Oferta weselna 2022

Zapraszamy Państwa do naszej restauracji „Syrenka” nad samą rzeką w Krutyni, pełnej regionalnych dań, ręcznie lepionych pierogów, dań z grzybów jak i potraw sezonowych związanych z polską tradycją , które oddają w pełni bogactwo smaków i aromatów.

W dolnej części naszej restauracji znajduje się sala bankietowa mogąca pomieścić do 140 osób. Przylega do niej taras dla około 50 osób, będący do dyspozycji gości weselnych.

Profesjonalizm, kreatywność i elastyczność obsługi pozwala na przygotowanie niepowtarzalnego przyjęcia. Słuchamy Państwa sugestii i życzeń – dla nas każde wesele jest inne – niepowtarzalne i wyjątkowe. Do każdego przyjęcia podchodzimy w indywidualny sposób aby spełnić Państwa marzenia i oczekiwania.

Powitanie Pary Młodej na tarasie nad rzeką Krutynią

Ozdobione kieliszki do rozbicia dla Pary Młodej

Bufet z winem musującym ǀ mrożone maliny

Sok pomarańczowy

Chleb weselny ǀ sól

Zupa serwowana (1 do wyboru)

Bulion drobiowy ǀ kluski ǀ marchewka ǀ natka pietruszki

Krem z białych warzyw ǀ chrupiący boczek wędzony

Krem pomidorowy ǀ mozzarella

Zupa cebulowa ǀ grzanki ǀ ser

Danie gorące serwowane (1 do wyboru)

Krucha pieczeń wieprzowa ǀ sos myśliwski

Staropolskie zrazy wieprzowe ǀ sos pieczeniowy

Filet z kurczaka na parzeǀ sos pieczarkowy ǀ natka pietruszki

Rolada z kurczaka ǀ bułka tarta ǀ ser ǀ masło koperkowe

Dodatek gorący serwowane (1 do wyboru)

Ziemniaki gotowane ǀ koperek

Puree ǀ ziemniak ǀ marchewka

Kluski śląskie

Kopytka

Pieczone ziemniaki ǀ rozmaryn

Frytki

Surówki (2 do wyboru )

Kapusta czerwona ǀ cebulka

Kapusta białaǀ marchewka

Mizeria ǀ śmietanaǀ koperek

Marchewka ǀ jabłko

Buraczki ǀ chrzan

Kompozycja sałat sezonowych z ziołowym winegret

Dania zimne (wystawione na stoły od początku wesela 6 do wyboru)

Polskie wędliny ǀ pikle \

Pieczona szynka ǀ sos tatarski

Kulki mięsne ǀ sos ogórkowy

Kompozycja serów ǀ owoce ǀ orzechy

Mozzarella ǀ pomidory ǀ świeża bazylia

Sałata ǀ grillowany kurczak ǀ sos czosnkowy

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku

Tortilla ǀ serek śmietankowy ǀ łosoś

Śledzie w dwóch smakach

Dania ciepłe (serwowane w ustalonych godzinach 3 do wyboru)



Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żurek staropolski z białą kiełbasą

Flaczki wołowe

Pikantna zupa gulaszowa

Boef a la Stroganof wieprzowy

Pierogi domowe ǀ kapusta i grzyby ǀ ruskie ǀ mięso

Mini schabowe ǀ ser koryciński ǀ frytki

Pałki z kurczakaǀ ziemniaki opiekane ǀ dip czosnkowy

Filet z sandacza ǀ brokuł ǀ ryż basmati



Bufet deserowy (4 do wyboru)

Szarlotka

Sernik pod pierzynką

Ciasto kokosowe

Rolada| brzoskwinie

Świeże owoce

W cenie zawarte jest

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz wodą

Toast weselny- lampka wina musującego z mrożonymi malinami

Pokój dla Państwa Młodych

Restauracja oraz taras nad rzeką zarezerwowany na wyłączność

Stoliki z parasolami na zewnątrz lokalu

Klimatyzowana / ogrzewana sala

Indywidualnie dobrany zestaw menu weselnego

Możliwość wyboru dań wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych, dla dzieci itp.

Kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna

Woda z cytryną w karafkach

Pełna, profesjonalna obsługa kelnerska podczas przyjęcia

Podstawową dekorację stołów (białe obrusy, serwetki materiałowe)

Wydzielone chłodnie na alkohol

Parking dla gości weselnych

Plac zabaw dla dzieci

Atrakcje i usługidodatkowe

▫ Stół wiejski - swojskie smaki dla każdego gościa

Wybór wędzonych kiełbas i wędlin, szynka, baleron, pasztet domowy, salceson, boczek, smalec, golonki w piwie po bawarsku, ogórki kiszone, kapusta kiszona, chleb wiejski

Opłata od 60-80 osób - 20 zł/os., powyżej 80 osób 15zł/os.



