



MAZURSKI RAJ

HOTEL • MARINA • SPA



Menu Weselne

2018/2019

Z ogromną przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę organizacji przyjęcia weselnego w Naszym Hotelu.

W tym wyjątkowym dniu Hotel Mazurski Raj zapewni Państwu:

- Apartament dla Pary Młodej
- wynajem sali weselnej,
- profesjonalną obsługę kelnerską i barmańską
- opiekę doświadczonego manadżera, który odpowie na pytania i wyjaśni wszelkie wątpliwości,
- uroczystą aranżację stołów i krzeseł (eleganckie pokrowce na krzesła, białe obrusy, artystycznie złożone płóciennne serwety),
- miejsca parkingowe dla Pary Młodej i gości weselnych na ogrodzonym i monitorowanym parkingu hotelowym,
- bogate i zróżnicowane menu dostosowane do Państwa wymagań, uwzględniające potrzeby najmłodszych Gości oraz osób będących na diecie,
- ceremonie powitalną Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego dla każdego Gościa,
- konsumpcję dla dzieci do lat 5 gratis
- konsumpcję dla dzieci w wieku 6 – 11 lat, oraz dla obsługi wesele (zespół, fotograf, kamerzysta, DJ) za 50% ceny.

Przyjęcie weselne może odbyć się w naszej sali bankietowej mieszczącej do 200 osób. Sala jest klimatyzowana i posiada bezpośrednie wyjście na taras z którego rozpościera się przepiękny widok na jezioro Bełdany.

Piękne otoczenie przyrody, Marina oraz możliwość aranżacji uroczystości na terenie hotelowego ogrodu to tylko nieliczne aspekty stanowiące o wyjątkowości Hotelu Mazurski Raj***.

Naszym Gościom proponujemy dodatkowo:

- możliwość zorganizowania całej ceremonii zaślubin w plenerze,
- wyjątkowe zaślubiny na pomoście,
- zorganizowanie poprawin w Tawernie nad samym brzegiem jeziora lub uroczystego śniadania po weselnego,
- komfortowe pokoje hotelowe w specjalnych cenach dla Gości Pary Młodej,
- regionalny stół z tradycyjnymi wędlinami z hotelowej wędzarni, pieczonymi mięsami i domowymi przetworami,
- stół z rybami z naszej wędzarni,
- profesjonalną obsługę barmańską z szerokim wyborem drinków,
- usługę animacji czasu wolnego dla dzieci w wykonaniu profesjonalnych animatorów współpracujących z Hotelem Mazurski Raj***,
- możliwość podpłynięcia Pary Młodej do hotelowej Mariny naszą luksusową łodzią motorową,
- rejs statkiem po mazurskich jeziorach dla Gości weselnych.

Dotychczasowa działalność Hotelu Mazurski Raj*** to bogate doświadczenie w organizacji różnego rodzaju eventów, uroczystości, cateringów ,a przede wszystkim przyjęć weselnych, czego dowodem są liczne pozytywne opinie i podziękowania ze strony naszych Gości. Oto kilka spośród nich:

„Naszym przyjaciółom marzyło się wesele na Mazurach. Nie sądziłam, że w trakcie zimy na Mazurach może być aż tak pięknie! Wesele odbyło się w styczniu i cały hotel oraz otoczenie stworzyło wyjątkowy klimat. Sala była przystrojona bardzo gustownie, obsługa jak najbardziej profesjonalna - na pytania, czy danie zawiera uczulające składniki panie kelnerki odpowiadały bez problemu (a kto nie wierzy, to naprawdę nie jest standardem w niektórych miejscach, o czym kiedyś się boleśnie przekonałam) jako goście mieliśmy także zagwarantowany pokój po całej imprezie, w którym czuliśmy się bardzo komfortowo (wygodne łóżko po całonocnej balandzie to podstawa! 😊) bardzo miło wspominalyśmy to wesele i mamy nadzieję, że uda nam się tutaj wybrać w lato na żagle 😊”

„Organizowaliśmy wesele w Mazurskim Raju i jesteśmy bardzo zadowoleni. Obsługa świetnie się spisała, jedzenie pyszne ,a goście zadowoleni! Wszystko na wysokim poziomie. Dziękujemy i polecamy!”

MENU WESELNE W FORMIE BUFETU Z OBIADEM SERWOWANYM

PROPOZYCJA I

Ceremonia powitania Państwa Młodych
Chlebem i Solą oraz kieliszkiem wina musującego

Obiad serwowany
zupa, danie główne oraz deser

Bufet zimny*
8 zimnych przekąsek oraz dodatki

Bufet gorący*
Zupa, 3 dania ciepłe, 2 dodatek skrobiowy, dodatek
warzywny i 2 dania zimne serwowane w stoły

Bufet słodki*
3 ciasta domowe oraz owoce

Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych
woda, kawa, herbata

Soki owocowe jabłko/pomarańcz/czarna
porzeczka/grejfrut – 8zł/litr

Napoje gazowane 500ml pepsi/7up/mirinda-8zł/litr

Napoje gazowane 200ml but.szklana pepsi/7up/mirinda– 12zł/litr

Cena za osobę: 210 PLN brutto
*** bufety dostępne przez 6 godzin**

OBIAD SERWOWANY

Zupy

Rosół drobiowy z kluseczkami i lubczykiem
Żurek mazurski na zakwasie razowym z grzybami
Minestrone z bazylią
Flaki wołowe
Krem z białych warzyw
Krem z dyni z nutą imbirową
Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto bazyliowym
Krem z pieczonego buraka z serem feta

Danie główne

Soczyste polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
Balotyna z kurczaka z farszem kurkowy
Sztuka mięsa wieprzowego z sosem chrzanowym
Kotlet schabowy z kostką
Pierś z kurczaka suszonymi pomidorami z sosem serowym
Zrazy wołowe z boczkiem wędzonym i ogórkiem kiszonym
Filet z indyka w sosie z owoców leśnych
Dorsz pieczony z sosem cytrynowym
Filet z białą rybą w sosie koperkowym

Ser camembert zapiekany z figą
Pieczona papryka faszerowana kaszą bulgur i cukinią
Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i sosem pomidorowym
Cukinia z farszem wegetariańskim
Pierogi domowe z kurkami z sosem maślakowym

Dodatki skrobiowe do dań gorących

Ziemniaki po polsku z masłem i koperkiem
Ziemniaki opiekane w ziołach
Ziemniaki puree z masłem/cytrynowe/pietruszkowe
Gratin ziemniaczane
Kluski śląskie
Kopytka
Ryż
Kasza pęczak
Kasza bulgur z soczewicą
Kasza jaglana
Kasza kus-kus

Dodatki warzywne do dań gorących

Kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Kapusta czerwona z żurawiną
Warzywa z wody (marchewka, brokuły, kalafior)
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Warzywa z grilla z ziołową oliwą
Marchewka glazurowana w miodzie

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami
Lody z polewą z owoców leśnych
Sorbet cytrynowy/malinowy z winem musującym
Panna Cotta owocowa/kawowa
Sernik domowy z polewą z ciepłych malin
Szarlotka z sosem miętowo-malinowym

BUFETY

Bufet gorący

Zupa

Kociołek gajowego

Zupa porowo-ziemniaczana z wędzonym łososiem

Minestrone

Zupa rybna pomidorowa z dorszem

Esencjonalny barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem/kapustą i grzybami

Zupa cebulowa na białym winie z serem

Mazurski żurek z leśnymi grzybami

Tradycyjny krupnik na wędzonce

Dania gorące

Pierś z kurczaka w kremowym sosie pieczarkowym

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Farfale z suszonymi pomidorami, boczkiem, cebulkami balsamico i szpinakiem w delikatnym sosie śmietanowym

Pieczony filet z indyka w sosie pomarańczowym z żurawiną i tymiankiem



Schab pieczony w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami i kaparami

