

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 w formie live cooking lub podawana na półmiskach

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

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



Propozycje dań weselnych

Przystawka

Pasztet z kaczki z galaretką buraczaną i musem wiśniowym

Carpaccio z buraka podane z czarnymi oliwkami i orzechami włoskimi

Carpaccio z marynowanej kalarepy z malinami
podane na oliwie rzepakowej z kaparami

Zupa

dwie do wyboru

Solianka mięsna

Krem z zielonego groszku z miętą

Tradycyjne flaki wołowe

Żur na swojskim zakwasie z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem

Krem z topinamburu z gruszką i prażonymi ziarnami

Dania główne

kolacja Szefa Kuchni- live cooking

Żebro wołowe w salsie ze świeżych warzyw,
serwowane z podpłomykami

Mazurski podcos czyli pęczak z młodą kapustą
i bukietem ziół ogrodowych



Propozycje dań weselnych

Dania główne

uroczysty obiad, pierwsza i druga kolacja

Mazurskie farszynki nadziewane marynowanym tofu i suszonymi pomidorami z rabarbarowym dressingiem

Pierozki nadziewane bobem i szatwią podane na musie rabarbarowym z masłem tymiankowym

Gołąbki wegańskie z pęczakiem i grzybami leśnymi podane z emulsją z białych warzyw korzennych i sianem z pora

Chilli z czarną fasolą i słodkimi ziemniakami przyprawione nasionami kolendry i kuminu

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

Sandacz sous-vide na lemon curd podany z komosą ryżową z czarnym sezamem i fasolą szparagową z solą morską

Duszone policzki wieprzowe w sosie porter podane z gratin ziemniaczanym, grzybami, karmelizowanym bobem ze szpinakiem oraz chipsem z bekonu

Kurczak baby pieczony w warzywach korzennych podawany z puree ziemniaczano-dyniowym z chrzanem oraz pieczone jabłko z konfiturą żurawinową

Rolada z kaczki na sosie rozmarynowo-winnym podana z puree ziemniaczano-dyniowym i pieczonymi warzywami korzennymi

Polędwiczka wieprzowa wellington na sosie pieczeniowym demi-glace podana z musem z kapusty czerwone i pieczonym brokułem z chilli



Propozycje dań weselnych

Gorący kociółek trzecia kolacja

Gulasz z gęsi z papryką, grochem, jarzębiną 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 kluseczkami

Eskałopki 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

Słodki stół desery porcjowane

Deser kajmakowy na kruchym spodzie

Minisałatki owocowe z sosem malinowym

