



# Restauracja Sosnowa w Ośrodku Bursztyn

Specjalna oferta na przyjęcia weselne w 2018 i 2019 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
- 15 % zniżki na pierwszą Rocznicę Ślubu
- Bezpłatny parking dla wszystkich Gości weselnych
- dzieci do lat 3 bezpłatnie, dzieci 3-10 lat mają 50% zniżki
- rabat 10 zł od ceny menu weselnego przy organizacji wesela między 1 listopada a 15 kwietnia\*
- 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
- możliwość menu wegetariańskiego lub wegańskiego

\*za wyłączeniem okresu świąteczno-noworocznego, walentynkowego, Świąt Wielkanocnych. Rabat dotyczy tylko ceny menu weselnego, wszelkie inne opłaty i dodatkowe atrakcje płatne bez rabatu. Rabat 10 zł dotyczy osób dorosłych, rabat dla dzieci 3-10 lat to 5 zł



## **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 kołodunami
- 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 volaille 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 ananase
- 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 twarożkiem i wędzonym łososiem
- ozory cielęce w galarecie
- śledź po holendersku
- indyk w maładze
- 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 volaille 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 owocami

### **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

**Udziec pieczony w całości** ok. 50 osób 700 zł

### **Wedding Bar** (ok. 5 drinków/osoba) 60zł/osoba

- wódka Żubrówka Biała z sokiem/colą
- whisky z colą
- mojito (*biały rum, sok z limonki, limonka, mięta, brązowy cukier, woda sodowa*)
- delikatna żurawina (*wódka, sok żurawinowy, woda gazowana*)
- tiffany (*wódka cytrynowa, sok pomarańczowy, blue curacao*)

**Beczka zimnego piwa 30l:** 350zł

**Candy bar:** pięknie zaaranżowane słodkości różnego asortymentu np. pralinki, babeczki, ciasteczka, mini bezy, mini deserki : cena ustalana indywidualnie w zależności od liczby słodkości



## Oferujemy :

**Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu:** 10zł/osoba

**Serwis dostarczonego przez Państwa ciasta:** 5 zł/osoba

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

**Alkohol bez ograniczeń:** 70zł/osoba (*wino do obiadu białe i czerwone, wódka*)

**Alkohol bez ograniczeń:** 80zł/osoba (*wino białe, czerwone, wódka, whisky*)

**Wynajem Sali Weselnej** ze standardowym wystrojem (*obrasy, świeczniki, bukiet na stół przydialny, kwiaty mieszane, serwetki bankietowe*) oraz obsługą kelnerską: 600zł

**Dodatkowo:** białe pokrowce na krzesła 7 zł/sztuka

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

Możliwość wynajęcia dekoracyjnego stołu w kształcie podświetlanego napisu LOVE 600 zł



### 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) + ew. pozostałości z 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 pumperniklu 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

