



SIELANKA
- Restauracja w Kozim Dworze -

WESELE 2022/23



Moscina Drogogata
MD studio

OLSZTYŃSKA 38, GIETRZWAŁD

tel: 89 5123456 | email: biuro@restauracjasielanka.pl

PAKIET PODSTAWOWY 195 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem, pietruszką i marchewką lub

Krem z białych warzyw z oliwą truflowa i grzanką prosto z pieca

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo-grzybowym podana z puree ziemniaczanym i bukietem warzyw **lub**

Bataty zapiekane z parmezanem podane z sałatką z ciecierzycy (v)

DESER

Babeczka pieczona z jabłkami i cynamonem podana z gałką lodów

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem

Karkówka pieczona w miodzie, czosnku i musztardzie podana z gruszką

Smażone okonki filety

Pierogi ze szpinakiem i świeżym parmezanem

Frytki belgijskie

Pieczone ziemniaki

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Stek z uda z kurczaka pieczony w miodzie, imbirze, pomidorkach i chilli

Pieczarka portobello faszerowane mięskiem w sosie ajvarowym zapiekane mozzarellą

Gnocchi w kremowym sosie parmezanowym z kolorowym pieprzem i świeżym szpinakiem

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z grzybami

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET PODSTAWOWY (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonych mięs z domowym sosem tatarskim
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Rolada z kaczki z bakaliami
Polędwiczka pieczona po angielsku serwowana z żurawiną
Babeczki kruche z wytrawną pastą z pstrąga
Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka
Warzywa grillowane z serem feta
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem
Caprese z sosem bazyliowym
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami
Sałata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret
Pieczywo własnego wypieku
Pieczywo czosnkowe
Maselko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ 35 zł/ os.

Sok jabłkowy
Sok pomarańczowy
Woda niegazowana
Woda gazowana
Pepsi
Pepsi maxx
7-up
Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso) (z ekspresu)
Herbata czarna i zielona

PAKIET PREMIUM 225 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem, pietruszką i marchewką lub

Krem z borowików z grzanką prosto z pieca

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Polędwiczka wieprzowa w pistacjowej panierce podana pieczonym puree ziemniaczanym i lasagne warzywną **lub**

Bataty zapiekane z parmezanem podane z sałatką z ciecierzycy i guacamole (v)

DESER

Beza z kremem mascarpone podana z bitą śmietaną i świeżymi owocami sezonowymi

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane w szwedzkim stole lub na półmiskach)

Kaczka pieczona podana z gorącymi wiśniami

Żeberka w domowym sosie barbecue

Sandacz filet serwowany na cukinii z sosem na bazie białego wina

Pierogi ze szpinakiem i świeżym parmezanem

Kopytka podsmażone na masełku

Pieczone ziemniaki

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Wołowina siekana przekładana ziemniakami, cukinią, bakłażanem zapieczona pod beszamelem i mozzarellą

Stek z uda z kurczaka pieczony w miodzie, imbirze, pomidorkach i chilli

Gnocchi w kremowym sosie parmezanowym z trufkami, kolorowym pieprzem i szpinakiem

Tagliatelle warzywne z masełkiem ziołowym

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Żurek biały z kielbasą i jajkiem

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET PREMIUM (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonych mięs z sosem tatarskim

Tatar wołowy z piklami i cebulką

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Rolada z kaczki z bakaliami

Polędwiczka pieczona po angielsku serwowana z żurawiną

Ozory wieprzowe w galaretkce śliwkowej

Babeczki kruche z wytrawną pastą z pstrąga

Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka

Warzywa grillowane z serem feta

Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem

Caprese z sosem bazyliowym

Salata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami

Salata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret

Pieczywo własnego wypieku

Pieczywo czosnkowe

Masełko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ 35 zł/ os.

Sok jabłkowy

Sok pomarańczowy

Woda niegazowana

Woda gazowana

Pepsi

Pepsi maxx

7-up

Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso) (z ekspresu)

Herbata czarna i zielona

PAKIET EXCLUSIVE 295 zł/ os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

Bulion z trzech rodzajów mięs podany z pierożkami z jagnięciną lub

Krem z borowików z grzanką prosto z pieca

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Sarnina w sosie z suszonych prawdziwków i czerwonego wina podana z delikatnymi kopytkami i grillowanymi prawdziwkami **lub**

Bataty zapiekane z parmezanem podane z sałatką z ciecierzycy i guacamole (v)

DESER (podane indywidualnie)

Fondant prosto z pieca z płynącą czekoladą serwowany na kremie waniliowym z gałką lodów

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Kotlet z nowozelandzkiej jagnięciny podany na warzywach grillowanych

Zrazy cielęce w sosie truflowym serwowane na ryżu jaśminowym

Sandacz filet serwowany z krewetkami, szijkami rakowymi, maselkiem, czosnkiem i ziołami

Pierozki ze szpinakiem i świeżym parmezanem

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Noga z kaczki z gruszką duszoną w czerwonym winie

Wołowina siekana przekładana ziemniakami, cukinią, bakłażanem zapieczona pod beszamelem i mozzarellą

Risotto z truflami, świeżym parmezanem i ziołami

Ravioli nadziewane szparagami i gorgonzolą

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Zupa cebulowa z grzanką czosnkową

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET EXCLUSIVE (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonych mięs z sosem tatarskim

Tatar wołowy z piklami i cebulką

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Rolada z kaczki z bakaliami

Polędwiczka pieczona po angielsku serwowana z żurawiną

Ozory wieprzowe w galaretkę śliwkowej

Babeczki kruche z wytrawną pastą z pstrąga

Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka

Tatar z łososia z awocado

Patera ryb wędzonych (m.in.: jesiotr, pstrąg, sielawa)

Warzywa grillowane z serem feta

Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem

Pomidorki coctailowe z kulkami mozzarelli i bazylią

Salata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami

Salata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret

Pieczyno własnego wypieku

Pieczyno czosnkowe

Masełko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ 35 zł/ os.

Sok jabłkowy

Sok pomarańczowy

Pepsi

Pepsi maxx

7-up

Woda niegazowana

Woda gazowana

Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso) (z ekspresu)

Herbata czarna i zielona

BUFETY TEMATYCZNE

BUFET WIEJSKI 25 ZŁ/ OS.

Boczek wędzony
Karkówka wieprzowa wędzona
Szynka wieprzowa wędzona
Schab wieprzowy wędzony
Kiełbasa swojska
Smalec z dzika
Salceson
Kaszanka
Ryby wędzone
Sałatka ziemniaczana ze śledziem i jabłkiem
Ogórki kiszane/ małosolne
Gruszki i śliwki marynowane
Pieczywo wiejskie własnego wypieku

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI 40 ZŁ/OS.

Chrupiąca bruschetta z masłem czosnkowym, pieczonymi kawałkami pomidorów i bazylią
Kalmary w tempurze z dippem
Krewetki tygrysie w czosnku i świeżych ziołach
Krewetka w sosie słodko-pikantnym podana na domowym guacamole i chrupiącej grzance
Łosoś wędzony podany z ziołowym twarogiem na cykorii
Dojrzewająca szynka parmeńska
Kiełbasa chorizo
Carpaccio z polędwicy wołowej na chrupiącej foccacci z oliwą truflową, rukolą i parmezanem
Deska serów z winogronami i orzechami
Sałatka z makaronu ryżowego, paluszków krabowych i świeżego pora
Sałata z grillowanym hallumi, winogronami, orzechami i sosem mango
Grillowany bakłażan z mozzarellą, kaparami, suszonymi pomidorami
Oliwki zielone i czarne z pestką
Focaccia puszysta pieczona z pomidorkami, rozmarynem i ziołami
Wybór oliw
Masełko ziołowe

*bufety tematyczne mogą być zamówione tylko na całą liczbę gości weselnych

SŁODKI STÓŁ

SŁODKI STÓŁ 35 ZŁ/ OS.

Sernik z białą czekoladą i migdałami
Tarta z serkiem mascarpone i truskawkami
Tarta z malinami i galaretką
Pleśniak z kwaśną czarną porzeczką i bezą
Brownie mocno czekoladowe z kajmakiem i orzechami
Tiramisu serwowane w szampanówkach
Babeczki kruche z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
Pana cotta z białą czekoladą i jagodami
Koktajl chia na mleku kokosowym z mango
Patery słodczy
Owoce świeże

TALERZYKOWE 5 zł/os. (opłata za serwis własnego tortu)

KORKOWE 15 zł/os. dorosłej (opłata za serwowanie, przechowanie, schłodzenie alkoholu)

