



ŚLUB I WESELE 2027

*Wyjątkowe chwile
świętuj w wyjątkowej scenerii*

www.hotellenart.pl





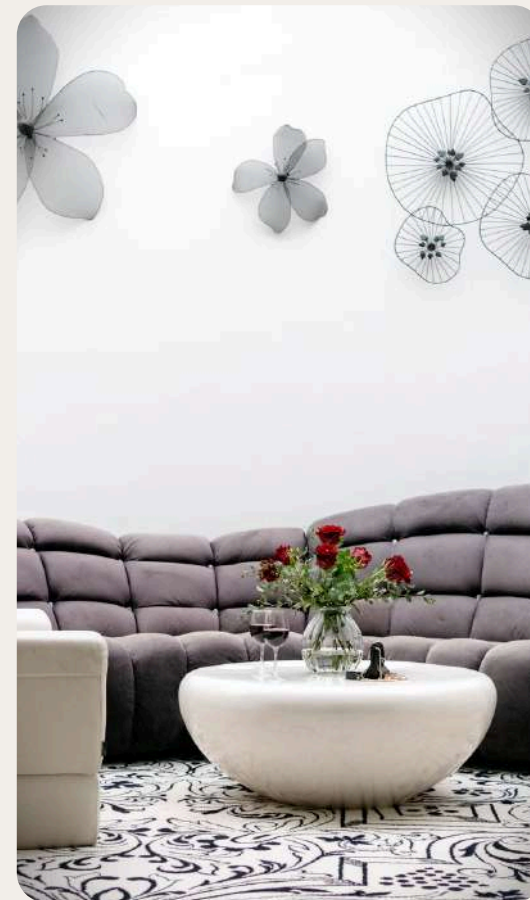
Wesele w Hotelu

Sale Balowe Hotelu Lenart przez swój neutralny wystrój są wymarzonym miejscem na organizację każdego wesela



Ślub cywilny w Hotelu

Eleganckie wnętrza Hotelu Lenart stanowią doskonałą oprawę i niepowtarzalny klimat ślubu cywilnego



Apartament w Hotelu

Stylowy i komfortowy, idealny na noc poślubną dla Nowożeńców - GRATIS

Przygotowaliśmy trzy opcje menu weselnego

menu I

- uroczysty **trzydaniowy** obiad
- **dwie** ciepłe kolacje
- bufet zimny
- bufet owocowy
- bufet kawowy i wybór herbat
- napoje gazowane, lemoniada
- soki, woda

389 zł / osoba

menu II

- uroczysty **trzydaniowy** obiad
- **trzy** ciepłe kolacje
- bufet zimny
- bufet owocowy
- bufet kawowy i wybór herbat
- napoje gazowane, lemoniada
- soki, woda

449 zł / osoba

menu III

- uroczysty **czterodaniowy** obiad
- **trzy** ciepłe kolacje
- bufet zimny
- bufet słodki i owocowy
- bufet kawowy i wybór herbat
- napoje gazowane, lemoniada
- soki, woda
- wódka, wino, piwo
- tort

549 zł / osoba

Promocyjne ceny na noclegi dla gości weselnych. Zapytaj o szczegóły.

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO OFERUJEMY

Pomoc w zorganizowaniu i koordynacja przyjęcia

*

Degustacja weselna

*

Stoły okrągłe lub prostokątne z białymi obrusami
Krzesła i białe pokrowce, serwety (kolor do ustalenia)

*

Zastawa stołowa

*

Stoły koktajlowe z czarnym pokrowcem

*

Powitanie na czerwonym dywanie chlebem i solą oraz winem musującym
/opcjonalnie otwierane szablą/

*

Przestrzeń przyjazna dla seniorów i osób niepełnosprawnych

*

Kącik zabaw i mini kino dla dzieci

*

Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem

*

Możliwość wykonania sesji w jednym z apartamentów

*

Rzutnik i ekran na Sali Weselnej

*

Profesjonalna i doświadczona obsługa kelnerska

*

Brak korkowego

*

Foteliki dla dzieci

*

Duży bezpłatny monitorowany parking

*

Szatnia

*

Voucher do restauracji w I rocznicę ślubu

Skomponuj menu - opcja I

wybierz jedną pozycję z każdego dania

zupa

- tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem i kawałkami kurczaka
- krem z karotki z pomarańczą, podawany z grillowaną tortillą
- zupa cebulowo – tymiankowa z serem Brie zapiekany na grzance

