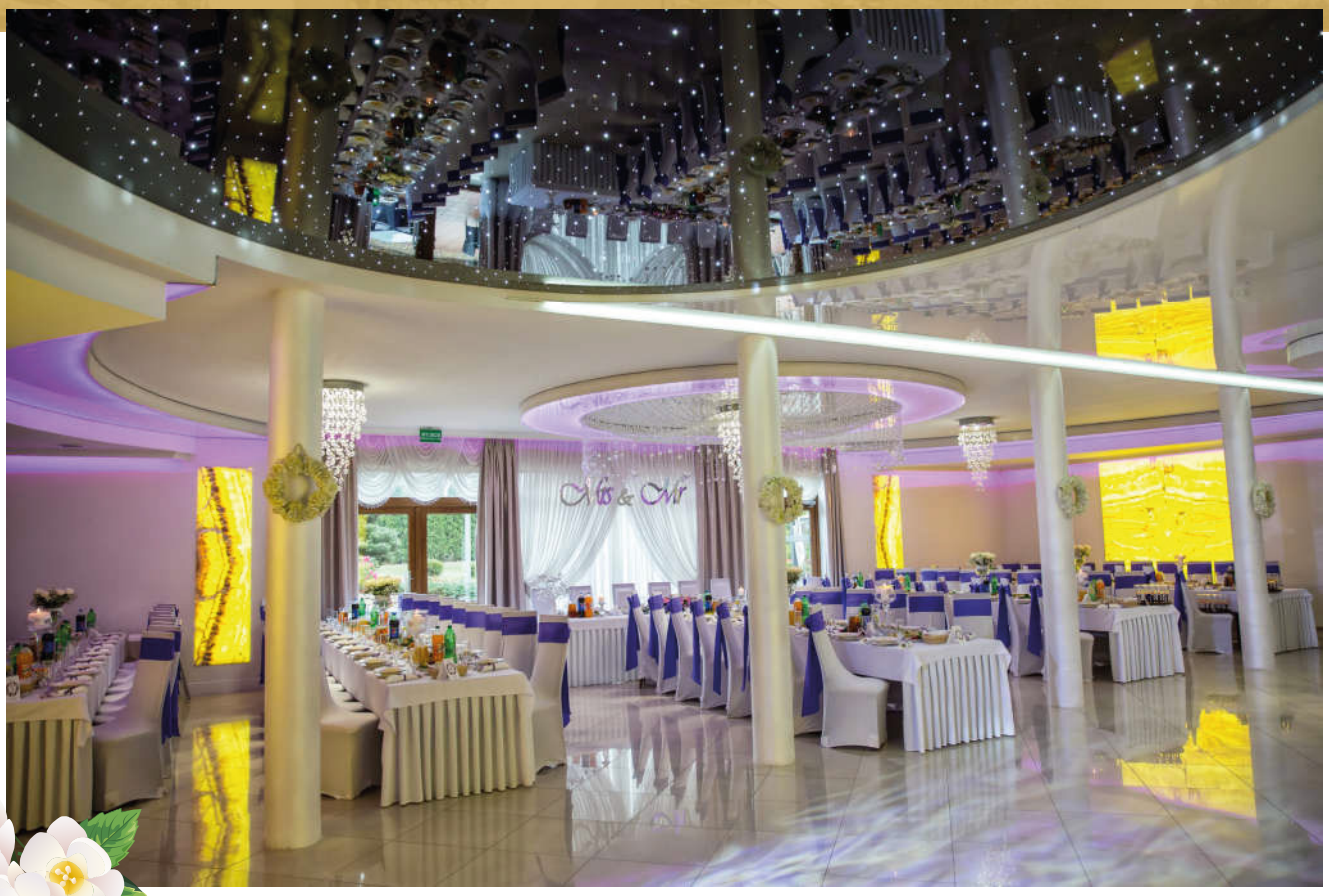
Wesela

Szanowni Państwo

Dzień, w którym odbywa się przyjęcie weselne jest dla Młodej Pary jednym z najważniejszych dni w życiu. Przygotowanie tak ważnej imprezy wymaga perfekcyjnej organizacji oraz zachowania niezwykłej staranności. Dokładamy wszelkich starań, aby podczas przyjęcia weselnego każdy z Państwa Gości czuł się wyjątkowo oraz wspominał Państwa wesele przez długie lata.
25 letnie doświadczanie, profesjonalizm, kreatywność i elastyczność obsługi oraz bogate wyposażenie restauracji pozwala nam na przygotowanie Państwa przyjęcia w sposób niepowtarzalny i z pewnością wymarzony.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą przygotowaną dla Państwa.

