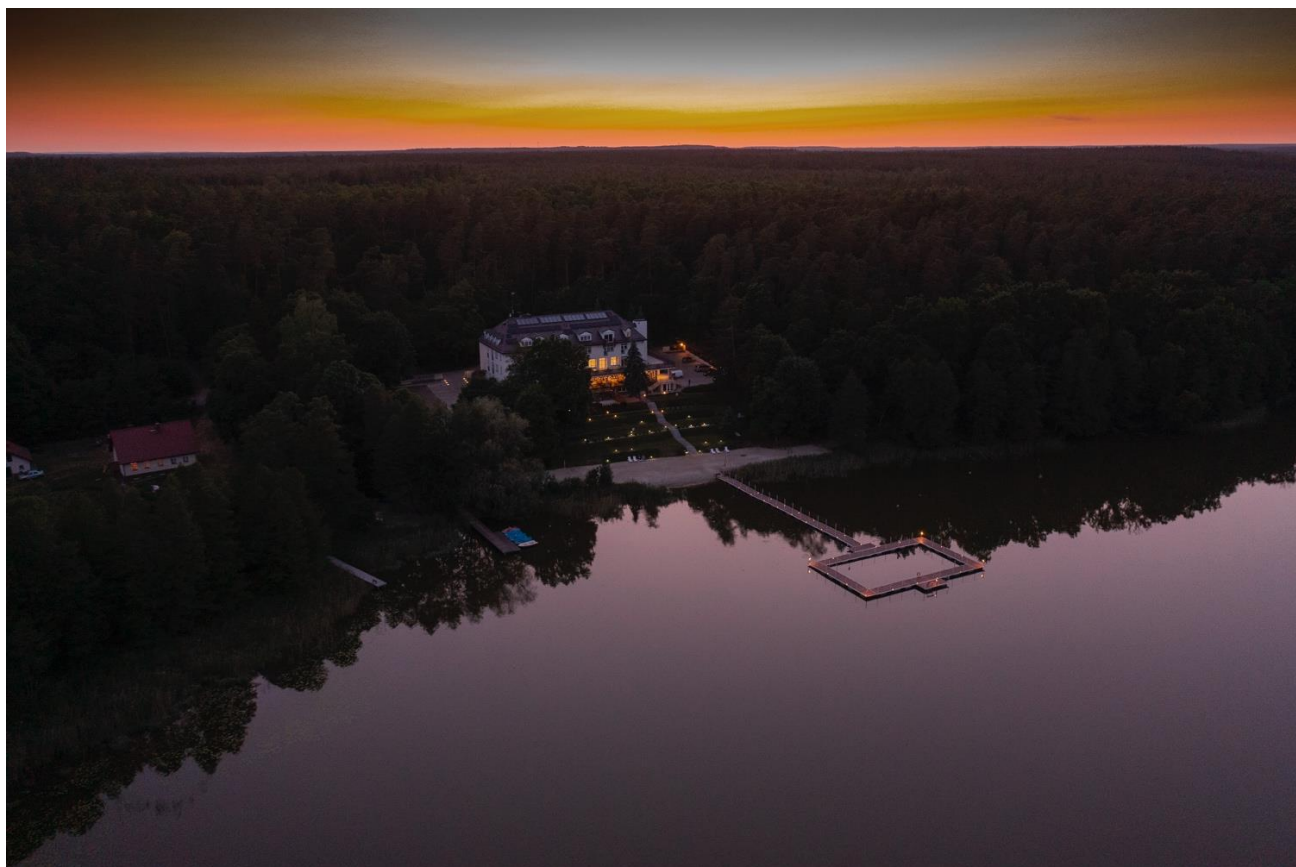




Oferta organizacji przyjęcia weselnego

Koszt menu ustalany indywidualnie w zależności od wybranych potraw



W weselnym menu, przygotowanym przez restaurację Ośrodka GAWRA, łączymy ulubione biesiadne smaki regionu z potrawami międzynarodowej kuchni.

Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych, lokalnie dostarczanych składników, według własnych, autorskich receptur. Sami robimy przepyszne domowe ciasta, aromatyczne wędliny i pasztety. Korzystamy z bogactwa natury i sezonowych przysmaków. Świeże ryby, dziczyzna, owoce lasu i wiele innych przysmaków zachwycą podniebienia Gości w ten wyjątkowy wieczór.

Pysznie przyrządzone i atrakcyjnie podane dania z pewnością przypadną Państwu do gustu. Zrobimy wszystko, by Państwo Młodzi i Goście z radością wspominali smak mazurskiego wesela.