▫ Dzik na płonąco podany z kaszą, serwowany przez obsługę – 1800zł



▫ Dla Pary Młodej spływ łodziami przystrojoną łodzią – 200zł

Podstawowe warunki i informację organizacji przyjęcia weselnego

▫ W terminie do 7 dni od momentu rezerwacji zapraszamy na podpisanie umowy oraz wpłatę zadatku w wysokości 2000 zł w celu udzielenia gwarancji dotrzymania zobowiązania

▫ Zadatek w wysokości 30% szacunkowej wartości wesela na 6 miesięcy przed planowanym przyjęciem (kwota ta zostanie odliczona od końcowej wartości wesela)

▫ Pozostałe warunki płatności zawarte są w umowie.

▫ Ostateczne zgłoszenie ilość gości na organizację przyjęcia weselnego 7 dni przed terminem wesela

▫ Za własny alkohol i napoje pobieramy tzw. „opłatę korkową” w wysokości 20 zł od osoby.

„Opłata korkowa” umożliwia Państwu przetrzymanie alkoholu/napoi, schłodzenia alkoholu/napoi, udostępnienie szkła, donoszenie alkoholu/napoi do stołów. Opłata zostanie pomniejszona do 10 zł od osoby, w sytuacji zakupu z restauracji jednego z dwóch, alkoholu bądź napoi.

▫ W przypadku zamówienia alkoholu z naszej restauracji, alkohol liczony jest za każdą otwartą butelkę. Wódka Stock, Sobieski lub Strumbas 0,5l w cenie 55 zł/ butelka, wino białe, różowe i czerwone Marques de Fuertigo 0,7l w cenie 50 zł/butelka

▫ Cena za napoje (soki owocowe, Pepsi, Mirinda, 7up) przez całą noc 25 zł /osoba, bez limitu

▫ Przyjęcie weselne rozpoczyna się o wyznaczonej przez Państwa godzinie, kończy się o godzinie 4.00 dnia następnego.

▫ Dzieci od 3 do 12 lat 50% zniżki na ustaloną cenę

▫ Dzieci do 3 lat bezpłatnie

▫Obsługa weselna (zespół, kamerzysta itp.) 50 % zniżka na ustaloną cenę (do 5 osób)

▫ Serwis oraz przechowanie ciast i owoców dostarczone przez weselników– 5 zł/ osoba

▫ Serwis oraz przechowanie „stołu wiejskiego” 5zł/ osoba

▫ Dekoracja sali weselnej we własnym zakresie

▫ Cena noclegu dla gości weselnych

90zł/ osoba/doba w pokoju 2-osobowym (bez śniadania)

120zł/ osoba w pokoju 1-osobowym (bez śniadania)

▫ Śniadanie dla gości weselnych 40 zł

▫ 10% zniżki na weselaod października do kwietnia

▫ Przyjęcia weselne organizujemy także w niedziele oraz inne dni tygodnia

▫ Przyjmujemy rezerwację na przyjęcia weselne na 2023 rok

▫ W celu sprawdzenia dostępności terminu zachęcamy do kontaktu tel./sms 698 940 363 lub przesłania zapytania na maila biuro@mazursyrenka.com

▫ Jeśli mają Państwo jakiekolwiek pytania, wątpliwości, sugestię dotyczące organizacji przyjęcia weselnego w naszej restauracji, jeśli chcą Państwo zobaczyć salę weselną, zachęcamy do kontaktu. Odpowiemy na wszystkie pytania!

Cennik organizacji wesel

▫ Ostateczna cena uzależniona jest od opcjonalnych dodatków

01.05.-30.09. 01.10. – 30.04.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ilość osób | Menu weselne | Menu weselne |
| 60-80 | 250 zł | 225 zł |
| 80 i więcej | 210 zł | 190 zł |

▫ Przyjęcia weselne organizujemy dla min. 60 osób

▫ Przedstawiona wyżej oferta weselna dotyczy wyłącznie przyjęć weselnych

organizowanych w 2021

Poprawiny

Zgodnie z tradycją, aby uraczyć ponownie gościną i wspaniałą atmosferą weselnych chwil, a także przedłużyć wyśmienitą zabawę.

Proponujemy Państwu organizację poprawin w naszej restauracji. Organizujemy zarówno małe, kameralne poprawiny, sam obiad jak i duże przyjęcia, na którym Państwo goście znajdą pyszne zakąski.

▫ Poprawiny w godz. 11.00 - 14.00 65zł od osoby (na sali bankietowej)

▫ Poprawiny w godz. 11.00 – 17.00 85zł od osoby (na sali bankietowej)

W przypadku poprawin trwających dłużej niż 6 godzin obowiązują dopłaty: za każdą godzinę 200 zł

▫ Przy poprawinach zakąski i słodkości podane są w formie bufetu

▫ Obiad w formie bufetu dla gości weselnych

3 – daniowy (zupa, drugie danie, deser, woda) 55 zł od osoby

Menu do wyboru, na zapytanie wysyłamy mailem

▫ Grill „ Wiejski”– 80,00zł od osoby

Karkówka, boczek, kiełbaski, bigos, bufet sałatkowy, sosy, smalec oraz ogórki kiszone, sałatka ziemniaczana, pieczywo, ciasto domowe kawa, herbata

  
Dołożymy wszelkich starań, by zorganizowane u nas przyjęcie weselne mile zapadło w pamięci Pary Młodej oraz wszystkich zgromadzonych gości weselnych.