

TWOJE BUTIKOWE WESELE

Ośrodek
wypoczynkowy i restauracja

Imprezy okolicznościowe
Przyjęcia weselne

*Zapach Drewna
Resort&Lake*



ZAPACH DREWNA W TUMIANACH

SEZON 2025 - 2026

RESTAURACJA ZAPACH DREWNA

DLACZEGO MY?

**TWOJE BUTIKOWE WESELE W
TUMIANACH**

Restauracja “Zapach DREWNA” jest wymarzonym miejscem na wesele. Piękne wnętrze z drewnianymi elementami, pyszne jedzenie, przemiła obsługa oraz wyjątkowa atmosfera sprawiają, że Wasza uroczystość będzie niepowtarzalna.

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

PRZYJĘCIA WESELNE

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

**UROCZYSTOŚCI
RODZINNE**

**IMPREZY FIRMOWE I
INTEGRACYJNE**



ZAPACH-DREWNA.PL



Drodzy Goście,

Z wielką radością oddajemy w Wasze ręce naszą ofertę – przewodnik po wyjątkowym miejscu, w którym natura łączy się z elegancją, a magia chwil staje się rzeczywistością. Stworzyliśmy to miejsce, by spełniać marzenia o wyjątkowym ślubie i weselu.

Każda para jest dla nas wyjątkowa, dlatego dokładamy wszelkich starań, aby ten dzień był spełnieniem Waszych marzeń. W tej ofercie znajdziecie wszystkie szczegóły dotyczące organizacji ceremonii i przyjęcia – od klimatycznych dekoracji, przez wyjątkowe menu, aż po komfortowe zakwaterowanie dla Was i Waszych gości.

Za kulisami tego wyjątkowego dnia stoi *Nasz zespół* – od kelnerów, kucharzy, obsługi ośrodka po osoby dbające o każdy najmniejszy detal na sali weselnej i pokojach dla gości, abyście mogli cieszyć się chwilą.

Naszym największym atutem jest *rodzinna atmosfera* – uśmiechnięta obsługa i troskliwi właściciele, którzy z pasją i zaangażowaniem czuwają nad tym, by Wasz dzień był niezapomniany.

Mamy nadzieję, że lektura tej oferty będzie dla Was inspiracją i pierwszym krokiem do stworzenia niezapomnianych wspomnień. A my, jako **Zespół Zapachu Drewna**, z przyjemnością zadbamy o to, aby ten dzień był idealny w każdym detalu.

Zapraszamy do odkrycia naszej oferty i do kontaktu – chętnie odpowiemy na wszystkie pytania i pomożemy spełnić Wasze marzenia.

Milej lektury!

Z serdecznymi pozdrowieniami,

Zespół Zapachu Drewna





SPIIS TREŚCI

07 IDEALNA LOKALIZACJA

Urokliwe miejsce między dwoma jeziorami otoczone warmińskimi lasami

**11 ZAKWATEROWANIE
I PAKIETY NOCLEGOWE**

15 ŚNIADANIE I POPRAWINY

18 WARMIŃSKI WEEKEND

21 SALA WESELNA

27 MENU

Proponujemy trzy rodzaje menu

47 ŚLUB W PLENERZE

50 NATURA JAKO SCENERIA

Spokojne jezioro i przyroda jako malownicze tło

53 PROFESJONALNE DORADZTWO

Opiekuńczość właścicieli sprawia, że poczujesz się jak w domu

56 MAGIA CHWILI

60 COŚ OD NAS

61 POLECAMY

Profesjonalizm i zaufanie czyli to co wyróżnia zaprzyjaźnionych podwykonawców

63 KONTAKT



O NAS

Ciche i spokojne miejsce wśród drzew z dala od zgiełku miasta z zachowaniem wygody i dobrego smaku, nie tylko w kuchni. Wszystkie te elementy tworzą niepowtarzalny klimat restauracji.

Spokojna tafla jeziora i piękno natury stworzą piękną scenografię dla jednego z najważniejszych dni w życiu. Piękno i cisza nakłaniają do porzucenia myśli o codzienności i oddaniu się chwili.

Zapach Drewna to nie tylko wyśmienite jedzenie ale także domowy klimat i słynna już opiekuńczość właścicieli, dzięki której każdy może się poczuć jak w domu rodzinnym. Połączenie nostalgii i nowoczesnego komfortu zapewni Państwu spokój ducha i niezapomniane wrażenia w tym jakże ważnym dniu. Zapewniamy profesjonalne doradztwo w doborze menu i dekoracji sali. W ramach prezentu od Nas zapraszamy na *kolację rocznicową*, aby wrócić myślami do tego magicznego dnia i znów rozkoszować się chwilą z dala od zgiełku życia codziennego.

Sprawdź nasze media społecznościowe!



@zapachdrewna



@zapachdrewnatumiany

zapach-drewna.pl

IDEALNA LOKALIZACJA OŚRODKA WYPOCZYNKOWEGO





„Zapach Drewna” to miejsce położone w małej, turystycznej wsi Tumiany, gdzie bije serce spokojne i życzliwe. Można tu poczuć ducha Warmii i Mazur.

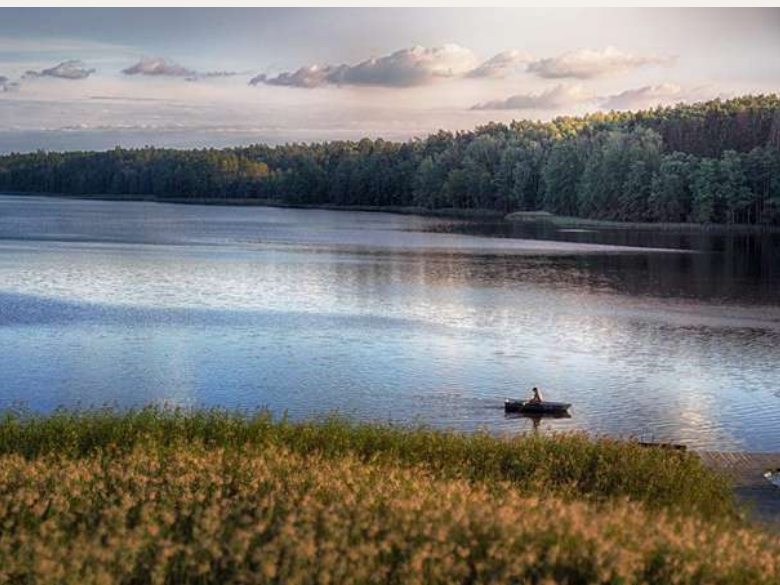


Ośrodek Wypoczynkowy "Zapach Drewna" w Tumianach, położony między dwoma urokliwymi jeziorami na Warmii, oferuje niezapomniane doświadczenia w malowniczym otoczeniu. Zlokalizowany w bliskości Olsztyna, jest schronieniem spokoju otoczonego bujnymi *Warmińskimi* lasami.

