



Wesela Ośrodek Natura
Natural Sudety Sp. z o.o.

Pokrzywna 68a, 48-267 Jarnołtówek

Tel. obsługa sali weselnej i restauracji:
+48 500 208 227
kontakt@osrodek-natura.pl
www.wesela.osrodek-natura.pl

Tel. obsługa ośrodka i recepcja:
+48 500 208 227
kontakt@osrodek-natura.pl
www.osrodek-natura.pl

Pakiet Brylantowy: 340 zł / os. Nasza oferta promocyjna ważna do Maja 2024 roku: 310 zł / os.

W cenie pakietu:

- Powitanie chlebem, solą i wódką/wodą oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
- Toast winem musującym + życzenia na sali
- Obiad weselny (zupa i danie główne)
- Deser
- Zimna płyta stołach gości(możliwa zamiana na stoły szwedzkie)
- Trzy ciepłe kolacje serwowane
- Napoje nielimitowane (soki 100%, woda, napoje gazowane)
- Nielimitowany alkohol (wódka, wino, piwo)
- Tort, ciasta, ciasteczka
- Pokrowce na krzesła
- Fontanna czekoladowa (w zestawie ze świeżymi owocami i kruchymi ciasteczkami)
- Podświetlany napis LOVE
- Serwis kawowy dokładany
- Obsługa drink baru (alkohole we własnym zakresie)
- Apartament dla Nowożeńców
- Profesjonalna obsługa
- Indywidualne przygotowanie stołów (nakrycie, dobór zastawy oraz dodatków)

Zupy do wyboru 1 pozycja :

- Rosół królewski z kluseczkami z gęsiną i makaronem
- Rosół domowy z makaronem
- Zupa krem pomidorowo-bazyliowa z czosnkowymi grzankami / ptysiami

Dania główne do wyboru 2 pozycje:

- Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
- Sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami
- Tradycyjna rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Panierowane roladki drobiowe nadziewane pieczarkami
- Schab nadziewany szpinakiem i serem mozzarella

Dodatki do wyboru 1 pozycja:

- Kluski śląskie
- Ziemniaki młode z koperkiem (sezonowo)
- Ziemniaki puree
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree zapiekane z szalwią i prażoną cebulką

Bukiet surówek do wyboru 3 pozycje:

- surówka z białej kapusty
- surówka z marchewki
- surówka z buraków
- surówka wiosenna (sezonowo)
- mizeria z ogórków

Deser do wyboru 1:

- Puchar lodowy waniliowy z musem malinowym i bitą śmietaną
- Panna Cotta migdałowo-śmietankowa z sosem owocowym
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Lody po Sułańsku z bakaliami, bitą śmietaną i polewą adwokatową

Zimna płyta do wyboru 14:

- Półmisek wędlin domowych (szynka wieprzowa, kiełbasa wiejska, kabanosy) .
- Półmisek mięs pieczonych (schab, karkówka, pierś z indyka, boczek)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem gyros
- Sałatka Szefa kuchni
- Sałatka włoska
- Sałatka Italiano z makaronem
- Chrzan z jajkiem
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane musem pieczarkowym
- Pieczarki marynowane
- Śledź po węgiersku
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym z cebulką
- Śledź po staropolsku
- Mozzarella z pomidorami i bazylią
- Deska serów(sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki)
- Nadziewane roladki z szynki
- Marynaty (grzybki, papryka, oliwki, ogórki kwaszone)
- Galaretką drobiowa
- Masło 82%
- Dorsz w galarecie w otoczeniu zielonego groszku
- Schab z morelami i sezamem
- Pasztet z dziczyzny z borowikami w zielonym gorsecie
- Szynka pieczona w galarecie

Pieczyno mieszane oraz owoce nie są liczone do wybranych 8 pozycji z listy.

Ciepła serwowana kolacja 1,2 i 3 do wyboru po 1 pozycji:

- Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym lub kapustą i grzybami)
- Grillowana pierś z kurczaka w sosie warzywnym z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej
- Gicz z indyka duszona w aromacie szyszek chmielowych z puree ziemniaczano – chrzanowym z modrą kapustą
- Bogracz
- Zupa gulaszowa
- Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi
- Dziec wieprzowy flambrowany podawany z kapustą zasmażaną i bagietką zapiekaną z masłem czosnkowym (danie wyjazdowe wydawane przez Szefów kuchni na sali)
- Kacze udko karmelizowane z jabłkiem w aromacie pomarańczy, podane z buraczkami i kopytkami ziemniaczanymi
- Kieszonki z indyka faszerowane grillowaną cukinią i serem gorgonzola, ziemniaczanym grantinem i glazurowaną marchewką

Pokrowce na krzesła (do uzgodnienia)

Tort oraz ciasta do uzgodnienia lub we własnym zakresie

Dzieci do lat 5 - bezpłatnie

Chata staropolska- (Półmisek mięs pieczonych, Kiełbasa wiejska, pasztet wieprzowy, gołąbki staropolskie, bigos, golonka, smalczyk, grzybki, pierogi opiekane, marynaty, wiejski chleb) dodatkowo płatna 1500zł/100os.