

Oferta Przyjęcia Weselnego 2025



LEŚNY OŚRODEK SZKOLENIOWY
W PUSZCZYKOWIE



Leśny Ośrodek Szkoleniowy w Puszczykowie to idealne miejsce w okolicy Poznania na wyjątkowe wydarzenie, jakim jest Państwa wesele.

Służymy doświadczonym i pełnym energii zespołem przy organizacji każdego przyjęcia – wystawnego wesela

czy też kameralnego spotkania w rodzinnym gronie. Gwarantujemy profesjonalną obsługę, wyśmienitą kuchnię, niepowtarzalny wystrój i klimat, a to wszystko w otoczeniu lasu, przepływającej w pobliżu rzeki, wśród śpiewu ptaków...

Czyż nie magicznie?!

Oprócz tradycyjnego przywitania chlebem i uroczystym toastem lampką winą musującego, naszej Młodej Parze pragniemy zaoferować poniższe warianty menu.



Menu



I

OBIAD

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
ZUPA KREM POMIDOROWY Z ŁEZKĄ ŚMIETANY
ZUPA KREM PAPRYKOWY
ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW
KREM PIECZARKOWY
DO WYBORU I ZUPA DLA WSZYSTKICH.

KOTLET SCHABOWY PO PARYSKU
DE VOLAILE
ZRAZ WIEPRZOWY Z SOSEM
ROLADKA Z KURCZAKA Z SUSZONYM POMIDOREM
MEDALIONY DROBIOWY PO HAWAJSKU
KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM
2 POR./OS. (DO WYBORU)

SOS PIECZENIOWY
SOS ŚMIETANOWY
SOS PIECZARKOWY
SOS POMIDOROWY
DO WYBORU I SOS.

ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
PYZY DROŻDŻOWE
KOPYTKA
FRYTKI
RYŻ BIAŁY
DO WYBORU 2 RODZAJE.

BURACZKI ZASMAŻANE Z CEBULKĄ
KAPUSTA MODRA NA CIEPŁO
BUKIET SURÓWEK (MARCHEWKA, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, SELEROWA, POROWA)
WARZYWA GOTOWANE NA PARZE (KALAFIOR, BROKUŁ)
1,5 POR./OS.

OWOCE
W STOLE JAKO DEKORACJA LUB NA STOLE BOCZNYM



Menu

I

DESER

CIASTO NA PATERZE

(MIX - SERNIK, SZARLOTKA, JABŁECZNIK, WZ. OWOCÓWKA,

KOSTKA ALPEJSKA.)

2 POR./OS., DO WYBORU 3 RODZAJE

ZIMNE ZAKĄSKI

SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ

ROLADKA WIEPRZOWA Z FARSZEM MIĘSNO-WARZYWNYM

ROLADKA DROBIOWA NADZIEWANA SZPINAKIEM

SZPARAGI W SZYNCE

PASZTET DROBIOWY ŻURAWINĄ

GALANCIKI DROBIOWE

PULPECIKI W OCCIE

JAJKO W SZYNCE

ROLMOPSY

OPIEKANY FILET RYBNY W ZALEWIE OCTOWO-POMIDOROWEJ

1,5 POR./OS. (DO WYBORU)

SAŁATKA TRADYCYJNA JARZYNOWA

SAŁATKA GRECKA

SAŁATKA Z RYŻEM KURCZKIEM I ANANASEM

SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

1 POR./OS. (DO WYBORU)

PIECZYWO

MASŁO

KOLACJA

BARSZCZ CZERWONY Z PALUSZKIEM FRANCUSKIM

1 POR./OS.

KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ (Z DODATKAMI: CUKIER, MLECZKO, CYTRYNA)

SOK OWOCOWY, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (0,75 L/OS.).



PROPOZYCJA I - 280.00 ZŁ

Menu

II



OBIAD

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
ZUPA KREM POMIDOROWY Z ŁEZKĄ ŚMIETANY.

ZUPA KREM PAPRYKOWY

ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW

KREM PIECZARKOWY

KREM SZPARAGOWY (SEZONOWO)

KREM GRZYBOWY

DO WYBORU I ZUPA DLA WSZYSTKICH.

KOTLET SCHABOWY PO PARYSKU

DE VOLAILE

ZRAZ WIEPRZOWY Z SOSEM

ROLADKA Z KURCZAKA Z SUSZONYM POMIDOREM

MEDALIONY DROBIOWE PO HAWAJSKU

KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM

SCHAB PO CYGAŃSKU

KOTLET SZWAJCAR

STROGONOW WIEPRZOWY

PSTRĄG PIECZONY

KURCZAK W POTRAWCE

25 POR./OS. (DO WYBORU)

SOS PIECZENIOWY

SOS GRZYBOWY

SOS PIECZARKOWY

SOS ZIOŁOWY

DO WYBORU I SOS.

