karafkach
kawa i herbata w formie bufetu

Kolacja 1 (jedna do wyboru)

Pieczony dorsz serwowany z sosem
koperkowym i kalafiolem romanesco.
lub

Filet drobiowy otulony boczkiem z kremowym
sosem podany z sałatką z ziemniaków i warzyw.

350,00zł/ os



MENU

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego

Przystawka (jedna do wyboru)

Plastry wędzonej kaczki z puree z buraka
Tatar z lososia serwowany z grzanką

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z kaczki z domowym makaronem
Krem z pieczonych buraków z gruszką i kwaśną śmietaną

Dania główne

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Filet z kurczaka panierowany w ziarnach
Połędwiczka wieprzowa sous - vide marynowane w porto
Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Frytki z solą
Kapusta czerwona, surówka z białej kapusty,
surówka z marchewki z jabłkiem

Deser:

Beza z kremem maskarpone i owocami sezonowymi

Bufet słodkości

Ciasta, kruche ciasteczka, owoce

Bufet zimnych przekąsek:

Deska wędlin
Deska serów
Mięsa pieczone
Mozzarella z pomidorem
Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Śledź w dwóch odsłonach
Salatka szopska
Salatka z salami, makaronami listkami świeżej bazylii
Salatka z selerem i szynką
Masła smakowe
Pieczywo

Napoje:

Woda i sok owocowy podane w karafkach
kawa i herbata w formie bufetu
Kolacja 1 (jedna do wyboru)
Pieczony dorsz serwowany z sosem koperkowym i kalafiolem romanesco.
lub
Udło z kaczki sous - vide, gnocchi z zielonym pesto
Kolacja 2 (jedna do wyboru)
Żurek beskidzki podany z chlebkiem
Boeuf strogonoff
Rubinowy barszcz z pasztecikiem

429,00zł/ os



MENU

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego

Przystawka (jedna do wyboru)

Rolada szpinakowo-koperkowa z lososiem i ogórkiem.

Ser burrata z miętowym pesto z truskawkami. ...

Zupa (jedna do wyboru)

Zupa krem z batatów z krewetkami i limonką

Domowy rosół z makaronem i klopsikami

Dania główne

Kotlet schabowy

Filet z kurczaka panierowany w ziarnach

Pieczone udko z kaczki podawane w słodko-kwaśnym sosie

Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem i ogórkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki z koperkiem

Frytki z solą

Kapusta czerwona, surówka z białej kapusty, surówka z marchewki z jabłkiem, bukiet sałat z sosem vinegret

Deser:

Aksamitny sernik na zimno z białą czekoladą

Bufet słodkości

Ciasta, kruche ciasteczka, owoce

Bufet zimnych przekąsek:

Deska wędlin

Deska serów

Mięsa pieczone

Mozzarella z pomidorem

Pszenna tortilla w trzech odsłonach

Śledź w dwóch odsłonach

Salatka szopska

Salatka z makaronem farfalle z suszonymi pomidorami i wędzonym lososiem

Salatka jarzynowa

Galaretką wieprzowa z cebulką

Masła smakowe

Pieczyno

Napoje:

Woda i sok owocowy podane w karafkach

kawa i herbata w formie bufetu

Kolacja 1 (jedna do wyboru)

Pieczony losoś serwowany na ziarnach pszenicy z warzywnym makaronem lub

Policzki wieprzowe z puree pietruszkowym, brukselką i sałatką z roszonek

Kolacja 2 (jedna do wyboru)

Wykwintne ragoût z wołowiny i borowików

Czardasz węgierski

Rubinowy barszcz z pasztecikiem

529,00zł/ os



Opcje dodatkowe

Pakiet alkoholowy - 150,00 zł/ os
napoje gazowane, wódka czysta, wino białe
i czerwone, piwo lane - do 8h

Bufety dodatkowe

Propozycja tortów - wycena indywidualna
Bufet słodki Candy Bar - od 3500,00 zł
Fontanna czekoladowa z owocami - od 1500,00 zł
Paczki z ciastami dla Gości - od 60,00 zł
Bufety tematyczne - od 3300,00 zł

Bufet słodki "Candy Bar"

Kompozycja ciast - 5 rodzajów ciast
Mini deserki
Tartaletki
Beziki
Babeczki z nadzieniem
Kokosanki
Muffiny z kremem
Mini eklerki

Bufet staropolski

Swojskie wędliny
Sery regionalne z żurawiną
Smalec ze skwarkami
Ogórek kiszony
Sałatka jarzynowa
Ziemniaczana sałatka z boczkiem, ogórkiem
kiszonym oraz koperkiem
Sałatka z pieczarek z jajkiem i szczypiorkiem
Sos chrzanowy
Sos tatarski
Mix pieczywa
Masło smakowe



W cenie

Eleganckie pokrowce na krzesła
Degustację menu weselnego dla Pary Młodej
Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym
Obsługę kelnerską
Piękna i klimatyzowaną salę
indywidualnego opiekuna weselnego
Apartament dla nowożeńców w dniu przyjęcia gratis
Specjalną ofertę cenową na pokoje dla Gości weselnych
Pomoc przy organizacji wszelkich usług dodatkowych
W prezencie - voucher z okazji rocznicy ślubu