

**Oferta
Weselna
Kompleksu Hotelowo - Gastronomicznego
Laguna
na rok 2024 - możliwość zmiany ceny o
współczynnik GUS**



Wesele:

**„ Wśród jezior oraz lasu bez miejskiego
hałasu” Jesteśmy dla Was
Spędź z nami ten wyjątkowy dzień
Laguna**

**W naszej ofercie mogą Państwo dowolnie modyfikować,
tworzyć wiele własnych kompozycji, czekamy na propozycje**

Menu Weselne
295 zł od osoby
max czas trwania przyjęcia do 10 h

Zupa

Rosół wiejski z makaronem

Danie główne

Mięsa podawane platerowo na stołach: rolada wieprzowa, schab rolowany,
pałki z kurczaka – 2szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix
sałat z pesto bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 2 rodzaje śledzi,
2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami:
pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek
dyni i bazylią, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I (podawana jedno porcjowo)

Grillowanie steki z karczku z pomidorkami smażonymi na maśle ½ porcji, polędwiczki z kurczaka z
sosem serowym ½ porcji podane z ziemniaczkami pieczonymi, kuleczkami ziemniaczanymi i
zestawem surówek

Gorąca Kolacja II (w formie bufetowej – podana w kociołkach)

Żur Chłopów Polskich w kociołku na domowym zakwasie z grzybami leśnymi,

W cenie menu

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Pokrowce na krzesłach w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Podana cena obowiązuje od 60 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,

44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6

Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912

www.kompleks-laguna.pl,

recepja@kompleks-laguna.pl

Menu Weselnego
310 zł od osoby
max czas trwania przyjęcia do 11 h

Zupa

Bulion na wywarze mięsno-warzywnym podany z kołdunami

Danie główne

Mięsa serwowane: rolada wołowa, schab nadziewany śliwkami i morelami, kurczak po marynarsku – 2,5 szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z pesto bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 3 rodzaje śledzi, 3 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami: pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I (podawana jedno porcjowo)

Sakiewki z grzybkami 1/2 – pieczarkami podsmażanymi na maśle klarowanym, kofty wieprzowo- jagnięce 1/2 podane z ziemniakami pieczonymi, ryżem czerwonym, zestawem surówek

Gorąca Kolacja II (w formie bufetowej – podana w kociołkach) Żur Chłopów Polskich w kociołku, barszcz z pieczonych buraków czerwonych, paszteciki z ciasta drożdżowego podane w koszyczku

W cenie menu

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Pokrowce na krzesłach w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Podana cena obowiązuje od 60 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,
44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6
Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912
www.kompleks-laguna.pl,
recepja@kompleks-laguna.pl

Menu Weselne
320 zł od osoby
max czas trwania przyjęcia do 11 h

Zupa

Krem ze świeżych pomidorów z serem gorgonzola podany z grzankami z wiejskiego chleba podsmażanymi na maśle

Danie główne

Mięsa serwowane: rolada wołowa, pulpeciki z dziczyzny i mięsa wieprzowego nadziewane jajem, roladki ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami – 2,5 szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z pesto bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 3 rodzaje śledzi, 3 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, plastry łososia wędzonego z melonem gala, pikle-jarzyнки konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I (podawana jedno porcjowo)

Szynka pieczona po bawarsku, pałki z kurczaka w marchewce i oliwkach zielonych podane z ziemniakami pieczonymi, księżycami w skórce, zestawem surówek

Gorąca Kolacja II (w formie bufetowej – podanych w kociołkach) Żur Chłopów Polskich w kociołku na domowym zakwasie, barszcz z pieczonych buraków czerwonych, paszteciki z ciasta drożdżowego podane w koszyczku

W cenie menu

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Przywitanie Młodej Pary oraz gości winem musującym
Kawa, herbata
Woda mineralna niegazowana w karafkach
Pokrowce na krzesłach w kolorze z naszej bazy kolorystycznej
Kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Podana cena obowiązuje od 60 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,
44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6
Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912
www.kompleks-laguna.pl,
repcja@kompleks-laguna.pl

Menu Weselne
370 zł od osoby
max czas trwania przyjęcia do 11 h

Przystawka

Carpaccio z buraka pieczonego podane z kozim serem, tost z chleba wiejskiego

Zupa

Krem z białych warzyw z nutą musu chrzanowego podany z grzankami z wiejskiego chleba podsmażanymi na maśle i chrustem z szynki parmeńskiej