Gładzica z warzywami i sosem cytrynowym

Rolada z kurczaka z warzywami w curry z ananasem, miodem i imbirem

Karkówka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych

Smażona tusza z miętusa

Tradycyjne gołąbki w kremowym sosie pomidorowym

Eskalopki z indyka w sosie mango z chili i kolendrą

Mazurski Szczupak smażony w szuwarach

Polędwiczka wieprzowa zawijana wędzonym boczkiem w sosie pieczeniowym

Dorsz z patelni w kremowym sosie z suszonych pomidorów

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami, jarmużem i serem

Makaron z łososiem, kaparami, ogórkiem kiszonym w sosie winno-śmietanowym

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z soczewicą

Leczo wegetariańskie

Sataye z kurczaka w sosie tajskim

Zrazy ze schabu nadziewane pieczarkami

Bufet zimny

Deska domowych mięs pieczonych
(schab, karkówka, boczek)
Deska wędlin staropolskich 3 rodzaje
Deska serów regionalnych z owocami i orzechami
Ryba w duszonych warzywach
Trio śledzi bałtyckich
Marynowane filety z suma w occie z warzywami
Łosoś wędzony z olejkiem cytrynowym
Galantyna z kurczaka z sosem cumberland
Płatki veal w sosie z tuńczyka z owocami kaparów
Wybór warzyw grillowanych z olejkiem z bazylii
Szczupak w galarecie z warzywami
Łosoś gravlax z olejkiem cytrynowym i bazylią
Terrina z kurczaka z rukolą i sosem z suszonych pomidorów
Terrina z indyka z suszonymi pomidorami podana
z marynowanymi karczochami
Bukiet sałat z rukolą z pomidorkami cherry
i mozzarellą z dressingiem balsamicznym
Galareta rybne/drobiowa
Carpaccio z buraka z serem feta na rukoli
Melon Galia owinięty szynką dojrzewającą
Mini tortille z warzywami/kurczakiem/łososiem
Vol au vent'y z pastą z kurczaka/ z pastą z pieczarek
brunatnych/pastą z tuńczyka/pastą z wątróbek drobiowych
Sałatka z kurczaka, ananasa i curry
Mini babeczki z łososiem i serem ricotta/ ze szpinakiem
i gorgonzolą
Sałatka z selera naciowego z winogronami i kurczakiem
Sałatka z makaronem tuńczykiem kukurydzą i brokułami
Sałatka caprese z pesto bazylikowym

Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą serem gorgonzola
i sosem balsamicznym
Sałatka z pieczonych warzyw z kaszą kus-kus
Sałatka jarzynowa
Sałatka z płatkami indyka, pomidorkami cherry płatkami sera parmezan
i dressingiem malinowym
Bukiet sałat z radicchio, serem feta i warzywami z vinaigrette koperkowym
Bufet sałatkowy do własnej kompozycji;
mix kruchych sałat, świeże warzywa, sosy,
dodatki mięsne i wegetariańskie
Ogórki małosolne/kiszone, chrzan, ćwikła, żurawina, musztarda
Mix pieczywa wiejskiego
Maselka smakowe i naturalne



MENU WESELNE BABY

DANIA SERWOWANE

Zupa

Rosół domowy z makaronem literki
Pomidorowa z kluseczkami

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych
frytki i glazurowane marchewki baby
Makaron penne z sosem bolońskim
Pierogi z owocami z polewą kajmakową

Deser

Lody śmietankowe z owocami sezonowymi i polewą
Naleśniki owocowe polane musem brzoskwiniowym

Stół wiejski

18 zł brutto/os/50g

Kiełbasa wiejska, kiełbasa czosnkowa, kaszanka gryczana,
salceson biały, salceson ciemny, pasztety z dodatkami, szynka
wędzona, schab wędzony, karkówka pieczona,
słonina wędzona, boczek pieczony, smalec topiony ze skwarkami,
ogórki małosolne, chrzan, ćwikła, żurawina, musztarda, chleby
domowe, masło ziołowe

Prosiak pieczony faszerowany kaszą gryczaną ze skwarkami
1500 zł

Stół rybny

25 zł brutto /os:

Wędzone i marynowane ryby:

Węgorz 20g/os

Sieja 50g/os

Sum 50g/os

Jesiotr 50g/os

Sielawa 50g/os

Pstrąg 50g/os

Mazurskie ryby w zalewie miodowo octowej 50g/os

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

Animacje

Cena ustalana indywidualnie, zależna od ilości dzieci oraz godzin.

Organizacja czasu dla dzieci wraz z animatorką w trakcie trwania przyjęcia weselnego w oddzielnej sali, z możliwością wspólnego leżakowania dzieci do rana

Aranżacja baru

z przygotowaniem drinków przez wykwalifikowanego barmana
(cena nie obejmuje wydawanych napojów)

1000 zł

Stawka za dzieci na przyjęciu weselnym:

0-5 lat – 100% rabatu – 0zł

6-11 lat – 50% ceny

12 lat + - 100% ceny

Obsługa przyjęcia weselnego

(fotograf, kamerzysta, zespół muzyczny) – 50% ceny za osobę



Miejsce na Twoje notatki:

Mazurski Raj, Piaski 5, 12-220 Ruciane Nida
www.mazurskiraj.pl
e-mail: konferencje@mraj.pl