



Oferta weselna na rok 2023

Wasze wesele jest naszym priorytetem.

Wybierając miejsce organizacji przyjęcia upewnij się, że stawiasz na sprawdzony zespół specjalistów, doskonale jedzenie i niepowtarzalną atmosferę, którą zapewni nowoczesna, klimatyzowana sala Restauracji Natura, wygodne, przemyślane ustawienie stołów a także sama lokalizacja.

Restauracja Natura to najlepszy wybór dla par, które cenią sobie jakość usług. Pięknie położona, nad brzegiem jeziora Świątajno, z tarasem, z którego podziwiać będziecie mogli zachód słońca. Z dala od miejskiego szumu i gapiów, Wasi Goście poczują się wyjątkowo.

WESELE TWOICH MARZEŃ

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

Marzycie o intymnej uroczystości tylko dla najbliższych, a może planujecie huczne wesele? Bez względu na charakter Waszej imprezy, zadbamy o to, by zorganizowana została na najwyższym poziomie.

Dla naszych Gości weselnych przygotowaliśmy dwa pakiety przyjęć, które zawierają:

- ✓ Indywidualnie skomponowane menu z opcją vege
- ✓ 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 110 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 – 40 zł/os.
- ✓ Wynajęcie animatora dla dzieci – wycena indywidualna
- ✓ Stacja Sushi – 45zł/os. – 2 godz.
- ✓ Bufet deserowy – 45zł/os.
- ✓ Tort weselny – wycena indywidualna
- ✓ Candy bar
- ✓ Live cooking - Pieczony prosiak lub perliczki, podane wprost na talerze Gości przez Szefa Kuchni



Menu – propozycja I

PRZYSTAWKA SERWOWANA DO STOŁU 1 DO WYBORU

Salatka z kurczakiem, pomidorami i serem Emilgrana
Łosoś gotowany w niskiej temperaturze z puree z selera i jabłka
Pierś z kaczki z sosem jeżynowym i zielonymi salatami
Rillettes 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

Poładwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami i brokułami
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z ziemniakami puree i fasolką szparagową
Schab panierowany z zasmażaną kapustą i ziemniakami w koprze
Noga z kaczki z ziemniakami gratin i karmelizowanymi warzywami
Sandacz w sosie koperkowym z pieczonymi ziemniakami i glazurowaną marchewką
Dorsz w sosie kaparowym z kaszą bulgur i pieczonym kalafiejem

DESER SERWOWANY DO STOŁU - 1 DO WYBORU

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

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 lososiem i warzywami
Galareta wieprzowa z lubczykiem
Paszтет z dziczyzny z grzybami
Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym
Pikle, sosy zimne, pieczywo

BUFET DAŃ GORĄCYCH do 7h uzupełniany

Krem z pomidorów z grzankami zielowymi
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 romanescó z bułką tartą
Wybór 3 surówek

Koszt w/w menu to 265 zł/os



Menu – propozycja II

Dania serwowane indywidualnie

Przystawka – 1 do wyboru

Mus z sera pleśniowego podany w otulinie ze smażonych winogron
Tatar z łososia 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 muszem 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

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

Koszt w/w menu to 305 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 – 108 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 w formie bufetu
- Piwo beczkowe
- Wódka do wyboru: Wódka Mazurska, Wódka Wyborowa



Open Bar I – do 10 h – 125 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



Pakiet napoi – do 10 h – 50 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



Specjalne ceny napoi i alkoholi rozliczane wg spożycia – wycena indywidualna

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.

Oferta nie jest jednoznaczna z rezerwacją. Rezerwacja dokonywana jest na podstawie wpłaconego zadatku w wysokości 5000 zł oraz podpisanej umowy. Trzy miesiące przed przyjęciem wymagana jest wpłata 70 % wartości zamówienia. Cała kwota musi być wpłacona najpóźniej na 7 dni roboczych przed przyjęciem weselnym. Dodatkowe zamówienia mogą być opłacone kartą kredytową bądź gotówką najpóźniej w dniu imprezy.

Informacje ogólne

Przyjęcia weselne organizujemy w okresie od września do maja.

Realizacja, zależnie od terminu, uwarunkowana jest minimalną ilością osób oraz zarezerwowanych domków:

- wrzesień:
 - pierwsze trzy weekendy min. 100 osób i 20 domków na dwie doby
 - ostatni weekend września min 100 osób i 20 domków na jedną dobę
- - październik - kwiecień – min. 50 osób,
- - maj -min. 70 osób i 10 domków na jedną dobę

Przyjęcia weselne organizujemy do godziny 04:00

Ostateczną liczbę osób należy podać miesiąc przed przyjęciem.

Zapewniamy prostokątne stoły, nakrycie stołu – obrusy, serwetki, sztucce, szkło.

Oplaty serwisowe:

- własne ciasto i owoce – 10 zł/os
- własny stół wiejski – 10 zł/os
- opłata korowa – 20 zł/os

Ostateczny cennik na dany rok jest publikowany w styczniu każdego roku.

Ceny mogą ulec zmianie w związku z sytuacją ekonomiczno-polityczną kraju, na którą Restauracja Natura nie ma wpływu. Restauracja Natura zastrzega sobie prawo do możliwości odwołania przyjęcia w sytuacji jeżeli odwołanie to nastąpiło wskutek siły wyższej. Za okoliczności siły wyższej poczytuje się okoliczności, które powstały po zawarciu umowy, wskutek nieprzewidywalnych przez strony zdarzeń o charakterze nadzwyczajnym – oddziaływaniem sił przyrody (powódź, trzęsienie ziemi, wyładowania atmosferyczne, epidemia).