

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 entuzjazm całej

folwarcznej załogi

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



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

Polędwiczka wieprzowa na sosie śliwkowym podana z puree
pietruszkowo-gruszkowym i modrą kapustą z bakaliami



Propozycje dań weselnych

Gorący kociołek druga kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym (wegetariański)

Bogracz węgierski z wieprzowiną

Wegańskie leczko

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

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