INFORMACJE OGÓLNE

Zapewniamy

Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym
Wynajem wybranej sali do godziny 04:00
Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser – około 1.5h)
Trzy ciepłe kolacje
Bufet zimnych przekąsek
Wynajem klimatyzowanej sali
Stoły okrągłe (do 120 osób) lub prostokątne do wyboru
Zastawę stołu (obrus, szkło, sztucze, serwety)
Koordynatora przyjęcia
Profesjonalną obsługę kelnerską

OPLATY ZALEZNE

Dzieci do lat 2 gratis
Dzieci do 12 lat 80% ceny (bez względu na wybraną ofertę dzieci na I ciepłe danie otrzymują rosół oraz chrupiącego kurczaka z frytkami i surówką)
Zespół, kamerzysta, fotograf 50% ceny łącznej pakietu
Wpłacenie zadatku w wysokości 5000zł jest oficjalną formą zarezerwowania przyjęcia.
Ostateczną liczbę osób należy podać miesiąc przed przyjęciem.
Ostateczny cennik na dany rok jest publikowany w styczniu każdego roku.

NOCLEGI

Dysponujemy 8 pokojami dla 22 osób. Cena noclegu w noc weselną to 70 zł/os. Za dobę oraz 25 zł/os. za śniadanie. Cena za dziecko pomiędzy 2-10 rokiem życia to 55zł na nocleg oraz 15zł za śniadanie.

KONTAKT

biuro@restauracjasielanka.pl | 89 512 34 56

LISTA NAJCZĘSTSZYCH PYTAŃ

1. Jak zarezerwować termin?

Rezerwacja Sali na wesele następuje poprzez wpłatę zadatku w wysokości 5000 zł.

2. Dla ilu osób można zorganizować wesele?

Wesela organizujemy od minimum 40 osób dorosłych na jednej z sal dolnych, od 80 – 180 osób na całej Sali dolnej, od 180 – 260 w całym budynku (parter i pierwsze piętro).

3. W które dni tygodnia można zorganizować wesele?

Przyjęcia weselne organizujemy 7 dni w tygodniu. W soboty organizujemy przyjęcia dla minimum 100 osób dorosłych.

4. Czy na Sali można zorganizować poprawiny?

Tak poprawiny organizujemy przeważnie do 100 osób w formie obiadu lub do 80 osób w formie grilla. Czas trwania zależy jest od wybranej oferty (max. 5h)

5. Jaka jest cena za tzw. „talerzyk”, czyli opłata za menu dla 1 osoby dorosłej?

Cena ta zależy od wybranego pakietu, bufetów i dodatków.

6. Ile kosztuje cena za „talerzyk” dla dzieci i jakie są stawki w zależności od wieku?

Za dzieci do lat 2 nie pobieramy opłaty. Natomiast cena za posiłki dla dzieci w wieku od 2 do 12 lat wynosi 80% kwoty wybranego menu.

7. Jaka jest cena „talerzyka” dla usługodawców weselnych, takich jak zespół czy fotograf?

Za obsługę wesela (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta) pobieramy opłatę w wysokości 50% stawki menu. Traktujemy ich jak każdego innego Gościa.

8. Czy za serwowanie tortu zamówionego w zewnętrznej cukierni, czy też bufet słodki trzeba będzie dopłacić?

W przypadku, gdy Para Młoda zamawia cały słodki stół z cukierni pobieramy opłatę 5 zł/os. talerzykowego. W przypadku, gdy Para Młoda zapewnia tort weselny z cukierni, pobieramy opłatę dodatkową 5 zł/os.

9. Czy menu można modyfikować?

Tak. Para Młoda może wprowadzić modyfikację w menu weselnym.

10. Czy jest możliwość degustacji menu i jaki jest jej koszt?

Niestety nie zapewniamy degustacji menu lub słodkości, jednakże wiele pozycji z menu weselnych można znaleźć w naszej restauracji.

11. Czy jest możliwość przygotowania dań dla osób ze specjalną dietą?

Tak, przygotowujemy dania dla wegetarian, wegan, dania bez glutenu oraz bez laktozy.

12. Czy można dostarczyć własne wyroby na stół wiejski, np. wędliny, nalewki itp.?

W przypadku alkoholu przyjmujemy tylko napoje posiadające polską akcyzę. Każdy alkohol bez akcyzy zostaje Parze Młodej zwrócony. Nie przyjmujemy żadnych własnych wyrobów własnych na wiejski stół.

