



t: (+48) 89 535 01 81

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl

WESELE

2022

Jest takie magiczne miejsce, gdzie komfort i natura żyją w zgodzie tworząc niepowtarzalny klimat restauracji. Wiecznie żywa tafla jeziora i otoczenie stanowią naturalną, odpowiednią do każdego wydarzenia scenografię. Jest taka restauracja, gdzie celebrowanie jednego z najważniejszych dni w życiu jest prawdziwą przyjemnością.

Poniżej prezentujemy Państwu listę powodów, dla których Młode Pary wybierają Restaurację Przyszań jako miejsce przyjęcia weselnego:

- wieloletnie doświadczenie gwarantujące sukces w organizacji przyjęcia
- renomowana kuchnia, znana w całym kraju
- profesjonalne doradztwo w doborze menu i tworzeniu scenariusza przyjęcia – Wedding Planner
- tarasy na wodzie
- organizacja powitania

W cenie wesela otrzymują Państwo:

- indywidualną aranżację wnętrz: stoły coctailowe, okrągłe, kanapy itp.
- powitalny rejs Pary Młodej luksusową motorówką po wodach J. Krzywego
- ciasta i owoce
- zaproszenie na kolację rocznicową dla Pary Młodej, by Przyszań pozostała na zawsze ważnym miejscem w Państwa życiu.

REKOMENDUJEMY FIRMĘ DEKORATORSKĄ UNIQUE

- informacje u menagera restauracji



ZESTAW I

Cena: 219 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym
- eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej z sosem brandy
- pieczona pierś kaczki z sosem borówkowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane
- kopytka

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- deser lodowy z sosem toffi i wiśniami



ZIMNE PRZEKĄSKI -BUFET

- rolada z kurczaka z pistacjami i serem camembert
- pieczeń wieprzowa z suszonymi pomidorami
- schab pieczony na różowo ze śliwkami
- pasztet z kaczki z grillowaną gruszką i żurawiną
- indyk sous vide z sosem tatarskim
- sielawa z domowej wędzarni
- matjas w oliwie z cebulą i piklami
- sałata grecka, z pomidorami, ogórkiem, oliwkami i fetą
- sałata z grillowanym kurczakiem, świeżą papryką, ogórkiem, kukurydzą
- sałata z rzodkiewką, wstążkami i pieczonym łososiem
- carpaccio z pieczonych buraczków z orzechami i granatem
- zimne sosy
- marynaty
- bułeczki, pieczywo gryczane własnego wypieku

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik jogurtowy
- bezy z musem mascarpone i owocami
- kompozycje świeżych owoców na bufecie deserowym

DANIA GORĄCE – SZWEDZKI STÓŁ

- karczek wieprzowy duszony z cebulą i kolorowym pieprzem
- roladki drobiowe z grillowanymi warzywami
- podsmażane pierogi z cielęciną i duszonym porem
- gołąbki z sandacza z sosem koperkowym
- filet ryby św. Piotra z grillowanymi warzywami
- domowe kopytka
- ryż jaśminowy ze słonecznikiem
- wybór surówek

DANIA GORĄCE TYPU EIN – TOPF

- 1 do wyboru:
- zupa gulaszowa z kluseczkami
 - żurek na zakwasie z wedzonką
 - barszcz czerwony czysty

TORT WESELNY - WŁASNY

Zimne przekąski w formie szwedzkiego stołu



ZESTAW II

Cena: 245 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- zupa ze świeżych borowików z ziemniakami i śmietaną
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym
- eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej z sosem brandy
- pieczona pierś kaczki z sosem borówkowym
- filet sandacza z sosem szafranowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane
- ziemniaki gratine

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- deser lodowy z sosem toffi i wiśniami
- lody zatopione w musie mango z posypką orzechową
- beza z musem z mascarpone z świeżymi owocami



TEMATYCZNE BUFETY Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI:

