

menu 220 pln

zupa:

babciny rosół z kurczaka i wołowiny z domowym makaronem

danie główne:

(dwie pozycje do wyboru)

konfitowana kaczka z jabłkami w karmelu

delikatny schab z sosem z grzybów leśnych

grillowana pierś z kurczaka z sosem kurkowym

lin w śmietanie po mazursku z nutą pigwy

filet z sandacza na złoto

dodatki:

(dwie pozycje do wyboru)

młode ziemniaki z koperkiem

pieczone ziemniaki z aromatem sosny

ryż kolorowy

plince mazurskie (tradycyjne placki ziemniaczane)

puree ziemniaczane/ziemniaczano-selerowe

sałaty:

(trzy pozycje do wyboru)

marchew z prażonym słonecznikiem

kapusta z łodygą kopru

buraczki z nutą czosnku

warzywa grillowane

bukiet warzyw na parze z masłem

dzieci:

(do wyboru zupa oraz surówka)

rosół lub domowa zupa pomidorowa

panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami z wody i mizerią/marchewką z groszkiem/buraczkami

DZIECIOM SERWUJEMY BURGERY DOMOWE Z FRYTKAMI NA NAŁADOWANIE BATERII W TRAKCIE I KOLACJI

bufet zimny:

warmiński pasztet z dzika

szczupak na złoto na 3 sposoby : dynia, sezam, migdały

sałata cesar z kurczakiem, boczkiem i grzankami

półmisek mięs pieczonych

rolada szpinakowa z wędzonym pstrągiem

tatar ze śledzia z buraczkami

tatar wołowy na ziołowej grzance

pomidory nadziewane mazurskim serem

sałatka bulgar z aromatem mięty

chleb domowy, smaluszek, pesto z jarmużu, ogórek małosolny

kolacja I:

(dwie pozycje o wyborze)

szynka pieczona w sosie własnym w aromacie lasu z pieczonymi ziemniakami

tradycyjny schabowy z kapustą zasmażaną po mazursku i puree ziemniaczane

dorsz w sosie cytrynowym z puree z bobu

kolacja II:

gulasz z dziczyzny z babą ziemniaczaną

kolacja III:

(jedna pozycja do wyboru)

mazurska zupa rybna z kwaśną śmietaną

flaki wołowe na bulionie z dzika

barszcz z pierożkami mięsnymi/pasztecikiem

zupa gulaszowa z wołowiną w pikantnej odstonie podana w formie kociołka

w cenę wliczono:

- SŁODKOŚCI NASZEGO WYPIEKU
(sześć do wyboru)
aksamitny sernik z owocami, pana cotta, szarlotka, ciasto marchewkowe z cytrynowym lukrem, kolorowe muffinki, bułeczki cynamonowe, torcik czekoladowy z sosem malinowym, tarta cytrynowa, tarta słony karmel, tarta serowa z owocami sezonowymi, brownie
- TORT WESELNY NASZEGO WYPIEKU
- CHLEB POWITALNY, LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO
- PLATER OWOCÓW
- KAWA, HERBATA BEZ OGRANICZEŃ
- DZBANKI Z KOMPOTEM Z OWOCÓW SEZONOWYCH
- DZBANKI Z WODĄ I ŚWIEŻYM OWOCEM
- NAPOJE GAZOWANE 0,5L/OS
- STANDARDOWY WYSTÓJ SALI Z BIAŁYMI OBRUSAMI I BIAŁYMI KRZESŁAMI

dodatkowe opcje do kolacji:

- CANDY BAR **500 PLN**
słodczyce, słodkości, lemoniady w kolorystyce przyjęcia
- STÓŁ WIEJSKI **20 PLN/OS**
- SELEKCJA RYB WĘDZONYCH **WG. WYCENY**
- ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE WŁASNE - OPŁATA KORKOWA **10 PLN/OS**
- NAPOJE ALKOHOLOWE DOSTĘPNE NA MIEJSCU
piwo regionalne, wódki, whiskey, lokalne miody pitne, wino, wino musujące

inne:

- ZAŚLUBINY NA POMOŚCIE **1300 PLN**
W CENIE: STÓŁ Z BIAŁYM OBRUSEM, 3 KRZESŁA, GODŁO
- ZAŚLUBINY W NAMIOCIE Z WIDOKIEM NA JEZIORO **1800 PLN**
W CENIE: NAMIOT 600S, STÓŁ Z BIAŁYM OBRUSEM, 3 KRZESŁA, GODŁO
- KRZESŁO BIAŁE, PLENEROWE **8 PLN/OS**
- DEKORACJA SALI **WG WYCENY OD 1000 PLN**
- ANIMACJE DLA DZIECI **1500 PLN**
2h opieki animatora, gry i zabawy, candybar, poczęstunek w wiacie, maksymalnie 15 dzieci
- OPIEKUNKA DO DZIECI ŚPIĄCYCH **35 PLN/H**
- DZIECI DO LAT 4 **GRATIS**
- DZIECI 4-10 LAT , DJ, FOTOGRAF **50% CENY**
- UROCZYSTE ŚNIADANIE W GODZ. 10:00-12:00 **35 PLN/OS**
- POPRAWINY W FORMIE GRILLA DO GODZ. 16:00 **85 PLN/OS**
żurek z jajkiem, soczysta karkówka, grillowana ryba, chrupiące luzowane udo z kurczaka, kiełbaska, kaszanka, zestaw surówek, ogórki małosolne, pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym , chleb domowy
- BECZKA PIWA **400 PLN**
- NOCLEG (DO 50 MIEJSC) **55 PLN/OS**
cena obowiązuje przy całkowitym zamieszkaniu pokoju, tj. 4 osoby w apartamencie i 6 osób w domku drewnianym. Miejsce niewykorzystane płatne 50% ceny osoby dorosłej.
- NOCLEG W DOMKACH NA WODZIE (DO 24 MIEJSC) **650 PLN/DOMEK**
- Nocleg w domku na wodzie dla nowożeńców + zadaszona wiata jako alternatywa do zaślubin w plenerze *

gratis

*przy zamówieniu powyżej 20 000 PLN

menu 250pln

zupa:

rosół z pieczonym bażantem i domowym makaronem

danie główne:

(trzy pozycje do wyboru)

konfitowana kaczka z jabłkami w karmelu

delikatny schab z sosem z grzybów leśnych

grillowana pierś z kurczaka z sosem kurkowym

lin w śmietanie po mazursku z nutą pigwy

filet z sandacza na złoto

steaki z jelenia w jałowcu po mazursku

dodatki:

(trzy pozycje do wyboru)

młode ziemniaki z koperkiem

pieczone ziemniaki z aromatem sosny

ryż kolorowy

plince mazurskie (tradycyjne placki ziemniaczane)

puree ziemniaczane/ziemniaczano-selerowe

sałaty:

(trzy pozycje do wyboru)

marchew z prażonym słonecznikiem

kapusta z łodygą kopru

buraczki z nutą czosnku

warzywa grillowane

bukiet warzyw na parze z masłem

dzieci:

(do wyboru zupa oraz surówka)

rosół lub domowa zupa pomidorowa

panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami z wody i mizerią/marchewką z groszkiem/buraczkami

DZIECIOM SERWUJEMY BURGERY DOMOWE Z FRYTKAMI
NA NAŁADOWANIE BATERII W TRAKCIE I KOLACJI

bufet zimny:

warmiński pasztet z dzika

sałata cesar z kurczakiem, boczkiem i grzankami

półmisek mięs pieczonych

galantyna z kaczki konfiturą

sum pieczony nadziewany kaszą i warzywami

rolada szpinakowa z wędzonym pstrągiem

tatar ze śledzia z buraczkami

tatar wołowy na ziołowej grzance

pomidory nadziewane mazurskim serem

sałatka bulgar z aromatem mięty

chleb domowy, smaluszek, pesto z jarmużu, ogórek małosolny

kolacja I:

(dwie pozycje o wyborze)

szynka pieczona w sosie własnym w aromacie lasu

tradycyjny schabowy z kapustą zasmażaną po mazursku

dorsz w sosie cytrynowym

sandacz z sosem śmietanowym z jabłkiem i porem
podane z ziemniakami pieczonymi

kolacja II:

gulasz z dziczyzny z babą ziemniaczaną

kolacja III:

(jedna pozycja do wyboru)

mazurska zupa rybna z kwaśną śmietaną

flaki wołowe na bulionie z dzika

barszcz z pierożkami mięsnymi/pasztecikiem

zupa gulaszowa z wołowiną w pikantnej odstonie podana
w formie kociołka

w cenę wliczono:

- SŁODKOŚCI NASZEGO WYPIEKU
(sześć do wyboru)
aksamitny sernik z owocami, pana cotta, szarlotka, ciasto marchewkowe z cytrynowym lukrem, kolorowe muffinki, bułeczki cynamonowe, torcik czekoladowy z sosem malinowym, tarta cytrynowa, tarta słony karmel, tarta serowa z owocami sezonowymi, brownie
- TORT WESELNY NASZEGO WYPIEKU
- CHLEB POWITALNY, LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO
- PLATER OWOCÓW
- STÓŁ WIEJSKI
- SELEKCJA RYB WĘDZONYCH
- KAWA, HERBATA BEZ OGRANICZEŃ
- DZBANKI Z KOMPOTEM Z OWOCÓW SEZONOWYCH
- DZBANKI Z WODĄ I ŚWIEŻYM OWOCEM
- NAPOJE GAZOWANE 0,5L/OS
- STANDARDOWY WYSTÓJ SALI Z BIAŁYMI OBRUSAMI I BIAŁYMI KRZESŁAMI
- ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE WŁASNE - BEZ OPŁATY KORKOWEJ

dodatkowe opcje do kolacji:

- CANDY BAR
słodczyce, słodkości, lemoniady w kolorystyce przyjęcia
- NAPOJE ALKOHOLOWE DOSTĘPNE NA MIEJSCU
piwo regionalne, wódki, whiskey, lokalne miody pitne, wino, wino musujące

500 PLN

inne:

- ZAŚLUBINY NA POMOŚCIE **1300 PLN**
W CENIE: STÓŁ Z BIAŁYM OBRUSEM, 3 KRZESŁA, GODŁO
- ZAŚLUBINY W NAMIOTCIE Z WIDOKIEM NA JEZIORO **1800 PLN**
W CENIE: NAMIOT 600S, STÓŁ Z BIAŁYM OBRUSEM, 3 KRZESŁA, GODŁO
- KRZESŁO BIAŁE, PLENEROWE **8 PLN/OS**
- DEKORACJA SALI **WG. WYCENY OD 1000 PLN**
- ANIMACJE DLA DZIECI **1500 PLN**
2h opieki animatora, gry i zabawy, candybar, poczęstunek w wiacie, maksymalnie 15 dzieci
- OPIEKUNKA DO DZIECI ŚPIĄCYCH **35 PLN/H**
- DZIECI DO LAT 4 **GRATIS**
- DZIECI 4-10 LAT , DJ, FOTOGRAF **50% CENY**
- UROCZYSTE ŚNIADANIE W GODZ. 10:00-12:00 **35 PLN/OS**
- POPRAWINY W FORMIE GRILLA DO GODZ. 16:00 **85 PLN/OS**
żurek z jajkiem, soczysta karkówka, grillowana ryba, chrupiące luzowane udo z kurczaka, kiełbaska, kaszanka, zestaw surówek, ogórki małosolne, pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym , chleb domowy
- BECZKA PIWA **400 PLN**
- NOCLEG W APARTAMENTACH I DOMKACH DREWNIANYCH (DO 50 MIEJSC) **55 PLN/OS**
cena obowiązuje przy całkowitym zamieszkaniu pokoju, tj. 4 os w apartamencie, 6 os w domku drewnianym. Miejsce niewykorzystane płatne 50% ceny osoby dorosłej.
- NOCLEG W DOMKACH NA WODZIE (DO 24 MIEJSC) **650 PLN/DOMEK**
- Nocleg w domku na wodzie dla nowożeńców + zadaszona wiata jako alternatywa do zaślubin w plenerze * **gratis**

*przy zamówieniu powyżej 25 000 PLN