Zachęcamy do zapoznania się z przykładowym menu, jakie możemy przygotować na weselne przyjęcie. A jeśli mają Państwo dodatkowe życzenia – chętnie ich wysłuchamy i pomożemy w organizacji wesela i wielu dodatkowych atrakcji!

Propozycje menu

1. Zupy (serwowane – jedna pozycja do wyboru):

- rosół/makaron/pietruszka/marchewka
- flaki/wołowina/kurczak
- zupa gulaszowa z dziczyzny/ dziczyzna/papryka/ziemniaki
- krem pieczonej papryki/włoszczyzna/papryka/pomidory/
- krem z białych warzyw/kalafior/ziemniaki/fasola/szparagi

2. Danie główne (serwowane – jedna pozycja do wyboru):

- łosoś/dziki ryż/ ziemniaki/warzywa
- indyk/szparagi/ziemniaki/sos migdałowy
- polędwica wieprzowa/sos grzybowy/kluski śląskie/ buraki zasmażane
- sandacz/warzywa na parze/ziemniaki pieczone
- zraz wieprzowy/boczek/cebula/kasza gryczana/ogórek małosolny

3. I danie ciepłe (serwowane – jedna pozycja do wyboru):

- faszerowana papryka/ drób/cukinia/kasza bulgur
- lasagne/szpinak/sos beszamelowy/ser
- lasagne/wołowina/sos pomidorowy/ser
- warkocze z piersi kurczaka/sos koperkowy/kopytka/surówka z białej kapusty
- faszerowana cukinia/kasza kuskus/kurczak/warzywa

4. II danie ciepłe (serwowane – jedna pozycja do wyboru):

- pierogi/wołowina
- pierogi/sandacz/okoń/łosoś
- pierogi/szpinak/
- babka ziemniaczana/sos pieczarkowy
- faszerowane podudzia z kurczaka/warzywa/puree ziemniaczane
- kieszonki ze schabu wieprzowego/kopytka/kapusta zasmażana

5. III Danie ciepłe danie ciepłe (serwowane – jedna pozycja do wyboru):

- Barszcz z pasztecikiem
- Beuf strogonoff
- Gulasz z kurczaka/kluski śląskie
- Gulasz z dziczyzny/placki ziemniaczane
- Leczo/ pieczywo

6. Zimne przekąski (na półmiskach na stołach – 5 pozycji do wyboru):

- deska pieczonych mięs/karkówka/schab/szynka/
- mix tortilli/ łosoś/kurczak/twaróg
- mix koreczków/biały ser/ kiełbasa gospodarza/ camembert
- mix tartaletek/z humusem/z łososiem/ z twarożkiem
- tatar z łosia
- tatar wołowy
- rolada drobiowa na zimno
- sałatka grecka
- włoska sałatka z makaronem
- sałatka z tuńczykiem i ryżem
- sałatka gyros
- sałatka jarzynowa
- pieczone pierogi/wołowina/ser
- pieczone pierogi/ricotta/szpinak
- carpaccio z gruszki
- carpaccio z buraka
- chleb wiejski ze smalcem i ogórkiem
- faszerowane pomidorki koktajlowe

Słodki bufet (na oddzielnym stole – 3 pozycje do wyboru):

- mini bezy
- mini serniczki
- sernik rosa
- szarlotka
- brownie
- malinowa chmurka
- bananamama

- tiramisu
- ptasie mleczko

Usługi dodatkowo płatne:

1. Pakiet napojów bezalkoholowych:

- podstawowy – woda, soki (2 rodzaje – 500 ml/osoba), kawa, herbata – 15 zł/osoba
- rozszerzony – woda, soki (2 rodzaje – 500 ml/osoba), napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7Up – 500 ml/osoba), kawa, herbata – 20 zł/osoba

2. Wybór alkoholi – do ustalenia indywidualnie:

- wódka – od 30 zł/but. 500 ml
- wino – od 30 zł/but. 750 ml
- piwo – od 5 zł/but. 500 ml
- whisky – od 60 zł/but. 500 ml
- inne np. opcje open baru – od 80 zł/osoba

3. Dodatkowo do oddzielnej wyceny na życzenie Organizatorów:

- obsługa barmańska
- dekoracja sali
- oprawa muzyczna
- opieka wedding planner
- foto budka
- auto
- możliwość ślubu na pomoście itp.
- wesele w plenerze na terenie Ośrodka np. na pomoście
- druk materiałów graficznych
- inne

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa szczegółową ofertę.

Zapraszamy do kontaktu:

repcja@osrodekawra.pl lub +48 695 661 179

kierownik ośrodka: +48 785 424 922