



PAKIET STANDARD **399 zł OSOBA**

Powitanie chlebem i solą Pary Młodej przez obsługę lub rodziców
Wzniesienie pierwszego toastu szampanem (własny)

M E N U

ZUPA DO WYBORU 1 RODZAJ SERWOWANA W WAZACH

- Rosół z kaczki z domowym makaronem
- Zupa krem z pomidorów z pesto bazyliowym i chipsem z parmezanu
- Zupa krem z białych warzyw z truflami i marchewkowym spaghetti
- Żurek na kiszonych liściach chrzanu z jajkiem przepiórczym
- Zupa krem z buraka z fetą i oliwą szczypiorkową

DRUGIE DANIE NA PÓŁMISKACH 3 DO WYBORU

- Karkówka pieczona
- Kotlet schabowy panierowany
- Kotleciki mielone z serem i pieczarkami
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i mozzarellą
- Polędwica z mintaja pieczona w cukinii
- Zrazy wieprzowe z boczkiem, musztardą i ogórkiem kiszonym
- Schab sous vide
- De volaille z masłem ziołowym

DODATKI SKROBIOWE NA PÓŁMISKACH 3 DO WYBORU

- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Kaszotto z kurkami
- Puree z pasternaku
- Frytki

DODATKI WARZYNNE NA PÓŁMISKACH 3 DO WYBORU

- Zestaw surówek trzy rodzaje (colesław, marchewka, buraki, mizeria, por z jabłkiem, seler z rodzynkami)
- Zielone sałaty z sosem winegret
- Mix warzyw z masłem i prażonymi migdałami
- Kapusta zasmażana
- Modra kapusta
- Buraki zasmażane
- Fasolka szparagowa z bułką i masłem

BUFET Z CIASTAMI 200G NA OSOBĘ - Ciasta z Hotelowej Cukierni od 25 zł/osobę

WODA W KARAFAKACH – BEZ OGRANICZEŃ

PRZEKĄSKI ZIMNE SERWOWANE W FORMIE BUFETU 6 DO WYBORU

- Mięsa pieczone (karkówka pieczona w musztardzie, schab ze śliwką)
- Galantyna z kurczaka z sosem żurawinowym
- Roladka ze szpinaku i wędzonego łososia z serkiem chrzanowym
- Ryba po grecku
- Śledzie na trzy sposoby (w musztardzie, ze śmietaną, z karmelizowaną cebulą i chili)
- Studzienina wieprzowa
- Śledzie pod pierzynką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem i żółtkiem sous vide
- Sałatka grecka
- Pasztet z zielonym pieprzem
- Tatar ze śledzia
- Jajka w sosie tatarskim

DODATKOWE SOSY DO WYBORU 2 RODZAJE

- Czosnkowy
- Koktajlowy
- Chrzanowy
- Tatarski
- Cumberland
- Tzatziki

Pieczyno i masło smakowe (czosnkowe, truflowe)

TORT WESELNY (OK.20:00) na indywidualne zamówienie u Hotelowego Cukiernika (od 28 zł/osobę)

DANIE NA GORĄCO (OK.22:00) 1 DO WYBORU

- Bigos staropolski
- Strogonow z kurczaka
- Pieczone udka z kurczaka
- Ragout wieprzowe z grzybami w śmietanie
- Curry z indyka

DANIE NA GORĄCO (OK.1:00) 1 DO WYBORU

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Flaki po warszawsku
- Zupa gulaszowa
- Grochówka z kielbasą
- Kwaśnica na wędzonych żeberkach

MENU DZIECIĘCE SERWOWANE 1 DO WYBORU

- Rosół z kaczki z domowym makaronem
- Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- Zupa pomidorowa z domowym makaronem
- Spaghetti Bolognese

POPRAWINY W FORMIE ŚNIADANIA 11:00 – 13:00 65 ZŁ/ OSOBĘ

- Jajecznica ze szczypiorkiem
- Frankfurterki wędzone
- Sery żółte
- Camembert
- Wędliny
- Pomidor
- Ogórek
- Dżem
- Miód
- Owoce
- ciasto
- Kawa
- Herbata
- Woda
- Pieczywo i masło

