



## Oferta weselna

Ślub i wesele to jedne z najważniejszych chwil w życiu. W urokliwie położonej restauracji „Natura” Młoda Para przeżyje niezapomniane chwile. Dołożymy wszelkich starań, by mieć pewność, że ten wyjątkowy dla Państwa dzień przebiegnie zgodnie z planem, zadbamy o wykwintne menu i profesjonalną obsługę.

## WESELE TWOICH MARZEŃ

**Zorganizuj przyjęcie weselne w Restauracji Natura i  
przygotuj się na niezapomniane chwile**

Restauracja „Natura” zaprasza Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w wyjątkowym miejscu.

Marzycie o intymnej uroczystości tylko dla najbliższych, a może planujecie huczne wesele? Zrobimy wszystko, aby ten dzień był szczególny i niepowtarzalny.

Na organizację ceremonii zaślubin dedykujemy Państwu piękne otoczenie jednego z najczystszych jezior w Polsce wraz z niezbędnym sprzętem dla urzędnika Stanu Cywilnego oraz miejsca siedzące dla Gości. Dekoracje przestrzeni pozostawiamy w gestii Pary Młodej.

#### **Dla naszych Gości weselnych 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 80 PLN 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, kiszzone ogórki, chrzan, ćwikła, tradycyjny chleb – 25zł/os
- ✓ Wynajęcie animatora dla dzieci – wycena indywidualna
- ✓ Stacja Sushi – 24 zł/os – 2 godz.
- ✓ Bufet deserowy – 25 zł/os
- ✓ Tort weselny



## Menu – propozycja I

### PRZYSTAWKA SERWOWANA DO STOŁU 1 DO WYBORU

- ❖ Sałatka z kurczakiem, pomidorami i serem Emiligrana
- ❖ Łosoś gotowany w niskiej temperaturze z puree z selera i jabłka
  - ❖ Pierś z kaczki z sosem jeżynowym i zielonymi salatami
- ❖ Rilettes z wędzonego pstrąga na salacie z pieczonego ziemniaka i chrzanu

### ZUPA SERWOWANA DO STOŁU 1 DO WYBORU

- ❖ Bulion wołowy z ziołami
- ❖ Krem z selera z migdałami i wanilią
  - ❖ Zupa rybna z sandaczem
  - ❖ Flaki wołowe z pomidorami
  - ❖ Żurek staropolski

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE DO STOŁU 1 DO WYBORU

- ❖ Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami i brokułami
- ❖ Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z ziemniakami puree i fasolką szparagową
  - ❖ Schab panierowany z zasmażaną kapusta i ziemniakami w koprze
  - ❖ Noga z kaczki z ziemniakami gratin i karmelizowanymi warzywami
- ❖ Sandacz w sosie koperkowym z pieczonymi ziemniakami i glazurowana marchewką
  - ❖ Dorsz w sosie kaparowym z kaszą bulgur i pieczonym kalafiosem

### DESER SERWOWANY DO STOŁU - 1 DO WYBORU

- ❖ Cremme brulle z owocami
- ❖ Lody waniliowe z gorącymi owocami pod kruszonką migdałową
  - ❖ Mus truskawkowy na biszkopcie
  - ❖ Sernik z sosem malinowym i bitą śmietaną

### ZIMNE PRZEKASKI W FORMIE BUFETU

- ❖ Sałatka grecka z oliwkami
- ❖ Sałatka 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
  - ❖ Paszтет z dziczyzny z grzybami
- ❖ Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym
  - ❖ Pickle, sosy zimne, pieczywo

#### **BUFET DAŃ GORĄCYCH do 7h uzupełniany**

- ❖ Krem z pomidorów z grzankami zielowymi
  - ❖ Udko 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

**Koszt w/w menu to 195 zł/os**



### **Menu – propozycja II**

#### **Dania serwowane indywidualnie**

##### **Przystawka – 1 do wyboru**

- ❖ Sałatka „La Caprese” – pomidory przekładane płatkami Mozzarelli, doprawione emulsją bazyliową
  - ❖ Mus z sera pleśniowego podany w otulinie ze smażonych winogron
    - ❖ Tatar z łososa serwowany z rukolą, rosłonką 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 rakowymi

## DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH W STOŁY - 3 do wyboru

### Mięsne:

- ❖ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem pleśniowym
  - ❖ Połędwiczki wieprzowe z sosem własnym
- ❖ Schab faszerowany musem pieczarkowo - pietruszkowym
  - ❖ Pieczona karkówka z sosem myśliwskim

### Rybne:

- ❖ Filet z sandacza podany na szpinaku i mozzarelli
  - ❖ Dorsz z warzywami i sosem limonowym
  - ❖ Roladki z łososia z sosem krewetkowym

### 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

### DESER -1 do wyboru

- ❖ Mus czekoladowy z wiśniami
- ❖ Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi
  - ❖ Krem Jagodowy na biszkopcie
  - ❖ Panna cotta z sosem wiśniowy

### ZIMNE PRZEKĄSKI W FORMIE BUFETU

- ❖ Sałatka z grillowanym kurczakiem
  - ❖ Sałatka 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, połędwica)
  - ❖ 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
- ❖ Szyńka 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 gulasz
- ❖ Żurek na wędzące
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem
- ❖ Flaki wołowe z pomidorami

**Koszt w/w menu to 230 zł/os**

*Przedstawione menu jest tylko propozycją, chętnie dokonamy modyfikacji w oparciu o Państwa sugestie.*

## 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

- 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

**Koszt w/w open baru to 69 zł//os**



### Open Bar I – do 10 h

- 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

**Koszt w/w open baru to 85 zł//os**



### Specjalne ceny napoi i alkoholi rozliczane wg spożycia

- soki owocowe – 8 zł/l
- napoje gazowane 0,2 l – 4 zł/but
- bufet z kawą i herbatą – 15 zł/os
- wódka do wyboru: Wódka Mazurska lub Wyborowa – 39 zł/but
- Whisky: Ballantines, Grands 0,7l – 85 zł/but

## **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.

Na podstawie podpisanej umowy wstępnej wymagana jest wpłata zadatku w wysokości 3000 PLN, która zabezpieczy odbywające się wydarzenie. 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 dokonywane kartą kredytową bądź gotówką .

Oferujemy szeroki zakres usług związanych z obsługą przyjęcia. Klient na własne życzenie może wprowadzić swój zespół techniczny do obsługi wesela z zastrzeżeniem, że odpowiedzialność za całokształt prac podwykonawców spoczywa po stronie klienta w tym odpowiedzialność finansowa w przypadku szkód wyrządzonych w restauracji. Firmy zewnętrzne będą zobowiązania do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa.