



Restauracja Sosnowa w Ośrodku Bursztyn

Specjalna oferta na przyjęcia weselne w 2018 r.

Dzień Ślubu jest to jeden z najważniejszych dni w życiu każdego z Nas. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby spełnić Państwa oczekiwania i sprawić, aby chwile te były zawsze miło wspomniane przez wszystkich Naszych Gości.

W prezencie dla Młodej Pary przygotowaliśmy:

- Apartament dla Nowożeńców z winem musującym i kompozycją owoców
- Pierwsze małżeńskie śniadanie serwowane wprost do pokoju
- 15 % zniżki na pierwszą Rocznicę Ślubu
- Bezpłatny parking dla wszystkich Gości weselnych
- Pomoc w przygotowaniu oprawy muzycznej/ występów wokalnych i tanecznych
- Staropolskie przywitanie chlebem i solą
- Aperitif w postaci lampki wina musującego dla wszystkich Gości weselnych
- Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości w Apartamentach oraz Pokojach
- do trzech osób obsługi ze strony Państwa Młodych (DJ, fotograf, wodzirej) – menu gratis



Menu Weselne nr 1: 150zł/osoba

Zupa - 250ml (1 szt. do wyboru)

- tradycyjny rosół z makaronem
- krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- barszcz czerwony z kołdunami
- krem z pomidorów z łyżką śmietany
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
- zupa cebulowa z grzankami

Dania główne - 120g (3 szt. do wyboru)

- schab panierowany
- zraziki wieprzowe w sosie własnym
- soczysta pierś kurczaka faszerowana szpinakiem
- cordon bleu
- bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- de vollaile z masłem i natką pietruszki
- karkówka smażona z cebulką
- dorsz smażony na sosie z zielonego pieprzu

Dodatki skrobiowe – 100g (2 szt. do wyboru)

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- ziemniaki opiekane z papryką
- frytki
- ryż curry
- puree ziemniaczane

Dodatki warzywne (2 szt. do wyboru)

- warzywa blanszowane
- marchewka baby z migdałami i miodem
- marchew z groszkiem
- warzywa pieczone
- surówka wiosenna z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami
- surówka z pora

- buraczki z chrzanem
- buraczki z cebulką i pietruszką
- surówka z marchwi z czosnkiem i pietruszką
- fasolka szparagowa z bułką tartą

Zakąski – 100g (5 szt. do wyboru)

- pstrąg potokowy w cytrynowej galarecie
 - tymbaliki drobiowe z garni
 - schab w galarecie
 - śledź w salsie pomidorowej
 - śledź w oleju
 - jajka po polsku
 - swojski pasztet z żurawiną
 - schab ze śliwką w galarecie
 - schab z musem chrzanowym
 - tortilla z kurczakiem i warzywami na ostro
 - klopsiki w zalewie octowej
 - roladki drobiowe w trzech smakach (ze warzywami, pieczarkami, papryką)
 - dorsz po grecku
 - mięsa pieczone Restauracji Sosnowej (schab, karkówka, boczek)
 - tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pieczyno, masło, marynaty w standardzie

Kolacja I – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- flaki wołowe
- zupa węgierska
- tagliatelle z kurczakiem w sosie serowo-śmietanowym
- bigos z suszonymi śliwkami i pieczywem

Kolacja II – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz z krokietem
- kociołek chłopski z boczkiem i ziemniakami
- żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- a'la strogonow z kurczakiem

Napoje ciepłe- bez limitu



Kawa, herbata z cytryną
Sok do obiadu- 200ml na osobę

Pakiety ciast Restauracji Sosnowej

Pakiet I: 2 kawałki ciasta na osobę – 160g – 15zł/osoba

Pakiet II: 3 kawałki ciasta na osobę- 240g- 20zł/osoba

Ciasta do wyboru: tiramisu z posypką kakaową, ciasto czekoladowe z wiśnią, ciasto kremowo-czekoladowe z wiśnią, puszysty sernik, jabłecznik na kruchym cieście, wuzetka

Menu weselne nr 2: 170zł/osoba

Zupa – 250ml (1 szt. do wyboru)

