



# OFERTA *Weselna*

Wyjątkowe przyjęcia weselne  
nad samym jeziorem

**SEZON 2026/2027**



# MENU

## Weselne

### PAKIET SREBRNY 340zł/osobę

Menu na uroczysty obiad weselny

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

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

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 ŻŁOTY 390zł/osobę

Całonocne menu weselne  
zawierające tradycyjne potrawy

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

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

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 440zł/osobę

Całonocne wykwintne menu weselne

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

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

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 pielmieniami  
Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kotłunami  
Krem ze szparagów z czipsem z jarmużu  
Kwaśnica (tradycyjna góralska z wędzonym ziobrem i grzybami)  
Zupa gulaszowa (węgierska zupa z mięsem, ziemniakami)  
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  
Pieczeń wieprzowa w sosie wiśniowym  
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 (wybor) | 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 łódka drobiowe  
Karkówka po myśliwsku  
Golonka zapiekana w kapuście kiszzonej  
Kotlet górniczy (zawijany z kapustą i grzybami)  
Filet wieprzowy z kaszą lub ziemniakami  
Zrazy 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

5 do wyboru

Schab ze śliwką w galarecie | paszтет 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 | śledź pod pierzynką  
śledzie mix | ryba po grecku | ryba po azjatycku  
jajka faszerowane pastami rybnymi  
jaja faszerowane pieczarkami | befsztyk tatarski

### SALAŃKI

4 do wyboru

Sałatka krabowa z makaronem sojowym i grzybkami Mun  
Sałatka z kurczaka z selerem naciowym i prażonym ziarnem  
Sałatka z tuńczyka z zielonym ogórkiem i czerwoną fasolą  
Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase  
Sałatka jarzynowa tradycyjna  
Sałatka z brokuła z jajkiem i kukurydzą  
Sałatka grecka (sałata, oliwki, ser feta)  
Sałatka gyros z kurczakiem  
Sałatka z orzeszkami ziemnymi i wędliną  
Sałatka śledziowa  
Sałatka 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 boczniaki 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 | Paszтет 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  
Paszтет z selera | Tatar z suszonych pomidorów | Bruschetta  
Smalec wegański | Carpaccio z buraków z salsą z rukoli

### SALA TKI

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 ananase m | 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

# PAKIET *Lux*

## PIERWSZY POSIŁEK

1 do wyboru, podawany na talerzach

### ZUPA

Andaluzyjskie gazpacho | Zupa rybna bouillabaisse z krewetkami  
Ostra zupa tajska | Krem z borowików | Żurek 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 cielejące  
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 (wybór) | 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 | Szyńka wieprzowa pieczona w całości  
Paszteciki grzybowe z barszczem czerwonym  
Flaczki z boczników  
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 skórą 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-łososiovą | 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  
Befsztuk tatarski | Pasztet z selera | Tatar z suszonych pomidorów  
Bruschetta | Smalec wegański | Carpaccio z buraków z sałszą z rukoli

## SALAŃKI

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 ananase  
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: 2300zł*

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

### STÓŁ MAZURSKI

*cena: 2800zł*

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

### DESKA SERÓW

*cena: 45zł / osobę*

Zestaw serów podany na desce

## NA SŁODKO

### PŁONĄCE LODY

*cena: 35zł / osobę*

Lody pływające z owocami, podawane w pucharkach

## Z PROCENTAMI

### MOCNE WEJŚCIE

*cena: 25zł / osobę*

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

