

PAKIET BUKOWY

październik- kwiecień 269 zł*
maj- wrzesień 299 zł

W cenie pakietu zapewniamy:

Apartament dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
wyłącznie na klimatyczne wnętrza restauracji „Ogień i woda”

oraz nadjeziorny taras

impresa przy stołach biesiadnych

powyżej 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: zupa i danie główne

pierwsza kolacja podawana na półmiskach

druga kolacja z gorącego kociołka

osobne menu dla dzieci podczas uroczystości serwowanego obiadu

osobne menu dla wegan lub wegetarian podczas całego przyjęcia

słodki stół z sezonową dekoracją:

do wyboru cztery ciasta i/lub desery porcjowane

owoce filetowe

woda z cytryną oraz soki owocowe w dzbankach bez limitu

napoje gazowane: 340 ml na osobę

serwis herbaciano- kawowy

serwis kelnerski tortu dostarczonego przez Parę Młodą

opieka i doradztwo naszego wedding managera

profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska z elementami

serwisu synchronicznego

niewymuszona atmosfera miejsca, uśmiech i entuzjizm całej

folwarcznej załogi

50% zniżki dla dzieci w wieku 3- 12 lat i 30% zniżki dla obsługi

* ceny pakietu na 2025 rok



Propozycje dań weselnych

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Krem z cebuli i sianem z pora

Mazurska karmuszką

Krem z pomidorów i pieczonej papryki

Dania główne

uroczysty obiad i pierwsza kolacja

Pikantny kalafior pieczony z orzechami
podany z pomidorkami koktajlowymi w syropie z agawy i kaparami

Falafel z ciecierzycy w grzybowym consomme
podany z kopytkami i fasolką szparagową z prażonymi ziarnami

Sznycelki sojowe na sosie lemon-butter
podane z pęczotto z burakiem i pieczonym brokułem w curry

Pulpeciki rybne w sosie winno-śmietanowym z koprem
podane z soczewicą i marynowaną cukinią

Filet z dorsza czarnego saute na oliwie ziołowej podany ze smażonym
ryżem z warzywami i szpinakiem duszonym na maśle z czosnkiem

Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym podana z kaszą gryczaną
paloną ze skwarkami oraz burakami

Rolada z kaczki na sosie jabłkowo-chrzanowym podana z kluskami
śląskimi i kalafior z palonym masłem i oliwą ziołową

Schab z kością duszony w sosie tymiankowym podany z ziemniakami
pieczonymi z masłem czosnkowym i zasmażaną kapustą

Połędwiczka wieprzowa na sosie śliwkowym podana z puree
pietruszkowo-gruszkowym i modrą kapustą z bakaliarniami



Propozycje dań weselnych

Gorący kociołek druga kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym (wegetariański)

Bogracz węgierski z wieprzowiną

Wegańskie leczo

Menu dziecięce

Rosół z domowym makaronem

Zupa pomidorowa z kluseczkami

Eskałopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi

Kotleciki mielone z kopytkami i surówką z ogórka

Spaghetti bolognese

Słodki stół ciasta

Domowy jabłecznik

Sernik na zimno z musem truskawkowym

Milky way

Wiewiórka

Wuzetka

Słodki stół desery porcjowane

Miniserniczki z owocową dekoracją

Miks musów z owoców sezonowych



PAKIET JESIONOWY

październik- kwiecień 395 zł*
maj- wrzesień 439 zł

W cenie pakietu zapewniamy:

Apartament dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
wyłącznie 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 live cooking lub podawana na półmiskach

trzecia kolacja z gorącego kociołka

osobne menu dla dzieci podczas uroczystości serwowanego obiadu

osobne menu dla wegan lub wegetarian podczas całego przyjęcia

słodki stół z sezonową dekoracją:

do wyboru pięć ciast i/lub deserów porcjowanych

owoce filetowane

woda z cytryną, soki w dzbankach oraz napoje gazowane bez limitu

serwis herbaciano- kawowy

tort weselny ze zindywidualizowaną dekoracją

alkohol bez limitu: wódka i wino domu podczas przyjęcia weselnego

opieka i doradztwo naszego wedding managera

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

* ceny pakietu na 2025 rok



Propozycje dań weselnych

Przystawka

Pasztet z kaczki z galaretką buraczną i musem wiśniowym

Carpaccio z buraka podane z czarnymi oliwkami i orzechami włoskimi

Carpaccio z marynowanej kalarepy z malinami
podane na oliwie rzepakowej z kaparami

Zupa

dwie do wyboru

Solianka mięsna

Krem z zielonego groszku z miętą

Tradycyjne flaki wołowe

Żur na swojskim zakwasie z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem

Krem z topinamburu z gruszką i prażonymi ziarnami

Dania główne

kolacja Szefa Kuchni- live cooking

Żebro wołowe w salsie ze świeżych warzyw,
serwowane z podpłomykami

Mazurski podcos czyli pęczak z młodą kapustą
i bukietem ziół ogrodowych



Propozycje dań weselnych

Dania główne

uroczysty obiad, pierwsza i druga kolacja

Mazurskie farszynki nadziewane marynowanym tofu i suszonymi pomidorami z rabarbarowym dressingiem

