Kurpiowska Kraina
www.kurpiowskakraina.com.pl

Oferta Weselna
2028



RESTAURACJA · HOTEL
PLENER EVENTOWY

#StodołaNaKurpiach

PRZYJĘCIA · WESELA · JUBILEUSZE
KONFERENCJE · SPOTKANIA FIRMOWE
SZKOLENIA

Wydmusy, ul. Miodobrania 1, 07-430 Myszyniec
Recepcja: 508-508-003 | **Manager gastronomii:** 534-003-334
a.wroblewska@kurpiowskakraina.com.pl

www.kurpiowskakraina.com.pl

W CENIE KAŻDEGO ZESTAWU ZAPEWNIAMY:

- Profesjonalną obsługę kelnerską,
- Białe bankietówki (możliwość wyboru koloru za dopłatą, informacja 14 dni przed weselem),
- Sztalugę lub ramę do umieszczenia listy gości,
- Dania dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych (np. bezglutenowe),
- Dania wegetariańskie i wegańskie,
- Pokój dla Nowożeńców (z sejfem w przypadku dostępności),
- Usługi hotelowe dla Gości weselnych - (nocleg 100 zł/os. ze śniadaniem),
- Miejsce parkingowe bezpłatne niestrzeżone,



TYLKO W KURPIOWSKIEJ KRAINIE W CENIE JEST DODATKOWO:

- Chlebek powitalny wraz z zestawem kieliszków,
- Toast powitalny winem musującym,
- Bezpłatny dostęp do atrakcji oferowanych na obiekcie dla Gości zakwaterowanych w hotelu (np. wypożyczalnia sprzętu rekreacyjnego i wodnego, korty tenisowe, place zabaw i wiele innych)

Kurpiowska Kraina
www.kurpiowskakraina.com.pl



W CENIE PAKIETU:

- 5 dań ciepłych
- 6 przekąsek zimnych
- Bufet: kawa, wybór herbat tradycyjnych i smakowych, ciasta deserowe oraz owoce
- Napoje butelkowane: Coca-cola, Fanta, Sprite W karafkach: soki owocowe 100%,
- woda niegazowana z miętą i cytryną

CENY PAKIETU W 2027:

- Osoby dorosłe:
  do 130 osób - **350 zł**
  od 130 osób - **340 zł (pełnopłatnych)**
- Dzieci 3-10 lat - **200 zł**
- Dzieci 0-3 lat - gratis*
- Obsługa (fotograf, DJ, itp.) - **200 zł**

*bez miejsca przy stole i posiłku, na życzenie ustawiamy na sali krzesełka do karmienia

Kurpiowska Kraina
www.kurpiowskakraina.com.pl



OFERTA DAŃ

ZUPY

Rosół z makaronem, marchewką i lubczykiem
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Flaki wołowe
Krem z białych warzyw podany z chipsem z pietruszki
Aromatyczny krem z pieczonych pomidorów z bazylią
Aromatyczny krem grzybowy

DANIA CIEPŁE

Kotlet schabowy w aromatycznej panierce
Kotlet schabowy pod pierzynką
Filet z kurczaka ze szpinakiem, serem mozzarella, pieczonymi pomidorami oraz sosem szpinakowym
Filet z kurczaka faszerowany warzywami, serem i sosem serowym
Filet z kurczaka panierowany z ananasem, serem i żurawiną
Karkówka pieczona w sosie grzybowym
Kotlet de volaille z masłem i świeżą pietruszką
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowo - miodowym
Udziec z indyka z sosem żurawinowym
Noga z kaczki z żurawiną
Udko w sosie tatarskim
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Sakiewki nadziewane (serem, boczkiem i pieczarką) w sosie pieczeniowym lub grzybowym
Ryba w sosie koperkowym
Bitki wieprzowe w sosie własnym

DANIA WYJAZDOWE
Udziec pieczony, serwowany z kapustką zasmażaną, ziemniakami opiekanymi i sosem chrzanowym
DODATKOWO PŁATNE
Dodatkowe danie ciepłe: 35 zł/osoba

ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych
Sajgonki z sosem chilli
Schab po warszawsku
Pasztet pieczony z żurawiną
Skrzydełka w sosie słodko - kwaśnym
Wrapy z kurczakiem
Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym
Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
Galaretki drobiowo–wieprzowe
Sałatka gyros
Sałatka grecka
Sałatka brokułowa
Sałatka krabowa
Capresse – pomidor z mozzarellą i bazylią
Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i granatem
Sałatka z grillowanym kurczakiem - a'la Cezar
Ryba po japońsku
Śledź w trzech smakach
Śledź po staropolsku

DODATKOWO PŁATNE
Tatar wołowy - 20 zł/osoba
Standardowa przystawka - 15 zł/osoba

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Puree ziemniaczane
Ziemniaki opiekane
Ryż curry
Kluski śląskie
Kasza gryczana z cebulką
Kopytka zasmażane
Pęczak z warzywami
Frytki

OFERTA DAŃ

SURÓWKI

Colesław
Surówka z czerwonej kapusty
Wiosenna z sałaty lodowej z sosem jogurtowym
Mini marchewka glazurowana w miodzie i tymianku
Buraczki na ciepło
Warzywa grillowane
Surówka z marchwii i jabłka
Fasolka szparagowa

ZESTAW DZIĘCIĘCY

Rosół z makaronem
Kotlecik drobiowy z frytkami i surówką



DANIA DLA OSÓB O SPECJALNYCH POTRZEBACH ŻYWIENIOWYCH

Przygotowane są na życzenie wg ustaleń z zamawiającym przyjęcie

STÓŁ WIEJSKI STANDARD

do 130 osób - **3200 zł**
od 130 osób - **3700 zł**

Tradycyjne wędliny (kiełbasa, szynka, boczek, polędwica, baleron, kaszanka, salceson)
Sery wiejskie
Smalec
Ogórki małosolne lub kiszone
Chrzan i musztarda
Pieczywo mieszane

STÓŁ WIEJSKI POWIĘKSZONY

Rejbak - 400 zł/70 szt.
Pierogi - 400 zł/100 szt
Kartacze - 400 zł/40 szt.
Golonka w piwie z kapustą zasmażoną - 650 zł / 30 porcji
Ryby wędzone - wycena indywidualna

W CENIE POPRAWIN DO WYBORU:

ZUPA
- rosół
- żurek
- po węgiersku

DODATKI
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane
- surówki

Podgrzane dania weselne podawane w bemarach – stół szwedzki.

CENA: 110 ZŁ/OSOBA

Czas trwania poprawin - 5 godzin

Kurpiowska Kraina
www.kurpiowskakraina.com.pl



ALKOHOL DOSTARCZANY PRZEZ GOŚCI

- Opłata recyklingowa – 200 zł, w przypadku zabrania butelek po przyjęciu – 0 zł
- Serwis tortu – 300 zł
- Usługa roznoszenia alkoholu przez kelnerów – 600 zł

POZOSTAŁE

- Beczka piwa 30 litrów TYSKIE lub KOZEL (nalewak, gaz i kubki jednorazowe) od **600 zł**
- Piwo „kozicowe" – mała beczka 20 l – **250 zł** / duża beczka 30 l – **350 zł**
- Lemoniada 8l – **70 zł**
- Opłata porządkowa (za sprzątanie wystrzelonego confetti) – **300 zł**
- Drink bar zewnętrzny (zbieranie i mycie szkła) – **450 zł**

Jeśli zamówicie Państwo alkohol w Kurpiowskiej Krainie – rozliczymy się wyłącznie za otwarte butelki i nie doliczymy żadnych dodatkowych opłat.



Kurpiowska Kraina

www.kurpiowskakraina.com.pl

Wydmusy, ul. Miodobrania 1
07-430 Myszyniec

Recepcja: 508-508-003
Manager gastronomii: 534-003-334

a.wroblewska@kurpiowskakraina.com.pl

www.kurpiowskakraina.com.pl

stodolakurpiowska