POPRAWINY W FORMIE OBIADU 13:00 – 16:00 95 ZŁ/OSOBĘ

ZUPA DO WYBORU

- Rosół z kury z makaronem
- Kapuśniak na wędzonych żeberkach
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem

DRUGIE DANIE SERWOWANE do wyboru

- Kotlet schabowy/ziemniaki puree/ kapusta zasmażana
- Grillowany filet z kurczaka/opiekana ziemniaki/colesław
- Pieczona karkówka w sosie własnym/kluski śląskie/modra kapusta
- POTRAWY Z DNIA WESELA

W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY PAŃSTWU

- WYNAJEM SALI DO GODZINY 3:00
- PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
- OBSŁUGĘ MENAGERA
- DEKORACJĘ STOŁÓW
- DEGUSTACJĘ WYBRANYCH POTRAW Z MENU WESELNEGO, ORAZ TORTU DLA PARY MŁODEJ GRATIS, DLA OSÓB TOWARZYSZĄCYCH OPCJA DODATKOWO PŁATNA
- SZATNIĘ
- POMOC W DOBORZE USŁUG DODATKOWYCH (FOTOBUDKA, ANIMATOR, WODZIREJ)
- POMOC W DOBORZE: DJ, ZESPOŁU, KAMERZYSTY LUB FOTOGRAFA

USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

- STÓŁ WIEJSKI - 35 ZŁ/OSOBE (MIN. 1500 ZŁ)
- BUFET Z CIASTAMI 200G NA OSOBE - Ciasta z Hotelowej Cukierni - od 25 zł/osobę
- BUFET KAWOWY (kawa, herbata) - 18 zł/osobę
- SOKI OWOCOWE I NAPOJE GAZOWANE - 22 zł/osobę
- STÓŁ RYBNY - 40 ZŁ/OSOBE (MIN. 2000 ZŁ)
- STÓŁ Z SUSCHI I NIGIRI (5 szt./osobę 49 ZŁ)
- STÓŁ WŁOSKI 46 ZŁ/OSOBE (SERY, WĘDLINY, ANTYPASTI)
- FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI I PIANKAMI - 1500 ZŁ
- OBSŁUGA BARMAŃSKA - WYCENA INDYWIDUALNA
- DEKORACJE ZE ŚWIEŻYCH KWIATÓW - WYCENA INDYWIDUALNA
- ORGANIZACJA WESELA TEMATYCZNEGO - WYCENA INDYWIDUALNA
- NOCLEGI DLA GOŚCI WESELNYCH OD - 190 ZŁ/ OSOBE
- POJEMNIKI NA WYNOS 22 x 20 - 3 ZŁ/OPAKOWANIE

CENA 399 ZŁ ZA OSOBE DOTYCZY WESEL POWYŻEJ 75 OSÓB, OD 50 DO 75 OSÓB: 409 ZŁ ZA OSOBE, PONIŻEJ 50 OSÓB: 419 ZŁ ZA OSOBE

DZIECI W WIEKU 5-10 LAT - 50% STAWKI ZA OSOBE DOROSŁĄ

PODSTAWOWE WARUNKI ORGANIZACJI WESELA

- Przyjęcie weselne organizujemy w kwocie od 399 zł brutto, zależnej od ilości osób, w przedziałach podanych wcześniej (cena za osobę wg kalkulacji z dnia 23.09.2026r.).
- Ostateczna cena jest uzależniona od wybranego menu oraz usług dodatkowych.
- Wszystkie pozycje menu można dowolnie zmieniać, menu zostanie ponownie skalkulowane.
- W przypadku uczulenia na niektóre produkty nasz Szef Kuchni przygotuje dania nie zawierające ich.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata 50% szacowanej wartości zamówienia
- Za alkohol we własnym zakresie pobierana jest opłata korkowa w wysokości 30 zł/osobę (+ 15 zł/os. w przypadku własnych napojów i soków)
- Posiadamy bardzo dużą ofertę alkoholi w atrakcyjnych cenach.
- Wszystkie ceny podane w ofercie, mogą ulec zmianie o współczynnik inflacyjny.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

HOTEL LAMBERT****
MEDICAL SPA
ul. Kościuszki 14, 78-111 Ustronie Morskie
Kamil Herbert: +48 739 260 103
restauracja@lambert-hotel.pl
www.lambert-hotel.pl