www.lord-hotel.pl **wesele@lord-hotel.pl**



Sala Kryształowa

Elegancka, klimatyzowana sala wypełniona przepiękną aranżacją kryształowych żyrandoli oraz dodatków dekoracyjnych. Posiada duży parkiet dla Gości, przeznaczona do 100 osób.
Na zewnątrz znajduje się bajkowy ogród z podświetlanymi kaskadami wodnymi i wodną fontanną, spełniający znakomite warunki do zorganizowania przyjęcia czy sesji plenerowej. Układ stołów biesiadnych wyznacza wspaniały klimat weselny, a bar przyszła Para Młoda może wypełnić przeróżnymi alkoholami oraz poczęstunkiem dla swoich gości.

wesele@lord-hotel.pl

Sala Diamentowa

Do Państwa dyspozycji oferujemy przestronne wnętrze, w którym równocześnie możemy pomieścić do 200 gości. Jest to klimatyzowana sala, z aranżacją stołów okrągłych lub biesiadnych. To od Państwa zależy wybór kolorystyki i motyw przewodni przyjęcia. Dodatkowo sala posiada możliwość przyciemniania i zmienną kolorystykę ledową. Obok znajduje się romantyczny ogród wraz z tarasem, świetlnymi altanami ogrodowymi i oczkami wodnymi, będący doskonałym miejscem do wykonywania zdjęć. Sala wyposażona jest w projektor, na którym możecie zaprezentować zdjęcia, filmy oraz podziękowania.

wesele@lord-hotel.pl

Oferta Weselna

W cenie każdej karty menu zapewniamy:

- dekoracje wybranej sali balowej,
- aranżacja stołów weselnych w wybranym z dostępnych kolorów,
- **kompozycje kwiatami żywymi,**
- strojenie wybranymi serwetami,
- ozdobne świece na uroczystość,
- pełną gamę oświetlenia dającą niepowtarzalny klimat nastroju weselnego,
- przywitanie gości na czerwonym dywanie,
- klimatyzację,
- możliwość organizacji Przyjęcia przy okrągłych stołach (10os.),
- rzutnik multimedialny.

- **Koordynatora wesela wraz z profesjonalną obsługą**

- **Przejazd luksusowym samochodem ślubnym**
  Nasz kierowca przyjedzie po przyszłych małżonków, zawiezie na ceremonie zaślubin oraz do Hotelu Lord

- Powitanie pary młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

- **Zniżkę dla gości hotelowych**
  apartament klimatyzowany dla nowożeńców (gratis)
  miejsca hotelowe w cenie 70 zł od osoby

- **Zniżkę dla dzieci**
  * do 3 lat 0 zł
  * 3-10 lat - 50% od ustalonej ceny

- **Brak ukrytych opłat**

- **Pomoc w doborze odpowiedniego zespołu /dj/**

- **Podświetlenie ogrodów wraz z tarasami**

- **Atrakcyjna oferta dekoracji i wystroju Party-Mania**

- **Dodatkowo otrzymują państwo od hotelu lord gratis:**
  » na sali kryształowej przy liczbie gości powyżej 100 osób 100% płatnych;
  » na sali diamentowej przy liczbie gości powyżej 130 osób 100% płatnych;

- **Lody włoskie dla gości na weselu lub poprawinach**

Kolorystyka granatowa

Kolorystyka zielona

Kolorystyka różowa

Kolorystyka złota

Kolorystyka czerwona

Kolorystyka srebrna

Karty Menu

Wykwintne menu kuchni polskiej i europejskiej przygotowane przez naszych kucharzy wraz z profesjonalną obsługą to nasze największe atuty.

Przygotowaliśmy dla Państwa cztery propozycje weselnych kart menu. Dodatkowa wersja karty ALL INCLUSIVE- wszystko w cenie. Są to propozycje od naszego szefa kuchni, jednakże istnieje możliwość przenoszenia dań z karty do karty oraz dodanie własnych pomysłów*

Ceny KART są ustalone na Uroczystość dla min. 70 osób.

Ponadto zapraszamy do skorzystania z oferty dań dodatkowych oraz do skorzystania z dodatkowych atrakcji kulinarnych

- **Każda karta menu posiada tort weselny.**
  Wygląd oraz smaki wybiorą Państwo z naszego katalogu. We wszystkich kartach wliczone są ciasta różnego rodzaju naszych wypieków.

** Zmiana dań z karty do karty może spowodować zmianę ceny.*

Dania wegańskie i wegetariańskie przyrządzamy indywidualnie w cenie wybranej karty.

Zestaw 1

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Danie serwowane: Kieszeń drobiowa z serem i pieczarkami
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Zestaw surówek

Dania gorące

Karczek pieczony w sosie własnym
Półmiski mięs: kotlet schabowy, udko drobiowe, kotlet mielony
Flaki wołowe staropolskie
Gołąbki w sosie pomidorowym lub Bigos z wędzoną kiełbaską
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi

Przekąski

Rulon z indyka z fetą i szpinakiem
Śledź pod pierzynką
Sałatka z kurczakiem grillowanym lub grecka z oliwką i fetą
Ryba po grecku lub japońsku
Galantyna z kurczaka z pieczarkami lub galaretka drobiowa
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Jajko faszerowane pieczarką z dodatkiem kawioru i łososia
Sałatka jarzynowa
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100 g/ os.
Bukiet owocowy
TORT PIĘTROWY z bitej śmietany
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z miętą i cytryną
KOMPOZYCJE KWIATOWE
ARANŻACJA SALI I STOŁÓW

Koszt 1 osoby 230 zł
Koszt 1 osoby bez tortu weselnego 218 zł

Zestaw 2

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Danie serwowane: Pieczony schab z sosem myśliwskim
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Zestaw surówek

Dania gorące

Półmiski mięs: kotlet schabowy, udko drobiowe, de volaille
Schab w cieście piwnym z piklami
Zupa gulaszowa wołowa
Chrupiące podudzia drobiowe z sosem czosnkowym
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi lub z krokietem

Przekąski

Sałatka farfalle z szynką
Rulon z indyka ze szpinakiem i fetą
Śledź pod pierzynką lub w oleju z pieczarkami
Sałatka grecka z oliwkami i fetą lub z kurczakiem grillowanym
Ryba pieczona w sosie po japońsku
Galaretka drobiowa
Tortilla z kurczakiem pikantnym i warzywami
Jajko faszerowane pieczarką z dodatkiem kawioru i łososia
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100g/os.
TORT PIĘTROWY z bitej śmietany
Bukiet owocowy
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z miętą i cytryną
KOMPOZYCJE KWIATOWE
ARANŻACJA SALI I STOŁÓW

Koszt 1 osoby 240 zł

Zestaw 3

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Danie serwowane: Wieprzowina faszerowana
Sos z zielonym pieprzem
Ziemniaki gotowane z koperkiem
lub ćwiartki ziemniaków pieczonych
Zestaw surówek

Dania gorące

Szaszłyk wieprzowy z cebulą i boczkiem lub drobiowy z kolorowymi warzywami
Bitki wieprzowe w sosie z kluskami śląskimi
Zupa gulaszowa wołowa lub flaki wołowe staropolskie
Pieczone kawałki kurczaka z sosem słodko – pikantnym
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi lub z krokietem

