

Ul. Fiołkowa 51, Czapielsk,  
83-050 Kolbudy  
Tel: (58) 682-72-59  
Kom: 886-376-540  
[www.lapino.pl](http://www.lapino.pl)



# Oferta weselna

*Ośrodek Dorota usytuowany jest nad jeziorem Łapińskim w cichej i spokojnej okolicy, zaledwie 20km od Gdańska.*

*Na terenie ośrodka znajduje się 140 miejsc noclegowych. Goście zakwaterowani są w pokojach 2 osobowych oraz w domkach 2, 4, 6, 8 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym.*

*Klimatyzowana sala bankietowa wraz z parkietem do tańca pomieści 130 osób. Aby dostosować się do wymagań klientów posiadamy zarówno tradycyjne stoły jak i stoły bankietowe 12 osobowe.*



# Standard

*Powitanie ( tradycyjne chlebem i solą, lampką wina musującego )*

## **OBIAD**

- ❖ *Bulion warzywny*
- ❖ *Żeberka w sosie miodowym 50 %*
- ❖ *Kotlet de volaille / Kieszonka z kurczaka faszerowana papryką i serem 100%*
- ❖ *Zraz staropolski duszony w sosie własnym 80%*
- ❖ *Schab po łopińsku / Medaliony schabowe 50%*
- ❖ *Filet z kurczaka w parmezanowej panierce pieczony z pomidorami i serem 60%*
- ❖ *Zestaw 4 surówek sezonowych ( 3 na zimno plus 1 na ciepło )*
- ❖ *Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem*
- ❖ *Ziemniaki opiekane w ziołach prowansalskich / Frytki*

## **ZAKĄSKI ZIMNE**

- ❖ *Rolada szpinakowa z łososiem*
- ❖ *Pstrąg w galarecie / Ryba po grecku*
- ❖ *Śledź podawany z carpaccio z buraką z sosem ziołowym*
- ❖ *Salatka gyros, pyszności, teściowej, jarzynowa, cesar, grecka, - 2 do wyboru*
- ❖ *Tymbaliki drobiowe*
- ❖ *Roladki z szynki parmeńskiej z jajkiem i rukolą*
- ❖ *Deska wiejskich wędlin z dipem / Zawijaniec z piersi ze szpinakiem z dipem*
- ❖ *Tortilla z wędzonym kurczakiem*
- ❖ *Tortilla z łososiem*
- ❖ *Panierowany filet w zalewie*
- ❖ *Rolada drobiowa z serem i papryką z sosem czosnkowym*
- ❖ *Polędwiczki w białej galarecie*
- ❖ *Pieczyno kolorowe, masło*

## **PRZED PÓŁNOCĄ**

- ❖ *Udka z kurczaka w sosie BBQ z grillowanymi warzywami*
- ❖ *Chrupiące polędwiczki drobiowe na sałacie z dipem tzatziki*
- ❖ *Talarki*

## **PO OCZEPINACH**

- ❖ *Barszcz z kłokietem*
- ❖ *Kłopsiki w sosie słodko kwaśnym*
- ❖ *Żurek*

## **NOWOŻEŃCY OTRZYMUJĄ W CENIE:**

- ❖ *Apartament z łóżem małżeńskim*
- ❖ *Kawa i herbata – bez ograniczeń*

**Koszt 200 zł/osoba**

# Premium

Powitanie ( tradycyjne chlebem i solą, lampką wina musującego )

## OBIĄD

- ❖ *Bulion warzywny / Krem z pieczarek*
- ❖ *Kurczak w potrawce w towarzystwie sypkiego ryżu i białego sosu*
- ❖ *Kotlet de volaille / Kieszonka z kurczaką faszerowana papryką i serem 100%*
- ❖ *Zraz staropolski duszony w sosie własnym 70%*
- ❖ *Schab po łapińsku / Schab z pieczarkami, boczkiem zapiekany serem / Medaliony schabowe 50%*
- ❖ *Filet z kurczaką w parmezanowej panierce pieczony z pomidorami i mozzarellą 80%*
- ❖ *Żeberka w sosie miodowym 50 %*
- ❖ *Piersi z kaczki pieczona w sosie z konfitur i winem podawana z cynamonowymi jabłkami 50%*
- ❖ *Zestaw 4 surówek sezonowych ( 3 na zimno plus 1 na ciepło )*
- ❖ *Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem*
- ❖ *Ziemniaki opiekane w ziołach prowansalskich / Frytki*

