



Restauracja Sosnowa w Ośrodku Bursztyn

Specjalna oferta na przyjęcia
weselne 2020/2021 r.



Dzień Ślubu jest to jeden z najważniejszych dni w życiu każdego z Nas. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby spełnić Państwa oczekiwania i sprawić, aby chwile te były zawsze miło wspomniane przez wszystkich Naszych Gości.

W prezencie dla Młodej Pary przygotowaliśmy:

- Apartament dla Nowożeńców z winem musującym i kompozycją owoców oraz śniadaniem do łóżka
- 15 % zniżki na pierwszą Rocznicę Ślubu
- Bezpłatny parking dla wszystkich Gości weselnych
- dzieci do lat 3 bezpłatnie, dzieci 3-10 lat mają 50% zniżki
- rabat 10 zł od ceny menu weselnego przy organizacji wesela między 1 listopada a 15 kwietnia*
- Staropolskie przywitanie chlebem i solą
- Aperitif w postaci lampki wina musującego dla wszystkich Gości weselnych
- Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości w Apartamentach oraz Pokojach
- do trzech osób obsługi ze strony Państwa Młodych (DJ, fotograf, wodzirej) – menu Gratis
- możliwość menu wegetariańskiego lub wegańskiego

*za wyłączeniem okresu świąteczno-noworocznego, walentynkowego, Świąt Wielkanocnych. Rabat dotyczy tylko ceny menu weselnego, wszelkie inne opłaty i dodatkowe atrakcje płatne bez rabatu. Rabat 10 zł dotyczy osób dorosłych, rabat dla dzieci 3-10 lat to 5 zł



Menu Weselne nr 1: 160zł/osoba

Zupa – 250ml

- rosół z domowym makaronem i palonymi warzywami

Danie główne – 160g serwowane

- roladka drobiowa z grzybami
- schab panierowany

Dodatki skrobiowe – 150g

- puree z ziemniaków

Dodatki warzywne – 150g

- zestaw surówek

Zakąski – 100g (4 szt. do wyboru)

- pstrąg w galarecie
- śledź w 2 odsłonach
- Biała Dama (kurczak w białym sosie)
- Roladki drobiowe w 2 smakach
- mięsa pieczone Restauracji Sosnowej (karkówka, boczek, pasztet)
- tortilla z kurczakiem i warzywami na ostro
- sałatka z kurczakiem a'la cezarska
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pieczywo, masło, marynaty w standardzie

Kolacja I – 250ml/150g

- Uduka pieczone w towarzystwie barszczu

Napoje ciepłe- bez limitu

Kawa, herbata z cytryną

Sok do obiadu- 200ml na osobę

Woda z miętą i cytryną w dzbankach



Menu weselne nr 2: 180zł/osoba

Zupa – 250ml (1 szt. do wyboru)

- rosół z domowym makaronem i palonymi warzywami
- zupa z grzybów leśnych z kluseczkami
- żurek na zakwasie z białą kiełbasą i borowikami



Danie główne – 120g (3szt. do wyboru)

- kotlet schabowy panierowany
- soczysta pierś z kurczaka faszerowana lazurem i pietruszką
- zrazy z karkówki w sosie z suszonymi grzybami
- tradycyjny kotlet de volaille z natką pietruszki i masłem
- filet z dorsza na sosie porowo-orzechowym
- tęczowy pstrąg na ratatouille warzywnym
- szynka duszona w sosie leśnym z igłami rozmarynu
- roladki z polędwiczki wieprzowej w bekonie
- kotleciki z kalafiora
- gołąbki z soczewicy

Dodatki skrobiowe – 100g (2 szt. do wyboru)

- ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- części ziemniaków opiekane oprószone ziołami
- frytki
- puree z batatów
- ryż z warzywami

Dodatki warzywne – 100g (3 szt. do wyboru)

- warzywa na parze z masłem klarowanym
- marchewka glazurowana w miodzie
- bukiet sałat z sosem vienegrette
- surówka z marchwi
- surówka colesław
- surówka sezonowa
- buraczki zasmażane
- kapusta zasmażana



Deser- (1 szt. do wyboru)

- czekoladowy crème brûlée z pomarańczą i chili
- mini beza przekładana owocami z sosem mango

Zakąski – 100g (5 szt. do wyboru)

