



Przyjęcia

OKOLICZNOŚCIOWE

DOM RESTAURACYJNY „U WOKULSKIEGO” W OSTRÓDZIE TO MIEJSCE STWORZONE Z MYŚLĄ O WYJĄTKOWYCH CHWILACH. ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE, KTÓRE ZACHWYCAJĄ ATMOSFERĄ, DOSKONAŁĄ KUCHNIĄ I PROFESJONALNĄ OBSŁUGĄ. NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY PLANUJESZ ELEGANCKIE WESELE, RODZINNE SPOTKANIE, JUBILEUSZ, CZY IMPREZĘ FIRMOWĄ, U NAS ZNAJDZIESZ IDEALNE WARUNKI, ABY UCZCIĆ KAŻDĄ OKAZJĘ.





STYLOWE WNĘTRZA,
INDYWIDUALNE PODEJŚCIE
DO ORGANIZACJI ORAZ
MENU DOPASOWANE DO
GUSTÓW NAWET
NAJBARDZIEJ
WYMAGAJĄCYCH GOŚCI
SPRAWIA, ŻE KAŻDA
UROCZYSTOŚĆ STANIE SIĘ
NIEZAPOMNIANYM
PRZEŻYCIEM.



ZAPRASZAMY DO
TWORZENIA
PIĘKNYCH
WSPOMNIENÍ
RAZEM Z NAMI!



PAKIET KLASYCZNY

do 3 godzin

PROPOZYCJA I

ZUPA:

Aromatyczny rosół z domowym makaronem, świeżą natką pietruszki i marchewką

II DANIE:

Karkówka w sosie własnym
Tradycyjny kotlet schabowy
Devolay z płynącym maselkiem

Ziemniaki z wody z koperkiem
Kopytka

Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki na zimno z cebulką
Duszona marchewka z groszkiem

Soki: jabłkowy i pomarańczowy 0,5l/os.
Woda z cytryną

BUFET KAWOWY:

Ekspres do kawy
Wybór herbat
Ciasta własnego wypieku:
Sernik złota rosa
Szarlotka tradycyjna

Cena: 139 zł/os.

PROPOZYCJA II

ZUPA:

Krem z białych warzyw z grzankami
czosnkowo-pietruszkowymi

II DANIE:

Grillowana pierś z kurczaka zapiekana
z serem i pomidorami
Eskalopki wieprzowe zawijane w boczku
na sosie z grzybów leśnych
Łosoś pieczony na szpinaku

Risotto z warzywami
Ziemniaki pieczone z ziołami

Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z kapusty kiszonej
Bukiet warzyw na ciepło

Soki: jabłkowy i pomarańczowy 0,5l/os.
Woda z cytryną

BUFET KAWOWY:

Ekspres do kawy
Wybór herbat
Ciasta własnego wypieku:
Sernik złota rosa
Szarlotka tradycyjna

Cena: 159 zł/os.



PAKIET PREMIUM

do 4 godzin

PROPOZYCJA I

ZUPA:

Bulion z kołdunami

II DANIE:

Polędwiczka wieprzowa w sosie
kurkowym

Pieczona pierś z kaczki z musem
malinowym

Filet sandacza w sosie cytrynowym

Kopytka z maselkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami

Surówka z pora z dressingiem
chrzanowym

Buraczki na zimno z cebulką
Bukiet warzyw na ciepło

Soki: jabłkowy i pomarańczowy 0,5l/os.
Woda z cytryną

BUFET KAWOWY:

Ekspres do kawy
Wybór herbat

Ciasta własnego wypieku:
Sernik złota rosa
Szarlotka tradycyjna

Cena: 179 zł/os.

PROPOZYCJA II

ZUPA:

Zupa kurkowa z kluseczkami

II DANIE:

Zrazy wołowe w sosie własnym
Pierś z gęsi podana z jabłkami i konfiturą
żurawinową

Stek z tuńczyka z masłem truflowym

Kluski śląskie
Gratin ziemniaczane zapiekane z serem

Mix sałat z sosem winegret
Grillowane warzywa sezonowe
Modra kapusta na miodzie

Soki: jabłkowy i pomarańczowy 0,5l/os.
Woda z cytryną

BUFET KAWOWY:

Ekspres do kawy
Wybór herbat

Ciasta własnego wypieku:
Sernik złota rosa
Szarlotka tradycyjna

Cena: 199 zł/os.