danie główne

- filet z kurczaka faszerowany porem i boczkiem w sosie winno-ziółowym / ziemniaki z masłem i koperkiem / zestaw surówek: z marchewki i jabłka oraz z selera z gruszką
- eskalopki wieprzowe w sosie myśliwskim / kluski śląskie / buraczki zasmażane
- grillowany stek z indyka w sosie brzoskwiniowo-szafranowym / opiekane ćwiartki ziemniaczane / zielona fasolka szparagowa
- de volaille / ziemniaki / surówka sezonowa

deser

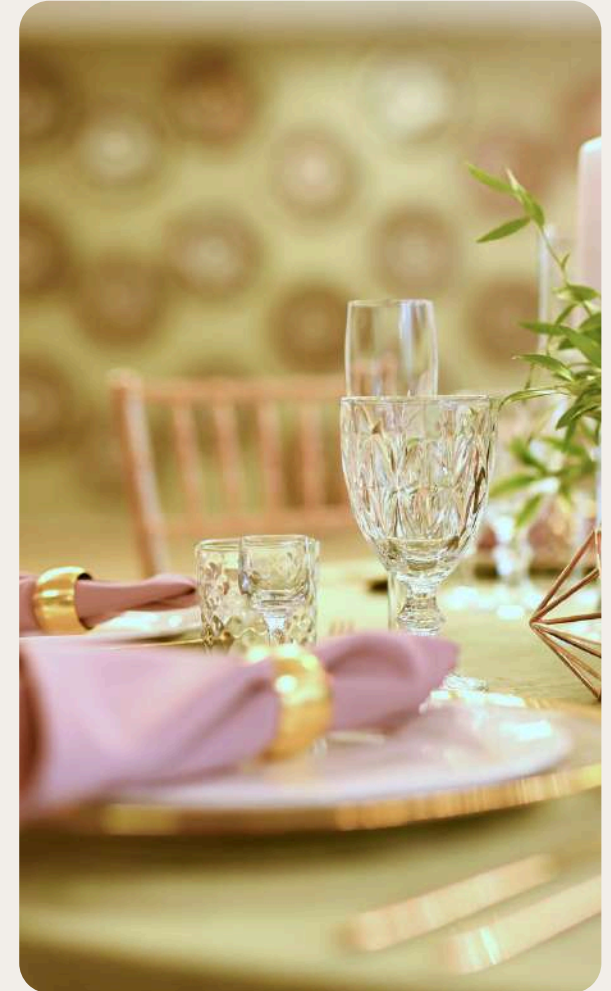
- tarta z kremem budyniowym podawana z sosem wiśniowym
- krem Kokosowy na ciemnym biszkopcie z sosem grejpfrutowym
- brownie z sorbetem mango i sosem malinowym

I ciepła kolacja

- pieczona miruna w sosie cytrynowym / kolorowy ryż / brokuł z czosnkowym masłem
- pieczeń z karczku w sosie własnym / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sałatka z ogórków i czerwonej cebuli w miodzie i musztardzie
- trybowane udko z kurczaka faszerowane warzywami korzennymi w sosie curry / kolorowe gnocchi sałatka ze szpinaku z granatem
- live cooking - płonący udziec / sos pieczeniowy / sałatka bawarska

II ciepła kolacja

- barszcz czerwony z krokietem mięsny
- bogracz wieprzowy z pieczywem
- wołowa zupa gulaszowa z pieczywem



Skomponuj menu - opcja II

wybierz jedną pozycję z każdego dania

zupa

- domowy rosół wołowo-drobiowy z trzech mięs z kołdunami
- krem z pieczonej papryki z grillowanym pomidorem i chipsem z ziemniaka
- krem z selera z jabłkiem i prażonymi orzechami włoskimi

danie główne

- polędwiczka wieprzowa w sosie koniakowo-pieprzowym / zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem / buraki pieczone z miodem i octem balsamicznym
- konfitowane udko z kaczki w sosie pomarańczowym / puree z selera / duszona czerwona kapusta
- bitki wołowe w sosie grzybowym / ziemniaki z masłem i koperkiem / sałatka z marynowanych patisonów

deser

- mrożony nugat bakaliowy podawany z musem z leśnych owoców
- banoffee pie
- sernik z białą czekoladą i sosem mango

I ciepła kolacja

- sandacz w sosie miętowym / puree z zielonego groszku / pieczona marchew
- filet z kurczaka zapiekany z cukinią, pomidorem i mozzarellą w sosie tymiankowym / talarki ziemniaczane / surówka z selera z gruszką
- żeberka pieczone w miodzie w musztardzie / ćwiartki ziemniaczane / duszona kapusta
- live cooking - płonący udziec / sos pieczeniowy / sałatka bawarska