- pstrąg w galarecie
- tortilla z twarogiem i wędzonym łososiem
- śledź po holendersku
- śledź w occie
- roladki drobiowe w trzech smakach
- mini tarty w 3 smakach
- mix pieczysty Restauracji Sosnowej (schab, karkówka, boczek, pasztet)
- deska serów z orzechami ziemnymi, winogronami i żurawiną
- mozzarella z pomidorkami i bazylią
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka z kurczaka a'la cezar
- sałatka serowa
- kolorowe tartinki
- Pieczywo, masło, marynaty w standardzie

Kolacja na ciepło – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz z pasztecikiem
- kociołek węgierski
- a'la strogonow z kurczakiem
- pałki z kurczaka na warzywach grillowanych

Napoje ciepłe- bez limitu

- Kawa, herbata z cytryną
- Sok do obiadu- 200ml na osobę
- Woda z miętą i cytryną w dzbankach

Menu Weselne nr 3: 200zł/osoba

Zupa – 250ml (1 szt. do wyboru)

- rosół z domowym makaronem i palonymi warzywami
- zupa z leśnych grzybów z kluseczkami
- żurek na zakwasie z białą kiełbasą i borowikami
- krem z cukinii i białą czekoladą

Danie główne – 120g (4szt. do wyboru)

- schab nadziewany pieczarkami
- soczysta pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- kieszonka z indyka z warzywami nadziewana owocami
- zrazy wołowe w sosie z suszonymi grzybami
- tradycyjny kotlet de volaille z natką pietruszki i masłem
- łosoś nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami na sosie holenderskim
- sandacz w sosie winno- kurkowym
- delikatna karkówka w sosie demi glace
- gołąbki z soczewicy
- kotleciki z brokułów i cukinii



Dodatki skrobiowe – 100g (2 szt. do wyboru)

- ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- ziemniaki opiekane z papryką
- frytki
- ryż z warzywami
- puree ziemniaczane
- puree z batatów

Dodatki warzywne – 100g (3 szt. do wyboru)

- warzywa na parze z masłem klarowanym
- marchewka glazurowana w miodzie (pikantna)
- bukiet sałat z sosem vienegrette
- zestaw 3 sezonowych surówek
- buraczki zasmażane
- kapusta zasmażana

Deser- (1 szt. do wyboru)

- czekoladowy crème brûlée z pomarańczą i chili
- mini beza przekładana owocami z sosem mango

Zakąski – 100g (6 szt. do wyboru)

- pstrąg w galarecie
- łosoś w zalewie winno-rodzynkowej
- schab przekładany śliwką i morelą pod glazurą
- schab z musem chrzanowym
- roladki drobiowe w trzech smakach
- polędwiczka ze śliwką marynowaną Żubrówką
- mix pieczysty Restauracji Sosnowej (schab, karkówka, boczek, pasztet)
- deska serów z orzechami ziemnymi, winogronami i żurawiną
- śledź po holendersku
- śledź w 3 odstonach
- tortilla z kurczakiem i warzywami na ostro
- roladka z łososia wędzonego z mascarpone
- roladka z indyka z bakalią w maładze
- sałatka z kurczakiem a'la cesar
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka z tuńczykiem
- sałatka serowa
- Pieczywo, masło, marynaty w standardzie

Kolacja I – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz z pieczywem
- boeuf strogonow z papryką

Kolacja II – 150g serwowana (1 szt. do wyboru)

- golonka duszona w ciemnym piwie na kapuście zasmażanej
- udka faszerowane wieprzowiną z trio paprykowym

Napoje ciepłe- bez limitu

Kawa, herbata z cytryną

Sok do obiadu- 200ml na osobę

Woda z miętą i cytryną w dzbankach



Menu Weselne nr 4: 220zł/osoba

Zupa – 250ml

- rosół z bażanta z domowym makaronem

Danie główne – serwowane

- Polędwiczki wieprzowe sous vide oprószone kurkami z torcikiem gratin oraz szparagami w chrupiącym bekonie

Deser –

- Mini bufet ze słodkościami



Zakąski – 100g (7 szt. do wyboru)

- pstrąg w galarecie
- łosoś w galarecie
- łosoś w zalewie winno-rodzynekowej
- schab przekładany śliwą i morelą pod glazurą
- schab z musem chrzanowym
- rolady drobiowe w trzech smakach
- mix pieczysty Restauracji Sosnowej (schab, karkówka, boczek, pasztet)
- deska serów z orzechami ziemnymi, winogronami i żurawiną
- śledź po holendersku
- śledź w 3 odstonach
- roladka z łososia wędzonego z mascarpone
- roladka z indyka z bakalią w maładze
- sałatka z kurczakiem a'la cesar
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka z tuńczykiem
- sałatka serowa
- Pieczywo, masło, marynaty w standardzie