## ZAKĄSKI ZIMNE

- ❖ *Wędzony łosoś podawany z serkiem ziołowym*
- ❖ *Rolada szpinakowa z łososiem*
- ❖ *Ryba po grecku*
- ❖ *Pstrąg w galarecie / Ryba wędzona*
- ❖ *Polędwiczki w białej galarecie*
- ❖ *Śledź podawany z carpaccio z buraką z sosem ziołowym*
- ❖ *Salatka gyros, pyszności, teściowej, jarzynowa, cesar, grecka, z tuńczykiem - 3 do wyboru*
- ❖ *Tymbaliki drobiowe*
- ❖ *Roladki z szynki parmeńskiej z jajkiem i rukolą*
- ❖ *Deska wiejskich wędlin z dipem / Zawijaniec z piersi ze szpinakiem z dipem*
- ❖ *Tortilla z wędzonym kurczakiem*
- ❖ *Tortilla z łososiem*
- ❖ *Pstrąg łososiowy w marymacie*
- ❖ *Rolada drobiowa z serem i papryką z sosem czosnkowym*
- ❖ *Panierowany filet w zalewie*
- ❖ *Pieczyno kolorowe, masło*

## PRZED PÓŁNOCĄ

- ❖ *Szaszłyki na słodko / Karkówka konfitowana w ziołach*
- ❖ *Chrupiące polędwiczki drobiowe na sałacie z dipem tzatziki / Piramidka szpinakowa*
- ❖ *Udka z kurczaką w sosie BBQ z grillowanymi warzywami*

## PO OCZEPINACH

- ❖ *Udziec wieprzowy musnięty sosem żurawinowym*
- ❖ *Barszcz z kłokietem / Zupa borowikowa*
- ❖ *Żurek / flaki – podawane nad ranem*

## NOWOŻEŃCY OTRZYMUJĄ W CENIE :

- ❖ *Apartament z łóżem małżeńskim*
- ❖ *Tort 3 piętrowy ( smaki do wyboru ) – podawany ok. godziny 21.00/22.00*  
*Możliwość podania tortu na świeżym powietrzu w pięknej oprawie.*
- ❖ *Kawa i herbata – bez ograniczeń*

**Koszt 260 zł / osoba**

# De Luxe

Powitanie (tradycyjne chlebem i solą, lampką wina musującego)

## OBIĄD

- ❖ *Bulion warzywny / Krem z pieczarek / Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym*
- ❖ *Kurczak w potrawce w towarzystwie sypkiego ryżu i białego sosu*
- ❖ *Kotlet de volaille / Kieszonka z kurczaka faszerowana papryką i serem 100%*
- ❖ *Zraz staropolski duszony w sosie własnym 80%*
- ❖ *Schab po łopińsku / Schab z pieczarkami, serem i boczkiem / Medaliony schabowe 50%*
- ❖ *Filet z kurczaka w parmezanowej panierce pieczony z pomidorami i mozzarellą 50%*
- ❖ *Żeberka w sosie miodowym 50 %*
- ❖ *Piersi z kaczki pieczona w sosie z konfitur i winem podawana z cytrynowymi jabłkami 50%*
- ❖ *Karkówka konfitowana w ziołach z sosem kurkowym 50 %*
- ❖ *Zestaw 4 surówek sezonowych (3 na zimno plus 1 na ciepło)*
- ❖ *Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem*
- ❖ *Ziemniaki opiekane w ziołach prowansalskich / Frytki*

## NA SZWEDZKIM STOLE

- ❖ *Ciasto, owoce, wino*

## ZAKĄSKI ZIMNE

- ❖ *Delikatny łosoś z serkiem ziołowym*
- ❖ *Rolada szpinakowa z łososiem*
- ❖ *Pstrąg w galarecie / Ryba wędzona*
- ❖ *Tatar wołowy*
- ❖ *Śledź podawany z carpaccio z buraką z sosem ziołowym*
- ❖ *Sałatką gyros, pyszności, teściowej, jarzynowa, cesar, grecka, z krewetek, z tuńczykiem- 3 do wyboru*
- ❖ *Tymbaliki drobiowe*
- ❖ *Roladki z szynki parmeńskiej z jajkiem i rukolą*
- ❖ *Deska wiejskich wędlin z dipem / Łosoś w zalewie octowej*
- ❖ *Tortilla z wędzonym kurczakiem*
- ❖ *Tortilla z łososiem*
- ❖ *Pstrąg łososiowy w marynacie*
- ❖ *Panierowany filet w zalewie*
- ❖ *Rolada drobiowa z serem i papryką z sosem czosnkowym / Zawiajniec z piersi ze szpinakiem z dipem*
- ❖ *Piers z indyka z sosem chrzanowym*
- ❖ *Polędwiczki w białej galarecie*
- ❖ *Pieczyno kolorowe, masło*

## PRZED PÓLNOCĄ

- ❖ *Szaszłyki na słodko / Piramidka szpinakowa*
- ❖ *Udka z kurczaka w sosie BBQ z grillowanymi warzywami*
- ❖ *Chrupiące polędwiczki drobiowe na sałacie z dipem tzatziki*

