



Oferta weselna 2024

Zapraszamy Państwa do naszej restauracji „Syrenka” nad samą rzeką w Krutyń, 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.

Nasza dotychczasowa działalność to bogate doświadczenie w organizacji wszelkiego rodzaju uroczystości w tym ślubów i wesel, bankietów oraz eventów. 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 pozwalają 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
Powitalna lampka wina musującego dla gości
Sok pomarańczowy
Chleb weselny

Zupa serwowana (1 do wyboru)

Bulion drobiowy | kluski | marchewka | natka pietruszki
Staropolski żurek | biała kiełbasa | jajko
Krem z białych warzyw | chrupiący boczek wędzony
Krem pomidorowy | mozzarella | pestki dyni ✓
Zupa cebulowa | grzanki czosnkowe | ser ✓
Zupa z suszonych grzybów ✓

Danie gorące serwowane (1 do wyboru)

Krucha pieczeń wieprzowa | sos myśliwski
Staropolskie zrazy wieprzowe | sos pieczeniowy
Polędwiczka wieprzowa | sos zielonego pieprzu
Filet z kurczaka na parze | sos pieczarkowy | natka pietruszki
Filet z kurczaka faszerowany suszonym pomidorem i serem | sos śmietanowo – pomidorowy

Dania główne wegetariańskie (do wymiany 2. dania dla osób którzy nie jedzą mięsa)

Gołąbki z kaszą pęczak i borowiki | sos pomidorowy | słonecznik prażony
Kaszotto z suszonymi pomidorami | warzywa grillowane
Babka ziemniaczana | gulasz z papryką i ciecierzycy
Kotlety z soczewicy czerwonej | dip jogurtowy
Kotlety z selera a la schabowy
Gnocchi | sos z grzybów leśnych | szpinak



Dodatek gorący serwowane (1 do wyboru)

Młode ziemniaki | koperek
Puree ziemniaczane
Kluski śląskie
Kopytka domowe
Pieczone ziemniaki | rozmaryn
Frytki

Surówki (1 do wyboru)

Kapusta czerwona
Modra kapusta (czerwona kapusta na ciepło)
Fasolka szparagowa z boczkiem
Kapusta biała z marchewką
Mizeria | śmietana | koperek
Marchewka z jabłkiem
Buraczki na zimno

Dania zimne (wystawione na stoły od początku wesela 4 do wyboru)

Mięsne

Tradycyjne wędzonki | pikle warzywne
Pieczona szynka | sos tatarski
Roladki drobiowe | szpinak | gorgonzola
Pieczony pasztet domowy | mus żurawinowy
Mini - kotleciki mielone | tsatsiki
Melon | szynka parmeńska
Tortilla | serek ziołowy | papryka duszona | schab wędzony
Chrupiący bukiet sałat | pomidory suszone | ogórek świeży | papryka | grillowany kurczak | domowy winegret
Sałatka meksykańska „Nacho”

Wegetariańskie

Ślimaczki szpinakowe z ciasta francuskiego ✓
Kompozycja serów | owoce | orzechy ✓
Koreczki Caprese | pomidorki malinowe | mini mozzarella | krem balsamiczny ✓
Jajka w sosie tatarskim ✓
Sałatka z brokułów | jajko gotowane | pomidor | sos czosnkowy ✓
Sałatka jarzynowa tradycyjna ✓
Sałatka ziemniaczana | śliwka suszona | cebula | ogórek kiszony ✓
Sałatka makaronowa | pomidor suszony | rukola | prażone pestki dyni ✓
Sałatka z makaronu ryżowego | marchewka duszona | papryka duszona ✓
Sałatka Waldorf | seler naciowy | winogrona | jabłko | orzechy włoskie ✓

Rybne

Tortilla | serek śmietankowy | łosoś
Śledzie w oleju lnianym i cebulką | Śledzie staropolskie w śmietanie
Ryba po grecku
Filety z pstrąga wędzonego | ogórki kiszone | cebula



Bufet gorący (3 do wyboru uzupełniany przez 6 godzin)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek staropolski z białą kiełbasą
Flaczki wołowe
Pikantna zupa gulaszowa
Szynka w sosie własnym pieczona | kaszotto z włoszczyzna
Pierogi domowe z okrasą
Mazurska babka ziemniaczana | kiełbasa | boczek
Udka pieczone w miodzie | pieczone warzywa korzeniowe z sosem orzechowym
Filet z sandacza pieczony | puree ziemniaczano-kapuściane

Bufet deserowy (2 do wyboru)

Ciasta

Szarlotka
Sernik na ciemnym spodzie
Sernik z brzoskwinią
Pleśniak
Delicja czekoladowa
Ciasto kokosowe

Deserki w szkle

Ryż na mleku kokosowym | pulpa z mango
Krem cappuccino | śmietana
Deser z tapioką | mus malinowy

