

Oferta Weselna

Serdecznie zapraszamy do organizacji Państwa wyjątkowego przyjęcia weselnego w naszej restauracji „Syrenka”, malowniczo położonej nad samą rzeką w Krutyni – w sercu Mazur. Oferujemy kompleksową obsługę: od powitania lampką wina musującego, przez bogate menu pełne regionalnych specjałów, ręcznie lepionych pierogów, dań z grzybów i potraw sezonowych związanych z polską tradycją, aż po profesjonalną obsługę kelnerską, elegancką aranżację sali i dodatkowe atrakcje.

Do dyspozycji naszych gości oddajemy salę bankietową mieszczącą do 140 osób oraz taras dla około 50 osób – idealny na chwile wytchnienia podczas przyjęcia. Posiadamy również własną bazę noclegową, co pozwala na komfortowy pobyt weselników.

Nasze wieloletnie doświadczenie w organizacji wesel, ślubów, bankietów i różnego rodzaju uroczystości gwarantuje najwyższy poziom usług. Profesjonalizm, kreatywność i elastyczność obsługi sprawiają, że każde wesele przygotowujemy w sposób indywidualny. Słuchamy Państwa sugestii i życzeń, ponieważ wierzymy, że każde przyjęcie jest inne – niepowtarzalne i wyjątkowe.

Pakiet Podstawowy – 299 zł / os.

Powitanie Pary Młodej na tarasie nad rzeką Krutynią

Powitalna lampka wina musującego dla gości

Sok pomarańczowy dla dzieci

Chleb weselny

Zupy – wybierz 1

Rosół domowy | kluski

Żurek staropolski | biała kiełbasa | jajko

Krem pomidorowy | mozzarella | pestki dyni ✓

Krem marchewkowo-imbirowy | grzanki ziołowe ✓

Zupa cebulowa | grzanki czosnkowe | ser ✓



Dania główne – wybierz 1

Bitki wieprzowe | sos myśliwski

Krucha pieczeń wieprzowa | sos pieczeniowy

Filet z kurczaka na parze | sos pieczarkowy

Polędwiczka wieprzowa | sos śmietanowy z zielonym pieprzem

Wege: Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami | sos pieczarkowy ✓

Dodatki – wybierz 1

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Kopytka domowe

Purée ziemniaczane

Pieczone ziemniaki | rozmaryn

Surówki – wybierz 1

Mizeria ze śmietaną i koperkiem

Marchewka z jabłkiem

Surówka z buraczków

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z białej kapusty i marchewki



Dania zimne – wybierz 4

Jajka w sosie tatarskim

Sałatka jarzynowa tradycyjna ✓

Pasztet domowy | mus żurawinowy

Ryba po grecku

Sałatka grecka (pomidory, ogórek, oliwki, feta) ✓

Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami ✓

Roladki drobiowe | szpinak | gorgonzola

Mini- kotleciki mielone | dip jogurtowy z koperkiem

Chrupiący bukiet sałat | pomidory suszone | ogórek świeży | papryka | grillowany kurczak | winegret

Bufet gorący – wybierz 2 (uzupełniany przez 6 godzin)

Barszcz czerwony | paszteciki

Flaczki wołowe

Gulasz myśliwski | kasza gryczana | por

Golonka w piwie

Udka pieczone w miodzie | pieczone warzywa korzeniowe | sos orzechowy

Szynka pieczona w sosie własnym | kaszotto z włoszczyzna

Mazurska babka ziemniaczana | kiełbasa | boczek

Bufet deserowy – wybierz 2

Sernik z brzoskwinia

Szarlotka

Pleśniak

Ciasto kokosowe



Dodatkowe pozycje (do dokupienia)

Danie zimne dodatkowe – +20 zł / os.

Danie gorące dodatkowe – +35 zł / os.

Deser dodatkowy – +18 zł / os.

Filet z sandacza | puree ziemniaczano-kapuściane – +44 zł / os.

Pakiet Premium – 399 zł / os.

Powitanie Pary Młodej na tarasie nad rzeką Krutynią

Powitalna lampka wina musującego dla gości

Sok pomarańczowy dla dzieci

Chleb weselny

Zupy – wybierz 2

Rosół domowy | kluski

Żurek staropolski | biała kiełbasa | jajko

Krem z białych warzyw | chrupiący boczek wędzony

Krem pomidorowy | mozzarella | pestki dyni ✓

Krem marchewkowo-imbirowy | grzanki ziołowe ✓

Zupa cebulowa | grzanki czosnkowe | ser ✓

Zupa z suszonych grzybów ✓

Dania główne – wybierz 2

Zrazy wołowe | sos pieczeniowy

Filet z kaczki pieczonej | sos żurawinowy

Polędwiczka wieprzowa | sos grzybowy



Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i ricottą | sos śmietanowy

Filet z kurczaka faszerowany suszonym pomidorem i mozzarellą | sos śmietanowo – pomidorowy

Filet z sandacza | sos koperkowy

Wege: Gnocchi | szpinak | pieczarki ✓

Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami | sos pieczarkowy ✓

Dodatki – wybierz 2

Ziemniaki młode z koperkiem

Ziemniaki pieczone | rozmaryn

Mix frytek (klasyczne i z batatów)

Purée ziemniaczano-kapuściane

Puree ziemniaczane

Kopytka domowe

Kluski śląskie

Surówki – wybierz 2

Surówka z buraczków

Mizeria z koperkiem

Surówka z białej kapusty z marchewką

Surówka z czerwonej kapusty i pomarańcza

Marchewka z jabłkiem

Fasolka szparagowa z boczkiem

Kapusta modra na ciepło (czerwona kapusta duszona)



Dania zimne – wybierz 7

Wędliny domowe (schab pieczony, kielbasa, boczek) | marynaty

Kompozycja serów | winogrona | orzechy ✓

Roladki z tortilli (łosoś / kurczak / wege) ✓

Pieczony pasztet | mus żurawinowy

Salatka grecka (pomidory, ogórek, oliwki, feta) ✓

Carpaccio z buraka | ser kozi | orzechy włoskie ✓

Śledzie w oleju lnianym i cebulce | Śledzie staropolskie w śmietanie

Jajka faszerowane

Salatka makaronowa | rukola | suszony pomidor ✓

Ryba po grecku

Roladki drobiowe | szpinak | gorgonzola

Mini- kotleciki mielone | dip jogurtowy z koperkiem

Melon | szynka parmeńska

Chrupiący bukiet sałat | pomidory suszone | ogórek świeży | papryka | kawałki z fileta okonia | domowy winegret

Koreczki Caprese | pomidorki malinowe | mini mozzarella | krem balsamiczny ✓

Salatka ziemniaczana | śliwka suszona | cebula | ogórek kiszony ✓

Salatka makaronowa | pomidor suszony | rukola | prażone pestki dyni ✓

Salatka z makaronu ryżowego | marchewka duszona | papryka duszona ✓

Bufet gorący – wybierz 3 (uzupełniany przez 6 godzin)

Barszcz czerwony | paszteciki

Flaczki wołowe

Pikantna zupa gulaszowa

Żurek staropolski z białą kielbasą



Pieczeń z dzika | risotto | grzyby leśne

Pierogi mix (ruskie, z mięsem, wege)

Żeberka pieczone | kapusta

Golonka w piwie

Udka pieczone w miodzie | pieczone warzywa korzeniowe | sos orzechowy

Szynka pieczona w sosie własnym | kaszotto z włoszczyzna

Mazurska babka ziemniaczana | kiełbasa | boczek

Filet z sandacza pieczony | puree ziemniaczano-kapuściane

Bufet deserowy – 4 propozycji

Sernik królewski

Sernik z brzoskwinią

Szarlotka

Pleśniak

Ciasto kokosowe

Brownie

Mini tarty owocowe

Owoce sezonowe

Ryż na mleku kokosowym | pulpa z mango

Krem cappuccino | śmietana

Deser z tapioką | mus malinowy

Deser bezowy | czarna porzeczka



W cenie menu

Powitanie chlebem i solą

Powitalna lampka wina musującego dla gości

Serwowanie tortu weselnego

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

Usługi dodatkowe weselne

Open bar – wariant 1: wino białe i czerwone, piwo, wódka – 105 zł / os.

