

# 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 - propozycja Szefa Kuchni lub serwis na półmiskach

trzecia kolacja z gorącego kociołka

osobne menu dla dzieci podczas uroczystie 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 z czarnymi oliwkami, serem zagrodowym  
i orzechami włoskimi

Carpaccio z marynowanej kalarepy z czerwonymi owocami  
podane na oliwie rzepakowej z kaparami

### Zupa dwie do wyboru

Solianka mięsna

Krem z zielonego groszku z miętą

Tradycyjne flaki wołowe

Flaczki z boczniaka

Żur na swojskim zakwasie z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem

### Dania główne

kolacja Szefa Kuchni - jedno do wyboru

Żebro wołowe w salsie ze świeżych warzyw,  
serwowane z focaccią z rozmarynem

Szarpane boczniaki z pomidorkiem koktajlowym i focaccią





## Propozycje dań weselnych

### Dania główne uroczysty obiad - serwis indywidualny

Gołąbki wegańskie z pęczakiem i grzybami leśnymi  
podane z emulsją z białych warzyw oraz marchewkowym puree

Chilli z czarną fasolą i batatem  
przyprawione nasionami kolendry i kuminu

Duszone policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina  
podane z gratin ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką

Pierś kurczęca faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami  
podana z puree ziemniaczano-dyniowym oraz emulsją cytrynową

### Pierwsza i druga kolacja polecana na półmiskach

Pierozki nadziewane szpinakiem, twarogiem  
i czosnkiem niedźwiedzim z masłem tymiankowym

Mazurskie farszynki nadziewane soczewicą  
z rabarbarowym dressingiem

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

Sandacz z pieca z sosem śmietanowo-maślanym z kurkumą  
podany z komosą ryżową z czarnym sezamem  
i fasolą szparagową z bułką tartą

Rolada z kaczki na sosie rozmarynowo-winnym podana  
z kluskami śląskimi i buraczkami

Połędwiczka wieprzowa wellington  
z puree chrzanowym i warzywami z pary w ziołach





## Propozycje dań weselnych

### Gorący kociółek trzecia kolacja

- Gulasz z gęsi z papryką, grochem 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 domowym makaronem
- 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
- Minibeziki
- Tarta na bazie owoców sezonowych
- Babeczki z kremem

### Słodki stół desery porcjowane

- Deser kajmakowy na kruchym spodzie
- Minisałatki owocowe z sosem malinowym