Kolacja I – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz z pasztecikiem
- stroganow wołowy
- zupa gulaszowa

Kolacja II – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz biały z klopsikami
- golonka duszona w ciemnym piwie na kapuście zasmażanej
- udka faszerowane wieprzowiną z trio paprykowym

Napoje ciepłe- bez limitu

Kawa, herbata z cytryną

Sok do obiadu- 200ml na osobę

Woda z miętą i cytryną w dzbankach



Dodatkowe atrakcje:

Stół wiejski:

- mały do 40 osób ok. 12 kg wyrobów: 1000zł
- średni do 80 osób ok. 24kg wyrobów: 1500zł
- duży do 120 osób ok. 30kg wyrobów: 2200zł



Stół morski:

- mały do 50 osób ok. 15 kg wyrobów: 2200zł
- duży do 100 osób ok. 25kg wyrobów: 2700zł

Indyk faszerowany w całości ok. 40 osób 700zł

Udziec pieczony w całości ok. 50 osób 700 zł

Beczka zimnego piwa 30l: 350zł

Candy bar: pięknie zaaranżowane słodkości różnego asortymentu np. pralinki, babeczki, ciasteczka, mini bezy, mini deserki : cena ustalana indywidualnie w zależności od liczby słodkości

Animador dla dzieci- 3h dla 12 dzieci 550 zł

3h powyżej 12 dzieci 650 zł



Oferujemy :

Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu: 10zł/osoba

Serwis dostarczonego przez Państwa ciasta: 5 zł/osoba

Pakiety ciast Restauracji Sosnowej

- Pakiet I: 2 kawałki ciasta na osobę – 160g – 15zł/osoba
- Pakiet II: 3 kawałki ciasta na osobę- 240g- 20zł/osoba

Ciasta do wyboru: tiramisu z posypką kakaową, ciasto czekoladowe z wiśnią, ciasto kremowo-czekoladowe z wiśnią, puszysty sernik, jabłecznik na kruchym cieście, wuzetka

Napoje zimne: 25zł/osoba (*sok pomarańczowy, sok jabłkowy, coca-cola, woda mineralna*)

Alkohol bez ograniczeń: 70zł/osoba (*wino do obiadu białe i czerwone, wódka*)

Alkohol bez ograniczeń: 80zł/osoba (*wino białe, czerwone, wódka, whisky*)

Wynajem Sali Weselnej ze standardowym wystrojem(*obrusy, świeczniki, bukiet na stół przydzielny, kwiaty mieszane, serwetki bankietowe*) oraz obsługą kelnerską: 700zł

Dodatkowo: białe pokrowce na krzesła 7 zł/sztuka

Wynajem dodatkowego oświetlenia sali: reflektory (kolory: niebieski, czerwony, fioletowy, zielony): 500 zł

Dodatkowy wystrój sali oraz budynku ośrodka: kompozycje kwiatowe na stołach, plakietki z imionami i nazwiskami Gości, dekoracje z białego woalu : 1000zł

Ceny noclegów dla Gości weselnych:

- Apartamenty (od 2 do 4 osób): 140zł/2 osoby/doba + 30zł za każdą kolejną osobę
- Pokoje 2-osobowe: 110 zł/pokój/doba + 30 zł za dodatkową osobę.
- Pokój do pojedynczego wykorzystania 80 zł/doba

Przyjęcie dnia kolejnego- Poprawiny

1. Śniadanie poprawinowe 40 zł/osoba

Śniadanie w formie bufetu: dania zimne + dwa dania ciepłe (jajecznica, żurek z białą kiełbasą) + ew. pozostałości z wesela, kawa, herbata.

2. Menu poprawinowe: 60zł/osoba

- Barszcz z krokietami lub krem z pomidorów z łożką śmietany
- sałatka z kurczakiem a'la cezarska
- a'la Stroganow z polędwicy wieprzowej
- + pozostałości z przyjęcia weselnego
- kawa i herbata z cytryną

3. Menu poprawinowe : 80zł/osoba

- Kocioł gulaszu węgierskiego
- Dorada pieczona w sosie cytrynowym

Potrawy z rusztu:

- biała kiełbasa po bawarsku w marynacie z piwa, czosnku, majeranku i słodkiej papryki
- karkówka szpikowana czosnkiem
- pieczony boczek
- chleb wiejski
- smalec, ogórek kiszony, marynaty
- musztarda, ketchup
- + pozostałości z przyjęcia weselnego
- kawa i herbata z cytryną

Ośrodek Bursztyn