ZIEMIANKI Z WODY Z KOPERKIEM

ZIEMIANKI PIECZONE W ZIOŁACH

PYZY DROŻDŻOWE

KLUSKI ŚLĄSKIE

TALARKI ZIEMNIACZANE

ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE

DO WYBORU 3 RODZAJE.



Menu

II



BURACZKI ZASMAŻANE Z CEBULKĄ
KAPUSTA MODRA NA CIEPŁO
BUKIET SURÓWEK (MARCHEWKA, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, SELEROWA, POROWA)
WARZYWA GOTOWANE NA PARZE (KALAFIOR, BROKUŁ)
FASOLKA SZPARAGOWA W OTULINIE BUŁKI TARTEJ
BRUKSELKA W OTULINIE BUŁKI TARTEJ
GROSZEK Z MARCHEWKĄ
2 POR./OS. (DO WYBORU)

OWOCE
W STOLE JAKO DEKORACJA LUB NA STOLE BOCZNYM

DESER
CIASTO NA PATERZE
(MIX - SERNIK, SZARLOTKA, JABŁECZNIK, WZ. OWOCÓWKA,
KOSTKA ALPEJSKA, BROWNIE, SERNIK Z BRZOSKWINIĄ)
2,5 POR./OS., DO WYBORU 3 RODZAJE

ZIMNE ZAKĄSKI
SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ
ROLADKA WIEPRZOWA Z FARSZEM MIĘSNO-WARZYNYM
ROLADKA DROBIOWA NADZIEWANA SZPINAKIEM
SZPARAGI W SZYNCE
PASZTET DROBIOWY ŻURAWINĄ
GALANCIKI DROBIOWE
PULPECIKI W OCCIE
JAJKO W SZYNCE
ROLMOPSY
OPIEKANY FILET RYBNY W ZALEWIE OCTOWO-POMIDOROWEJ
SCHAB PO WARSZAWSKU
GALANTYNA Z KURCZAKA Z SOSEM Tatarskim
RYBA PO GRECKU
2,5 POR./OS. (DO WYBORU)

SALAATKA TRADYCYJNA JARZYNOWA
SALAATKA GRECKA
SALAATKA Z RYŻEM KURCZAKIEM I ANANASEM
SALAATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
SALAATKA GYROS Z KURCZAKA
MEKSYKAŃSKA Z CZERWONĄ FASOLĄ
1,5 POR./OS. (DO WYBORU)

PIECZYWO
MASŁO



Menu

II



KOLACJA

BARSZCZ CZERWONY Z PALUSZKIEM FRANCUSKIM

ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

1 POR./OS.

SZASZŁYK DROBIOWY

SZASZŁYK WIEPRZOWY

FILET W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM

GOŁONKA GOTOWANA PODAWANA Z KAPUSTĄ KISZONĄ GOTOWANĄ

1 POR./OS. (DO WYBORU)

KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ (Z DODATKAMI: CUKIER, MLECZKO, CYTRYNA)

SOK OWOCOWY, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (1.00 L./OS.).



PROPOZYCJA II - 315.00 ZŁ

Menu

III



OBIAD

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
ZUPA KREM POMIDOROWY Z ŁEZKĄ ŚMIETANY.

ZUPA KREM PAPRYKOWY

ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW

KREM PIECZARKOWY

KREM SZPARAGOWY (SEZONOWO)

KREM GRZYBOWY

ZUPA CEBULOWA PO FRANCUSKU Z GRZANKAMI

ZUPA KREM KURKOWA

DO WYBORU I ZUPA DLA WSZYSTKICH.

KOTLET SCHABOWY PO PARYSKU

DE VOLAILE

ZRAZ WIEPRZOWY Z SOSEM

ROLADKA Z KURCZAKA Z SUSZONYM POMIDOREM

MEDALIONY DROBIOWEY PO HAWAJSKU

KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM

SCHAB PO CYGAŃSKU

KOTLET SZWAJCAR

STROGONOW WIEPRZOWY

PSTRĄG PIECZONY

KURCZAK W POTRAWCE

DORSZ W PŁATKACH MIGDAŁÓW

POŁĘDWICA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM

FILET Z ŁOSOSIA NA WARZYWACH POD PIERZYNKĄ SEROWĄ

ZRAZ WOŁOWY

3 POR./OS. (DO WYBORU)

SOS PIECZENIOWY

SOS GRZYBOWY

SOS PIECZARKOWY

SOS ZIOŁOWY

DO WYBORU I SOS.

