



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 - propozycja Szefa Kuchni lub serwis indywidualny

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

Carpaccio z półgęska
z karmelizowanymi owocami

Pasztet z królika podawany z żurawinowym musem
na pumperniku

Tatar z łososia

Deser

Panna Cotta z sosem owocowym i gruszką w czerwonym winie
Beza z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Zupa dwie do wyboru

Zupa rybna z sandaczem

Rosół wołowy z makaronem ziołowym i kawałkami wołowiny

Krem z buraka z kozim serem i nutą malinową

Flaczki z boczniaka

Krem borowikowy z rozmarynem i słoną kruszonką

Dania główne kolacja Szefa Kuchni

Pieczony rostbef wołowy
z zielonymi warzywami

Kotleciki sojowe
podawane na sosie słodko-kwaśnym z sezamem



Propozycje dań weselnych

Dania główne

uroczysty obiad - serwis indywidualny

Faszerowany bakłażan z sosem tahini podany z owocem granatu i miętą

Gołąbek z kaszą kuskus i chilli w wytrawnym sosie winnym podany z puree z zielonego groszku posypanym owocami granatu

Filet z sandacza z masłem rakowym podany z gratin szpinakowym i pikantnym kalafiolem romanesco

Rolada z sarniny podawana z sosem grzybowym, puree ziemniaczano-truflowym i czerwoną kapustą

Pierwsza i druga kolacja

polecane na półmiskach

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

Pulpeciki z boczniaka w sosie koperkowym z gnocchi szpinakowym i pomidorami koktajlowymi

Miętus pieczony w pomarańczach z kaszą kuskus na mleku kokosowym podany z groszkiem cukrowym, kaparami i sosem pomarańczowym

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

Comber jagnięcy w posypce pistacjowej podany z sosem pieczeniowym ciemnym wraz z pieczonymi ziemniaki baby

Zrazy wołowe w sosie własnym podawane z kaszą gryczaną i sałatką z ogórków kiszonych



Propozycje dań weselnych

Gorący kociółek trzecia kolacja

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

Menu dziecięce

Rosół z domowym makaronem
Zupa pomidorowa z domowym makaronem
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
Delicja
Nutelka
Minibeziki
Tarta na bazie owoców sezonowych
Babeczki z kremem

Słodki stół desery porcjowane

Desery porcjowane
Deser Tiramisu
Krem sułtański

