

# 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 DĘBOWY

październik - kwiecień **535zł**  
maj - wrzesień **599zł**

W cenie pakietu zapewniamy:

- **Apartament** dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
- wyłączność Restauracji „Ogień i woda” oraz nadjeziornego tarasu
- 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 serwetki
- **aperitif** w oczekiwaniu na przyjazd Młodej Pary: serwis przekąsek fingerfoods i wina musującego
- uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- uroczysty **obiad serwowany indywidualnie**: przystawka- starter lub deser po obiedzie, dwie zupy do wyboru oraz danie główne
- **pierwsza kolacja** podawana na półmiskach
- **druga kolacja** - propozycja Szefa Kuchni lub serwis indywidualny
- **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 i owoce filetowe
- woda z cytryną, soki owocowe i napoje gazowane bez limitu
- serwis herbaciano- kawowy
- **tort weselny** ze zindywidualizowaną dekoracją
- **alkohol premium bez limitu**: wódka i wino 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

Carpaccio z pólęska z karmelizowanymi owocami  
Pasztecik z królika podawany z żurawinowym musem na pumperniku  
Tatar z łososia  
Tatar z suszonych pomidorów 🌿

## Deser

Panna Cotta z sosem owocowym i gruszką w czerwonym winie  
Beza z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

## Zupa

dwie do wyboru

Zupa rybna z sandaczem  
Rosół wołowy z makaronem ziołowym i kawałkami wołowiny  
Krem z buraka z kozim serem i nutą malinową  
Flaczki z boczniaka 🌿  
Krem borowikowy z rozmarynem i słoną kruszonką 🌿

## Dania główne

kolacja Szefa Kuchni

Pieczony rostbef wołowy  
z zielonymi warzywami, sosem Brandy i granatem

Kotleciki sojowe 🌿  
podawane na sosie słodko-kwaśnym z sezamem

🌿 Danie wegańskie



# Propozycje dań weselnych

## Dania główne uroczysty obiad - serwis indywidualny

Faszerowany bakłażan z sosem tahini podany z owocem granatu i miętą

Gołąbek z kaszą kuskus i chilli w wytrawnym sosie winnym podany z puree z zielonego groszku

Filet z sandacza z masłem rakowym podany z gratin ziemniaczanym i pikantnym kalafiolem romanesco

Rolada z sarniny podawana z sosem grzybowym, puree ziemniaczano-truflowym i czerwoną kapustą

## Pierwsza i druga kolacja polecane na półmiskach

Kieska z ciasta francuskiego faszerowana serem kozim, orzechami i szpinakiem podana na sosie z suszonych śliwek

Pulpeciki z boczniaka w sosie koperkowym z gnocchi szpinakowym i pomidorami koktajlowymi

Miętus pieczony w pomarańczach z kaszą kuskus na mleku kokosowym podany z groszkiem cukrowym, kaparami i sosem pomarańczowym

Pieczeń cielęca podana z sosem bearnaise, kopytkami z grzybami leśnymi oraz buraczkami

Comber jagnięcy w posypce pistacjowej podany z sosem pieczeniowym ciemnym wraz z pieczonymi ziemniakami baby

Zrazy wołowe w sosie własnym podawane z kaszą gryczaną i sałatką z ogórków kiszonych

 Danie wegańskie



## Gorący kociołek

trzecia kolacja

Bigos wegański z wędzonym tofu i grzybami 

Pulpety z jelenia w sosie paprykowo-pomidorowym z czarną fasolą i kolendrą

Boeuf Stroganow

## 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 z pianką i rosą

Mech puszczański

Rafaello

Korzenne ciasto z orzechami i czarną porzeczką

Delicja

Nutelka

Tarta na bazie owoców sezonowych

### Desery porcjowane

Deser Tiramisu

Krem sułtański

Beziki z kremem cytrynowym i owocami

Donaty w 3 odślonach

Tarteletki z kremem i owocami

Mini ptyście z kremem

Faworki

Rurki w kremie śmietankowym

Babeczki z kremem

Kolorowe mini beziki w słoju



Danie wegańskie

