



PAKIET DĘBOWY

październik- kwiecień 549 zł
maj- wrzesień 599 zł

W cenie pakietu zapewniamy:

Apartament dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
wyłącznie Restauracji „Ogień i woda” oraz nadjeziornego tarasu
do wyboru stoły biesiadne lub okrągłe
powyżej 115/120 osób - dodatkowa sala taneczna gratis
przyległy hall jako strefa relaksu
eleganckie nakrycie stołów: białe płócienne obrusy i serwetki

aperitif w oczekiwaniu na przyjazd Młodej Pary:
serwis przekąsek fingerfoods i wina musującego

uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
uroczysty obiad serwowany indywidualnie: przystawka- starter
lub deser po obiedzie, dwie zupy do wyboru oraz danie główne
pierwsza kolacja podawana na półmiskach
druga kolacja w formie live cooking lub serwowana indywidualnie
trzecia kolacja z gorącego kociołka
osobne menu dla dzieci podczas uroczystości serwowanego obiadu
osobne menu dla wegan lub wegetarian podczas całego przyjęcia
słodki stół z sezonową dekoracją:
do wyboru pięć ciast i/lub deserów porcjowanych i owoce filetowane
woda z cytryną, soki owocowe i napoje gazowane bez limitu
serwis herbaciano- kawowy
tort weselny ze zindywidualizowaną dekoracją
alkohol bez limitu: wódka i wino domu podczas przyjęcia weselnego

opieka i doradztwo naszego wedding managera
profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska z elementami
serwisu synchronicznego
niewymuszona atmosfera miejsca, uśmiech i entuzjazm całej
folwarcznej załogi

50% zniżki dla dzieci w wieku 3- 12 lat i 30% zniżki dla obsługi



Propozycje dań weselnych

Przystawka

Plastry półgęska podawane na sosie winnym
z karmelizowanymi owocami

Pasztet z królika podawany z żurawinową galaretką
i zielonym groszkiem

Grillowane halloumi podawane na tropikalnej salsie

Deser

Panna Cotta z sosem owocowym i gruszką w czerwonym winie

Klasyczne tiramisu serwowane w kieliszku

Torcik Pavlova z owocami sezonowymi

Zupa

dwie do wyboru

Zupa rybna z sandaczem i szpinakiem

Rosół wołowy z makaronem ziołowym i plastrami wołowiny

Krem z buraka z kozim serem i malinami

Flaczki z boczniaka

Krem borowikowy z rozmarynem i słoną kruszonką

Dania główne

kolacja Szefa Kuchni- live cooking

Plastry pieczonego rostbefu wołowego
z flambirowanymi zielonymi warzywami i borowikami

Szaszłyczki sojowe

podawane na sosie słodko-kwaśnym z sezamem



Propozycje dań weselnych

Dania główne uroczysty obiad, pierwsza i druga kolacja

Pieczone bakłażany z sosem tahini podane z owocem granatu i miętą

Kieska z ciasta francuskiego faszerowana serem kozim,
orzechami i szpinakiem podana na sosie z suszonych śliwek

Pulpeciki z boczniaka w sosie koperkowym podane z guacamole,
gnocchi szpinakowym i grillowanymi pomidorami koktajlowymi

Kuskus perłowy w mleku kokosowym z paloną dynią
podawany z zielonym groszkiem i chilli

Filet z sandacza w maśle rakowym
podany z gratin szpinakowym i pikantnym kalafiolem romanesco

Miętus pieczony w pomarańczach oraz kuskus na mleku kokosowym
podane z sosem holenderskim

Pieczeń cielęca podana z sosem bearnaise, kopytkami zapiekаныmi
z grzybami leśnymi oraz kapustą zasmażaną z jałowcem

Comber jagnięcy w panierce pistacjowej
podany z sosem pieczeniowym ciemnym na puree z selera
wraz z pieczonymi ziemniaki baby

Rolada z sarny nadziewana wieprzowiną podawana z sosem
grzybowym, puree ziemniaczano-truflowym i pieczonym jabłkiem

Zrazy z jelenia, nadziewane kapustą kiszoną
podawane z ciemnym sosem, musem z palonego kalafiora
oraz kaszą gryczaną i palonym sianem



Propozycje dań weselnych

Gorący kociotek trzecia kolacja

Potrawka szpinakowa z wędzonym tofu i pieczarkami

Caponata z bakłażanem i suszonymi pomidorami

Gulasz gęsi z papryką, grochem, jarzębiną i kminkiem

Boeuf Stroganow

Menu dziecięce

Rosół z domowym makaronem

Zupa pomidorowa z kluseczkami

Eskalopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi

Kotleciki mielone z kopytkami i surówką z ogórka

Spaghetti bolognese

Słodki stół ciasta

Sernik z pianką i rosą

Mech puszczański

Rafaello

Korzenne ciasto z orzechami i czarną porzeczką

Bezsernik

Nutelka

Słodki stół desery porcjowane

Desery porcjowane

Deser Tiramisu

Krem sułtański