POLSKI

- pasztet z gęsi z grillowaną gruszką i żurawiną
- pieczeń z karkówki z leśnymi grzybami
- schab pieczony z majerankiem i wędzonymi śliwkami
- kompozycje wędzonych ryb sezonowych
- śledź w oliwie z cebulką i piklami
- pomidory z płatkami oścypka
- sos chrzanowy, tatarski
- marynaty

WŁOSKI

- rolowany kurczak z pistacjami i suszonymi pomidorami
- wybór oryginalnych włoskich wędlin i dodatków (oliwki, melon, suszone pomidory, karczochy, kapary, anchois itp.)
- sery marynowane w oliwie z suszonymi pomidorami i kaparami
- carpaccio z wędzonego łososia z rzymską sałatą
- grillowane warzywa z płatkami parmezanu

ZIELONY

- sałata z bekonem, serem camembert, pomidorami i papryką
- sałata z pieczonym łososiem, świeżym ogórkiem i ćwiartkami gotowanego jajka
- sałata z komosą ryżową, avocado i kolorowymi pomidorami
- sałata z kurczakiem teriyaki, marchewką julienne i świeżym ananasem
- sałata z gorgonzola, orzechami i grillowaną gruszką

JAPOŃSKI

- sushi
- warzywa w tempurze
- sałatka Goma Wakame



DANIA GORĄCE SZWEDZKI STÓŁ

- uda kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- zrazy wieprzowe z bekonem, ogórkiem i cebulką
- filet sandacza z borowikami smażonymi na maśle
- potrawka z łososia z letnimi warzywami
- ravioli ze szpinakiem i chedarem
- ziemniaki z pieca z wędzoną papryką
- ryż jaśminowy ze słonecznikiem
- wybór surówek

OWOCE – DO WYBORU:

- patery z owocami sezonowymi wstawione w stoły gości
- kompozycje świeżych krojonych owoców na bufecie deserowym

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik z bakaliami
- chałwowe z brzoskwiniami
- tiramisu

DANIA GORĄCE TYPU EIN – TOPF

- 1 do wyboru
- zupa gulaszowa z kluseczkami
- żurek z białą kiełbasą
- strogonoff
- zupa orientalna z mleczkiem kokosowym, paskami sandacza
- krem z ogórków z krewetką i koprem

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW III

Cena: 229 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z płatkami prażonych migdałów

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym
- eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej z sosem brandy
- pieczona pierś kaczki z sosem borówkowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane
- kopytka

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- deser lodowy z sosem toffi i wiśniami
- lody zatopione w musie mango z posypką orzechową



PÓŁMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH GOŚCI

- rolada drobiowa z paskami cielęciny i papryką
- pieczeń wieprzowa z suszonymi pomidorami
- pasztet z kaczki z gruszką i żurawiną
- schab wieprzowy z morelami i zielonym pieprzem
- matias w oliwie z cebulką i piklami
- rolada z łososia z mozarellą i szyjkami rakowymi
- sałata z grillowanym kurczakiem , warzywami i kukurydzą
- sałata z wędzonym pstrągiem , rzodkiewką i wstążkami cukinii
- sosy, marynaty, pieczywo

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik jogurtowy
- chałwowe z brzoskwiniami
- tiramisu

OWOCE

- patery z owocami sezonowymi wstawione w stoły gości

DANIA GORĄCE – SZWEDZKI STÓŁ

- roladki drobiowe z grillowanym ananasem
- potrawka z indyka w sosie winnym
- zrazy z karkówki z sosem cebulowym
- filet sandacza z masłem migdałowym i warzywami
- filet ryby św Piotra w sosie curry z warzywami julienne
- plastry pieczonych ziemniaków z wędzoną papryką i czosnkiem
- ryż z porem i słonecznikiem
- wybór surówek

DANIA GORĄCE TYPU EIN – TOPF

- 1 do wyboru
- zupa gulaszowa z kluseczkami
- żurek z białą kielbasą
- krem z ogórków z krewetką i koprem

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW IV

Cena: 255 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- zupa ze świeżych borowików z ziemniakami i śmietaną
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym
- eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej z sosem brandy
- filet łososia z sosem szafranowym
- pieczona pierś kaczki z sosem borówkowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane z zielonym groszkiem
- ziemniaki gratine

