



OFERTA *Weselna*

Wyjątkowe przyjęcia weselne
nad samym jeziorem

SEZON 2022



Wesele MENU

PAKIET SREBRNY **200zł/osobę**

Menu na uroczysty obiad weselny

Stół szwedzki z owocami, ciastami (x3),
kawą i herbatą

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
a gości kieliszkiem wina musującego

Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej

Wynajem sali do godziny 24:00

Aranżację, obejmującą obrusy, serwetki,
pokrowce na krzesła Pary Młodej

Specjalne ceny noclegu dla Gości,
od 170 złotych ze śniadaniem

PAKIET ZŁOTY **220zł/osobę**

Całonocne menu weselne
zawierające tradycyjne potrawy

Stół szwedzki z owocami, ciastami (x3),
kawą i herbatą

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
a gości kieliszkiem wina musującego

Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej

Wynajem sali do godziny 6:00

Aranżację, obejmującą obrusy, serwetki,
świece, pokrowce na krzesła Pary Młodej

Specjalne ceny noclegu dla Gości,
od 170 złotych ze śniadaniem

PAKIET LUX **260zł/osobę**

Całonocne wykwintne menu weselne

Stół szwedzki z owocami, ciastami (x3),
kawą i herbatą

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
a gości kieliszkiem wina musującego

Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej

Wynajem sali do godziny 6:00

Aranżację, obejmującą obrusy, serwetki,
świece, pokrowce na krzesła Pary Młodej

Specjalne ceny noclegu dla Gości,
od 170 złotych ze śniadaniem

PAKIET *Srebrny*

PIERWSZY POSIŁEK

1 do wyboru, podawany na talerzach

ZUPA

Rosół domowy z makaronem, kotłunami lub piełmieniami
Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kotłunami
Krem ze szparagów z czipsem z jarmużu
Chłodnik litewski z ogórkami zielonymi
Aromatyczny bulion warzywny z makaronem ryżowym
Krem pomidorowy z pieczoną ciecierzycą

DANIE GŁÓWNE

Schab pieczony pod sosami
Karkówka pieczona pod sosami
Kotlet schabowy tradycyjny
Łódka z piersi kurczaka faszerowana pieczarkami lub szpinakiem
Kotlet de'volaille
Pieczeń z indyka w sosie koperkowym
Pulpeciki z ciecierzycy z suszonymi pomidorami
Panierowane boczniki z sosem ziołowym

DODATKI

Ziemniaki z wody | Pure | Ziemniaki opiekane | Frytki
Ryż | Kasza (wybór) | Kopytka | Kluski śląskie | Pyzy
Kapusta zasmażana | Buraczki zasmażane | Fasolka szparagowa
Mix warzyw na parze | Sałatka z rukoli

DRUGI POSIŁEK

3 dania i dodatki do wyboru,
podawane na półmiskach

Roladki drobiowe z mozzarellą i suszonymi
pomidorami, zawijane w bekonie
Faszerowane udko drobiowe
Golonka zapiekana w kapuście kiszzonej
Żrazy wołowe zawijane
Sznycel wieprzowy siekany z cebulą
Gulasz wieprzowy
Szaszłyki z warzyw korzennych i kolendrą
Bigos wegetariański z drożdżowym paluchem

ZAKĄSKI ZIMNE

Półmiski mięs pieczonych i wędlin
Dodatki (pieczarki marynowane, papryka konserwowa,
korniszony, oliwki itp.)

