

STYLOWE WESELE W MAZURSKIM FOLWARKU

Są okazje, które chcemy uczcić w wyjątkowy sposób i zachować we wspomnieniach na zawsze. Położony bezpośrednio nad jeziorem, w bliskości lasu i w otoczeniu malowniczych mazurskich krajobrazów Folwark Łękuk, to wymarzone miejsce organizacji wesel.

Oferujemy stylowe, klimatyzowane sale bankietowe z przestronnym parkietem, tarasem i pięknym widokiem na jezioro, komfortowe pokoje, romantyczną tawernę na świeżym powietrzu z możliwością grillowania, wysmienitą kuchnię opartą o świeże, lokalne produkty, strefę SPA, strefę zabaw dla dzieci oraz piękne plenery idealne na ślub oraz pamiątkowe sesje fotograficzne.

Opieka Wedding Managerki

Organizacja wymarzonego przyjęcia bywa wyzwaniem! Szczególnie gdy większość elementów trzeba zaplanować zdalnie. Zdajcie się zatem na naszą pomoc.

Wybierając Folwark Łękuk na miejsce Waszego wesela możecie liczyć na kompleksową organizację ślubu i przyjęcia weselnego oraz opiekę naszej wedding managerki, która będzie towarzyszyła Wam podczas całego procesu przygotowań. Zadbaj o najdrobniejszy szczegół uroczystości, przygotuje indywidualny scenariusz przyjęcia oraz doradzi przy wyborze menu.



Skontaktuj się z nami:

wesela@lekuk.pl

Karolina Jedlicska, tel. 539 974 712

Anna Dranka, tel. 513 828 953

PAKIET JESIONOWY

październik - kwiecień 399 zł

maj - wrzesień 455 zł

W cenie pakietu zapewniamy:

- **Apartament** dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
- wyłączność na klimatyczne wnętrza restauracji „Ogień i woda” oraz nadjeziorny taras
- do wyboru stoły biesiadne lub okrągłe
- powyżej 115/120 osób - dodatkowa sala taneczna gratis
- przyległy hall jako strefa relaksu
- eleganckie nakrycie stołów: białe płócienne obrusy i płócienne serwetki
- uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- toast winem musującym
- uroczysty **obiad serwowany** indywidualnie:
- **przystawka**- starter, dwie zupy do wyboru oraz danie główne
- **pierwsza kolacja** podawana na półmiskach
- druga kolacja w formie serwisu na żywo lub podawana na półmiskach
- **trzecia kolacja** z gorącego kociołka
- osobne menu dla dzieci podczas uroczystości serwowanego obiadu
- osobne menu dla **wegan lub vegetarian** podczas całego przyjęcia
- **słodki stół** z sezonową dekoracją:
- do wyboru pięć ciast i/lub deserów porcjowanych
- owoce filetowe
- woda z cytryną, soki w dzbankach oraz napoje gazowane bez limitu
- serwis herbaciano-kawowy
- **alkohol bez limitu**: wódka i wino domu podczas przyjęcia weselnego
- opieka i doradztwo naszej **wedding managerki**
- profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska z elementami serwisu synchronicznego
- niewymuszona atmosfera miejsca, uśmiech i entuzjazm całej folwarcznej załogi
- 50% zniżki dla dzieci w wieku 3- 12 lat i 30% zniżki dla obsługi
- czas trwania przyjęcia weselnego do godz. 4:00



Propozycje dań weselnych

Przystawka

Pasztet z kaczki z galaretką buraczaną i musem wiśniowym

Carpaccio z buraka z czarnymi oliwkami, serem zagrodowym i orzechami włoskimi 🌿

Carpaccio z marynowanej kalarepy z czerwonymi owocami podane na oliwie rzepakowej z kaparami 🌿

Zupa dwie do wyboru

Solianka mięsna

Krem z zielonego groszku z miętą i prażonymi płatkami migdałów 🌿

Tradycyjne flaki wołowe

Flaczki z boczniaka 🌿

Żur na swojskim zakwasie z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem

Dania główne

kolacja Szefa Kuchni - jedno do wyboru

Żebro wołowe z warzywami korzennymi na ciepło

Szarpane boczniaki z warzywami korzennymi na ciepło 🌿

🌿 Danie wegańskie



Propozycje dań weselnych

Dania główne uroczysty obiad - serwis indywidualny

Gołąbki wegańskie z pęczakiem i grzybami leśnymi
podane z emulsją z białych warzyw oraz marchewkowym puree 🌿

Chilli z czarną fasolą i batatem
przyprawione nasionami kolendry i kuminu 🌿

Duszone policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
podane z gratin ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką

Pierś kurczęca faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
podana z puree ziemniaczano-dyniowym z sałatką wiosenną oraz
emulsją cytrynową

Pierwsza i druga kolacja polecana na półmiskach

Pierozki nadziewane szpinakiem, twarogiem
i czosnkiem niedźwiedzim z masłem tymiankowym

Mazurskie farszynki nadziewane soczewicą
z rabarbarowym dressingiem 🌿

Miętus pieczony z masłem
podany z tłuczonym groszkiem zielonym
oraz czarnym ryżem z porem i papryką

Sandacz z pieca z sosem śmietanowo-maślanym z kurkumą
podany z komosą ryżową z czarnym sezamem
i fasolą szparagową z bułką tartą

Rolada z kaczki na sosie rozmarynowo-winnym podana
z kluskami śląskimi i buraczkami

Polędwiczka wieprzowa wellington
z puree chrzanowym i warzywami z pary w ziołach

🌿 Danie wegańskie



Propozycje dań weselnych

Gorący kociołek trzecia kolacja

Gulasz z gęsi z papryką, grochem i kminkiem

Boeuf Stroganow

Caponata z bakłażanem i suszonymi pomidorami 🌿

Potrawka szpinakowa z wędzonym tofu i pieczarkami 🌿

Menu dziecięce

Rosół z domowym makaronem

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

Eskalopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi

Kotleciki mielone z kopytkami i surówką z ogórka

Spaghetti bolognese

Spaghetti napoli

Słodki stół

Ciasta

Sernik wiedeński

Domowy pleśniak

3bit

Delicja

Wuzetka

Kukułka

Tarta na bazie owoców sezonowych

Desery porcjowane

Deser kajmakowy na kruchym spodzie

Minisałatki owocowe z sosem malinowym

Beziki z kremem cytrynowym i owocami

Donaty w 3 odstępach

Tarteletki z kremem i owocami

Mini ptysie z kremem

Faworki

Babeczki z kremem

Kolorowe mini beziki w stoju

🌿 Danie wegańskie