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- deser lodowy z sosem toffi i wiśniami
- lody zatopione w musie mango z posypką orzechową



PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH GOŚCI

- rolada z kurczaka z pistacjami i serem camembert
- bresaola –wędzona włoska wołowina
- rolada z kaczki z jabłkami
- pieczeń z karkówki z leśnymi grzybami
- pasztet z cielęciny
- sielawa z domowej wędzarni
- rolada z łososia z mozzarellą i szyszkami rakowymi
- sandacz faszerowany w galarecie z szyszkami rakowymi
- sałata z krewetkami, pomidorkami cherry i świeżym ogórkiem
- sałata z polędwiczkami kurczaka teryaki , ananasem , granatem
- zimne sosy
- marynaty
- bułeczki, pieczywo gryczane własnego wypieku

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik z bakaliami
- chałwowe z brzoskwiniami
- czekoladowe z wiśniami
- bezy z musem mascarpone i owocami

DANIA GORĄCE – SZWEDZKI STÓŁ

- zrazy wołowe radziwiłłowskie
- grillowane paski kurczaka z sosem kurkowym
- przysmażane pierogi z mięsem kaczki i smażonym porem
- filet sandacza z masłem migdałowym i zielonymi warzywami
- potrawka z łososia i warzyw
- kluski śląskie
- ryż jaśminowy ze słonecznikiem
- wybór surówek

OWOCE

- patery z owocami sezonowymi wstawione w stoły gości
- kompozycje świeżych krojonych owoców na bufecie deserowym

DANIA GORĄCE TYPU EIN – TOPF

- 1 do wyboru
- zupa gulaszowa z kluseczkami
- żurek z białą kiełbasą
- strogonoff
- orientalna zupa curry z mleczkiem kokosowym i paskami sandacza

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW V

DE LUX

Cena: 315 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

PRZYSTAWKI

1 do wyboru

- carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem
- foie gras z mussem figowym i świeżo pieczoną bagietką
- tuńczyk pieczony na różowo z krewetką Tiger i majonezem wasabi

ZUPA

1 do wyboru

- Krem z borowików z ziemniaczanym chrustem
- Orientalna zupa z krewetkami
- Krem z białych warzyw z płatkami trufl

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- Comber jagnięcy pieczony z warzywami domowe gnocci
- Zrazy z polędwicy wołowej z sosem borowikowym, kluski śląskie, duszona czerwona kapusta z miodem pitnym
- Pieczona pierś perliczki sous vide z sosem cytrusowym, ze słonecznikowym „risotto” ,
- Pieczony filet jesiony z sosem winnym z szyszkami rakowymi ziemniaki gratine , zielone warzywa

DESER

1 do wyboru

- Torcik bezowy z mussem amaretto i świeżymi owocami
- Carpaccio ze świeżych owoców z sorbetem
- Deser Melba (lody śmietankowe, sos czekoladowy, brzoskwinie w syropie)



ZIMNE PRZEKĄSKI – BUFET

- sałata rzymska z gorgonzolą, orzechami i grillowaną gruszką
- krucha sałata z krewetkami, pomidorkami cherry i świeżym ogórkiem
- szynka parmeńska na rukoli z oliwkami i grillowaną papryką
- holenderski matjas w słoju z marynowanymi borowikami
- wybór wędzonych mazurskich ryb
- terrina z sandacza z krewetkami i duszonym porem
- wybór przekąsek w stylu japońskim
- pieczona polędwica wołowa z rukolą i suszonymi pomidorkami cherry
- pasztet z kaczki z musem z antonówki
- tatar z polędwicy wołowej z kosteczkami pikli
- schab cielęcy sous vide z dipem kaparowym
- wędzona pierś gęsi z żurawiną