Przekąski

Tartletki deserowe z musem z wędzonego pstrąga
Pasztet pieczony z suszonymi pomidorami z dodatkiem żurawiny
Sałatka grecka lub meksykańska na ryżu lub z kurczakiem grillowanym i roszponką
Rulon z indyka ze szpinakiem lub szparagi w szynce konserwowej
Schab w galarecie z ananasem lub tymbaliki wieprzowe
Tatar na bagietce z cebulką
Śledzik w sosie koktajlowym
Jajko faszerowane musem chrzanowym lub pieczarką
Mozzarella ze świeżymi pomidorami z sosem bazyliowym
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasto różnego rodzaju 100g./os.
TORT PIĘTROWY z bitej śmietany
Bukiet owocowy
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z cytryną i miętą
KOMPOZYCJE KWIATOWE
ARANŻACJA SALI I STOŁÓW

Koszt 1 osoby 255 zł

Zestaw 4

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z kury z makaronem
Danie serwowane: Zraz wieprzowy /boczek/cebula/ogórek
Kopytka domowe lub kluski śląskie
Buraczki zasmażane

Dania gorące

Półmiski mięs: kotlet schabowy, kotlet mielony, de volaille, udko drobiowe
Kaczka faszerowana z modrą kapustą i jabłkiem
Zupa gulaszowa wołowa lub krem z białych warzyw / parmezan / wiórki bekonu
Żeberka na kapuście zasmażanej lub Golonka pieczona na kapuście zasmażanej
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi lub pierogami

Przekąski

Befsztyk tatarski z jajkiem, piklami i cebulką
Schab w galarecie z ananasem lub tymbaliki drobiowe
Pasztet pieczony z pomidorami suszonymi i żurawiną
Sałatka śledziowa z ogórkiem, kukurydzą i cebulką z sosem majonezowym
Sałatka z kurczakiem grillowanym lub Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem
Ryba po grecku lub pieczona z sosem japońskim
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Rolada z łososia ze szpinakiem
Rulon staropolski
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Przekąski

Ciasta różnego rodzaju 100g. / os.
TORT PIĘTROWY z bitej śmietany
Bukiet owocowy
Kawa i herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Woda gazowana
GRATIS: Napis podświetlany LOVE
KOMPOZYCJE KWIATOWE
ARANŻACJA SALI I STOŁÓW

Koszt 1 osoby 270 zł

Wesele All Inclusive

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości lampką wina musującego

Obiad

Złocisty rosół z makaronem lub Krem z białych warzyw/ parmezan/ wiórki bekonu
Rolada drobiowa z suszonym pomidorem na kremowym szpinaku z ziemniakami pieczonymi

Dania gorące

Schaby pieczone w tymianku z sosem grzybowym serwowane przez Szefa Kuchni
Szaszłyk wieprzowy z boczkiem i cebulą lub drobiowy z warzywami
Zupa gulaszowa z wołowiną oraz flaki wołowe staropolskie
Kaczka pieczona faszerowana podawana z kapustą czerwoną i jabłkiem
Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi lub z krokietem lub pierogami

Przekąski

Pasztet z żurawiną i suszonymi pomidorami
Ryba pieczona z sosem po japońsu lub ryba po grecku
Befsztyk tatarski z posiekaną cebulką i ogórkiem konserwowym
Sałatka z paluszkami krabowymi lub Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem
Rolada z łososia ze szpinakiem
Tortilla z pikantnym kurczakiem i warzywami
Tymbaliki wieprzowe
Sałatka śledziowa ze świeżym ogórkiem, kukurydzą i cebulą z sosem majonezowym
Rolada wołowa z kurkami i słonecznikiem prażonym
Mozzarella ze świeżymi pomidorami i sosem bazyliowym
Pieczywo jasne i pełnoziarniste

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju 100g./os.
TORT PIĘTROWY z bitej śmietany + topper personalizowany
Napis podświetlany LOVE
Bukiety owocowe
Herbata i kawa **bez ograniczeń** z EKSPRESU
Napoje zimne (owocowe) + woda gazowana / niegazowana **bez ograniczeń**
Napoje gazowane (coca – cola / fanta / sprite) **bez ograniczeń**
Wódka biała **bez ograniczeń**
Wino białe i czerwone **bez ograniczeń**
GRATIS: Fontanna czekoladowa dwusmakowa z dodatkami
KOMPOZYCJE KWIATOWE
ARANŻACJA SALI I STOŁÓW

Koszt 1 osoby 420 zł

Serdecznie zapraszamy do wzbogacenia wybranego menu o kolejne atrakcje kulinarne.

