



*Oferta Weselna
2022*



Emocje to nasza specjalność,
dlatego w Restauracji Natura
otaczamy Parę Młodą najlepszą opieką
abyście mogli Państwo cieszyć się
tym wyjątkowym dniem w pełni.

Łagodny brzeg jeziora,
spokojna tafla wody,
tradycyjna mazurska kuchnia
oraz kojąca cisza sprawia, że
nic nie przeszkodzi Gościom tego
wyjątkowego wydarzenia cieszyć się
szczęściem Pary Młodej.





Przygotowaliśmy dwa pakiety przyjęć, które zawierają:

Indywidualnie skomponowane menu Apartament dla Nowożeńców
wraz ze śniadaniem w Hotelu **Natura Mazur Resort & Conference** ****

Owoce oraz butelkę wina musującego jako prezent
dla Nowożeńców w Apartamencie

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Bezpłatne menu dla dzieci do lat 5 oraz
50% rabatu dla dzieci od 5 do 12 lat,
50% rabatu dla obsługi

Bezpłatny parking dla Gości weselnych

Degustację dań serwowanych z wybranego menu dla Pary Młodej i Rodziców



Dodatkowo proponujemy:

Specjalny pakiet dla Panny Młodej i Pana Młodego na zabiegi
w Natura Spa w Hotelu **Natura Mazur Resort & Conference** ****

Ofertę koktajlu po ceremonii zaślubin w ogrodzie/sali restauracyjnej

Ofertę ślubu cywilnego wśród drzew na łonie natury z pięknym widokiem na jezioro

Ofertę poprawin w cenie od 100 zł za osobę

Zakwaterowanie dla Gości: wycena indywidualna, uzależniona od sezonowości
i ilości Gości



Opcje dodatkowe:

Profesjonalny barman na wyłączność – wycena indywidualna

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i podrobami, smalcem z jabłkiem
i cebulą, kiszonymi ogórkami, chrzanem, ćwikłą i tradycyjnym chlebem - 35zł/os.

Wynajęcie animatora dla dzieci – wycena indywidualna

Stacja Sushi – 35zł/os. – 2 godziny

Bufet deserowy – 35zł/os.

Tort weselny – wycena indywidualna



NAPOJE I ALKOHOL

Oferujemy Państwu zamówienie alkoholu za naszym pośrednictwem w dwóch wariantach
open baru lub rozliczenia wg spożycia.



Open Bar I – do 10 h

98 zł/os

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy,

Woda niegazowana podane w karafkach na stoły

Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana – podane w formie bufetu

Kawa, herbata w formie bufetu

Wino housowe białe i czerwone

Piwo beczkowe

Wódka do wyboru: Wódka Mazurska, Wódka Wyborowa



Open Bar II – do 10 h

115 zł/os

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy,

Woda niegazowana podane w karafkach na stoły

Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana – podane w formie bufetu

Kawa, herbata w formie bufetu

Wino musujące

Wino housowe białe i czerwone

Piwo beczkowe, piwo regionalne

Wódka do wyboru: Wódka Mazurska, Wódka Wyborowa

Whisky



Specjalne ceny napoi i alkoholi rozliczane wg spożycia

Soki owocowe – 10 zł/litr

Napoje gazowane 0,2 l – 6 zł/butelka

Bufet z kawą i herbatą – 20 zł/osoba

Wódka do wyboru: Wódka Mazurska lub Wyborowa – 49 zł/butelka

Whisky: Ballantines, Grants 0,7l – 99 zł/butelka





Pakiet nr 1

245 zł/os

PRZYSTAWKA SERWOWANA DO STOŁU - 1 DO WYBORU

Pierś z kaczki z sosem jeżynowym i zielonymi sałatami

Sałatka z kurczakiem, pomidorami i serem Emilgrana

Łosoś gotowany w niskiej temperaturze z puree z selera i jabłka

Rillettes z wędzonego pstrąga na sałatce z pieczonego ziemniaka i chrzanu

ZUPA SERWOWANA DO STOŁU - 1 DO WYBORU

Bulion wołowy z ziołami

Zupa rybna z sandaczem

Flaki wołowe z pomidor

Krem z selera z migdałami i wanilią

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE DO STOŁU - 1 DO WYBORU

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami i brokułami

Schab panierowany z zasmażaną kapustą i ziemniakami w koperze

Noga z kaczki z ziemniakami gratin i karmelizowanymi warzywami

Dorsz w sosie kaparowym z kaszą bulgur i pieczonym kalafiolem

Sandacz w sosie koperkowym z pieczonymi ziemniakami i glazurowana marchewką

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z ziemniakami puree i fasolką szparagową

DESER SERWOWANY DO STOLU - 1 DO WYBORU

Cremme brulle z owocami

Mus truskawkowy na biszkopcie

Sernik z sosem malinowym i bitą śmietaną

Lody waniliowe z gorącymi owocami pod kruszonką migdałową





Pakiet nr 1

245 zł/os

ZIMNE PRZEKASKI W FORMIE BUFETU

Salatka grecka z oliwkami

Salatka jarzynowa

Terina z kurczaka z bazylią

Terina z ryb słodkowodnych z porem

Wybór mięs pieczonych

(Karkówka z czosnkiem, schab w majeranku, szynka z tymiankiem)