ZAKĄSKI

8 do wyboru

Schab ze śliwką w galarecie | Pasztet z żurawiną
Schab ze śliwką lub z morelą | Galantyna z drobiu
Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem
Babeczki nadziewane pastą pieczarkowo - łososiową
Tymbaliki rybne | Sandacz w sosie porowym
Nóżki wieprzowe tradycyjne | Sledź pod pierzynką
Sledzie mix | Ryba po grecku | Ryba po azjatycku
Jajka faszerowane pastami rybnymi
Jaja faszerowane pieczarkami | Befszyk tatarski

SAŁATKI

4 do wyboru

Krabowa z makaronem sojowym i grzybkami Mun
Z kurczaka z selerem naciowym i prażonym ziarnem
Z tuńczyka z zielonym ogórkiem i czerwoną fasolą
Hawajska z kurczakiem i ananasem | Jarzynowa
Z brokuła z jajkiem i kukurydzą | Grecka
Gyros z kurczakiem | Z orzeszkami ziemnymi i wędliną
Sledziowa | Z gruszką i serem pleśniowym

PAKIET *Złoty*

PIERWSZY POSIŁEK

1 do wyboru, podawany na talerzach

ZUPA

Rosół domowy z makaronem, kotłunami lub piełmieniami
Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kotłunami
Krem ze szparagów z czipsem z jarmużu
Zupa kurkowa
Flaki z mięsem wołowym
Chłodnik litewski z ogórkami zielonymi
Aromatyczny bulion warzywny z makaronem ryżowym
Krem pomidorowy z pieczoną ciecierzycą

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Schab pieczony pod sosami
Karkówka pieczona pod sosami
Kotlet schabowy tradycyjny
Łódka z piersi kurczaka faszerowana pieczarkami lub szpinakiem
Kotlet de'volaille
Pieczeń z indyka w sosie koperkowym
Pulpeciki z ciecierzycy z suszonymi pomidorami
Panierowane boczniki z sosem ziołowym

DODATKI

Ziemniaki z wody | Pure | Ziemniaki opiekane | Frytki
Ryż | Kasza (wybór) | Kopytka | Kluski śląskie | Pyzy
Kapusta zasmażana | Buraczki zasmażane | Fasolka szparagowa
Mix warzyw na parze | Sałatka z rukoli
Bukiet warzyw grillowanych

DRUGI POSIŁEK

4 dania i dodatki do wyboru,
podawane na półmiskach

Roladki drobiowe z mozzarellą i suszonymi
pomidorami, zawijane w bekonie
Faszerowane udko drobiowe
Golonka zapiekana w kapuście kiszzonej
Zrazy wołowe zawijane
Filet wieprzowy
Sznycel wieprzowy siekany z cebulą
Gulasz wieprzowy
Szaszłyki z warzyw korzennych i kolendrą
Bigos wegetariański z drożdżowym paluchem
Gulasz z pieczonych warzyw z pulpetami z ciecierzycy

TRZECI POSIŁEK

jedno danie do wyboru,
podawane na półmiskach

Stroganow z pieczywem,
Gulasz wołowy
Gulasz z indyka
Szynka wieprzowa pieczona w całości
Paszteciki grzybowe z barszczem czerwonym
Flaczki z boczniaków

ZAKĄSKI ZIMNE

Półmiski mięs pieczonych i wędlin
Dodatki (pieczarki marynowane, papryka konserwowa,
korniszony, oliwki itp.)

ZAKĄSKI

10 do wyboru

Schab ze śliwką w galarecie | Pasztet z żurawiną
Schab ze śliwką lub z morelą | Galantyna z drobiu
Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem
Babeczki nadziewane pastą pieczarkowo - łososiową
Tymbaliki rybne | Sandacz w sosie porowym
Nóżki wieprzowe tradycyjne | Sledź pod pierzynką
Sledzie mix | Ryba po grecku | Ryba po azjatycku
Jajka faszerowane pastami rybnymi
Jajka faszerowane pieczarkami | Befszyk tatarski
Pasztet z selera | Tatar z suszonych pomidorów | Bruschetta
Smalec wegański | Carpaccio z buraków z salsą z rukoli

SALAATKI

4 do wyboru

Krabowa z makaronem sojowym i grzybkami Mun
Z kurczaka z selerem naciowym i prażonym ziarnem
Z tuńczyka z zielonym ogórkiem i czerwoną fasolą
Hawajska z kurczakiem i ananasem | Jarzynowa
Z brokuła z jajkiem i kukurydzą
Grecka (sałata, oliwki, ser feta)
Gyros z kurczakiem | Z orzeszkami ziemnymi i wędliną
Sledziowa | Z gruszką i serem pleśniowym