Open bar – wariant 2: wino białe i czerwone, piwo, wódka, whisky, gin, martini, Aperol Spritz – 175 zł / os.

Opłata „korkowa” – 60 zł / os.

Białe, bankietowe pokrowce na krzesła – 12 zł / os.

Stół wiejski:

z naszych produktów – 25 zł / os.

z produktów powierzonych – 15 zł / os.



Wybór wędzonych kiełbas i wędlin, szynka, pasztet domowy, salceson, boczek, smalec, ogórki kiszane, kapusta kiszona, chleb wiejski

Spływ łodzią dla Pary Młodej – 250 zł

Rejs dla gości – 50 zł / os. (min. 6 osób)

Noclegi

Pokój 2-osobowy – 130 zł / os. / doba (bez śniadania)

Pokój 1-osobowy – 185 zł / os. / doba (bez śniadania)

Śniadanie w formie bufetu – 75 zł / os.

Warunki rezerwacji i płatności

Rezerwacja potwierdzona po podpisaniu umowy i wpłacie zaliczki w wysokości 30%

Odwołanie: do 6 miesięcy przed terminem – zwrot zaliczki; po tym terminie zaliczka przepada lub zostanie przeniesiona na inny termin

Ostateczną liczbę gości należy podać najpóźniej 7 dni przed weselem

Minimalna liczba gości: 60 osób (przy mniejszej liczbie – opłata jak za 60 osób)

Płatność końcowa: do 3 dni po uroczystości (gotówka, karta, przelew)

Dzieci: do 6 lat bezpłatnie, 6–14 lat – 50% ceny

Obsługa techniczna (zespół, DJ, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny (do 4 osób)

Dekoracja sali – we własnym zakresie (możemy polecić florystów)

Rabat 10% dla wesel organizowanych od października do kwietnia

Organizujemy wesela również w niedziele i dni powszednie

Kontakt: tel. 89 742 18 36 | mail: biuro@mazursyrenka.com



Cennik organizacji wesela

- **Pakiet Podstawowy:** 299 zł / os.
- **Pakiet Premium:** 399 zł / os.

Oferta dotyczy przyjęć organizowanych w latach **2026 i 2027**.
Ceny mogą ulec zmianie w przypadku dalszego wzrostu inflacji.

Porównanie Pakietów Weselnych

Kategoria	Pakiet Podstawowy – 299 zł / os.	Pakiet Premium – 399 zł / os.
Powitanie	lampka wina musującego dla każdego gościa	lampka wina musującego dla każdego gościa
Zupy	1 do wyboru	2 do wyboru
Dania główne	1 do wyboru	2 do wyboru
Dodatki	1 do wyboru	2 do wyboru
Surówki	1 do wyboru	2 do wyboru
Dania zimne	4 do wyboru	7 do wyboru
Bufet gorący	2 do wyboru	3 do wyboru
Bufet deserowy	2 do wyboru	4 do wyboru
Napoje	kawa, herbata, napoje gazowane, woda, soki	kawa, herbata, napoje gazowane, woda, soki
Czas wesela	do 12 godzin	do 12 godzin
Dodatkowa godzina	800 zł	800 zł



Poprawiny

Cena: 155 zł / os.

Czas trwania: do 6 godzin (np. 11:00–17:00)

W cenie:

Potrawy pozostałe po weselu

Świeże pieczywo, masło, warzywa jak na śniadaniu

Kawa, herbata, napoje gazowane, woda, soki

Opcje dodatkowe:

Żurek staropolski – +18 zł / os.

Serwowane danie główne (z dodatkami i surówką) – +45 zł / os.

„Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i życzenia, a nasz zespół z przyjemnością służy radą i pomocą, aby wspólnie z Państwem zorganizować ten jedyny w swoim rodzaju i najważniejszy dzień.”