DANIA GORĄCE - BUFET

- zraziki cielęce z borowikami
- udka kaczki z jabłkami i żurawiną
- roladki z sandacza w sosie winnym z raczkami
- pieczony w całości filet łososia z masłem koperkowym
- ravioli ze szpinakiem i gorgonzolą
- ryż szafranowy z migdałami
- kluski śląskie
- gorące warzywa
- wybór surówek

BUFET SŁODKI

- ciasto chałwowe
- mus czekoladowy z amaretto i wisienką
- torcik orzechowy
- tort bezowy ze świeżymi owocami
- sernik jogurtowy
- kompozycje świeżych owoców

O ustalonej godzinie

PLONĄCE KREWETKI –krewetki z voka
w stylu wschodnim

TORT WESELNY - WŁASNY



oferta
OPEN BAR



OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

45 zł/os, dzieci oraz obsługa - 19 zł/os

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego

- herbaty: Assam, Green Tea, Earl Grey, owocowa

Korkowe

OPEN BAR „STANDARD ”

79 zł/os

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego

- herbaty: Assam, Green Tea, Earl Grey, owocowa

Alkohol:

- wino musujące półwytrawne Jean Remi

- delikatne białe wino półwytrawne Neblina Chardonnay

- półwytrawne wino czerwone Neblina Merlot

- piwo butelkowe Żywiec 0,33 l

- wódka do wyboru: Żubrówka Biała, Soplina Vodka, Wyborowa



OPEN BAR „STANDARD PLUS”

89 zł/os

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru:

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Green Tea, Earl Grey, owocowa

Alkohol:

- wino musujące półwytrawne Jean Remi
- delikatne białe wino półwytrawne Neblina Chardonnay
- półwytrawne wino czerwone Neblina Merlot
- piwo butelkowe Żywiec 0,33 l
- wódka do wyboru: Ostoya Vodka lub Absolut Vodka

OPEN BAR „PREMIUM”

99 zł/os

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Green Tea, Earl Grey, owocowa

Alkohol:

- wino musujące półwytrawne Cava Flor de Raim Semi Seco
- delikatne białe wino wytrawne Carmen Chardonnay
- wytrawne wino czerwone Reserva da Familia Estramadura
- wybór piw regionalnych: Świeże, Podpiwek, Orkiszowe, Miodne, Kormoran Jasny
- Martini Bianco, Rosso
- Grant's Scotch Whisky
- wódka do wyboru: Żubrówka Biała, Sopllica Vodka, Wyborowa



OPEN BAR „PREMIUM PLUS”

119 zł/os

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic Kinley, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Green Tea, Earl Grey, owocowa

Alkohol:

- wino musujące półwytrawne Cava Flor de Raim Semi Seco
- delikatne białe wino wytrawne Carmen Chardonnay
- wytrawne wino czerwone Reserva da Familia Estramadura
- wybór piw regionalnych: Świeże, Podpiwek, Orkiszowe, Miodne, Kormoran Jasny
- Martini Bianco, Rosso
- Grant's Scotch Whisky
- wódka do wyboru: Ostoya Vodka lub Absolut Vodka

USŁUGA BARMAŃSKA „BAR WORKING”

- menu serwowanych w barze cocktaili
- dodatki barmańskie: słomki, mieszadełka, serwetki, itp.
- softy, mixy, syropy, owoce, itp.
- 6 godzinną, profesjonalną obsługę barmana, godziny do ustalenia
- poniższa cena nie zawiera alkoholi niezbędnych do wykonania drinków

>50 os – 1000 zł / usługę

51-100 os – 1300 zł / usługę

100-150 os – 1600 zł / usługę

<150 os – 2000 zł / usługę

**OPEN BAR bezalkoholowy zawiera tzw. korkowe, czyli możliwość dostarczenia własnego alkoholu.
ALKOHOL DOSTARCZONY PRZEZ ZLECENIODAWCĘ MUSI POSIADAĆ IDENTYFIKATOR HANDLOWY
(PARAGON, FAKTURA) LUB POLSKIE ZNAKI AKCYZY.**



PRZYSTAŃ
RESTAURACJA

t: (+48) 89 535 01 81

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl