



# PAKIET BUKOWY

październik- kwiecień 269 zł\*  
maj- wrzesień 299zł

## 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 - serwis indywidualny

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

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

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

Polędwiczki wieprzowe na sosie miodowo- musztardowym podane  
z puree pietruszkowym i modrą kapustą

### Pierwsza kolacja polecana na półmiskach

Sznycelki sojowe na sosie chrzanowo-jabłkowym  
podane z pęczotto z burakiem i pieczonym brokułem w curry

Filet z dorsza czarnego na oliwie ziołowej z pieca  
podany ze smażonym ryżem z warzywami i szpinakiem

Pieczony karczek wieprzowy w sosie grzybowym podany z kaszą  
gryczaną paloną ze skwarkami oraz burakami

Rolada z kaczki na sosie ćwikłowo-chrzanowym podana z gnocchi  
szpinakowym, kalafiolem i oliwą ziołową



## 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 domowym makaronem

Eskalopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi

Kotleciki mielone z puree ziemniaczanym i surówką z ogórka

Spaghetti bolognese

### Słodki stół ciasta

Domowy jabłecznik

Sernik na zimno z musem truskawkowym

Snickers

Wiewiórka

Wuzetka

Minibeziki

Tarta na bazie owoców sezonowych

Babeczki z kremem

### Słodki stół desery porcjowane

Miniserniczki z owocową dekoracją

Miks musów z owoców sezonowych