To magiczne miejsce stworzone jest z myślą o harmonii z naturą. Goście mogą cieszyć się dostępem do własnej plaży, gdzie spokojna tafla jeziora i przyroda otaczająca brzegi zapewniają relaksującą scenerię. Otoczenie lasów dodaje ośrodkowi niepowtarzalnego charakteru, tworząc oazę spokoju z dala od miejskiego zgiełku.

Widoki na malownicze jeziora i okoliczne lasy tworzą idealne tło dla romantycznych spacerów czy ceremonii ślubnych. Dzięki własnej plaży, goście mogą delektować się spokojem nad brzegiem wody, dodając niezapomniane chwile do swojego pobytu. To miejsce jest doskonałą oazą dla tych, którzy pragną zanurzyć się w naturze i jednocześnie cieszyć się wygodą i elegancją oferowaną przez Ośrodek "**Zapach Drewna**".







ZAKWATEROWANIE I MIEJSCA NOCLEGOWE W OŚRODKU



Ośrodek Wypoczynkowy **"Zapach Drewna"** oferuje komfortowe zakwaterowanie, zapewniając gościom przytulne i stylowe miejsce do wypoczynku. Poniżej znajdziesz więcej informacji na temat różnorodnych opcji zakwaterowania dostępnych w ośrodku:

- **Drewniane Domy**
 - 5 uroczych drewnianych domów, które zachwycają swoim naturalnym urokiem.
 - Każdy dom jest wyposażony w przytulne sypialnie, łazienki i salon, tworząc domową atmosferę.
- **Przestronne Apartamenty**
 - 3 nowoczesne apartamenty, które łączą w sobie elegancję z funkcjonalnością.
 - Apartamenty oferują przestronne pokoje, w pełni wyposażone aneksy kuchenne i luksusowe łazienki.
- **Rezydencja Tumiany 3B**
 - Jedyna taka *130-letnia* Rezydencja gdzie historia spotyka się z nowoczesnością o powierzchni ponad 300 m²
- **Wygodne Noclegi**
 - Łącznie ośrodek może zaoferować noclegi dla około 47 osób, zapewniając wygodę i prywatność.

Zakwaterowanie w ośrodku **"Zapach Drewna"** to nie tylko nocleg, to doświadczenie harmonii z naturą w otoczeniu komfortu i elegancji.

5 DREWNIANYCH DOMÓW





PAKIETY NOCLEGOWE

DOBA HOTELOWA 14:00 - 11:00 NASTĘPNEGO DNIA

- **PAKIET I - CENA 1800/ 1 DOBA**
 - 12 miejsc noclegowych
 - 2 domki + apartament Pary Młodej

- **PAKIET II - CENA 3300/ 1 DOBA**
 - 22 miejsc noclegowych
 - 4 domki + apartament Pary Młodej

- **PAKIET III - CENA 4800/ 1 DOBA**
 - 33 miejsc noclegowych
 - 5 domków + 2 apartamenty + apartament Pary Młodej

- **PAKIET IV - CENA 6500/ 1 DOBA**
 - 47 miejsc noclegowych
 - 5 domków + 2 apartamenty + 120 letnia *Rezydencja Tumiany 3b* + apartament Pary Młodej



WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

PIĄTEK - NIEDZIELA

- **PAKIET WARMIŃSKI WEEKEND - 10 900 ZŁ**
 - 47 miejsc noclegowych
 - **WYNAJEM CAŁEGO OBIEKTU NA 3 DNI**
 - 5 domków
 - 2 apartamenty
 - *120 letnia Rezydencja Tumiany 3b*
 - Apartament Pary Młodej
 - W dniu uroczystości Ośrodek zamknięty na wyłączność tylko dla Państwa
 - Prywatna plaża z leżakami
 - Łóżka plażowe z baldachimem z widokiem na jezioro
 - Sauna nad brzegiem jeziora na wyłączność



ŚNIADANIE POPRAWINOWE

- **69 zł/os**

9:30 - 11:30

Wszystkie potrawy i desery, które zostaną z przyjęcia weselnego

- **Bufet ciepły:**
 - Jajecznica ze szczypiorkiem i bekonem,
 - Naleśniki z twarogiem waniliowym,
 - Grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą
- **Bufet zimny:**
 - Deska serów i wędliny,
 - Pieczywo, masło,
 - Smarowidła do chleba,
 - Sezonowe warzywa i owoce
- Kawa, herbata, woda w karafce