PIERWSZY POSIŁEK

1 do wyboru, podawany na talerzach

ZUPA

Andaluzyjskie gazpacho | Zupa rybna bouillabaisse z krewetkami
Ostra zupa tajska | Krem z borowików | Zurek z jajkiem i kiełbasą
Rosół domowy z makaronem, kotłunami lub pielmieniami
Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kotłunami
Krem ze szparagów z czipsem z jarmużu
Zupa kurkowa | Flaki z mięsem wołowym
Chłodnik litewski z ogórkami zielonymi
Aromatyczny bulion warzywny z makaronem ryżowym
Krem pomidorowy z pieczoną ciecierzycą
Krem z zielonego groszku z czipsem pietruszkowym

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia lub sandacza w sosie szafranowym
Połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym lub porto
Warkocz z połędwiczki wieprzowej | Sztufada wołowa
Schab pieczony pod sosami | Karkówka pieczona pod sosami
Kotlet schabowy tradycyjny | Kotlet de volaille
Łódka z piersi kurczaka faszerowana pieczarkami lub szpinakiem
Pieczeń z indyka w sosie malinowym | Eskalopki cielęce
Pulpeciki z ciecierzycy z suszonymi pomidorami
Panierowane boczniki z sosem ziołowym
Papryka faszerowana z musem grzybowym

DODATKI

Ziemniaki z wody | Pure | Ziemniaki opiekane | Frytki
Ryż | Kasza (wybor) | Kopytka | Kluski śląskie | Pyzy
Kapusta zasmażana | Buraczki zasmażane | Fasolka szparagowa
Mix warzyw na parze | Sałatka z rukoli | Bukiet warzyw grillowanych
Sałatka szpinakowa z musem truskawkowym

DRUGI POSIŁEK

4 dania i dodatki do wyboru,
podawane na półmiskach

Łódki drobiowe z żagłem z zapiekanego sera
Karkówka po myśliwsku
Rumsztyk wołowy z cebulką karmelizowaną w winie
Roladki drobiowe z mozzarellą i suszonymi
pomidorami, zawijane w bekonie
Faszerowane udko drobiowe
Golonka zapiekana w kapuście kiszzonej
Zrazy wołowe zawijane
Filet wieprzowy | Gulasz wieprzowy
Sznycel wieprzowy siekany z cebulą
Szaszłyki z warzyw korzennych i kolendrą
Bigos wegetariański z drożdżowym paluchem
Gulasz z pieczonych warzyw z pulpetami z ciecierzycy
Szaszłyki z warzyw korzennych z kolendrą

TRZECI POSIŁEK

jedno danie do wyboru, podawane na półmiskach

Medalion wieprzowy w grzankach
Tradycyjny gularz węgierski z pieczywem
Stroganow z pieczywem | Gulasz wołowy
Gulasz z indyka | Szynka wieprzowa pieczona w całości
Paszteciki grzybowe z barszczem czerwonym
Flaczki z boczniaków
Karmazynowy barszcz na zakwasie z pierogami z soczewicą

CZWARTY POSIŁEK

jedno danie do wyboru, podawane w wazach

Solianka | Mazurska zupa rybna | Kapuśniak ze spyrką
Solianka w wersji wegetariańskiej

ZAKĄSKI ZIMNE

Półmiski mięs pieczonych i wędlin | Dodatki (pieczarki marynowane,
papryka konserwowa, korniszony, oliwki itp.)

