



uroczystość  
weselna

[www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)

## PROPOZYCJA I

**179** zł/os.

**cena**

### ZUPA (jedna do wyboru)

- Rosół drobiowo-wołowy z kluseczkami
- Krem pomidorowy z wędzonym serkiem

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Grillowana pierś z kurczaka, sos kurkowy, domowe ziemniaki rosti, wybór surówek
- Roladka wieprzowa faszerowana musem szpinakowym, sos gorczycowy, kluski śląskie, wybór surówek

### DESER (jeden do wyboru)

- Mini tarta z owocami
- 3BIT

### BUFET DAŃ GORĄCYCH

- Udziec z kurczaka owinięty bekonem
- Filet z dorsza w sosie limonowym
- Ziemniaki opiekane
- Kasza pęczak z suszonymi pomidorami i okrasą
- Wybór surówek

### BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

- Rolada myśliwego
- Domowy pasztet z żurawiną
- Galareta wieprzowa z warzywami
- Kawałki dorsza w sosie słodko-kwaśnym
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Pieczony karczek wieprzowy
- Sałata „Cezar” z grillowanym kurczakiem
- Mix sałat z pomidorkiem cherry, melonem i dresingiem miodowym
- Sałatka z tuńczykiem
- Smalec, ogórki kiszzone
- Zestaw sosów
- Masło
- Pieczywo wieloziarniste

### PO PÓLNOCY

- Barszcz czerwony pachnący wędzoną śliwką z pasztecikiem

### NAPOJE\*

- Kieliszek wina musującego
- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)
- Woda mineralna

\* Napoje serwowane bez limitu przez cały czas trwania Państwa uroczystości.

## PROPOZYCJA II

### ZUPA (jedna do wyboru)

- Rosół drobiowo-wołowy z kluseczkami
- Krem pomidorowy z wędzonym serkiem
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i czarnuszką
- Staropolski żurek z jajkiem

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Zrazy wieprzowe, sos myśliwski, ziemniaki Au Gratin, wybór surówek
- Roladki z indyka z mozzarellą i szpinakiem, sos śmietanowy, pure ziemniaczane, wybór surówek

### DESER (jeden do wyboru)

- Tarta czekoladowa
- Sernik miodowo-cynamonowy

### BUFET DAŃ GORĄCYCH

- Wieprzowina marynowana w cytrusach
- Filety z kurczaka w panierce panko
- Filet z pstrąga, sos kaparowy
- Kapusta zasmażana
- Złociste ziemniaki w otulinie rozmarynu i tymianku
- Wybór surówek z warzyw sezonowych

### BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

- Rolada ze schabu z musem żurawinowym
- Słodko-pikantne skrzydełka BBQ
- Galantyna z kuroczakiem, kolendrą i papryką
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Kompozycja pieczonych pasztetów
- Śledź w śmietanie i jabłkiem
- Śledź po meksykańsku
- Roladki ze śledzia i burakiem
- Pikantne roladki z salami i salsą meksykańską
- Sałatka z wędzonym kuroczakiem i selerem naciowym
- Kolorowe sałaty z brzoskwinią i granatem
- Smalec, ogórki kiszzone
- Zestaw sosów
- Masło
- Pieczywo wielozłaziste

### DANIE GORĄCE SERWOWANE

- Kotleciki schabowe w sosie pieprzowym, kluski śląskie, zasmażane buraki

### PO PÓLNOCY

- Bogracz drobiowy

### NAPOJE\*

- Kieliszek wina musującego
- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)
- Woda mineralna

\* Napoje serwowane bez limitu przez cały czas trwania Państwa uroczystości.



**189** zł/os.

**cena**



## PROPOZYCJA III

### ZUPA (jedna do wyboru)

- Delikatna zupa kurkowa z kawałkami kurczaka
- Krem z białych warzyw z płatkami boczku
- Krem z borowików z grzankami
- Rumiany bulion z pieczonej perliczki z lekko pikantnym omletem

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Roladki wołowe, sos Dijon, puree truflowe, warzywa karmelizowane
- Filet z kurczaka supreme faszerowany lazurem, sałatka z jarmużu i pomidorkiem cherry, sos prowansalski, ziemniaki rostii
- Pierś z kaczki, sos wiśniowy, puree z topinamburu

### DESER (jeden do wyboru)

- Tarta czekoladowa
- Sernik miodowo-cynamonowy
- Marlenka

### BUFET DAŃ GORĄCYCH

- Schab z kością
- Konfitowana wieprzowina
- Łosoś, sos z sztyk rakowych
- Gnocchi z zieloną cebulką
- Ryż jaśminowy z orzechami nerkowca
- Wybór surówek

### BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

- Rolada z kaczki
- Marynowane okonki w modzie pitnym i occie
- Tortilla z szynką szwarcwaldzką, chrupiącą sałatką i melonem
- Wędzona śliwka owinięta boczkiem
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Tatar z łososia na chrupiącej grzance
- Ryby mazurskie w marynacie
- Koreczki śledziowe z pieczonym ziemniakiem i ogórkiem kiszonym
- Tartinki z musem z wędzonego pstrąga
- Terina wieprzowa z warzywami
- Kompozycja sałat z wędzonym półgęskiem, selerem i gruszką
- Sałatka z paluszkami krabowymi
- Kolorowe sałaty z grillowanym kurczakiem, melonem, pomidorkiem cherry i dressingiem musztardowo-miodowym
- Pickle
- Zestaw sosów
- Masło wielosmakowe
- Pieczywo wielozłaziste

### DANIE GORĄCE SERWOWANE

- Policzki wołowe w sosie z polskich grzybów podane z gorącą sałatką z marynowanej dyni, karłowarski knedliki

### PO PÓLNOCY

- Flaki wołowe po Warmińsku

### NAPOJE\*

- Kieliszek wina musującego
- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)
- Woda mineralna

**229** zł/os.

**cena**



## DODATKOWE POZYCJE DO SKOMPONOWANIA MENU

### PRZYSTAWKI

- Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem
- Wędzony półgęsek z sałatką z selera i gruszki
- Tatar ze śledzia z karmelizowaną gruszką
- Terrina drobiowa z bakaliami i sosem jagodowym
- Sałatka z karmelizowaną gruszką serem gorgonzola i prażonymi orzechami

### ZUPY

- Lekko pikantny krem pomidorowy
- Barszcz z kołdunami
- Zupa gulaszowa
- Zupa rybna z imbirem i soczewicą
- Chłodnik z botwinki z jajkiem (sezonowo)

### DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka supreme
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w miodzie i tabasco
- Kotlet schabowy
- Roladki wołowe, sos Dijon
- Stek Rib eye, sos porto
- Polędwiczka z dorsza, sos borowikowy
- Sandacz smażony na maśle ziołowym

### DODATKI

- Kasza pęczak
- Kasza gryczana z okrasą
- Kluski śląskie
- Puree ziemniaczano-chrzanowe
- Frytki stekowe
- Ziemniaki opiekane

### WARZYWA

- Grillowana cukinia
- Warzywa grillowane
- Kukurydza z masłem solonym
- Brokuły z prażonymi pestkami dyni
- Kalafior romanesco
- Duet fasolki szparagowej
- Bukiet sałat, sos winegret

### SALAŃKI

- Sałatka grecka
- Sałatka z pomidorkami cherry i mozzarellą
- Sałatka kalafiorowa z boczkiem, sos czosnkowy
- Mix sałat z dresingiem ziołowym i wędzonym łososiem
- Sałatka śledziowa



## PROPOZYCJA POPRAWIN I

### ZUPA (jedna do wyboru)

- Lekko pikantny krem pomidorowy
- Barszcz z kołdunami
- Zupa gulaszowa
- Zupa rybna z soczewicą
- Żurek z białą kiełbasą
- Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Grillowana polędwiczka, sos pieprzowy, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane
- Filet z kurczaka, sos kurkowy, bukiet sałat, ziemniaki puree

### DESER (jeden do wyboru)

- Sernik toffi
- Szarlotka

### NAPOJE\*

- Świeżo parzona kawa
- Selekcja herbat
- Soki 100% owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)
- Woda z cytryną

**79** zł/os.

**cena**



## PROPOZYCJA POPRAWIN II

### POTRAWY Z GRILLA

- Karkówka marynowana, sos BBQ
- Szaszyk z warzyw w czosnkowej oliwie
- Pstrąg pieczony w folii
- Ziemniak pieczony w popiele lub kiszka ziemniaczana
- Kiełbasa z rusztu
- Kaszanka
- Wybór sosów do mięs
- Pickle
- Sałatka caprese
- Farfalle z dipem czosnkowym i ziołami
- Regionalne pieczywo

### NAPOJE\*

- Świeżo parzona kawa
- Selekcja herbat
- Soki 100% owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)
- Woda z cytryną

**82** zł/os.

**cena**



## WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

**TORT WESELNY** 160,00 zł/kg

**BUFET SŁODKI** 17 zł /os. (3 pozycje do wyboru; 200g/ os.)

- Raffaello
- Sernik brulee
- Ciasto jogurtowe poziomkowe
- Sernik wiedeński
- Malinowa chmurka
- Stefanka kremowa amaretto
- Kostka cappuccino
- Ciasto wiśniowe z pianką
- Szarlotka z kruszonką