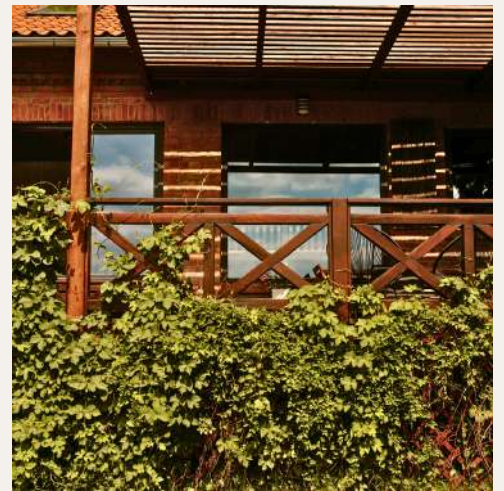
POPRAWINY

- 90 zł/os

9:30 - 15:00

Wszystkie potrawy i desery, które zostaną z przyjęcia weselnego

- **Jedna zupa do wyboru:**
 - Żur z jajkiem i białą kielbaską,
 - Zupa gulaszowa,
 - Tradycyjny rosół,
- **Dwa dania do wyboru bemaary:**
 - Stek wieprzowy siekany z karmelizowaną celubką,
 - Karkówka po katalońsku (*w sosie pomidorowo-paprykowym z duszonymi warzywami*)
 - Pikantny kurczak curry,
 - Ryba w sosie borowikowym,
 - Wege makaron fusilli z warzywnym ragu,
- **Dodatki:**
 - Puree ziemniaczane,
 - Mix sałat do własnej kompozycji:
 - oliwki,
 - czerwona cebulka,
 - ser typu feta,
 - prażone pestki,
 - ogórki,
 - dressing czosnkowy,
 - pomidory,
 - sos vinegret,
 - papryka,
- Domowe ciasto, owoce,
- Kawa, herbata, soki, woda w karafce.





WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

PIĄTEK - ZAKWATEROWANIE GOŚCI OD 15:00

- **PRZEDWESELNA KOLACJA**

DO 3 GODZIN - 80 ZŁ/OSOBA

- **W FORMIE GRILLA**

- Kolacja przy grillu i ognisku z biesiadnym kociołkiem (*bigos myśliwski lub leczo*)
 - 4 dania grillowe, kociołek wege
 - Kawa, herbata, soki

Jeśli pogoda nie dopisze, kolacja odbędzie się na sali restauracyjnej Restauracji Zapachu Drewna

- **W FORMIE KOLACJI W RESTAURACJI**

- 2 dania do wyboru, podane w formie bufetu:
 - Schab w sosie demi glace
 - Ryba w sosie śmietanowo-cytrynowym
 - Wege makaron fusilli z warzywnym ragu
 - Puree ziemniaczane
 - Mix sałat z sezonowymi warzywami i sosem vinegret



WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

SOBOTA - ŚNIADANIE 9:30 - 10:30

- **ŚNIADANIE W SALI RESTAURACYJNEJ**
 - *49 zł/osoba*
 - Jajecznica ze szczypiorkiem i bekonem,
 - Deska serów i wędliny,
 - Sezonowe warzywa,
 - Naleśniki z twarogiem waniliowym,
 - Grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą
 - Kawa, herbata, woda w karafce



TU SIĘ ODPOCZYWA NAPRAWDĘ

W naszej ofercie znajdują się 3 *komfortowe apartamenty*, z których każdy składa się z przestronnego pokoju wraz z aneksem kuchennym i łazienką:

Duże przeszklenia, doskonale doświetlają wnętrze oraz dają poczucie przestrzeni.

Odpocznij w luksusowym domu na Mazurach

W ofercie posiadamy 5 nowoczesnych, wykończonych z warmińsko-mazurskim sznytem, w których wysokie sufity przestrzeni dziennej, potęgują poczucie przestrzeni. Dobrze przemyśleliśmy naszą zabudowę.

Domki ustawiliśmy względem siebie w taki sposób, aby każdy mógł poczuć się komfortowo. Nikt nie zagląda sobie w okna.



Miejsca noclegowe dla 47 osób.

Pomoc w zakwaterowaniu większej liczby gości weselnych w niedalekiej odległości.



SALA WESELNA

TWOJE BUTIKOWE WESELE



**SALA WESELNA W "ZAPACHU DREWNA" TO
INTYMNOŚĆ DLA MAKS. 50 OSÓB, BOHO ELEGANCJA,
DREWNIANE DETALE, PANORAMICZNE WIDOKI,
ATMOSFERA PRZYTULNOŚCI I BLISKIŚCI NATURY**



Nasza kameralna sala weselna w "*Zapachu DREWNA*" to miejsce, gdzie intymność spotyka się z elegancją, idealnie dostosowane do wymagań mniejszych ceremonii weselnych. Przestrzeń ta została zaprojektowana z myślą o atmosferze boho, tworząc wyjątkowy klimat dla maksymalnie 50 osób.

Wnętrze sali zachwyca naturalnymi drewnianymi elementami, a panoramiczne okna otwierają się na malownicze widoki. Urok tej przestrzeni tkwi w detalach – starannie dobranych dekoracjach, miękkim oświetleniu i przytulnej aranżacji mebli.

Dla pary młodej oraz jej gości sala weselna staje się miejscem, gdzie chwile radości i wspólnego świętowania przenikają się z subtelną elegancją i bliskością natury. To idealne miejsce dla intymnych uroczystości, gdzie każdy gość może poczuć się częścią wyjątkowego wydarzenia.











MENU I

290 ZŁ ZA OSOBĘ

PRZYSTAWKA W STOŁACH

AMOUSE BOUCHE

1 DANIE DO WYBORU

- Hummus *hand made* z wypieczonym chrustem
- Mini bruschetta z tapenadą z czarnych oliwek i kawiozem
- Ekler z tęczowym pstrągiem na kremowej chmurce

ZUPA

1 ZUPA DO WYBORU

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z pieczonego pomidora ze słodką śmietanką i emulsją pietruszkową



DANIA GŁÓWNE

**1 DANIE DO WYBORU
SERWOWANE**

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem z leśnych grzybów
- Tradycyjny chrupiący sznycel
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym



DODATKI

1 DO WYBORU

- Opiekane ziemniaki z pieca
- Kremowe puree z dodatkiem masła
- Kasza z karmelizowaną cebulką i świeżymi ziołami



WARZYWA

1 DO WYBORU

- Colesław z białej kapusty, marchewki z sosem jogurtowo-cytrynowym
- Kalafior i brokuł na parze z emulsją maślano-ziołową
- Glazurowana marchewka baby



BUFET ZIMNY

- Śledź w oleju z cebulą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Deska mięsów pieczystych:
 - Karkówka
 - Boczek
 - Schab
- Roulé szpinakowe z musem mascarpone, łososiem i kaparami
- Roulé z mozzarellą i kurczakiem
- Roulé marchewkowe z musem mascarpone i suszonymi pomidorami
- Pieczony pasztet z żurawiną, sosem chrzanowym oraz sosem tatarskim
- Sałata z grilowanym camembertem, pomidorkami, czarnymi oliwkami z dressingiem cytrynowym