## PO OCZEPINACH

- ❖ *Barszcz z kłokietem / Zupa borowikowa*
- ❖ *Udziec wieprzowy muśnięty sosem żurawinowym*
- ❖ *Strogonow / żurek / flaki – podawane nad ranem*

## NOWOŻEŃCY OTRZYMUJĄ W CENIE :

- ❖ *Apartament z łóżem małżeńskim*
- ❖ *Tort 3 piętrowy (smak do wyboru) – podawany ok. godziny 21.00/22.00*  
*Możliwość podania tortu na świeżym powietrzu w pięknej oprawie.*
- ❖ *Napoje niegazowane – bez ograniczeń, napoje gazowane – 0,5l/os. (na uroczystości weselnej)*
- ❖ *Kawa i herbata – bez ograniczeń*

**Koszt 310 zł/osoba**

# Oferta dodatkowa



## 1. TERMIN

Dwutygodniowa rezerwacja terminu wynajmu sali jest bezpłatna.

Po upływie 7 dni należy zawrzeć umowę i wpłacić zadatek w wysokości 2.000,00 zł.

## 2. NOCLEGI

Gości weselnych traktujemy w sposób wyjątkowy, więc oferujemy nocleg za 60zł/os.

## 3. POPRAWINY

Koszt poprawin – 2.500,00 zł

Jedzenie podawane w bemarach. Możliwość zorganizowania poprawin na sali lub w namiocie.

Cena dotyczy 5 h poprawin. Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę pobierana jest opłata 300,00 zł

Możliwość organizacji poprawin w formie grilla – cena zależna od menu

## 4. ZNIŻKI

- ❖ Od dzieci do 3 lat nie pobieramy opłaty, natomiast starsze do lat 10 otrzymują zniżkę w wysokości 50% wartości menu.
- ❖ Członkowie zespołu muzycznego, fotograf oraz obsługa audio - wizualna otrzymują również zniżkę w wysokości 50% wartości menu.
- ❖ Wesele trwa do godz. 4.00 rano. Każda kolejna rozpoczęta godzina 300,00 zł.
- ❖ Minimalna ilość osób – 40 osób dorosłych

## 5. OFERTA DODATKOWA:

- ❖ Możliwość organizacji ślubu w plenerze – 2.500 zł.
- ❖ Możliwość wynajęcia stołów okrągłych – 500 zł.
- ❖ Pokaz fajerwerk – od 1.500 zł, w zależności od czasu trwania
- ❖ Fontanna sceniczna ( 2 metrowe ) - 4szt. -100 zł( za tortem), 10szt. -220 zł(szpaler/droga)
- ❖ Fontanna z czekolady otoczona pysznymi smakołykami - 900 zł - do 80 osób ( każde kolejne 10 osób – plus 100 zł )
- ❖ Stół wiejski - 1.100 zł – do 80 osób ( każde kolejne 10 osób – plus 100 zł )
- ❖ Indyk, udziec wieprzowy, dzięk – cena uzależniona od gramatury
- ❖ Wynajęcie stołu wiejskiego bez poczęstunku - 300 zł
- ❖ Piwo z nalewką 30l – 450 zł, 50l - 650 zł
- ❖ Kompozycja ryb wędzonych - koszt uzależniony od rodzaju i ilości ryb
- ❖ Wynajęcie poduszki na krzesło - 4 zł/sztuka, wynajęcie pokrowca na krzesło – 6 zł / sztuką  
\*Brak możliwości wniesienia własnych pokrowców
- ❖ Balony LED – 12” - 50 balonów / od 700 zł,
- ❖ Balony LED w kształcie serc - 19” – 50 balonów / od 950 zł
- ❖ Wynajęcie napisu „MIŁOŚĆ” – 900 zł ( wesele + poprawiny) ( w zależności od dostępności)  
\*Przy wniesieniu własnego napisu opłata 300 zł
- ❖ Wynajęcie małego zamku dmuchanego – 250 zł / 2h. (Max 6 dzieci jednocześnie.)
- ❖ Wynajęcie dużego zamku dmuchanego – 900 zł / do 6h
- ❖ Napoje niegazowane bez ograniczeń – 15 zł/ osoba
- ❖ Napoje gazowane bez ograniczeń – 17 zł/ osoba
- ❖ Ciasta z cukierni „ Alicja” wg cennika
- ❖ Śniadanie w formie szwedzkiego stołu - 25 zł / os.
- ❖ Kawa i herbata w dniu poprawin – 200 zł ( podawane na wynos, termosy przed salą na korytarzu )
- ❖ Wynajęcie kelnera od alkoholu – 300 zł
- ❖ Opakowania na wynos – 10 zł / 10 szt
- ❖ Animator dla dzieci – od 350 zł / h

## 6. PROMOCJE

Wszystkim Młodym Parom organizującym wesele w miesiącu styczeń,

luty, marzec oraz listopad Ośrodek „Dorota” proponuje zniżkę 10% ceny menu.