- rosół z domowym makaronem i palonymi warzywami
- zupa z grzybów leśnych z kluseczkami
- krem z pomidorów z zielonym pesto
- barszcz czerwony z kołdunami
- żurek na zakwasie z białą kiełbasą i borowikami



Danie główne – 120g (3szt. do wyboru)

- schabowy panierowany
- soczysta pierś z kurczaka faszerowana lazurem i pietruszką
- zrazy wołowe w sosie z suszonymi grzybami
- de volaille z pietruszką i masłem
- łosoś pieczony marynowany w filetach owoców cytrusowych
- sandacz w sosie wermutowo – kurkowym
- smażone dzwonka pstrąga w ziołach
- kaczka pieczona na sosie pomarańczowym
- koperta drobiowa z serem i pieczarkami
- delikatna karkówka w sosie chrzanowym
- szynka duszona w sosie śmietanowym
- polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku

Dodatki skrobiowe – 100g (2 szt. do wyboru)

- ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- cząstki ziemniaków opiekane oprószone ziołami

- ziemniaki opiekane z papryką
- frytki
- ryż curry
- ryż z warzywami
- puree ziemniaczane

Dodatki warzywne – 100g (3 szt. do wyboru)

- warzywa na parze z masłem klarowanym
- marchewka glazurowana w miodzie (pikantna)
- szpinak w lekkim sosie śmietankowym
- sezonowe warzywa pieczone
- bukiet sałat z sosem vienegrette
- fasolka szparagowa z bułką tartą
- cukinia grillowana z tymiankiem
- surówka colesław
- surówka z pora z ananasem
- surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami
- buraczki z chrzanem
- buraczki zasmażane

Deser:

Deser lodowy z gorącymi wiśniami

Zakąski – 100g (6 szt. do wyboru)

- pstrąg potokowy w cytrynowej galarecie
- tortilla z twarogiem i wędzonym łososiem
- ozory cielęce w galarecie
- śledź po holendersku
- indyk w maladze
- schab nadziewany śliwką pod galaretą
- schab po warszawsku
- roladki drobiowe z musem z białej ryby
- teriny drobiowe w trzech smakach (ze szpinakiem, pieczarkami, papryką)
- polędwiczka czarnolas
- pasztet z białego ptactwa z żurawiną
- schab dojrzewający

- mięsa pieczone Restauracji Sosnowej (schab, karkówka, boczek)
 - deska serów z orzechami ziemnymi, winogronami i żurawiną
 - klopsiki w zalewie octowej
 - terina z łososia z brokułem
 - dorsz po grecku
 - Biała Dama (pierś w koszulce z majonezem w galarecie)
 - tradycyjna sałatka jarzynowa
 - jajka po polsku
 - tatar z ryby wędzonej na ciemnym pieczywie
 - śledź w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem
- Pieczyno, masło, marynaty w standardzie

Kolacja I – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz z pasztecikiem
- flaki wołowe z pieczywem
- kociołek węgierski
- a'la strogonow z kurczakiem
- bigos z grzybami i dziczyzną
- bigos z suszonymi śliwkami z pieczywem

Kolacja II – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- kociołek chłopski z boczkiem i ziemniakami
- żurek na wędzonce z borowikami
- bogracz z pieczywem
- barszcz z krokietem

Napoje ciepłe- bez limitu

Kawa, herbata z cytryną

Sok do obiadu- 200ml na osobę

Woda z miętą i cytryną w dzbankach

Pakiety ciast Restauracji Sosnowej

Pakiet I: 2 kawałki ciasta na osobę – 160g – 15zł/osoba

Pakiet II: 3 kawałki ciasta na osobę- 240g- 20zł/osoba

Ciasta do wyboru: tiramisu z posypką kakaową, ciasto czekoladowe z wiśnią, ciasto kremowo-czekoladowe z wiśnią, puszysty sernik, jabłecznik na kruchym cieście, wuzetka



Menu Weselne nr 3: 190zł/osoba

Zupa – 250ml (1 szt. do wyboru)