DODATKI

- Chrzan
- Ćwikła
- Musztarda
- Masło
- Włoski chlebek z oliwą czosnkową
- Marynaty:
 - Ogórki/pikle
 - Kiszzone ogórki
 - Kapary
 - Pieczarki
 - Papryka chili



DODATKOWE DANIE CIEPŁE

1 DO WYBORU

PODANE OKOŁO 22:00

- Wolnogotowany karczek po cygańsku
- Penne z pomidorkami cherry, brokułem, świeżym szpinakiem, czosnkiem w sosie śmietanowym oraz parmezanem
- Zrazy wieprzowe z bekonem, ogórkiem i cebulką

NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki jabłkowy, pomarańczowy
- Kawa/Herbata

SŁODKI STÓŁ

DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY

- Tiramisu
- Rurki z bitą śmietaną
- Tartaletki z kremem i owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe



DODATKOWO DO MENU MOŻNA DOBRAĆ

PROPOZYCJE DAŃ WEGE

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

45 ZŁ ZA OSOBĘ

SERWOWANE

- Gołąbki z kaszą w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Mini pulpeciki warzywne z kaszą w sosie pomidorowym z Pelati z puree ziemniaczanym
- Chrupiące medaliony z cukinii z puree ziemniaczanym i oliwą pietruszkową
- Falafel z ciecierzycy i puree z emulsją maślano ziołową

PROPOZYCJE DAŃ BEZGLUTENOWYCH

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

SERWOWANE

ZUPY

- Bulion drobiowo-wołowy z makaronem bezglutenowym - 19 zł za osobę

DANIA GŁÓWNE

45 ZŁ ZA OSOBĘ

- Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Karczek wieprzowy z karmelizowaną cebulką i pieczarkami z puree ziemniaczanym i surówką
- Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i surówką



MENU II

380 ZŁ ZA OSOBĘ

PRZYSTAWKA W STOŁACH

AMOUSE BOUCHE

1 DANIE DO WYBORU

- Tatar z łososia na chrupiącej grzance
 - Filecik matijas na razowcu z konfiturą cebulową
 - Hummus *hand made* z wypieczonym chrustem
 - Mini bruschetta z tapenadą z czarnych oliwek i kawiozem
 - Ekler z tęczowym pstrągiem na kremowej chmurce
-

ZUPA

2 DO WYBORU

SERWOWANA W WAZACH

- Krem borowikowy z prażonymi pestkami migdałów
- Flaczki wołowe
- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z pieczonego pomidora ze słodką śmietanką i emulsją pietruszkową

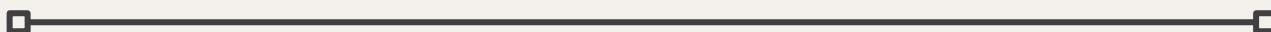


DANIA GŁÓWNE

3 DANIA DO WYBORU

PODAWANE NA PÓŁMISKACH

- Pieczone udo kaczki marynowane w soku pomarańczowym podane w sosie winno-wiśniowym
- Grillowane plastry karkówki po Warmińsku z duszoną cebulką i pieczarkami
- Żeberka z pieca marynowane sosem hoisin i płatkami chili
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem z leśnych grzybów
- Tradycyjny chrupiący sznycel
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
- Sandacz w sosie kurkowym



DODATKI

2 DO WYBORU

- Kluski śląskie z złocistą okrasą
- Opiekane ziemniaki z pieca
- Kremowe puree z dodatkiem masła
- Kasza z karmelizowaną cebulką i świeżymi ziołami



WARZYWA

1 DO WYBORU

- Zasmażane buraczki z czerwonym winem
- Colesław z białej kapusty, marchewki z sosem jogurtowo-cytrynowym
- Kalafior i brokuł na parze z emulsją maślano-ziołową
- Glazurowana marchewka baby



DODATKOWE DANIE CIEPŁE

2 DO WYBORU

PODANE OKOŁO 22:00

- Boeuf Strogonov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Barszczyk z pasztecikiem
- Wolnogotowany karczek po cygańsku
- Penne z pomidorkami cherry, brokułem, świeżym szpinakiem, czosnkiem w sosie śmietanowym oraz parmezanem
- Zrazy wieprzowe z bekonem, ogórkiem i cebulką



BUFET ZIMNY

- Tatar wołowy z domowymi piklami, siekaną cebulką i kaparami
- Plastry schabu wolnopieczzonego na sosie tatarskim
- Roladki z szynki parmeńskiej, pesto, musem mascarpone i rukolą
- Deska chrupkości:
 - Skrzydełka chilli
 - Krewetki w cieście kataifi
 - Chrupiące kulki z kaszanki
- Śledź w oleju z cebulą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Deska mięsów pieczystych:
 - Karkówka
 - Boczek
 - Schab
- Roulé szpinakowe z musem mascarpone, łososiem i kaparami
- Roulé z mozzarellą i kurczakiem
- Roulé marchewkowe z musem mascarpone i suszonymi pomidorami
- Pieczony pasztet z żurawiną, sosem chrzanowym oraz sosem tatarskim
- Sałata z grilowanym camembertem, pomidorkami, czarnymi oliwkami z dresingiem cytrynowym

DODATKI

- Chrzan
- Ćwikła
- Musztarda
- Masło
- Włoski chlebek z oliwą czosnkową
- Marynaty:
 - Ogórki/pikle
 - Kiszzone ogórki
 - Kapary
 - Pieczarki
 - Papryka chili



NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki jabłkowy, pomarańczowy
- Kawa/Herbata

SŁODKI STÓŁ

**DODATKOWO PŁATNY
50 ZŁ OD OSOBY**

- Tiramisu
- Rurki z bitą śmietaną
- Tartaletki z kremem i owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe

**DODATKOWO PŁATNY
65 ZŁ OD OSOBY**

- Szampańska malinowa chmurka
- Beziki Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Mini ptysie
- Tiramisu
- Rurki z bitą śmietaną
- Tartaletki z kremem i owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe



DODATKOWO DO MENU MOŻNA DOBRAĆ

PROPOZYCJE DAŃ WEGE

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

45 ZŁ ZA OSOBĘ

SERWOWANE

- Gołąbki z kaszą w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Mini pulpeciki warzywne z kaszą w sosie pomidorowym z Pelati z puree ziemniaczanym
- Chrupiące medaliony z cukinii z puree ziemniaczanym i oliwą pietruszkową
- Falafel z ciecierzycy i puree z emulsją maślano ziołową

PROPOZYCJE DAŃ BEZGLUTENOWYCH

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

SERWOWANE

ZUPY

- Bulion drobiowo-wołowy z makaronem bezglutenowym - 19 zł za osobę

DANIA GŁÓWNE

45 ZŁ ZA OSOBĘ

- Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Karczek wieprzowy z karmelizowaną cebulką i pieczarkami z puree ziemniaczanym i surówką
- Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i surówką



MENU III

460 ZŁ ZA OSOBĘ

PRZYSTAWKA W STOŁACH

AMOUSE BOUCHE

1 DANIE DO WYBORU

- Grawlax z łososia w otoczeniu sosów cytrynowego i miętowego, podany z chrustem z chleba
- Sakiewki z ciasta Filo z Tumiańską kaszanką
- Tatar z łososia na chrupiącej grzance
- Filecik matijas na razowcu z konfiturą cebulową
- Hummus *hand made* z wypieczonym chrustem
- Mini bruschetta z tapenadą z czarnych oliwek i kawiozem
- Ekler z tęczowym pstrągiem na kremowej chmurce

ZUPA

2 DO WYBORU

SERWOWANA W WAZACH

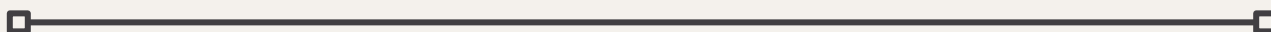
- Zupa gulaszowa
- Orientalna zupa cytrynowo z krewetkami na bazie mleka kokosowego
- Krem borowikowy z prażonymi pestkami migdałów
- Flaczki wołowe
- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z pieczonego pomidora ze słodką śmietanką i emulsją pietruszkową



DANIA GŁÓWNE

3 DANIA DO WYBORU

- Grillowany łosoś w emulsji maślano-ziołowej
- Długogotowane policzki wołowe w sosie porto
- Chrupiący schab z kością
- Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola z marynowanym zielonym pieprzem
- Pieczone udo kaczki marynowane w soku pomarańczowym podane w sosie winno-wiśniowym
- Grillowane plastry karkówki po Warmińsku z duszoną cebulką i pieczarkami
- Żeberka z pieca marynowane sosem hoisin i płatkami chili
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem z leśnych grzybów
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
- Sandacz w sosie kurkowym



DODATKI

2 DO WYBORU

- Prażony czarny ryż na maśle czosnkowym
- Soczewica z warzywami i czosnkiem
- Kluski śląskie z złocistą okrasą
- Opiekane ziemniaki z pieca
- Kremowe puree z dodatkiem masła
- Kasza z karmelizowaną cebulką i świeżymi ziołami



WARZYWA

2 DO WYBORU

- Grillowane warzywa
- Mix sałat ze świeżymi warzywami i dressingiem cytrynowym
- Zasmażane buraczki z czerwonym winem
- Colesław z białej kapusty, marchewki z sosem jogurtowo-cytrynowym
- Kalafior i brokuł na parze z emulsją maślano-ziołową
- Glazurowana marchewka baby



DODATKOWE DANIE CIEPŁE

2 DO WYBORU

PODANE OKOŁO 22:00

- Boeuf Strogonov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Pierogi z mięsem w sosie borowikowym
- Barszczyk z pasztecikiem
- Wolnogotowany karczek po cygańsku
- Penne z pomidorkami cherry, brokułem, świeżym szpinakiem, czosnkiem w sosie śmietanowym oraz parmezanem
- Zrazy wieprzowe z bekonem, ogórkiem i cebulką



BUFET ZIMNY

- Tatar z łososia z nutą cytrynową i świeżą kolendrą
- Tatar wołowy z domowymi piklami, siekaną cebulką i kaparami
- Plastry schabu wolnopieczzonego na sosie tatarskim
- Roladki z szynki parmeńskiej, pesto, musem mascarpone i rukolą
- Deska chrupkości:
 - Skrzydełka chilli
 - Krewetki w cieście kataifi
 - Chrupiące kulki z kaszanki
- Krewetki w panco z sosem chilli-mango
- Śledź w oleju z cebulą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Deska mięsów pieczystych:
 - Karkówka
 - Boczek
 - Schab
- Timbaliki z kurczaka na chrzanowym musie
- Roulé szpinakowe z musem mascarpone, łososiem i kaparami
- Roulé z mozzarellą i kurczakiem
- Roulé marchewkowe z musem mascarpone i suszonymi pomidorami
- Pieczony pasztet z żurawiną, sosem chrzanowym oraz sosem tatarskim
- Carpaccio z buraka z grillowanym serem kozim, prażonymi pestkami słonecznika i sosem malinowym
- Sałata z grilowanym camembertem, pomidorkami, czarnymi oliwkami z dresingiem cytrynowym



DODATKI

- Chrzan
- Ćwikła
- Musztarda
- Masło
- Włoski chlebek z oliwą czosnkową
- Marynaty:
 - Ogórki/pikle
 - Kiszzone ogórki
 - Kapary
 - Pieczarki
 - Papryka chili



NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki jabłkowy, pomarańczowy
- Kawa/Herbata



SŁODKI STÓŁ

**DODATKOWO PŁATNY
50 ZŁ OD OSOBY**

- Tiramisu
- Rurki z bitą śmietaną
- Tartaletki z kremem i owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe

**DODATKOWO PŁATNY
65 ZŁ OD OSOBY**

- Szampańska malinowa chmurka
- Beziki Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Mini ptysie
- Tiramisu
- Rurki z bitą śmietaną
- Tartaletki z kremem i owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe



DODATKOWO DO MENU MOŻNA DOBRAĆ

PROPOZYCJE DAŃ WEGE

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

45 ZŁ ZA OSOBĘ

SERWOWANE

- Gołąbki z kaszą w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
 - Mini pulpeciki warzywne z kaszą w sosie pomidorowym z Pelati z puree ziemniaczanym
 - Chrupiące medaliony z cukinii z puree ziemniaczanym i oliwą pietruszkową
 - Falafel z ciecierzycy i puree z emulsją maślano ziołową
-

PROPOZYCJE DAŃ BEZGLUTENOWYCH

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

SERWOWANE

ZUPY

- Bulion drobiowo-wołowy z makaronem bezglutenowym - 19 zł za osobę

DANIA GŁÓWNE

45 ZŁ ZA OSOBĘ

- Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Karczek wieprzowy z karmelizowaną cebulką i pieczarkami z puree ziemniaczanym i surówką
- Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i surówką



MENU DZIECI

OD 3 DO 12 LAT

PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

- Mini pancakes z owocami i sosem truskawkowym



ZUPA

- Rosół z makaronem



DANIE GŁÓWNE

1 DANIE DO WYBORU

- Lizaki z piersi z kurczaka z frytkami i surówka
- Naleśniki z twarogiem, owocami i sosem truskawkowym



DESER

- Kolorowo-tęczowe galaretki



ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- Białe obrusy na stoły - 500 zł
- Opłata korkowa - opłata obejmuje przetrzymanie, schłodzenie przywiezionego alkoholu oraz roznoszenie przez kelnerów - 18 zł/os
- Wyserwowanie własnych produktów na stół wiejski i słodki itp. (opłata obejmuje, wykrojenie, dekorację, przechowanie) - 500 zł
- Serwis tortu - 150 zł
- Przedłużenie nocnej imprezy 1000 zł/każda dodatkowa godzina

ŚLUB CYWILNY W PLENERZE



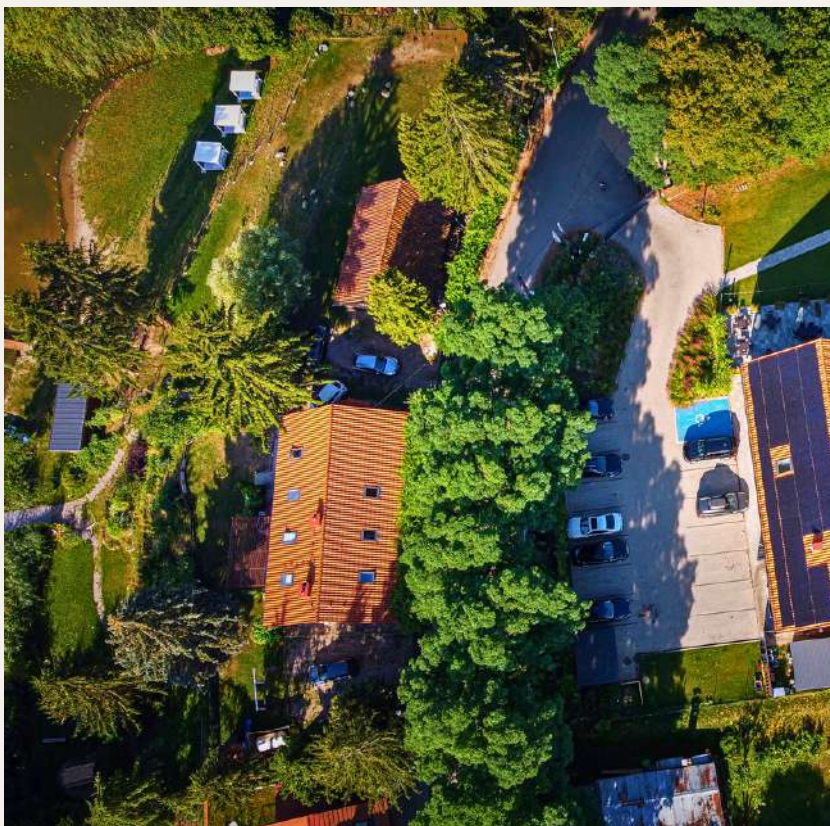
Za możliwość realizacji ceremonii Ślubu Cywilnego, na terenie Naszego ośrodka pobieramy opłatę w wysokości 1000 zł.

Za przygotowanie Ślubu Cywilnego w stylu naszego wystroju pobieramy opłatę 1500 zł.

W ramach dekoracji miejsca ceremonii proponujemy:

- Ołtarz z niezapomnianym widokiem
- pieńki przy ołtarzu
- wiece na pieńkach przy ołtarzu
- szklane tuby ze świecami przy ołtarzu
- stół dla Urzędnika Cywilnego z białym obrusem, wazonik z kwiatami/świece na stole
- Godło z drewnianą podstawką na stole
- 15 białych krzesełek dla gości
- skrzynka z 15 parasolami

(w przypadku niepewnej pogody)







NATURA JAKO SCENERIA



Ośrodek "**Zapach Drewna**" w Tumianach, pomiędzy dwoma urokliwymi jeziorami, oferuje nie tylko malownicze lasy i czyste jeziora, ale także uroczy ogród kwietny. Otaczające go Warmińskie lasy są idealnym miejscem na spokojne spacery, zanurzając się w dzikiej przyrodzie.

W ogrodzie kwietnym goście mogą delektować się kolorowymi kwiatami, które dodają uroku otoczeniu. To miejsce stworzone jest dla miłośników natury, gdzie zapach kwiatów miesza się z "**Zapachem Drewna**", tworząc niepowtarzalną atmosferę. Ogród stanowi również piękne tło dla romantycznych chwil i plenerowych ceremonii, sprawiając, że każdy pobyt staje się wyjątkowy z dotykem natury.





“Na terenie starej szkoły, której nie dało się uratować, gdyż została zbyt mocno nadszarpnięta zębem czasu, wyczarowaliśmy 5 komfortowych domów i 3 apartamenty, wraz ze strefą relaksu nad jeziorem, sauną dla dużych oraz plażą, placem i salą zabaw dla małych. Zależało nam na zachowaniu klimatu, jaki towarzyszy niewielkim warmińskim miejscowościom, dlatego zadbałiśmy o Wasz komfort i przestrzeń. Domy ustawiliśmy w taki sposób względem siebie, aby każdy mógł odpoczywać po swojemu.”