Danie główne

Mięsa serwowane: rolada wołowa, udka z kaczki pieczone w jabłkach i majeranku, roladki z zielonymi szparagami z prażonymi migdałami – 2,5 szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z pesto bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 3 rodzaje śledzi, 3 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami: pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, plastry łososia wędzonego z melonem gala, śliwki w bekonie, szynka z twarożkiem z masą chrzanowo- orzechową, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I (podawana jedno porcjowo)

Polędwica wieprzowa podana przez szefa kuchni, łosoś pieczony w całości w świeżych ziołach, gratiny, kluseczki, jarzyny podane z masłem migdałowym, sałatka z pora z ananasem

Gorąca Kolacja II

Kofty wieprzowo-jagnięce z ziemniakami podsmażanymi z czosnkiem i buraczkami

Gorąca Kolacja III: (w formie bufetowej – podanych w kociołkach) Żur Chłopów Polskich w kociołku na domowym zakwasie lub barszcz z pieczonych buraków czerwonych, paszteciki z ciasta drożdżowego podane w koszyczku

W cenie menu

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Przywitanie Młodej Pary oraz gości winem musującym

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Pokrowce na krzesłach w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Podana cena obowiązuje od 60 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Menu Weselne
max czas trwania przyjęcia do 11 h

**460,00 – tylko menu – jedzenie w/g własnego menu lub zaproponowane poniżej oraz soki bez ograniczeń,
napoje gazowane**

Przystawka

Płaty z piersi z kaczki pieczonej na niskich temperaturach podane z musem malinowym na bukiecie różnokolorowych sałat z puree z groszku zielonego, serem Grana Padano i wątróbką z jabłkiem

Zupa

Krem z białych warzyw z nutą musu chrzanowego podany z grzankami z wiejskiego chleba podsmażanymi na maśle i chrustem z szynki parmeńskiej

Danie główne

Mięsa podawane platerowo: rolada wołowa, udka i piersi z kaczki pieczone w jabłkach i majeranku, roladki z zielonymi szparagami z prażonymi migdałami – 2,5 szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z pesto bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 3 rodzaje śledzi, 3 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami: pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, plastry łososia wędzonego z melonem gala, śliwki, morele w bekonie, szynka z twarożkiem z masą chrzanowo-orzechową, pikle - jarzyny konserwowe, plater ryb wędzonych, pierożki z salsą, tatar wołowy w ilości 1/8 do ilości osób, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I (podawana jedno porcjowo)

Polędwica wieprzowa podana przez szefa kuchni, łosoś pieczony w całości w świeżych ziołach, gnocchi z pieprzem młotkowanym i serem, kluseczki podsmażane, jarzyny podane z masłem migdałowym, sałatka z pora z ananasem

Gorąca Kolacja II

Kopty wieprzowo-jagnięce z ziemniakami podsmażanymi z czosnkiem i buraczkami lub inna wybrana indywidualnie

Gorąca Kolacja III (w formie bufetowej – podanych w kociołkach) Żur chłopów polskich w kociołku na domowym zakwasie, barszcz z pieczonych buraków czerwonych, paszteciki z ciasta drożdżowego podane w koszyczku, micha pierogów

W cenie menu

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz winem musującym

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana w karafkach

Pokrowce na krzesłach i kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Napoje gazowane : coca- cola, fanta, sprite – w szkle, bez ograniczeń

Ciasto : 3-4 rodzajów – uzgodnione indywidualnie 1,5 kawałka / osoba

Delikatne dekoracje kwiatowe z kwiatów sezonowych na stole Pary Młodej

Podana cena obowiązuje od 75 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,

44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6

Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912

www.kompleks-laguna.pl,

repcja@kompleks-laguna.pl

Menu Weselne
w formie tradycyjno – grillowej w sezonie wiosenno-letnio-jesiennym
320 zł od osoby
max czas trwania przyjęcia do 10 h

Przystawka

Carpaccio z buraka pieczone z serem kozim i karmelizowanym jabłkiem ułożone
na bukietcie sałat
z grzanką z wiejskiego chleba