13. Czy za ewentualne szkody (np. stłuczony talerz) trzeba będzie zapłacić?

Za szkody nieumyślne tj: pobicie pojedynczego szkła lub talerza nie pobieramy opłaty. Natomiast nie obejmuje to umyślnych szkód wyrządzonych przez gości weselnych oraz braków w wyposażeniu sali weselnej, toalety lub innych pomieszczeń dostępnych dla uczestników przyjęcia weselnego. O stwierdzonych stratach i wysokości żądanego odszkodowania informujemy Parę Młodą w terminie 3 dni od daty zakończenia przyjęcia weselnego.

14. Jaki jest koszt przedłużenia wesela?

Za godzinę zakończenia przyjęcia weselnego przyjmuje się godzinę 4:00. W przypadku przedłużenia, pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 1500 zł za godzinę. Wesele można przedłużyć maksymalnie o jedną godzinę. Godzina rozpoczęcia przyjęcia weselnego zależna jest od godziny Mszy Świętej, czy Zaślubin.

15. Czy pozostałe jedzenie będzie można zabrać?

Potrawy przygotowane na przyjęcie pakujemy w opakowania i przekazujemy parze młodej od razu po zakończeniu wesela. Restauracja zapewnia opakowania niezbędne do zabrania jedzenia.

16. Do kiedy trzeba podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną ilość gości podajemy nie później niż 14 dni przed przyjęciem weselnym mailowo. Za tą liczbę osób należy uiścić opłatę.

17. Czy ceny pakietów mogą ulec zmianie, np. jeśli sala rezerwowana jest 2 lata przed weselem, a w międzyczasie właściciel lokalu podniesie ceny?

Cenny mogą się zmienić, ostateczny cennik na dany rok publikowany jest w styczniu każdego roku.

18. Jakie są konsekwencje finansowe zrezygnowania z zarezerwowanego terminu?

W przypadku rezygnacji restauracja zatrzymuje wpłacony zadatek bez względu na powód rezygnacji.

19. Od której godziny w dniu wesela można wejść na Salę, żeby rozpocząć przygotowania?

Godzina rozpoczęcia przygotowań Sali weselnej ustalana jest bliżej terminu samego wesela, głównie na podstawie informacji o godzinie jego oficjalnego rozpoczęcia. Zazwyczaj około godziny 09:00 podwykonawcy mogą pojawiać się już na Sali, aby wykonać swoją pracę.

20. Do kiedy należy zabrać dekorację?

Wszelkie dekoracje, które znajdują się na Sali lub wokół Sali muszą być zabrane do godziny 08:00 dnia następnego.

21. Jaka dekoracja Sali jest możliwa?

Na Sali nie można przyczepiać nic do sufitu, ścian, okien. Wszystkie dekoracje powinny być na ściankach. Na stołach mogą być podstawki pod talerze, kwiaty, świece, menu, winietki, ozdoby na obrusie.

22. Czy można używać konfetti lub zimnych ogni?

Konfetti można wystrzelać tylko w restauracji. Zimne ognie można odpalać tylko na dworze.

23. Jak jest możliwe ustawienie stołów?

Wesela do 120 osób organizujemy na stołach okrągłych lub prostokątnych. Wesela powyżej 120 osób organizujemy tylko na stołach prostokątnych.

24. Jakie obrusy są na stołach?

Na stołach okrągłych mogą być obrusy szare lub białe, na stołach prostokątnych mogą być obrusy ecru lub czarne. Pod obrusy prostokątne zawsze zapewniamy szare pokrowce na stoły (pod obrusy).

25. Jakie wyposażenie zapewnia sala?

Obrusy, białe serwety, sztucce, szkło, pełną zastawę.

26. Czy istnieje możliwość organizacji ślubu cywilnego w plenerze?

Jest taka możliwość, jednakże nie mamy wiaty/tarasu przystosowanego tylko pod taką ceremonię. Śluby cywilne pary organizują wraz z firmą dekoratorską w wybranym miejscu na naszym terenie. Nie pobieramy za to żadnej opłaty. Sala zapewnia krzesła dla młodych i świadków oraz dla urzędnika.

27. Czy jednocześnie może odbywać się kilka przyjęć?

Sala bankietowa składa się z Sali dolnej i Sali górnej. Jeśli wynajęta jest sala dolna, na Sali górnej mogą odbywać się inne przyjęcia bez DJ lub głośnej muzyki innej niż muzyka restauracyjna w tle. Jeśli wynajęta jest jedna z sal dolnych (występuje to przy przyjęciach poniżej 70 osób) na innych salach mogą odbywać się dowolne przyjęcia.