BOGUSIA I KRZYSZTOF



BUDYNEK STAREJ SZKOŁY



BUDYNEK GŁÓWNY OŚRODKA



PROFESJONALNE DORADZTWO

Współpraca z Nami rozpoczyna się od wybrania jednego z menu. Po akceptacji przez Państwa następuje podpisanie umowy, w której określony jest również harmonogram płatności.

Jesteśmy otwarci na wszystkie Państwa propozycje, aby zorganizować wymarzone przyjęcie weselne.

Mamy nadzieję, że powyższa oferta trafi w Państwa gust i już niedługo zobaczymy się na żywo w progach Zapachu Drewna.



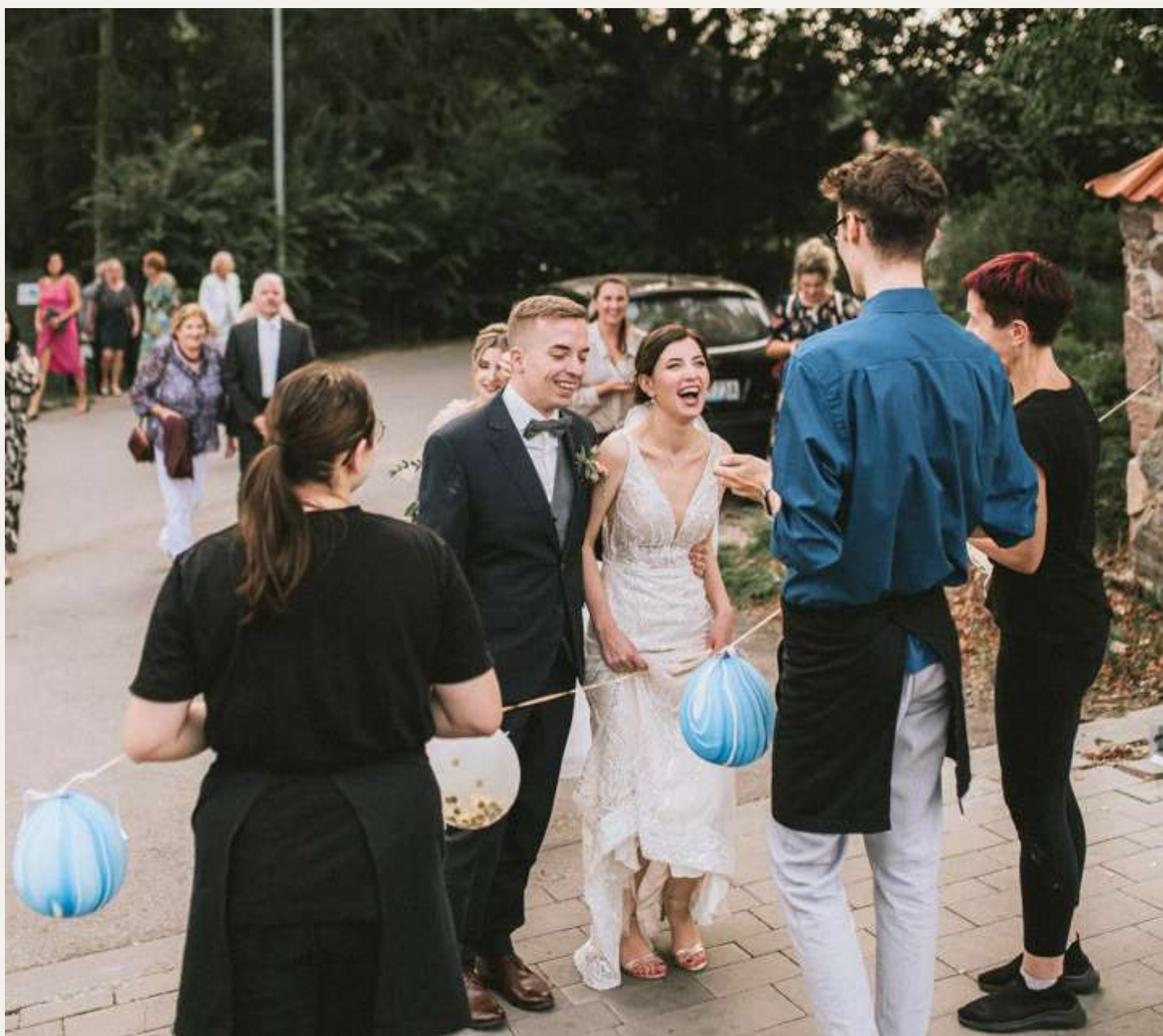


Nasz zespół celebruje ważną chwilę razem z wami, a ich misją jest uczestniczenie w szczęśliwym dniu pary młodej, tworząc niezapomnianą atmosferę. Działają z pasją i zaangażowaniem, aby zapewnić nie tylko doskonałą obsługę, ale również wprowadzić elementy, które sprawiają, że ten dzień będzie wyjątkowy.

Zespół dba o każdy detal, począwszy od przygotowania sali weselnej po dostosowanie menu do indywidualnych preferencji. Ich profesjonalizm idzie w parze z serdecznością i elastycznością, by sprostać wszelkim oczekiwaniom pary młodej.

Zawsze gotowi do wysłuchania i dostosowania się do unikalnych potrzeb, członkowie zespołu tworzą przyjazną atmosferę, dzięki której para młoda może czuć się pewnie i zrelaksowane w dniu swojego ślubu.

To zaangażowanie w tworzenie magicznych chwil sprawia, że zespół staje się integralną częścią tej wyjątkowej ceremonii.





WESELNA MAGIA CHWILI

Magia chwili wesela w "**Zapachu Drewna**" nie tylko wybrzmiewa w pięknych krajobrazach otaczającej przyrody, ale także w drobnych detalach, które czynią ten dzień wyjątkowym. To chwile, w których urok *boho* spotyka się z elegancją, tworząc niepowtarzalną atmosferę.