Zupa

Wiejski rosół z makaronem

Danie główne

Mięsa podane platerowo: rolada wołowa, schab nadziewany śliwkami i morelami, klopsiki po
góralsku– 2,5 szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z pesto
bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 3 rodzaje śledzi, 3
rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami:
pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek
dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, pikle- jarzyny konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja Grillowa (czas trwania od rozpoczęcia ok. 4 godzin, 2 kawalki/ osoba) Kiełbasa
śląska, biała, łosoś lub halibut pieczony w folii, ziemniaki pieczone podawane z serkiem
farmerskim, jarzyny grillowane, soczysta karkówka, kofty wieprzowo- jagnięce, skrzydełka
marynowane w musztardzie, chleb staropolski na zakwasie 5 kg, smalec, ogórki w kamionce

Gorąca Kolacja II: (w formie bufetowej – podanych w kociołkach)

Żur Chłopów Polskich w kociołku lub bigos staropolski

W cenie menu

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Pokrowce na krzesłach w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Podane ceny obowiązują od min.50 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,
44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6
Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912
www.kompleks-laguna.pl,
repcja@kompleks-laguna.pl

Menu Weselne

**w formie tradycyjno – grillowej w sezonie wiosenno-letnio-jesiennym
355 zł od osoby max czas trwania przyjęcia do 11 h**

Przystawka

Gruszka 1/2 z serem gorgonzola
Połudwiczka wędzona z purre z jabłka podane na bukietcie sałat

Zupa

Krem z selera naciowego z czarnuszką podany z grzankami z wiejskiego chleba podsmażanymi na maśle

Danie główne

Mięsa podane platerowo: rolada wołowa, połędwiczki wieprzowe z grzybami, pierś kurczaka nadziewane szalotką i suszonym pomidorem – 2,5 szt. mięsa /osoba

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z pesto bazyliowym, sałatka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 3 rodzaje śledzi, 3 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami: pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, carpaccio z buraka z serem kozim, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja Grillowa (czas trwania od rozpoczęcia ok. 4 godzin, 2 kawalki/ osoba) Kiełbasa śląska, biała, ryba pieczona w foli, ziemniaki pieczone podawane z serkiem farmerskim, jarzyny grillowane, soczysta karkówka, kofty wieprzowo-jagnięce, skrzydełka marynowane w musztardzie, mini goloneczki, oscypek grillowany z żurawiną, chleb staropolski na zakwasie 5 kg, smalec, ogórki w kamionce

Gorąca Kolacja II (w formie bufetowej – podanych w kociołkach)

Żur Chłopów Polskich w kociołku, bigos staropolski

W cenie menu

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Przywitanie Pary Młodej oraz gości winem musującym
Kawa, herbata
Woda mineralna niegazowana w karafkach
Pokrowce na krzesłach w kolorze z naszej bazy kolorystycznej
Kokardy w kolorze z naszej bazy kolorystycznej

Podane ceny obowiązują od min.50 osób dorosłych, należy doliczyć 500,00 zł – energia

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,
44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6
Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912

www.kompleks-laguna.pl,
repcja@kompleks-laguna.pl

Oferta stołów deserowych

I-sza propozycja:

60 mini deserów (do wyboru: panna cotta, tiramisu, musy owocowe, czekoladowe, galaretki itp.)
1 słoje (bezy)
wieża z 30 mini ptysiów z bitą śmietaną
wieża z 20 makaroników
40 ozdobne mini ciasteczka kruche
15 cake-popów
20 muffinek w różnych smakach
3 rodzaje ciast po 15 kawałków
Suma: 2650 zł

II-propozycja:

60 mini deserów (w różnych smakach)
Tartaletki budyniowe z owocami 30 szt.
Mini torciki bezowe z owocami 25 szt.
Muffinki w różnych smakach 10 szt
Sernik z białą czekoladą (2 szt. – średnica 20 cm) na paterach
Suma: 2.450 zł

III propozycja:

2 rodzaje ciast po 10 kawałków: Sernik z białą czekoladą + trio czekoladowo-truskawkowe
Panna cotta z malinami 35 szt.
Muffinki w dwóch smakach 20 szt.
Torciki bezowe 15 szt.
Cake-popy czekoladowe 10 szt.
Wieża małych pączków z nadzieniem 20 szt.
Suma: 2.100 zł

Propozycja menu poprawin

70,00 zł od osoby – poprawiny czas trwania do max 3 godzin, kolejne godziny dodatkowo płatne

Zupa: Żur Chłopów Polskich na domowym zakwasie z jajkiem, szynką wędzoną podawany z pieczywem

Danie główne podawane jedno porcjowo: sznycelki wieprzowe w sosie meksykańskim podane z ziemniaki puree z masłem wiejskim, śmietaną i koperkiem / zamiennie kotlet schabowy z kością z ziemniaczkami podsmażanymi i kapustą zasmażaną