II ciepła kolacja

- pieczeń wołowa z sosem winnym, kopytka, kalafior romanesco
- medaliony z indyka z sosem żurawinowym / zapiekanka z kaszy pęczak / sałatka z rukoli z pomidorkami koktajlowymi
- wolno gotowana szynka wieprzowa w sosie własnym / kluski śląskie / buraczki zasmażane

III ciepła kolacja

- boeuf strogonow
- żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- barszcz czerwony z pieczonych buraków z krokietem mięsnym



Skomponuj menu - opcja III

wybierz jedną pozycję z każdego dania

przystawka

- mus z wątróbki drobiowej na toście francuskim z galaretką z czerwonego wina i karmelizowanym jabłkiem
- burrata na sałacie z ziołowym pesto
- tatar z wędzonego pstrąga z piklami i prażonym słonecznikiem

zupa

- bulion wołowy z tortellini z mięsnym nadzieniem i lubczykiem
- krem z białych szparagów z oliwą truflową i zielonym szparagiem
- krem borowikowy z pasztecikiem z ciasta francuskiego

danie główne

- tomahawk wieprzowy / sos tymiankowy / kopytka / sałatka z jarmużu, pomidorów i marynowanej czerwonej cebuli
- pieczony udziec cielęcy / sos rozmarynowy / puree z selera i białej czekolady / zielone szparagi / masło czosnkowe
- konfitowana gęś / sos winno-pomarańczowy / suflet z czerwonej kapusty / mus pietruszkowy

deser

- tarta z kremem patissiere i borówkami
- mus z białej czekolady z orzechami laskowymi i sosem wiśniowym
- torcik z mascarpone, mango i marakują, dekorowany pistacjami

I ciepła kolacja

- sandacz pieczony w migdałach / sos z trawy cytrynowej / pieczone risotto szafranowe / karmelizowany pasternak
- polędwiczka wieprzowa z pistacjami w sosie śliwkowym / puree z marchewki / konfitowany ziemniak
- żebro wołowe wolno pieczone / pieczone ziemniaki / grillowana cykoria
- live cooking - płonący udziec / sos pieczeniowy / sałatka bawarska

II ciepła kolacja

- szynka pieczona z sosem z leśnych grzybów / puree ziemniaczano-kasztanowe / sałatka z roszpunki i buraka
- indyk w cieście parmezanowym na gulaszu paprykowym / kalafior romanesco
- pieczona wołowina po myśliwsku / pyzy / marynowane buraki z rukolą i pestkami słonecznika

III ciepła kolacja

- potrawka z krewetek, chorizo i ryżu jaśminowego
- gulasz cielęcy z pieczywem
- czerwone tajskie curry z kurczakiem



Bufet zimny

w cenie

- wędliny:

szynka drobiowa

szynka wieprzowa

kiełbasa wiejska

baleron

kabanos

rolada boczowa

- mięsa pieczone:

roladka drobiowa faszerowana morelą

karczek pieczony

schab pieczony w ziołach

- mix serów żółtych
- mix serów pleśniowych
- pasztet drobiowo - wieprzowy własnego wyrobu
- łódeczki z cykorii zapiekane pod parmezanem

- jajka faszerowane łososiem

- mini burger

- śledzie w śmietanie z tartym jabłkiem i cebulą

- pomidory z mozzarellą

- sałatka Cezar

- sałatka jarzynowa

- sałatka porowa z kukurydzą

- babeczki z musami na słono

- mini tortilla

- pikle

- zimne sosy (1000 wysp, żurawinowy, tatarski)

- chrzan

- domowy smalczyk

- maselka smakowe

- różne rodzaje pieczywa

w cenie:

Menu dla dzieci

wybierz jedną pozycję z każdego dania

przystawka

- pizzetta margherita
- mini burger drobiowy

zupa

- rosół wołowo-drobiowy z makaronem
- zupa pomidorowa z makaronem

danie główne

- stripsy z kurczaka / frytki / surówka coleslaw
- naleśniki z serem i owocami
- panierowany ser mozzarella / frytki / surówka z marchewki z jabłkiem

deser

- lody z bitą śmietaną i owocami
- śmietankowa panna cotta z sosem malinowym

Bufet owocowy

- owoce sezonowe w całości i filetowane

Bufet kawowy i zimne napoje

- kawy z ekspresu
- wybór herbat
- soki owocowe
- napoje gazowane
- woda z miętą i cytrusami
- lemoniada



