



WESELE 2023/ 2024



Moscina Drogogata
MD studio

OLSZTYŃSKA 38, GIETRZWAŁD

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

PAKIET PODSTAWOWY 225 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

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

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

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 (vege)

DESER

Tartaletka pieczona z jabłkami w cynamonie podana z gałką lodów

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

Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem

Karkówka pieczona w miodzie, czosnku i musztardzie podana z marynowaną 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 z nutą chili

Pieczarka portobello faszerowana mięskiem w sosie ajvarowym zapiekana pod mozzarellą

Gnocchi w kremowym sosie parmezanowym z kolorowym pieprzem, 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
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, owocowa

*w przypadku dostarczenia własnych napoi niegazowanych i gazowanych konieczna jest opłata 70% ceny opłaty za napoje.
Jest to kwota za napoje gorące oraz obsługę napoi zimnych.

PAKIET PREMIUM 260 zł/os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

Krem z borowików z grzanką prosto z pieca

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

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

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

Lasagne warzywna podana z sosem z pomidorków cherry (vege)

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 z ziołami

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 z nutą chilli

Gnocchi w kremowym sosie parmezanowym z truflami, kolorowym pieprzem, świeżym szpinakiem

Warzywa korzeniowe prosto z pieca pieczone z oliwą ziołową

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
Paszтет 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
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
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, owocowa

*w przypadku dostarczenia własnych napoi niegazowanych i gazowanych konieczna jest opłata 70% ceny opłaty za napoje.
Jest to kwota za napoje gorące oraz obsługę napoi zimnych.

PAKIET EXCLUSIVE 325 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**

Kopytka borowikowe podane z masłem czosnkowym i warzywami korzeniowymi (vege)

DESER (podane indywidualnie)

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

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

Kotlet z nowozelandzkiej jagnięciny w sosie lekko pikantnym na bazie czerwonego wina podany na warzywach grillowanych

Zrazy cielęce w sosie truflowym serwowane na ryżu jaśminowym

Sandacz filet serwowany z krewetkami, szyszkami rakowymi, masłem, czosnkiem i ziołami

Pierożki 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

Krewetki tygrysie podane na risotto ze 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
Paszтет 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
Warzywa grillowane z serem feta
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem
Pomidorki coctailowe z kulkami mozzarelli i bazylią
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami
Sałata 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
Pepsi
Pepsi maxx
7-up
Woda niegazowana
Woda gazowana
Kawa (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso) (z ekspresu)
Herbata czarna i zielona

*w przypadku dostarczenia własnych napoi niegazowanych i gazowanych konieczna jest opłata 70% ceny opłaty za napoje.
Jest to kwota za napoje gorące oraz obsługę napoi zimnych.

BUFETY TEMATYCZNE

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI 45 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

Salata 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

BUFET WIEJSKI 29 ZŁ/ OS.

Babka ziemniaczana ze skwarkami (serwowana gorąca)

Karkówka wieprzowa wędzona

Szynka wieprzowa wędzona

Schab wieprzowy wędzony

Boczek wędzony

Kiełbasa swojska

Smalec z dzika

Salceson

Kaszanka

Ryby wędzone

Salatka ziemniaczana ze śledziem i jabłkiem

Ogórki kiszane/ małosolne

Gruszki i śliwki marynowane

Pieczyno wiejskie własnego wypieku

BUFET AZJATYCKI 55 zł/os.

KUCHNIA JAPOŃSKA

California Futomaki (paluszek krabowy, majonez, ogórek, awokado, sałata)
Philadelphia Futomaki (łosoś surowy, awokado, ogórek, sałata, serek philadelphia)
Yaki Futomaki (łosoś pieczony, sałata, szczypior, ogórek)
Uramaki Ebi (krewetka w tempurze, pikantny majonez, ogórek, awokado)
Uramaki Yasaki (tykwa, ogórek, sałata, awokado, sezam)
Hosomaki kani (paluszek krabowy, szczypior)
Hosomaki kana (ogórek, szczypior)
Sos sojowy, imbir, wasabi

KUCHNIA CHIŃSKA

Sajgonki z warzywami z sosem słodko-kwaśnym
Pierozki gyoza z sosem kabayaki
Bułeczki baozi przygotowane na parze z farszem mięsnym i wegetariańskim
Sałatka z makaronu ryżowego, paluszków krabowych i świeżego pora
Sałatka z wakame i ogórkiem, sezamem
Kimchi

KUCHNIA TAJSKA (serwowana na ciepło)

Pad Thai (makaron ryżowy, kurczak, tofu, fasola mung, szczypior, orzeszki)
Krewetki w czerwonym curry (krewetki, cukinia, chilli, mleczko kokosowe, trawa cytrynowa, ryż)

*kuchnia chińska i tajska serwowana do godziny 01:00
kuchnia japońska w ilości 4 szt. / os.

*istnieje możliwość zamówienia tylko sushi na wesele jako dodatek
do bufetu zimnego w ilości minimum 30 rolek

SŁODKI STÓŁ 39 ZŁ/ OS.

Sernik oreo z białą czekoladą

Sernik z kremem pistacjowym

Tarta z serkiem mascarpone i truskawkami

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

Owoce świeże

*bufety tematyczne mogą być zamówione tylko na całą liczbę gości weselnych,
przy przyjęciach dla minimum 50 osób dorosłych

TORT WESELNY 16-22 zł /os.

Smak i wygląd tortu ustalany zgodnie z ofertą

OPŁATY DODATKOWE

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

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

INFORMACJE OGÓLNE

Zapewniamy

Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą w cenie
Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym w cenie
Wynajem wybranej sali do godziny 04:00
Wynajem klimatyzowanej Sali w cenie
Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser – około 1.5h)
Trzy ciepłe kolacje
Bufet zimnych przekąsek
Nielimitowane napoje zimne oraz gorące|
Bufety tematyczne do wyboru
Stoły okrągłe (do 130 osób) lub prostokątne do wyboru
Wybór obrusów w cenie
Zastawę stołu (obrus, szkło, sztucze, serwety)
Koordynatora przyjęcia
Profesjonalną obsługę kelnerską

OPŁATY ZALEZNE

Dzieci do lat 3 są gratis

Dzieci do 12 lat to 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 5000 zł jest oficjalną formą zarezerwowania przyjęcia.

Ostateczną liczbę osób należy podać miesiąc przed przyjęciem mailowo

Powyższy cennik obowiązuje do końca roku 2024

W okresie listopad 2023 – marzec 2024 dla wesel powyżej 80 osób dorosłych obowiązuje rabat na cenę każdego pakietu w wysokości 15%!

NOCLEGI

Dysponujemy 8 pokojami hotelowymi dla 22 osób oraz apartamentem dla nowożeńców, w którym nocleg Pary Młodej w noc weselną jest gratis.

Cena noclegu dla gości, w noc weselną, to 75 zł/os. za dobę oraz 35 zł/os. za śniadanie.

Cena za dziecko pomiędzy 2-10 rokiem życia to 55zł na nocleg oraz 25 zł 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. 6h)

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 3 nie pobieramy opłaty. Natomiast cena za posiłki dla dzieci w wieku od 3 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 zadek 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.