Deser: pucharek lodów z owocami i polewą

Dania z I dnia nadające się do dalszej konsumpcji:

W cenie menu: Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,

44-172 Niewieszka k. Gliwic, ul. Leśna 6

Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912

www.kompleks-laguna.pl

recepja@kompleks-laguna.pl

Propozycja menu poprawin

cena od 125,00 zł / osoba - poprawiny czas trwania do 7 godzin każda kolejna godzina płatna dodatkowo

Zupa: krem z pieczarek

Danie główne: udziec wieprzowy pieczony po staropolsku podawany przez szefa kuchni

Dodatki: bratkartofle, kasza po staropolsku z jabłkami, kapusta zasmażana z kminkiem

Deser: jabłko pieczone z owocami leśnymi z orzechami

Zimna płyta:(w formie bufetowej - bocznej) mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, pleśniowymi, sosy do mięs, sałatka „pięciu smaków”, sałatka z serem feta, łosoś norweski w galarecie, tortilla z musami, 1 rodzaj śledzia, pieczywo mieszane, masło smakowe

Na zakończenie: barszcz z kołodunami

Dania z I dnia nadające się do dalszej konsumpcji:

W cenie menu: Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Propozycja menu poprawin

Cena w zależności od wybranego menu kwota od min 155,00 zł / osoba w zależności od ustalonego menu czas trwania 7 h, każda kolejna godzina płatna dodatkowo

Słone przekąski oraz owoce, na stołach koktajlowych plastrami z różnymi dipami w słojach z kapslem z galaretką z jarzębiny, humus, guacamole także na zimnej płycie przy grillu oraz pieczywo w koszyczkach na bufecie, owoce w tym melony, arbuz, warzywa krojone (papryka, kalarepa, marchewka, seler), sery – jako forma przystawki na zimno na rozpoczęcie

Grill: Kiełbasa śląska, biała, burgery wołowe, szaszłyki w krewetek w białym winie marnowane z czosnkiem, pietruszką i kolendrą, ryby - pieczone w folii, ziemniaki pieczone owinięte boczkiem, w rozmarynie podawane z tzacykami, skrzydełka marynowane w musztardzie, mini golonczki, oscypek grillowany z żurawiną, halumii z grilla, marchewki karmelizowane i grillowane, warzywa i owoce grillowane,

Wiejski stół: chleb staropolski na zakwasie 5 kg, smalec taki bardzo klasyczny bez czerwonego, z jabłkiem, udziec z dziczyzny lub wieprzowy podawany na zimno, pasztety 2 rodzaje, kiełbasa podsuszana, ogórki małosolne w kamionce, ćwikła, chrzan z jajkiem, musztarda, jaja w occie podawane w słojach z kapslem

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

2 rodzaje śledzi w oleju z cebulką i pieprzem cytrynowym

2-3 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami:

pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym,

deska serów pleśniowych - twardych, morela, śliwka w bekonie

tatar z łososia, carpaccio z ośmiornicy

tortilla z nadzieniami, w słojach pikle- jarzynki

Gorące kociolki

Kurczak Tika Masala obok ryż w podgrzewaczu

Zupa frutti di mare, paluchy włoskie Grasini– 2 rodzaje

Sałatka z mixem sałat + pomidorki koktajlowe, pesto, oliwa z oliwek, sos balsamiczny

Do ceny za menu w przypadku Sali namiotowo-bankietowej należy dodatkowo doliczyć kwotę 1.500,00 zł.

W okresie wiosenno-letnio-jesiennym proponujemy wesela w formie grillowej zarówno w sali namiotowej jak również w sali bankietowej

W razie jakichkolwiek pytań z Państwa strony, prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy, wszelkie modyfikacje i ustalenia indywidualne są możliwe do realizacji. Jesteśmy otwarci na Państwa oczekiwania i sugestie. Możliwość tworzenia własnego autorskiego menu

Z wyrazami szacunku,

Justyna Kocur 502-086-878 – dyrektor Kompleksu Laguna

Tel./fax. +48 (032) 230-39-11

Kompleks Noclegowo-Gastronomiczny „LAGUNA”,

44-172 Niewiesz k. Gliwic, ul. Leśna 6

Tel./fax. +48 (32) 230-39-11, (32) 2303912

www.kompleks-laguna.pl,

repcja@kompleks-laguna.pl