ZAKĄSKI

10 do wyboru

Tatar z łososia | Tatar warzywny | Gravlax z łososia
ze skórką grejpfrutową | Carpaccio wołowe | Szparagi w szynce
dojrzewającej | Roladki łososiowe | Połówki jajek z kawiozem
Schab ze śliwką w galarecie | Pasztet z żurawiną
Schab ze śliwką lub z morelą | Galantyna z drobiu
Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem | Babeczki nadziewane
pastą pieczarkowo-łososiową | Tymbaliiki rybne | Sandacz
w sosie porowym | Nóżki wieprzowe tradycyjne | Sledź pod pierzynką
Sledzie mix | Ryba po grecku | Ryba po azjatycku | Jajka
faszerowane pastami rybnymi | Jajka faszerowane pieczarkami
Befszyk tatarski | Pasztet z selera | Tatar z suszonych pomidorów
Bruschetta | Smalec wegański | Carpaccio z buraków z sałwą z rukoli

SALA TKI

4 do wyboru

Niejska z anchovies | Buraczana z kawałkami wołowiny
Włoskie caprese | Z krewetkami i awokado
Koktajl z krewetek | Orientalna z bakłażanem
Krabowa z makaronem sojowym i grzybkami Mun | Z kurczaka
z selerem naciowym i prażonym ziarnem | Z tuńczyka z zielonym
ogórkiem i czerwoną fasolą | Hawajska z kurczakiem i ananasem
Jarzynowa | Z brokuła z jajkiem i kukurydzą | Grecka
Gyros z kurczakiem | Z orzeszkami ziemnymi i wędliną
Sledziowa | Z gruszką i serem pleśniowym
Brokułowa z bobem | Z rzodkiewką i smażonym camembertem

DODATKOWE *Opcje*

NA WYTRAWNIE

WIEJSKI STÓŁ

cena: 1500 zł

Wędliny wędzone, podrobowe, pieczona szynka w całości, smalec domowy, ogórki kiszzone lub małosolne, kapusta kiszona, misa zimnych nóżek

STÓŁ MAZURSKI

cena: 30 zł / osobę

Szczupak faszerowany w całości, ryby wędzone (sielawa, sieja), wędzony szczupak, ryby smażone, ryby w zalewie, baba ziemniaczana

DESKA SERÓW

cena: 250 zł

Zestaw serów podany na desce



NA SŁODKO

PŁONĄCE LODY

cena: 20 zł / osobę

Lody pływające z owocami, podawane w pucharkach.

Z PROCENTAMI

MOCNE WEJŚCIE

cena: 20 zł / osobę

Koreczek z boczku ze śliwką i migdałem, kieliszek śliwownicy, podawane na powitanie





SALA JADALNA I TANECZNA

Dysponujemy największą salą weselną w Węgorzewie. Komfortowo mieścimy imprezy do 120 osób. Do dyspozycji gości są dwie sale: jadalna oraz taneczna, które mogą być połączone lub oddzielone.

BOGATE MENU

Menu przedstawione w trzech opcjach to nasza wyjściowa propozycja. Jednak zawsze pozostajemy otwarci na sugestie. W razie potrzeby mamy także przygotowane pełne menu w wersji wegetariańskiej.



BAZA NOCLEGOWA

Ośrodek ma duże zaplecze noclegowe. Otwarty w 2020 roku budynek hotelowy dysponuje 20 pokojami. Oprócz tego na terenie znajdują się domki kempingowe w standardzie turystycznym.

OFERTA CAŁOROCZNA

Jesteśmy przygotowani do organizacji imprez okolicznościowych przez cały rok. Przez wiele sezonów organizowaliśmy bale sylwestrowe, z pięknym oświetleniem tarasu i rozpalonym ogniem w kominku.



WYJĄTKOWE PRZYJĘCIA

Nasz Ośrodek daje ogromne możliwości.
Gościmy rozmaite uroczystości:
tradycyjne, eleganckie wesela na sali,
ale także alternatywne celebracje,
i ceremonie plenerowe nad samym jeziorem.

OSOBISTA OPIEKA

Nad organizacją imprezy czuwa
osobiście dyrektor Ośrodka, doskonale
znająca możliwości i wszystkie jego atuty.
Z chęcią wskaże najlepsze rozwiązania
w czasie planowania i będzie na miejscu
podczas samej uroczystości.





KONTAKT

+48 877 304 044

+48 791 459 386

repcja@roza.pl

Ośrodek Róża Wiatrów
ul. Wodociągowa 1
11-600 Węgorzewo