- rosół z domowym makaronem i palonymi warzywami
- krem z papryki pieczonej i pomidorów
- zupa z leśnych grzybów z kluseczkami
- barszcz czerwony z kołdunami
- żurek na zakwasie z białą kiełbasą i borowikami

Danie główne – 120g (4szt. do wyboru)

- schabowy panierowany
- soczysta pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- kieszonka drobiowa z warzywami
- cordon blue
- zrazy wołowe w sosie z suszonymi grzybami
- de vollaile z masłem i pietruszką
- łosoś pieczony marynowany w filetach owoców cytrusowych
- sandacz w sosie wermutowo- kurkowym
- smażone dzwonka pstrąga w ziołach
- kaczka pieczona w sosie pomarańczowym
- koperta drobiowa z serem i pieczarkami
- delikatna karkówka w sosie chrzanowym
- polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku
- polędwica wieprzowa w sosie kurkowym

Dodatki skrobiowe – 100g (2 szt. do wyboru)

- ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- cząstki ziemniaków opiekane oprószone ziołami
- ziemniaki opiekane z papryką
- frytki
- ryż curry
- ryż z warzywami
- puree ziemniaczane

Dodatki warzywne – 100g (3 szt. do wyboru)

- warzywa na parze z masłem klarowanym
- marchewka glazurowana w miodzie (pikantna)
- szpinak w lekkim sosie śmietankowym
- sezonowe warzywa pieczone
- bukiet sałat z sosem vienegrette
- fasolka szparagowa z bułką tartą
- grillowana cukinia z tymiankiem
- surówka colesław
- surówka z pora z ananasem
- marchewka baby z migdałami i miodem
- buraczki z chrzanem
- buraczki zasmażane

Deser- (1szt. do wyboru)

- parfait śmietankowe z malinami w czekoladzie
- sorbety z sosem waniliowym
- mus czekoladowy z karmelizowanymi truskawkami

Zakąski – 100g (7 szt. do wyboru)

- pstrąg potokowy w cytrynowej galarecie
- gravlax
- schab nadziewany śliwką pod galaretą
- schab z musem chrzanowym
- roladki drobiowe z musem z białej ryby
- Biała Dama (pieś w koszulce z majonezem w galarecie)
- teriny drobiowe w trzech smakach (ze szpinakiem, pieczarkami, papryką)
- polędwiczka czarnolas
- swojski pasztet z dziczyzną
- tymbaliki drobiowe
- schab dojrzewający
- mięsa pieczone Restauracji Sosnowej (schab, karkówka, boczek)
- deska serów z orzechami ziemnymi, winogronami i żurawiną
- śledź po holendersku
- śledź po kaszubsku
- tortilla z kurczakiem i warzywami na ostro
- dorsz po grecku

- roladka z łososia wędzonego z mascarpone
 - indyk w maładze
 - ozory cielęce w galarecie
 - tradycyjna sałatka jarzynowa
 - sałatka z tuńczykiem i czerwoną fasolą
- Pieczyno, masło, marynaty w standardzie

Kolacja I – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- barszcz z pasztecikiem
- flaki wołowe z pieczywem
- bogracz z pieczywem
- strogonow wołowy
- bigos z grzybami i dziczyzną
- polędwiczka wieprzowa w sosie bazyliowym, ziemniaki gratin, mix sałat

Kolacja II – 250ml/g (1 szt. do wyboru)

- a'la strogonow z kurczakiem
- kociołek chłopski z boczkiem i ziemniakami
- żurek na wędzonce z borowikami
- bogracz z pieczywem
- barszcz z kromietem

Napoje ciepłe- bez limitu

Kawa, herbata z cytryną

Sok do obiadu- 200ml na osobę

Woda z miętą i cytryną w dzbankach

Pakiety ciast Restauracji Sosnowej

Pakiet I: 2 kawałki ciasta na osobę – 160g – 15zł/osoba

Pakiet II: 3 kawałki ciasta na osobę- 240g- 20zł/osoba

Ciasta do wyboru: tiramisu z posypką kakaową, ciasto czekoladowe z wiśnią, ciasto kremowo-czekoladowe z wiśnią, puszysty sernik, jabłecznik na kruchym cieście, wuzetka