ZIEMIANKI Z WODY Z KOPERKIEM

ZIEMIANKI PIECZONE W ZIOŁACH

PYŻY DROŻDŻOWE

KLUSKI ŚLĄSKIE

TALARKI ZIEMIACZANE

ĆWIARTKI ZIEMIACZANE

DO WYBORU 3 RODZAJE.



Menu

III



BURACZKI ZASMAŻANE Z CEBULKĄ
KAPUSTA MODRA NA CIEPŁO
BUKIET SURÓWEK (MARCHEWKA, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, SELEROWA, POROWA)
WARZYWA GOTOWANE NA PARZE (KALAFIOR, BROKUŁ)
FASOLKA SZPARAGOWA W OTULINIE BUŁKI TARTEJ
BRUKSELKA W OTULINIE BUŁKI TARTEJ
GROSZEK Z MARCHEWKĄ
KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA
SZPARAGI (SEZONOWO)
SURÓWKA Z SELERA Z ORZECHAMI
25 POR./OS. (DO WYBORU)

OWOCE

W STOLE JAKO DEKORACJA LUB NA STOLE BOCZNYM

DESER

PUCHAR LODÓW Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI
TIRAMISU
1 POR./OS.

CIASTO NA PATERZE

(MIX - SERNIK, SZARLOTKA, JABŁECZNIK, WZ. OWOCÓWKA, KOSTKA ALPEJSKA, BROWNIE, SERNIK Z
BRZOSKWINIĄ, BABECZKA Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI, KOSTKA MALINOWA)
25 POR./OS.
DO WYBORU 3 - ZAWSZE SERWOWANE

ZIMNE ZAKĄSKI

SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ
ROLADKA WIEPRZOWA Z FARSZEM MIĘSNO-WARZYWNYM
ROLADKA DROBIOWA NADZIEWANA SZPINAKIEM
SZPARAGI W SZYNCE
PASZTET DROBIOWY ŻURAWINĄ
GALANCIKI DROBIOWE
PULPECIKI W OCCIE
JAKO W SZYNCE
ROLMOPSY
OPIEKANY FILET RYBNY W ZALEWIE OCTOWO-POMIDOROWEJ
SCHAB PO WARSZAWSKU
GALANTYNA Z KURCZAKA Z SOSEM Tatarskim
RYBA PO GRECKU
ŁOSOŚ W GALARECIE
POŁĘDWICA W ZIOŁACH
INDYK Z OWOCAMI
35 POR./OS. (DO WYBORU)



Menu

III



SAŁATKA TRADYCYJNA JARZYNOWA
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA Z RYŻEM KURCZAKIEM I ANANASEM
SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
SAŁATKA GYROS Z KURCZAKA
MEKSYKAŃSKA Z CZERWONĄ FASOLĄ
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM
SAŁATKA Z ROSZPUNKĄ, GRUSZKĄ, SEREM LAZUR I OCTEM BALSAMICZNYM
SAŁATKA HOLENDERSKA
2 POR./OS. (DO WYBORU)

PIECZYWO
MASŁO

KOLACJA

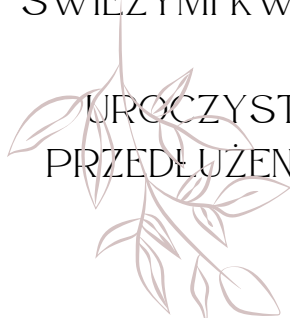
BARSZCZ CZERWONY Z PALUSZKIEM FRANCUSKIM
ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ
ZUPA GULASZOWA
1 POR./OS.
SZASZŁYK DROBIOWY
SZASZŁYK WIEPRZOWY
FILET Z KURCZAKA W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM
GOŁONKA GOTOWANA PODAWANA Z KAPUSTĄ KISZONĄ GOTOWANĄ
PIERŚ Z KACZKI
1,5 POR./OS. (DO WYBORU)

KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ (Z DODATKAMI: CUKIER, MLECZKO, CYTRYNA)
SOK OWOCOWY, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (1,5 L/OS.).

PROPOZYCJA III - 340.00 ZŁ

W CENIE USŁUGI ZAWARTY JEST KOSZT DEKORACJI STOŁÓW BIEŻNIKIEM,
ŚWIEŻYMI KWIATAMI, ŚWIECAMI ORAZ BIAŁE POKROWCE NA KRZESŁA.

