

UROCZYSTOŚĆ WESELNA



PROPOZYCJA I - - OFERTA POWYŻEJ 80 OSÓB
269 zł/os.

NA POCZĄTEK:

- Kieliszek wina musującego
- Powitanie młodych chlebem i solą

MENU SERWOWANE

ZUPA (jedna do wyboru):

- Chłodnik z botwiny z jajkiem
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Grillowana pierś z kurczaka, ser lazur, sos kurkowy, ziemniaki puree, surówka
- Polędwiczka wieprzowa, trawa żubrowa, sos borowikowy, ziemniaki rosti, surówka

BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (dwa do wyboru):

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Orzechowiec
- Szarlotka
- Delicja czekoladowa
- Mini tarty z owocami

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (zakąski zimne podane w stołach 10% ceny propozycji)

- Mięsa pieczone
- Rilletes z kaczki
- Śledź w dwóch smakach
- Rostbef wołowy z musem tatarskim
- Galaretki z golonki z cebulką perłową
- Tortilla z łososiem i serkiem ziołowym
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami
- Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy
- Tatar wołowy - **20 zł/os. - podany jednorazowo w bufecie**
- Pieczywo, masło

BUFET DAŃ GORĄCYCH:

- Udziec z kurczaka owinięty bekonem
- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim
- Filet z dorsza w cieście piwnym
- Warzywa w tempurze w sosie chili
- Ziemniaki opiekane
- Gnocchi z pesto pomidorowym
- Surówka

II DANIE GORĄCE W BUFECIE W BUFECIE (jedno do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Staropolski żurek

NAPOJE:

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



RESTAURACJA
NO\WOCZESNA

PROPOZYCJA I - - OFERTA POWYŻEJ 80 OSÓB
289 zł/os.

NA POCZĄTEK:

- Kieliszek wina musującego
- Powitanie młodych chlebem i solą

MENU SERWOWANE

ZUPA (jedna do wyboru):

- Chłodnik z botwiny z jajkiem
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Grillowana pierś z kurczaka, ser lazur, sos kurkowy, ziemniaki puree, surówka
- Polędwiczka wieprzowa, trawa żubrowa, sos borowikowy, ziemniaki rosti, surówka

BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (dwa do wyboru):

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Orzechowiec
- Szarlotka
- Delicja czekoladowa
- Mini tarty z owocami

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (zakąski zimne podane w stołach 10% ceny propozycji)

- Mięsa pieczone
- Rillettes z kaczki
- Śledź w dwóch smakach
- Rostbef wołowy z musem tatarskim
- Galaretki z golonki z cebulką perłową
- Tortilla z łososiem i serkiem ziołowym
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami
- Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy
- Tatar wołowy - **20 zł/os. - podany jednorazowo w bufecie**
- Pieczywo, masło

BUFET DAŃ GORĄCYCH:

- Udziec z kurczaka owinięty bekonem
- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim
- Filet z dorsza w cieście piwnym
- Warzywa w tempurze w sosie chili
- Ziemniaki opiekane
- Gnocchi z pesto pomidorowym
- Surówka

II DANIE GORĄCE W BUFECIE (jedno do wyboru):

- Pieczony schab, karmelizowane jabłka w miodzie i cydrze, sos demi glace
- Żeberka Jack Daniels na duszonej kapuście

III DANIE GORĄCE W BUFECIE (jedno do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa
- Flaki wołowe
- Staropolski żurek

NAPOJE:

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



RESTAURACJA
NO\WOCZESNA

PROPOZYCJA I - - OFERTA POWYŻEJ 80 OSÓB

299 zł/os.

NA POCZĄTEK:

- Kieliszek wina musującego
- Powitanie młodych chlebem i solą

MENU SERWOWANE

ZUPA (jedna do wyboru):

- Chłodnik z botwiny z jajkiem
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Filet z kurczaka, ser lazur, sos kurkowy, ziemniaki puree, karmelizowane warzywa
- Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace, ziemniaki rosti, groszek cukrowy
- Konfitowane udko z kaczki, burak z żurawiną, demi glace pomarańczowy, kluski śląskie

BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (trzy do wyboru):

- Sernik cytrynowo - miodowy
- Orzechowiec
- Szarlotka
- Delicja czekoladowa
- Mini tarty z owocami

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (zakąski zimne podane w stołach 10% ceny propozycji)

- Mięsa pieczone
- Rillettes z kaczki
- Śledź w dwóch smakach
- Rostbef wołowy z musem tatarskim
- Galaretki z golonki z cebulką perłową
- Tortilla z łososiem i serkiem ziołowym
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami
- Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy
- Tatar wołowy - **podany jednorazowo w bufecie**
- Pieczywo, masło

BUFET DAŃ GORĄCYCH:

- Kurczak w panierce panko na chrupiących warzywach
- Zrazy wołowe, sos demi glace
- Filet z halibuta, sos cytrynowo imbirowy
- Warzywa w tempurze w sosie chili
- Korma z kalafiora
- Ziemniaki opiekane
- Gnocchi z pesto pomidorowym
- Surówka