Menu wegetariańskie i diety

wybierz jedną pozycję z każdego dania

przystawki

- terrina z grillowanego bakłażana z kremowym serkiem, oliwką i granatem (wegetariańskie)
- tatar z pomidora i awokado z kiełkami i oliwą (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z winegret orzechowym oraz grzanką (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy)

zupy

- krem marchewkowo-pomarańczowy na mleku kokosowym z oliwą pietruszkową (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- krem z białych warzyw z prażonymi płatkami słonecznika (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- zupa pomidorowa z makaronem ryżowym (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- krem z topinamburu podany z kiełkami (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)

dania główne

- pieczony kalafior marynowany w palonym czosnku / grillowana cykoria / konfitowany pomidor (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- gołąbki z kaszą jaglaną i warzywami / sos pomidorowy (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- sakiwki naleśnikowe faszerowane warzywami / sos beszamelowy (wegetariańskie)
- grillowana cukinia w cieście / mozzarella / suszony pomidor w oleju (wegetariańskie)
- panierowany ser mozzarella / frytki / surówka z marchewki z jabłkiem (wegetariańskie)

desery

- pudding chia na mleku ryżowym i mango z kawałkami brzoskwini (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- wegański snickers (wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu)
- mrożony nugat cytrynowy z sosem truskawkowym (wegetariańskie, bez glutenu, jeżeli dieta bez laktozy to na śmietanie bez laktozy)
- sałatka owocowa z lodami sorbetowymi (wegetariańskie, wegańskie, bez glutenu)

dania jednogarnkowe

- gulasz warzywny (wegetariańskie, wegańskie, bez glutenu, jeżeli dieta bez laktozy to na śmietanie bez laktozy lub bez śmietany)
- barszcz czerwony / krokiet warzywny w ryżowym papierze (wegetariańskie, wegańskie, bez glutenu, bez laktozy)
- gulasz z czerwonej soczewicy z warzywami (wegetariańskie, bez glutenu, bez laktozy)



Parom Młodym i ich Gościom oddajemy do dyspozycji dwie przestronne, klimatyzowane Sale z wydzieloną przestrzenią do tańca i Restaurację.



Sala Balowa Klonowa

o powierzchni 550m², w tym 180m² powierzchni tanecznej, z dostępem do światła dziennego, mieszcząca do 300 osób w ustawieniu bankietowym, z możliwością ustawienia sceny i osobnymi pomieszczeniami dla muzyków i innych artystów. Sala posiada własny węzeł sanitarny, niezależną kuchnię z wydawką, prowadzącą do niej dwie klatki schodowe i windę.



Sala Balowa Wiśniowa

o powierzchni 350m², w tym 60m² powierzchni tanecznej, z możliwością ułożenia parkietu w we wskazanym miejscu, z dostępem do światła dziennego, mieszcząca do 140 osób w układzie bankietowym. Sala posiada drugie wejście z zewnątrz, niezależne od wejścia z holu recepcyjnego, oraz własny węzeł sanitarny.



Restauracja Pod Kominem

wyposażona w parkiet taneczny, idealna na małe, kameralne przyjęcia weselne, w ramach naszych wieczorków tanecznych, wespół z innymi Gośćmi. To także sposób na ograniczenie kosztów – DJ'a. Wesele trwa do 5:00, a na pierwszy taniec parkiet będzie tylko Wasz!

Sala Balowa Wiśniowa





Sala Balowa Klonowa





Rezerwuj termin!

Aby rezerwacja była potwierdzona prosimy o wpłatę zadatku w wysokości 4 000 zł, w ciągu 3 dni roboczych od podpisania umowy.

Zapraszamy do kontaktu, z przyjemnością udzielimy wszelkich informacji. Zachęcamy też do obejrzenia Sal i samego hotelu, po wcześniejszym umówieniu terminu.

tel.: 533 314 110

e-mail: marketing@hotellenart.pl

Hotel Lenart

ul. G. Narutowicza 1, 32-020 Wieliczka

tel. 48 12 32 83 100, +48 533 325 110

e-mail: info@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl

www.podkominem.com



organizujemy chrzciny, komunie, urodziny, studniówki, jubileusze, bankiety
i inne imprezy okolicznościowe oraz konferencje i szkolenia

Niniejsza oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów prawnych.