Wybór mięs i ryb wędzonych

(baleron, szynka, boczek, kielbasa, sum, sielawa, pstrąg)

Warzywa grillowane z serem kozim

Tortille z kurczakiem i warzywami

Tortille z wędzonym łososiem i warzywami

Galareta wieprzowa z lubczykiem

Pasztet z dziczyzny z grzybami

Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym

Pikle, sosy zimne, pieczywo

BUFET DAŃ GORĄCYCH uzupełniany do 7h

Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi

Udło z kurczaka z pieczarkami

Zrazy wieprzowe z kaszą gryczaną i burakami

Sielawa smażona z warzywami

Pierogi ruskie z cebulką

Ryż z warzywami

Ziemniaki pieczone w rozmarynie

Warzywa duszone w pomidorach

Kalafior romanESCO z bułką tartą

Wybór 3 surówek





Pakiet nr 2

280 zł/os

PRZYSTAWKA - 1 do wyboru

Salatka „La Caprese” – pomidory przekładane płatkami Mozzarelli, doprawione emulsją bazyliową

Mus z sera pleśniowego podany w otulinie ze smażonych winogron

Tatar z łososia serwowany z rukolą, roszponką i kaparami

Pierś z kaczki podawana z sosem żurawinowym

ZUPA - 1 do wyboru

Rosół królewski z makaronem

Aromatyczny krem pomidorowy z papryką

Krem marchewkowo - kokosowy

Zupa borowikowa z kluskami francuskimi

Krem z młodego szpinaku z szyszkami rakowym

DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH W STOŁY

3 do wyboru

Mięsne:

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem pleśniowym

Polędwiczki wieprzowe z sosem własnym

Schab faszerowany musem pieczarkowo - pietruszkowym

Pieczona karkówka z sosem myśliwski

Rybne:

Filet z sandacza podany na szpinaku i mozzarelli

Dorsz z warzywami i sosem limonowym

Roladki z łososia z sosem krewetkowy

Dodatki do dań - 3 do wyboru

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Puree ziemniaczane z koperkiem

Frytki

Ziemniaki smażone

Ryż kardamonowy z warzywami

Bukiet warzyw i surówek dobrany przez Szefa Kuchni





Pakiet nr 2

280 zł/os

DESER - 1 do wyboru

Mus czekoladowy z wiśniami
Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi
Krem Jagodowy na biszkopcie
Panna cotta z sosem wiśniowym

ZIMNE PRZEKĄSKI W FORMIE BUFETU

Salatka z grillowanym kurczakiem
Salatka szopska
Łosoś marynowany w soli morskiej i burakach
Śledzie 3 rodzaje
Wybór ryb wędzonych (sum, sielawa, pstrąg)
Mięsa pieczone i wędzone
(karkówka, szynka, schab, boczek, baleron, polędwica)
Paszтет domowy z żurawiną
Indyk z owocami
Kurczak faszerowany pieczarkami
Pomidory z sosem bazyliowym
Wybór serów pleśniowych z suszonymi owocami
Zimne sosy, marynaty, pieczywo

DANIA GORĄCE SERWOWANE POCZAS WIECZORU - 2 do wyboru

Schab panierowany z frytkami i surówką
Szynka pieczona z ziemniakami puree i fasolką szparagową
Udko z kurczaka w sosie paprykowym z pieczonymi ziemniakami i gotowana marchewką
Sandacz z kaszą jęczmienną i duszonymi warzywami

DANIE TYPU EIN-TOPF - 1 do wyboru

Zupa gulaszowa
Żurek na wędzonce
Barszcz czerwony z krokietem
Flaki wołowe z pomidorami



POSTANOWIENIA I WARUNKI UMOWY

Pakiety weselne zawarte w ofercie przygotowane zostały z myślą o przyjęciach powyżej 80 osób. Jeśli chcieliby Państwo zorganizować wesele dla mniejszej grupy chętnie przygotowujemy dla Państwa ofertę specjalną, zgodnie z indywidualnymi wymaganiami.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

W okresie od 1 miesiąca do 14 dni roboczych przed datą rozpoczęcia imprezy, Klient zobowiązany jest do podania ostatecznej liczby uczestników.

Oferta nie jest jednoznaczna z rezerwacją. Na podstawie podpisanej umowy wstępnej wymagana jest wpłata zadatku w wysokości 5000 PLN, gwarantującego rezerwację. .

Restauracja może również zażądać uiszczenia drugiej zaliczki w granicach 25-50% szacowanych kosztów. Cała kwota musi być wpłacona najpóźniej na 7 dni roboczych przez przyjęciem weselnym.

Dodatkowe zamówienia mogą być opłacone kartą kredytową bądź gotówką.

Zachęcamy do kontaktu z naszym działem sprzedaży

+48 533 398 352

+48 533 354 044

+48 533 381 406

konferencje@naturamazur.pl

 Restauracja
Natura

ul. Brajnicka 9, 12-122 Warchały

Wspólnie zadbajmy, aby ten dzień
był absolutnie wyjątkowy i niezapomniany.

