



## 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 (2 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 (2 do wyboru)

Krucha pieczeń wieprzowa | sos myśliwski  
Staropolskie zrazy wieprzowe | sos pieczeniowy  
Połędwiczka 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 | słońceznik 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



Kompleks Konferencyjno - Wypoczynkowy



Krutyń 14, 11-710 Piecki, Tel: +48 89 742 18 36  
www.mazursyrenka.com



Dodatek gorący serwowane (2 do wyboru)

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

Surówki (2 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 6 do wyboru)

Mięsne

Tradycyjne wędzonki | pikle warzywne  
Pieczona szynka | sos tatarski  
Pieczona kaczka pierś | chutney z czerwonej cebuli  
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 (4 do wyboru 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 (3 do wyboru)

#### Ciasta

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

#### Deserki w szkle

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

Świeże owoce

### 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 zachęamy do kontaktu tel. 89 742 18 36 lub przesłania zapytania na maila [biuro@mazursyrenka.com](mailto:biuro@mazursyrenka.com)
- Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania, wątpliwości, sugestię 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	399 zł brutto	359 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 Pary Młodej oraz wszystkich zgromadzonych gości weselnych.



Kompleks Konferencyjno - Wypoczynkowy



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

[www.mazursyrenka.com](http://www.mazursyrenka.com)