Propozycje dodatkowych dań

Dania gorące:	**Cena za 1 osobę:**
• Boeuf Stroganow z kluseczkami	20 zł
• Łosoś na szpinaku	20 zł
• Krem grzybowy z kluskami francuskimi	16 zł
• Mix pierogów (6 szt/ os.)	10 zł
• Papryka faszerowana ryżem z warzywami	14 zł
• Mini burgery	14 zł
• Leczo z wędzoną kiełbasą (Leczo w sezonie lipiec-październik)	16 zł

Przekąski:	**Cena za 1 osobę:**
• Vol Aventy kaktailowe 2 szt / os.	10 zł
• Tatar z łososia	20 zł
• Orzeźwiająca sałatka z fetą i granatem	9 zł

Wyjątkowy Dzień Drugi - Poprawiny

Mamy dla Państwa przygotowane trzy propozycje.

Zestaw 1

Koszt 35 zł/ os.

Śniadanie w formie stołu szwedzkiego.
Zawiera: pieczywo, masło, dżemy, patery wędlin, deski serów, warzywa, dwa dania gorące. Dodatkowo bufet kawowo – herbaciany, napoje owocowe, woda.
Podawanie w godz. 10:00-11:00

Marzą Wam się poprawiny na świeżym powietrzu, jeżeli tak to idealnie! Proponujemy ten wyjątkowy dzień poprawin spędzić na świeżym powietrzu a obiad zaserwujemy w postaci grilla.

Zestaw 2

Koszt 70 zł / os.
Rozpoczęcie o godzinie 11:00 lub 12:00
Zupa: Tradycyjny żur z białą kiełbasą i jajkiem
Grilll: Karkówka marynowana, Kiełbaski , Kaszanka w kiszonej kapuście,
Filet z kurczaka
Dodatki: mix sałat z dresingiem , sosy (ketchup, musztarda, czosnkowy), pieczywo
W trakcie trwania Uroczystości:
Posiłki nadające się do podania z wesela
Bufet kawowo – herbaciany + słodkości z wesela
Napoje: zgodnie z wybranym menu weselnym
Czas trwania 5 godzin.

Zestaw 3

Koszt 95 zł / os.
Rozpoczęcie o godzinie 11:00 lub 12:00
Zupa: Tradycyjny żur z białą kiełbasą i jajkiem
Grilll: Karkówka marynowana, Kiełbaski , Kaszanka w kiszonej kapuście,
Filet z kurczaka, + ćwiartki ziemniaków
Dodatki: mix sałat z dresingiem , sosy (ketchup, musztarda, czosnkowy), pieczywo
W trakcie trwania Uroczystości:
Posiłki nadające się do podania z wesela
+ Sałatka wiosenna lub grecka z oliwkami i fetą
+ Bigos z wędzonką i grzybkiem
Bufet kawowo – herbaciany + słodkości z wesela
Napoje: zgodnie z wybranym menu weselnym + **beczka piwa** 30 litrów
Czas trwania 5 godzin.

Serdecznie zapraszamy do urozmaicenia przyjęcia weselnego!
Wzbogać swoje wesele o staropolską klasykę lub o nowoczesne dodatki i ciesz się smakiem manufaktury

Dodatkowe atrakcje kulinarne

Stół regionalny jest jednym z najbardziej pożądanych atrakcji podczas wesela!

Stół z jadłem wiejskim z własnej wędzarni na wiejskiej chatce	**1800-2000 zł**
Patera pierogów na stół wiejski	**450 zł**
Wynajem chatki wiejskiej i przygotowanie wg. dostarczonych wyrobów	**400 zł**

Zaskocz swoich Gości daniami gorącymi serwowanymi przez Szefa Kuchni!