Pierogi nadziewane bobem i szatnią podane na musie rabarbarowym z masłem tymiankowym

Gołąbki wegańskie z pęczakiem i grzybami leśnymi podane z emulsją z białych warzyw korzennych i sianem z pora

Chilli z czarną fasolą i słodkimi ziemniakami przyprawione nasionami kolendry i kuminu

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

Sandacz sous-vide na lemon curd podany z komosą ryżową z czarnym sezamem i fasolą szparagową z solą morską

Duszone policzki wieprzowe w sosie porter podane z gratin ziemniaczanym, grzybami, karmelizowanym bobem ze szpinakiem oraz chipsem z bekonu

Kurczak baby pieczony w warzywach korzennych podawany z puree ziemniaczano-dyniowym z chrzanem oraz pieczone jabłko z konfiturą żurawinową

Rolada z kaczki na sosie rozmarynowo-winnym podana z puree ziemniaczano-dyniowym i pieczonymi warzywami korzennymi

Polędwiczka wieprzowa wellington na sosie pieczeniowym demi-glace podana z musem z kapusty czerwonej i pieczonym brokułem z chilli



Propozycje dań weselnych

Gorący kociółek trzecia kolacja

Gulasz z gęsi z papryką, grochem, jarzębiną 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 kluseczkami

Eskalopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi

Kotleciki mielone z kopytkami i surówką z ogórka

Spaghetti bolognese

Słodki stół ciasta

Sernik wiedeński

Domowy pleśniak

3bit

Delicja

Wuzetka

Kukułka

Słodki stół desery porcjowane

Deser kajmakowy na kruchym spodzie

Minisłatki owocowe z sosem malinowym



PAKIET DĘBOWY

październik- kwiecień 499zł*
maj- wrzesień 549zł

W cenie pakietu zapewniamy:

Apartament dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
wyłącznie 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 w formie live cooking lub serwowana indywidualnie

trzecia kolacja z gorącego kociołka

osobne menu dla dzieci podczas uroczystości serwowanego obiadu

osobne menu dla wegan lub wegetarian 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 naszego wedding managera

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

* ceny pakietu na 2025 rok



Propozycje dań weselnych

Przystawka

Plastry półgęska podawane na sosie winnym
z karmelizowanymi owocami

Pasztet z królika podawany z żurawinową galaretką
i zielonym groszkiem

Grillowane halloumi podawane na tropikalnej salsie

Deser

Panna Cotta z sosem owocowym i gruszką w czerwonym winie

Klasyczne tiramisu serwowane w kieliszku

Torcik Pavlova z owocami sezonowymi

Zupa

dwie do wyboru

Zupa rybna z sandaczem i szpinakiem

Rosół wołowy z makaronem ziołowym i plastrami wołowiny

Krem z buraka z kozim serem i malinami

Flaczki z boczniaka

Krem borowikowy z rozmarynem i słoną kruszonką

Dania główne

kolacja Szefa Kuchni- live cooking

Plastry pieczonego rostbefu wołowego
z flambirowanymi zielonymi warzywami i borowikami

Szaszłyczki sojowe

podawane na sosie słodko-kwaśnym z sezamem



Propozycje dań weselnych

Dania główne uroczysty obiad, pierwsza i druga kolacja

Pieczone bakłażany z sosem tahini podane z owocem granatu i miętą

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

Pulpeciki z boczniaka w sosie koperkowym podane z guacamole,
gnocchi szpinakowym i grillowanymi pomidorami koktajlowymi

Kuskus perłowy w mleku kokosowym z paloną dynią
podawany z zielonym groszkiem i chilli

Filet z sandacza w maśle rakowym
podany z gratin szpinakowym i pikantnym kalafiolem romanesco

Miętus pieczony w pomarańczach oraz kuskus na mleku kokosowym
podane z sosem holenderskim

Pieczeń cielęca podana z sosem bearnaise, kopytkami zapiekanymi
z grzybami leśnymi oraz kapustą zasmażaną z jałowcem

Comber jagnięcy w panierce pistacjowej
podany z sosem pieczeniowym ciemnym na puree z selera
wraz z pieczonymi ziemniaki baby

Rolada z sarny nadziewana wieprzowiną podawana z sosem
grzybowym, puree ziemniaczano-truflowym i pieczonym jabłkiem

Zrazy z jelenia, nadziewane kapustą kiszoną
podawane z ciemnym sosem, musem z palonego kalafiora
oraz kaszą gryczaną i palonym sianem



Propozycje dań weselnych

Gorący kociółek trzecia kolacja

Bigos wegański z wędzonym tofu i grzybami
Pulpety z jelenia w sosie paprykowo-pomidorowym podawane z
czarną fasolą i kolendrą
Boeuf Stroganow

Menu dziecięce

Rosół z domowym makaronem
Zupa pomidorowa z kluseczkami
Eskalopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi
Kotleciki mielone z kopytkami i surówką z ogórka
Spaghetti bolognese

Słodki stół ciasta

Sernik z pianką i rosą
Mech puszczański
Rafaello
Korzenne ciasto z orzechami i czarną porzeczką
Bezsernik
Nutelka

Słodki stół desery porcjowane

Desery porcjowane
Deser Tiramisu
Krem sułtański