UROCZYSTOŚCI WESELNE ORGANIZOWANE SĄ DO GODZINY 2.00.
PRZEDŁUŻENIE UROCZYSTOŚCI WIĄŻE SIĘ Z DODATKOWĄ DOPLATĄ.



Informacje dodatkowe



1. OPŁATA ZA SAŁĘ 750.00 ZŁ/NOC
2. WYNAJEM TERENU ZEWNĘTRZNEGO WYCENA INDYWIDUALNA
3. NOCLEG DLA PARY MŁODEJ W APARTAMENCIE GRATIS
4. NOCLEG DLA GOŚCI WESEŁNYCH W CENACH PROMOCYJNYCH (W CENIE NOCLEGU WLICZONE ŚNIADANIE)
 - POKÓJ 1 - OSOBOWY/ STANDARD 160.00 ZŁ/DOBA
 - POKÓJ 2 - OSOBOWY/ STANDARD 210.00 ZŁ/DOBA
 - POKÓJ 2 - OSOBOWY/ PODWYŻSZONY STANDARD 240.00 ZŁ/DOBA
 - POKÓJ 3 - OSOBOWY/ STANDARD 290.00 ZŁ/DOBA
 - POKÓJ 3 - OSOBOWY/ PODWYŻSZONY STANDARD (DOSTĘPNY I) 340.00 ZŁ/DOBA
 - POKÓJ 4 - OSOBOWY/ STANDARD (DOSTĘPNY I POKÓJ) 360.00 ZŁ/DOBA
 - APARTAMENT (ŁOŻE MAŁŻEŃSKIE I SOFA 2-OSOBOWA) DLA PARY MŁODEJ GRATIS
5. ALKOHOL DO NABYCIA W OŚRODKU
 - WINO BIAŁE, CZERWONE (RODZAJ DO UZGODNIENIA) OD 40.00 ZŁ/ 0.75L
 - WÓDKA (RODZAJ DO UZGODNIENIA) OD 50.00 ZŁ/ 0.5L
 - WINO MUSUJĄCE OD 35.00 ZŁ/ 0.75L
 - PIWO W BUTELCE OD 9.00 ZŁ/ 0.5L
6. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA ALKOHOLU WE WŁASNYM ZAKRESIE (KORKOWE 15.00 ZŁ/OS)
7. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA TORTU WE WŁASNYM ZAKRESIE (OPŁATA ZA SERWIS TORTOWY 10.00 ZŁ/OS)
8. PARKING DLA GOŚCI BEZPŁATNIE
9. OBSŁUGA WESELA - ZNIŻKA 50%
10. DZIECI DO LAT 3 - UDZIAŁ W UROCZYSTOŚCI (BEZ ZAPEWNIENIA ODREBNEGO MENU) - BEZPŁATNY
11. DZIECI OD 3 DO 7 LAT - UDZIAŁ W UROCZYSTOŚCI (POŁOWA PORCJI) - ZNIŻKA 50% CENY

DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. TORT (SMAK I WZÓR DO WYBORU) WYCENA INDYWIDUALNA
[TORTY I CUKIERNIA JAGÓDKA POZNAŃ \(CUKIERNIA-JAGODKA.PL\)](http://CUKIERNIA-JAGODKA-POZNAŃ.CUKIERNIA-JAGODKA.PL)
2. PIECZONY DZIK WYCENA INDYWIDUALNA
3. DESKA RÓŻNORODNYCH WĘDLIN WYCENA INDYWIDUALNA
4. DODATKOWA PORCJA MIĘSA WYCENA INDYWIDUALNA
5. DODATKOWA PORCJA CIASTA WYCENA INDYWIDUALNA

NOCLEG GOŚCI WESEŁNYCH I PARY MŁODEJ TO IDEALNA OKAZJA, ABY POMYŚLEĆ NAD ORGANIZACJĄ POPRAWIŃ!

SZCZEGÓŁY CHĘTNIE UZGODNIMY WSPÓLNIE Z PAŃSTWEM PODCZAS SPOTKANIA.



LEŚNY OŚRODEK SZKOLENIOWY W PUSZCZYKOWIE

UL. ADAMA WODZICZKI 3
62-040 PUSZCZYKOWO
NIP 777-10-18-869
TEL. (61) 8-194-647

KONTAKT:

tel. (61) 8-194-647 wew. 101
puszczykowo@poznan.lasy.gov.pl



ZAPRASZAMY!