II DANIE GORĄCE W BUFECIE (jedno do wyboru):

- Policzki wołowe w sosie rozmarynowym
- Żeberka Jack Daniels na duszonej kapuście

III DANIE GORĄCE W BUFECIE (jedno do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa
- Flaki wołowe
- Staropolski żurek
- Warmińska zupa Karmuszka

NAPOJE:

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



RESTAURACJA
NO\WOCZESNA

PROPOZYCJA DZIECIĘCA - do 11 lat

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria
- Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki puree, surówka z marchewki
- Ryba w kukurydzianej panierce, ziemniaki puree, brokuł
- Naleśniki z twarogiem

ALKOHOL

WINO

- Wino domu wytrawne białe/czerwone - 50 zł / 0,75l

WÓDKA

- Wódka Wyborowa 60 zł / 0,5l
- Wódka Finlandia 80 zł / 0,5l

ALKOHOL WŁASNY

- Alkohol będący własnością gości 15 zł/os.

WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

PRZYSTAWKA SERWOWANA (jedna do wyboru) - 29 zł/os.

- Rolada z łososia Gravlax, mus cytrynowy, grzanka
- Wędzona pierś z kaczki z sałatką z selera i gruszki
- Tatar z buraka i wiśni, mus z koziego sera i pistacji
- Wędzona polędwiczka z dorsza, puree zielonego groszku, kompresowane jabłko

WIEJSKI STÓŁ - 25 zł/os.

- Baleron
- Schab
- Karkówka
- Szyńka
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Salceson
- Smalec
- Ogórki kiszzone
- Kiszona dynia
- Marynowane śliwki

SERWIS PRODUKTÓW DOSTARCZONYCH PRZEZ GOŚCI - 15 zł/os.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

ZUPY:

- Krem z zielonego groszku, grzanki ziołowe
- Krem ze świeżych pomidorów z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i czarnuszką

DANIE GŁÓWNE:

- Curry z zielonej fasolki szparagowej z ciecierzycą i mlekiem kokosowym, ryż jaśminowy
- Warzywa grillowane w sosie chili z pieczonymi batatami i kolendrą
- Makaron z zielonym pesto i pomidorkiem cherry



RESTAURACJA
NOWOCZESNA

PROPOZYCJA I POPRAWINY - do 3 godzin

109 zł/os.

PROPOZYCJA II POPRAWINY - do 5 godzin

149 zł/os.

ZUPA (jedna do wyboru):

- Staropolski żurek
- Flaki wołowe
- Barszcz czerwony
- Zupa gulaszowa

DANIE GŁÓWNE (podane w bufecie):

- Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Filet z dorsza, sos kaparowy
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Kopytka z okrasą
- Surówka

BUFET CIAST (jedno do wyboru):

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Orzechowiec
- Szarlotka
- Delicja czekoladowa
- Mini tarty z owocami

NAPOJE:

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda z cytryną

ZUPA (jedna do wyboru):

- Staropolski żurek
- Flaki wołowe
- Barszcz czerwony
- Zupa gulaszowa

POTRAWY Z GRILLA (podane w bufecie):

- Karkówka marynowana w sosie BBQ
- Kielbasa
- Kaszanka
- Grillowany pstrąg
- Kiszka ziemniaczana lub ziemniak pieczony

DODATKI (podane w bufecie):

- Sałatka caprese
- Sałatka grecka
- Ogórki małosolne
- Wybór sosów
- Pieczywo

BUFET CIAST (jedno do wyboru):

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Orzechowiec
- Szarlotka
- Delicja czekoladowa
- Mini tarty z owocami

NAPOJE:

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda z cytryną



RESTAURACJA
NO\WOCZESNA

WARUNKI REZERWACJI

Gwarancją rezerwacji jest podpisanie kontraktu rezerwacyjnego oraz wpłata zaliczki w wysokości 1000 PLN, na miejscu (gotówka, karta) lub przelewem, dane:

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.

ul. Kołobrzeska 1

10-442 Olsztyn

Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877

Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby, z którą został podpisany kontrakt rezerwacyjny

- **Pokój dla pary młodej - gratis**
- **Koszt od osoby będącej obsługą wesele (kamerzysta, fotograf itd.) - 50% ceny propozycji**
- **Dzieci do lat 2 (bez świadczeń) - gratis**
- **Dzieci od 3 do 11 lat - 60% ceny propozycji**
- **Przyjęcie weselne trwa do 4:00 dnia następnego - bez możliwości przedłużenia**
- **Przyjęcia poniżej 80 osób - dodatkowo 10% do ceny propozycji**
- **Poprawiny zaczynają się od godziny 12:00**

Pozostajemy do Państwa dyspozycji

Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii
tel. 89 522 15 60, kom. 600 932 311

restauracja@hotel-warminski.com.pl
www.hotel-warminski.com.pl



RESTAURACJA
NOVOCZESNA