PAKIETY PRZEKĄSEK ZIMNYCH

+ 2 godziny

PROPOZYCJA I

Deska śródziemnomorska
Sałatka koktajlowa w kieliszkach
z krewetką
Oryginalna sałatka grecka
Bruschetta z pomidorami i rukolą
Łosoś wędzony z musem z suszonych
pomidorów na krakersie

Cena: 55 zł/os.

PROPOZYCJA III

Tatar z łososia z jabłuszkami kaparowymi
Patera serów dojrzewających
Lekka sałatka z arbuzem i fetą posypana
ziarnami czarnuszki
Gruszka owinięta szynką parmeńską
z serem lazur
Pâte z gęsi z pistacjami na maślanej
grzance

Cena: 65 zł/os.

PROPOZYCJA II

Befsztyk tatarski
Ryba w octowej zalewie
Mix sałat z kozim serem i żurawinowym
sosem winegret
Korpusy nadziewane sałatką jarzynową
Pajda chleba ze smalcem i ogórkiem
kiszonym

Cena: 60 zł/os.

PROPOZYCJA IV

Sałaty z pieczonym łososiem w sosie
miodowo-cytrynowym
Patera wędlin szlachetnych
Sałatka śledziowa w kieliszkach
Carpaccio z buraka z serem pleśniowym
i granatem
Babeczki z musem z paluszków surimi

Cena: 50 zł/os.



PRZEKĄSKI CIEPŁE

Każda kolejna przekąska + 2 godziny

Flaki wołowe

Zupa warmińska z klopsikami z białej kielbaski

Barszcz czerwony z krokietami z mięsem lub kapustą z grzybami

Beef strogonoff

Pikantne żeberka BBQ na ryżu maślanym

Babka ziemniaczana z sosem z grzybów leśnych

Mix pierogów kraszonych cebulką serwowany z barszczem czerwonym

Gulasz wieprzowy z sezonowymi warzywami podany z szarymi kluchami

Golonka na kapuście z ciecierzycą i chlebem

Pieczony udziec kurczęcy nadziewany pieczarkami w towarzystwie
pieczonych ziemniaczków.

Cena: 35 zł/os.

INFORMACJE DODATKOWE

DZIECI	DZIECI DO LAT 3 - BEZPŁATNIE, DZIECI DO 10 LAT - 50% CENY
KORKOWE	10 ZŁ/OS.
PRODUKTY WŁASNE	USTALANE INDYWIDUALNIE UŁOŻENIE PATERY CIAST I OWOCÓW Z WŁASNYCH PRODUKTÓW: 10 ZŁ/OS.
NAPOJE GAZOWANE	COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, WODA GAZOWANA - 20 ZŁ/OS.
DEKORACJE W CENIE	PEŁNA ZASTAWA STOŁOWA, OBRUSY, BIEŻNIKI, SERWETKI, KWIATY NA STOŁACH ORAZ BUFETACH



OPCJE DODATKOWE

* WYCENA INDYWIDUALNA



TORT I SŁODKI STÓŁ

Niecodzienne wypieki w odświeżonej oprawie: tort jako kulminacja spotkania oraz selekcja mini-deserów podanych na eleganckich paterach.

Delikatne smaki, stonowane zdobienia i spójna kolorystyka sprawiają, że słodki finał pięknie domyka całość przyjęcia.

PERSONALIZOWANA DEKORACJA

Spójna, subtelna aranżacja stołów i detali dopasowana do charakteru uroczystości. Stawiamy na świeże kwiaty, akcenty kolorystyczne dopasowane do stylu przyjęcia oraz personalizowaną papeterię, aby nadać wydarzeniu indywidualny ton.





OPCJE DODATKOWE

* WYCENA INDYWIDUALNA



ŚCIANKA DO ZDJĘĆ

Eleganckie tło do wspólnych fotografii, które podkreśla rangę przyjęcia i pięknie prezentuje się na zdjęciach, pozostając pamiątką jeszcze długo po zakończeniu imprezy.

Dopasowana kompozycja z możliwością personalizacji tworzy idealną przestrzeń do wspólnych ujęć.

INNE POTRZEBY

Masz pomysł lub szczególne oczekiwania wobec przyjęcia?

Powiedz o nich podczas spotkania organizacyjnego – z przyjemnością je omówimy i zaproponujemy najlepsze rozwiązania (aranżacja, menu, harmonogram, dodatkowe atrakcje). Zadbamy o możliwie pełną realizację Państwa wizji.

