

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