**BUFET OWOCÓW** 15zł /os.

**CZEKOLADOWA FONTANNA  
Z OWOCOWYMI SZASZŁYKAMI** 15 zł/os.

**BUFET RYB WĘDZONYCH** 400,00zł / 6kg

- Pstrąg
- Węgorz
- Sielawa

**WIEJSKI STÓŁ 800,00zł /10kg (dodatkowy kilogram 80,00zł)**

- Baleron
- Schab
- Karkówka
- Szynka
- Kiełbasa
- Kaszanka
- Salceson
- Smalec
- Pasztet
- Ogórki kiszone i małosolne

**SZYNKA PIECZONA Z KOŚCIĄ** 25,00 zł/os. (200g)

**SCHAB PIECZONY Z KOŚCIĄ, KOPYTKA,  
DEMI GLACE Z PIECZONYM JABŁKIEM** 28,00zł/os. (200g)

## ALKOHOL

- Wódka Weselna 45 zł / 0,5l
- Wino Weselne 38 zł / 0,75l
- **Open Bar**  
Wódka, Wino 45 zł / os. – do 6 godzin
- **Open Bar**  
Wódka, Wino, Piwo 55 zł / os. – do 6 godzin
- **Open Bar**  
Wódka, Wino, Piwo, Gin, Rum, Whisky, Tequila 95 zł / os. – do 6 godzin
- Open Bar Piwa Regionalne 25 zł / os. – do 4 godzin
- Piwo beczkowe 499 zł / 30l
- Stanowisko Barmańskie  
z Profesjonalną Obsługą 550 zł

## ALKOHOL WŁASNY

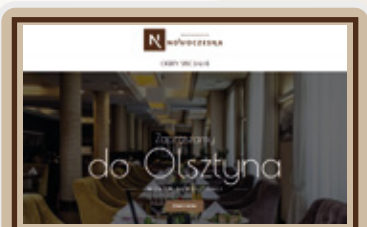
- ALKOHOŁ BEDĄCY WŁASNOŚCIĄ GOŚCI 15 zł/os.



# INFORMACJE DODATKOWE

- Ceny zamieszczone w ofercie obowiązują przy minimalnej ilości 100 osób. Powyższa kalkulacja nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Ma jedynie charakter referencyjny i jest ważna do dnia 31.12.2022 roku. Po upływie tego terminu lub w przypadku zmiany terminu, ilości osób bądź składowych oferty. Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany proponowanych stawek bądź jej składowych. Informuję, że przesłana kalkulacja nie jest równoznaczna z rezerwacją terminu. Podane ceny uwzględniają podatek VAT 8% i 23%. Oferta podlega tajemnicy handlowej.
- Opcja zakąsek zimnych ustawionych w stołach dodatkowo płatna 15% ceny propozycji.
- Każda z propozycji zawiera tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
- Koszt od osoby będącej obsługą wesela (kamerzysta; fotograf itp.) niezależnie od wybranej pozycji 99 zł/os.
- Dzieci do 4 lat 39 PLN. Dzieci od 4 do 11 lat (bez świadczeń) 50% ceny.
- Potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 1000 PLN oraz podpisanie kontraktu rezerwacyjnego.
- Przyjęcie weselne trwa do 4:00 dnia następnego.
- Poprawiny rozpoczynają się od godziny 12:00 do godziny 17:00
- W cenie otrzymują Państwo: Apartament dla Nowożeńców; Atrakcyjne ceny pokoi dla Gości Pary Młodej; Romantyczna kolacja dla Nowożeńców w pierwszą rocznicę ślubu; Panel test (degustacja wybranych pozycji menu); Dostęp w czasie trwania Przyjęcia Weselnego do strefy gier i zabaw dla dzieci.

Odwiedź nas w sieci :)



rezerwacje on-line  
aktualne menu  
ofery specjalne

[www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)

## Uroczystość Rodzinna w Restauracji Nowoczesna

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie naszą Restauracją. Każda okazja do spotkań rodzinnych to niezwykle czas, który dzięki wspaniałej kuchni, magicznej oprawie pozostawi najlepsze wspomnienia na zawsze.

Każdą uroczystość organizujemy w oparciu o Państwa sugestie, wspierając Państwa w tych szczególnych chwilach naszym bogatym doświadczeniem. Staramy się zawsze być kreatywni i spełniać oczekiwania najbardziej wymagających Gości. Klimatyzowane sale, dekoracja stołów, kąciak gier i zabaw dla dzieci, konsola gier Xbox dla dzieci i dorosłych – to wszystko przygotowane jest z myślą o zapewnieniu wszystkim uczestnikom uroczystości wyjątkowego klimatu.

Pozostajemy do Państwa dyspozycji:



**Jakub Dziadak, Kierownik Gastronomii**  
tel. +48 89 522 15 60, kom. 600 932 311

**Magda Mirosław, Zastępca Kierownika Gastronomii**  
tel. +48 89 522 15 60, kom. 696 454 069

[restauracja@hotel-warminski.com.pl](mailto:restauracja@hotel-warminski.com.pl)  
[www.hotel-warminski.com.pl](http://www.hotel-warminski.com.pl)