Jest to czas, kiedy przytulne drewniane domy stają się świadkami wymiany przysięg, a romantyczna sala weselna wypełnia się śmiechem i radością. Magia chwili tkwi w serdecznych uściskach, wzruszających toastach, pięknie udekorowanej sali i w miłości, która unosi się w powietrzu.



*"Zapach Drewna" -
tam, gdzie każda
chwila staje się
niezapomnianą
opowieścią ślubną!"*







SPRAWDŹ NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ

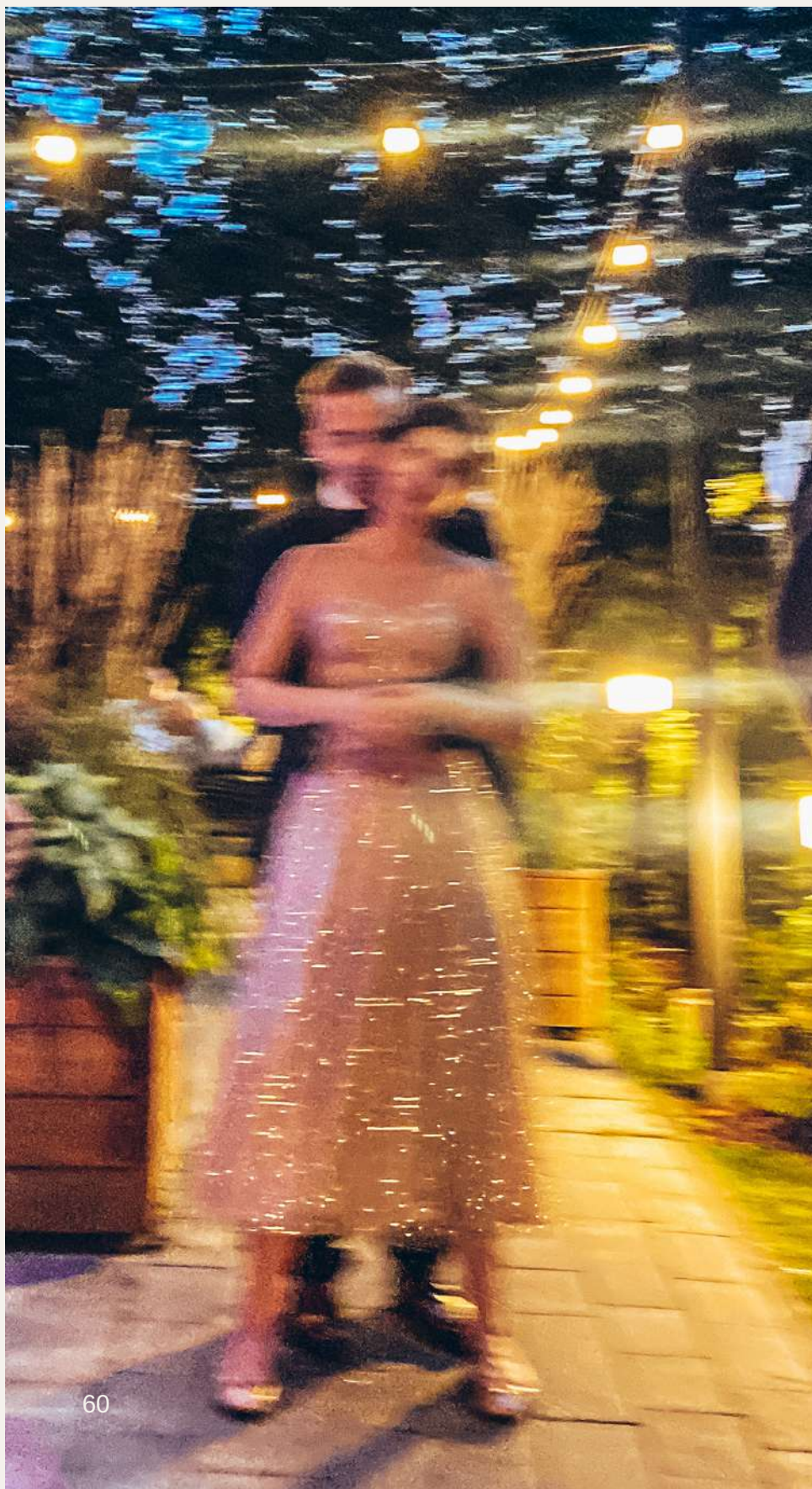
ZAPACH-DREWNA.PL



**ZAPACH
DREWNA**
RESORT & LAKE

 @zapachdrewna |  @zapachdrewnatumiany

COŚ OD NAS



W prezencie:

- **Voucher** na rocznicową kolację od zaślubin
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Powitalne Prosecco dla wszystkich gości weselnych

W rabacie:

- **20% Zniżki** na rejs katamaranem dla gości weselnych
- **15% Zniżki** na seans w saunie
- **10% Zniżki** na następnym obiad rodzinny w naszej restauracji

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ



POLECAMY

Dobrze dobrani specjaliści to klucz do udanego przyjęcia weselnego.

Poniżej przedstawiamy listę sprawdzonych podwykonawców, którzy pomogą uczynić ten dzień jeszcze bardziej niezapomnianym.

DJ-e:

- DJ Darek - 500-123-470
- DJ Mariusz Sieraj - 880-321-204
- DJ Czaja - 534-909-017
- DJ Paweł Deko - 609-378-334

Muzyka na żywo:

- Tomek (saksofonista) - 604-131-343





POLECAMY

Florystyka:

- Orchidea w Barczewie - 608-827-261

Fotografia:

- Monika Wójcicka - 500-818-318
- Piotr Dowejko - 600-768-277

Usługi beauty:

- Dominika (makijaż) - 602-854-200
- Monika (fryzjerka i makijażystka) - 570-513-000

Zachęcamy do kontaktu z podwykonawcami i stworzenia wesela dopasowanego do Waszych marzeń!



2025 - 2026

**ZAPACH DREWNA
RESORT&LAKE
W TUMIANACH**

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

ul. Tumiany 3, 11-010 Barczewo

e-mail: biuro.zapachdrewna@gmail.com

tel.: 795 435 771



**ZAPACH
DREWNA**
RESORT & LAKE





ZAPACH DREW'NA

RESORT & LAKE