Pieczone prosie faszerowane na postumencie z kaszy	**1900 zł**
Schaby pieczone w tymianku z sosem grzybowym	**900-1500 zł**

Rewelacyjna uczta kulinarna dla wszystkich uwielbiających rybne specjały!

Stół śródziemnomorski z najpopularniejszych gatunków świeżych i wędzonych ryb słodko i słonowodnych.	**3000 zł**

Najpopularniejsza i ważna atrakcja wesela – słodki kącik! Musi wyglądać i smakować!

Candy Bar + dekoracja (130 szt.) Min. 10 rodzajów deserków, muffiny, eklery, cake pops itp.	**2200 zł**
Fontanna czekoladowa dwusmakowa wraz z owocami i słodkościami. Całość ustawiona na podświetlonym stole LOVE	**1250 zł**
Ice Cream Bar – lody włoskie na pierwszy lub drugi dzień wesela	**1000 zł**
Ciasto dodatkowe (1 rodzaj = 30 kawałków)	**90 zł**
EKSPRES do kawy na Twoim weselu! – bez limitu! Profesjonalny ekspres, 6 rodzajów, gorąca czekolada	**800 zł**
EKSPRES na poranną kawę przed poprawinami! bez limitu!	**400 zł**

Serdecznie zapraszamy do urozmaicenia przyjęcia weselnego !
Skorzystaj z naszej dodatkowej oferty oraz dodatkowych atrakcji weselnych.

Dodatkowa oferta i usługi na życzenie

Pozwól sobie pomóc! Oszczędź swój czas i ciesz się z przygotowań!

Napoje zimne – napoje owocowe, napoje gazowane bez ograniczeń

Wesele – **24 zł** wesele z poprawinami – **32 zł/ osoby**

Alkohol (Stock, Pan Tadeusz, Bols) bez ograniczeń	**55 zł/ os.**
Alkohol (Żubrówka) bez ograniczeń	**45 zł/ os.**
Zimne piwo z beczki 20 l + sok malinowy/ żurawinowy	**350 zł**

Bar na weselu! Czyli dla każdego coś pysznego! Odkryj dotąd nieznane smaki!

Automatyczny barman na Wesele ALL INCLUSIVE! 18 rodzajów drinków alkoholowych + bezalkoholowe. Alkohol w cenie! Dekoracja! Szkło ! Dodatki! w cenie!	**2100 zł**

Gorący trend wśród modnych atrakcji !

Fotolustro z parkietem podświetlanym, Ścianka kwiatowa, stół z gadżetami + pamiątkowy pendrive ze wszystkimi zdjęciami	**1000 zł**

Popularne #musthave #dekoracje_dodatkowe

Prezydialny stół z lustrami ze świecami i kryształkami	**200 zł**
Kompozycja kwiatowa na stół prezydialny	**400 zł- 500 zł**
Wynajem ścianki cekinowej wraz z girlandą balonową	**700 zł**

Najbardziej oczekiwane! Zjawiskowe! Wyskokowe!

Pokaz FAJERWERKÓW	**od 3000 zł**

Szanowni Państwo

Mamy nadzieję, że nasza oferta weselna spełnia Państwa oczekiwania. Będzie nam niezmiernie miło przygotować oraz zadbać o każdy szczegół Waszego wyjątkowego dnia. Chcielibyśmy sprawić aby dzień wesela był Państwa wymarzonym dniem w życiu.

Hotel Lord Stargard
lord_hotel

Bądźcie na bieżąco!

Pozdrawiamy
Dorota i Ryszard Rokoszewscy
Właściciele Hotelu Lord

Lord

Hotel Restauracja LORD
ul.Łąkowa 6
73-110 Stargard woj. zachodniopomorskie

Recepcja: 91-851-15-54
Organizacja imprez: 503-072-784
Recepcja Hotel: rezerwacje@lord-hotel.pl
Organizacja wesel: wesele@lord-hotel.pl
Organizacja szkoleń/imprezy firmowe przyjęcia: biuro@lord-hotel.pl

POZDRAWIAMY!