Dodatkowe atrakcje:

Stół wiejski:

- mały do 40 osób ok. 12 kg wyrobów: 1000zł
- średni do 80 osób ok. 24kg wyrobów: 1500zł
- duży do 120 osób ok. 30kg wyrobów: 2200zł



Stół morski:

- mały do 50 osób ok. 15 kg wyrobów: 2200zł
- duży do 100 osób ok. 25kg wyrobów: 2700zł

Indyk faszerowany w całości ok. 40 osób 700zł

Prosiak pieczony w całości ok. 50 osób 1300zł

Wedding Bar (ok. 5 drinków/osoba) 50zł/osoba

- wódka Żubrówka Biała z sokiem/colą
- whisky z colą
- mojito (*biały rum, sok z limonki, limonka, mięta, brązowy cukier, woda sodowa*)
 - sunrise on the beach (*gin, sok grejpfrutowy, sok anansowy, grenadyna*)
 - tiffany (*wódka cytrynowa, sok pomarańczowy, blue curacao*)

Beczka zimnego piwa 30l: 350zł



Oferujemy :

Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu: 10zł/osoba

Serwis dostarczonego przez Państwa ciasta: 5 zł/osoba

Napoje zimne: 20zł/osoba (*sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, coca-cola, woda mineralna*)

Alkohol bez ograniczeń: 50zł/osoba (*wino do obiadu białe i czerwone, wódka*)

Alkohol bez ograniczeń: 65zł/osoba (*wino białe, czerwone, wódka, whisky*)

Wynajem Sali Weselnej ze standardowym wystrojem (*obrussy, świeczniki, pokrowce na krzesła, stół przydialny, kwiaty mieszane*) oraz obsługą kelnerską: 1200zł

Dodatkowy wystrój sali oraz budynku ośrodka: kompozycje kwiatowe na stołach, plakietki z imionami i nazwiskami Gości, dekoracje z białego woalu : 1000zł

Ceny noclegów dla Gości weselnych:

- Apartamenty (od 2 do 4 osób): 130zł/2 osoby/doba + 30zł za każdą kolejną osobę
- Pokoje 2-osobowe: 100 zł/pokój/doba + 30 zł za dodatkową osobę. Pokój do pojedynczego wykorzystania 70 zł/doba



Przyjęcie dnia kolejnego- Poprawiny

1) Śniadanie poprawinowe 30 zł/osoba

Śniadanie w formie bufetu: dania zimne + dwa dania ciepłe (jajecznica, żurek z białą kiełbasą) + pozostałości wesela, kawa, herbata.

2) Menu poprawinowe : 70zł/osoba

- Kocioł gulaszu węgierskiego

- Żurek po staropolsku

Potrawy z rusztu:

- biała kiełbasa po bawarsku w marynacie z piwa, czosnku, majeranku i słodkiej papryki

- marynowana soczysta karkówka

- chleb wiejski

- smalec, ogórek kiszony, marynaty

- musztarda, ketchup

+ pozostałości z przyjęcia weselnego

- kawa i herbata z cytryną

3) Menu poprawinowe: 50zł/osoba

- Tradycyjny żurek lub Barszcz z kołdunami

-sałatka śledziowa w pieczonym ziemniaku

- a'la Strogonow z polędwicy wieprzowej

+ pozostałości z przyjęcia weselnego

- kawa i herbata z cytryną

4) Przyjęcie poprawinowe- menu do wyboru:

Zupy – 250ml

- zupa rybna 10zł

- żurek z białą kiełbasą 12zł

- rosół z kaczki z kluseczkami 10zł

- krem z pomidorów 10zł

- krem brokułowy 10zł

- barszcz czysty 8zł

- strogonow wołowy 13zł

- aksamitna zupa grzybowa 10zł

- krem jarzynowy ze śmietaną 9zł

Dania mięsne- 1 porcja 100g:

- panierowany schab z kością 9zł
- eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym 9zł
- zawijas schabowy z kapustą włoską i boczkiem 8zł
- karczek duszony w cebuli 8zł
- karkówka pieczona marynowana w ziołach 9zł
- gulasz wieprzowy z papryką 8zł
- polędwiczka w sosie winno-tymiankowym 11zł
- polędwiczka w szynce parmeńskiej 13zł
- grillowany filec z kurczaka 8zł
- filec z kurczaka z pomidorami i mozzarellą 9zł
- pierś z kurczaka w sosie gorgonzola 9zł
- udko kurczaka faszerowane pieczarkami 8zł
- pierś indyka nadziewana morelami 10zł
- zrazy wołowe w sosie 14zł

Dodatki do dań ciepłych – 1p. 100g

- ziemniaki gotowane 3zł
- ziemniaki pieczone 3zł
- ziemniaki opiekane z papryką 3,50zł
- frytki 3zł
- ryż z warzywami 4zł
- warzywa blanszowane 4zł
- marchewka glazurowana w miodzie (pikantna) 4zł
- marchew z groszkiem 3zł
- warzywa pieczone 3zł
- surówka wiosenna z białej kapusty 3zł
- surówka z pora 3zł
- buraczki z chrzanem 3zł
- surówka z marchwi z rodzynkami 4zł
- fasolka szparagowa z bułką tartą 4zł

Sałatki – 1 p. 300g

- sałatka jarzynowa z jajkiem 4 zł
- sałatka jarzynowa ze śledziem 4 zł
- makaronowa z grillowanym kurczakiem i papryką 7zł
- brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowo musztardowym 8zł

- ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulą i ogórkiem kiszonym 7zł
- cesar z grzankami i kurczakiem 14zł
- ryżowa z tuńczykiem i szczypiorkiem 12zł
- caprese 16zł
- letnia sałatka z sosem vienegrette 19zł
- z wędzonym kurczakiem i ananasem 16zł

Ciepłe zakąski (1p= 50g.)

- mini sznycle wieprzowe z boczkiem w sosie śmietanowym 6zł
- zawijasy drobiowe z fetą w sosie pomidorowym 5zł
- eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym 7zł
- zraziki z szynki w sosie pieczeniowym 4zł
- figi zapiekane z kozim serem i rozmarynem 8zł
- pstrąg na warzywach duszonych w śmietanie 4zł

Zimne zakąski w galarecie (1 p.= 80g)

- delikatny pstrąg potokowy 8zł
- karp w galarecie 7zł
- sandacz na warzywach 11zł
- ślimaczki z łososia z oliwką w galarecie 11 zł
- schab faszerowany suszonymi śliwkami 7zł
- schab faszerowany morelami 7zł
- galantyna z kurczaka faszerowana brokułami 8zł
- kotleciki drobiowe z ananasem 7zł

Zimne zakąski – 1p. 50g

- śledź w oleju 3zł
- śledź w salsie pomidorowej 4zł
- śledź w śmietanie z czerwoną cebulą i jabłkiem 4zł
- jajko na sosie tatarskim 3zł
- schab z musem chrzanowym 4zł
- karczek wieprzowy nadziewany suszoną śliwką 4zł
- rolada z boczku marynowana w świeżych ziołach faszerowana czosnkiem 4zł
- roladka z łososia nadziewana brokułem 6zł
- zawijas z dorsza z pieczarkami 5zł
- tartinki z wędzonym łososiem 4zł

- tartinki z suszonym pomidorem, oliwkami i świeżą papryką 4zł
- tartinki z pieczonym schabem 3zł
- tatar ze śledzia na pumperniku 3zł
- tortilla z warzywami i kurczakiem na ostro 3zł
- roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami 4zł
- roladka drobiowa ze szpinakiem i boczkiem 4zł
- roladka z drobiowa ze szpinakiem 4zł
- roladka wieprzowa z serem i szpinakiem 4zł
- melon w szynce parmeńskiej z sosem balsamicznym 6zł
- gravlax z łososia aromatyzowany czerwona cebula i zielonym pieprzem 6zł
- klopsiki w zalewie octowej 4zł
- dorsz po grecku 5zł

Bufet kawowy:

Kawa, herbata, cytryna, mleko, cukier – bez ograniczeń 8 zł/osoba

OŚrodek Bursztyn