W cenie menu

- Powitanie chlebem i solą
- Powitalna lampka wina musującego dla gości
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Pokój dla Młodej pary bezpłatnie
- Wydzielona chłodnia na alkohol
- Bezpłatny parking
- Plac zabaw dla dzieci
- Białe obrusy na stoły weselne
- Złożone bawełniane serwety
- Klimatyzowana sala
- **Napoje bez ograniczeń**
- Kawa | herbata
- Woda | soki owocowe
- Napoje gazowane



Kompleks Konferencyjno - Wypoczynkowy



Krutyń 14, 11-710 Piecki, Tel: +48 89 742 18 36

www.mazursyrenka.com  



Dodatkowe usługi weselne

- Open bar: Wino białe i czerwone | piwo | wódka 84 zł/ os.
- Open bar: Wino białe i czerwone | piwo | wódka | whisky | gin | martini | Aperol Spritz 144 zł/ os.
- Opłata „korkowa” 48 zł/os.
- Białe, bankietowe pokrowce na krzesła 12 zł/ os.
- Stół wiejski (200g/os.) 36 zł/ os.
Wybór wędzonych kiełbas i wędlin, szynka, baleron, pasztet domowy, salceson, boczek, smalec, golonki w piwie po bawarsku, żeberka w kapuście, ogórki kiszzone, kapusta kiszona, chleb wiejski
- Stół wiejski z produktów powierzonych 1200 zł
- Rzutnik oraz ekran projekcyjny 200 zł
- Dzik na płonąco podany z kaszą, serwowany przez obsługę – 1800 zł
- Dla Pary Młodej sptyw łodziami łodzią – 250 zł

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
- Pozostałe warunki płatności zawarte są w umowie.
- Orientacyjna ilość gości należy podać 14 dni przed terminem wesela
- Ostateczne zgłoszenie ilość gości na organizację przyjęcia weselnego 7 dni przed terminem wesela
- Przyjęcie weselne rozpoczyna się o wyznaczonej przez Państwa godzinie, kończy się o godzinie 4.00 dnia następnego.
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie, dzieci od 3 do 12 lat 50% zniżki na ustaloną cenę
- Obsługa weselna (zespół, kamerzysta itp.) 50 % zniżka na ustaloną cenę (do 5 osób)
- Dekoracja sali weselnej we własnym zakresie
- Cena noclegu dla gości weselnych
120 zł/ osoba/ doba w pokoju 2-osobowym (bez śniadania)
170 zł/ osoba/ doba w pokoju 1-osobowym (bez śniadania)
- Śniadanie w formie bufetu 70 zł
- 10% zniżki na wesela od października do kwietnia
- Przyjęcia weselne organizujemy także w niedziele oraz inne dni tygodnia
- W celu sprawdzenia dostępności terminu zachęcamy do kontaktu tel. 89 742 18 36 lub przesłania zapytania na maila biuro@mazursyrenka.com
- Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania, wątpliwości, sugestii dotyczące organizacji przyjęcia weselnego w naszej restauracji, jeśli chcą Państwo zobaczyć salę weselną, zapraszamy! Odpowiemy na wszystkie pytania!

Cennik organizacji wesela

- Ostateczna cena uzależniona jest od opcjonalnych dodatków
- min. 50 osób

	01.05.-30.09.	01.10. – 30.04.
Ilość osób	Menu weselne	Menu weselne
50 i więcej	329 zł brutto	296 zł brutto

- Przedstawiona oferta weselna dotyczy wyłącznie przyjęć weselnych organizowanych w 2024/2025

Ceny w razie wzrostu inflacji mogą ulec zmianie.



Poprawiny

Zgodnie z tradycją, aby uraczyć ponownie gościnnie 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 – 17.00

Cena 140 zł od osoby (na sali bankietowej)

Dania z wesela w formie bufetu | napoje bezalkoholowe | kawa | herbata

Każda kolejna godzina 600 zł

▫ Obiad serwowany dla gości weselnych (do 3 godz.)

Menu do wyboru, na zapytanie wysyłamy mailem

▫ Grill „Wiejski” w godz. 11.00 – 17.00 – 139, 00 zł od osoby

(porcje mięsne przeliczone średnio po 2,5 szt./ os.)

Karkówka marynowana

Boczek marynowany

Kiełbasa grillowa & Kaszanka z cebulką (50/50)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka makaronowa z rukolą i z suszonym pomidorem

Sałatka grillowa (mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, czerwona cebula, prażone pestki dyni, prażone pestki słonecznika, domowy winegret)

Ketchup

Musztarda

Domowy sos czosnkowy

Swojski smalec

Ogórki małosolne lub kiszzone

Pieczycwo jasne i ciemne

Ciasto domowe

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



Kompleks Konferencyjno - Wypoczynkowy



Krutyń 14, 11-710 Piecki, Tel: +48 89 742 18 36

www.mazursyrenka.com

