



Restauracja  
*Natura*

# Wesele w Naturze

Oferta weselna 2026/2027

# Wasze Wesele jest naszym priorytetem

Wybierając miejsce organizacji przyjęcia upewnij się, że stawiasz na sprawdzony zespół specjalistów, doskonałe jedzenie i niepowtarzalną atmosferę, którą zapewni nowoczesna, klimatyzowana sala Restauracji Natura, wygodne, przemyślane ustawienie stołów a także sama lokalizacja.

Restauracja Natura to najlepszy wybór dla par, które cenią sobie jakość usług. Pięknie położona, nad brzegiem jeziora Świątajno, z tarasem, z którego podziwiać będziecie mogli zachód słońca. Z dala od miejskiego szumu i gapiów, Wasi Goście poczują się wyjątkowo.

Specjalista ds. Organizacji Wesel  
**Natalia Fedorowicz-Solnica**  
natalia.fedorowicz@naturamazur.pl  
**+48 533 398 352**

# Co nas wyróżnia?

Trzy największe zalety naszej Restauracji



**Specjaliści ds. organizacji wesel**  
z wieloletnim doświadczeniem  
i licznymi kontaktami



**Kuchnia, którą zapamiętasz**  
Pyszne jedzenie to podstawa  
udanego wesela, jedzenie, które  
Goście będą wspominać to jego  
gwarancja



**Położenie nad jeziorem**  
Nowoczesna, klimatyzowana sala  
z tarasem widokowym



# Wesele marzeń

Restauracja  
*Natura*

Dla naszych Gości weselnych przygotowaliśmy dwa pakiety przyjęć, które zawierają:

- Indywidualnie skomponowane menu z opcją vege
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 5 oraz 50% rabatu dla dzieci od 5 do 12 lat, 50% rabatu dla obsługi
- Bezpłatny parking dla Gości weselnych

Dodatkowo proponujemy:

- Specjalny pakiet dla Panny Młodej i Pana Młodego na zabiegi w Natura Spa w Hotelu Natura Mazur
- Ofertę koktajlu po ceremonii zaślubin w ogrodzie lub sali restauracyjnej
- Ofertę ślubu cywilnego pośród drzew na łonie natury, z pięknym widokiem na jezioro
- Ofertę poprawin w cenie od 150 zł za osobę
- Zakwaterowanie dla Gości: wycena indywidualna, uzależniona od sezonowości i ilości Gości

Opcje dodatkowe:

- Profesjonalny barman na wyłączność – wycena indywidualna
- Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami, mięsem, smalcem z jabłkiem i cebulą, kiszonymi ogórkami, chrzanem, ćwikłą i tradycyjnym chlebem – 80 zł/os.
- Animator dla dzieci – wycena indywidualna
- Stacja Sushi – 80zł/os. – 2 godz.
- Bufet deserowy – 80zł/os.
- Tort weselny – wycena indywidualna
- Candy bar
- Live cooking - Pieczony prosiak lub perliczki, podane wprost na talerze Gości przez Szefa Kuchni



## Menu 1. 380 zł/os.

### PRZYSTAWKA SERWOWANA DO STOŁU (1 do wyboru)

Pieczony rostbef z marynowaną szalotką, serem emilgrana i puree z czerwonej porzeczki  
Pierś z kaczki z sosem jeżynowym i zielonymi sałatami  
Pstrąg wędzony z palonym ziemniakiem

### ZUPA SERWOWANA DO STOŁU (1 do wyboru)

Rosół drobiowo-wieprzowy z lubczykiem i domowym makaronem  
Krem z białych warzyw z grzankami

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE DO STOŁU (1 do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami i brokułami  
Schab panierowany z zasmażaną kapustą i ziemniakami w koprze  
Noga z kaczki z ziemniakami gratin i karmelizowanymi warzywami  
Sandacz w sosie koperkowym z pieczonymi ziemniakami i glazurowaną marchewką



## ZIMNE PRZEKĄSKI W FORMIE BUFETU

Sałatka grecka z oliwkami  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Warzywa grillowane z serem kozim  
Panierowane krewetki z pikantną salsą  
Wybór śledzi – 3 rodzaje  
Wybór serów pleśniowych z suszonymi owocami  
Wybór mięs pieczonych: karkówka z czosnkiem, schab w majeranku, szynka z tymiankiem  
Tatar wołowy  
Pierś z kaczki z żurawiną  
Tortille z kurczakiem i warzywami  
Tortille z wędzonym łososiem i warzywami  
Galareta wieprzowa z lubczykiem  
Paszтет z dziczyzny z grzybami  
Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym  
Pikle, sosy zimne, pieczywo

## BUFET DAŃ GORĄCYCH uzupełniany do 7h

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Udka z kurczaka z pieczarkami  
Żeberka w sosie babrecue  
Noga z kaczki w sosie wiśniowym  
Gulasz z dziczyzny  
Smażony dorsz w sosie śmietanowo-cytrynowym  
Pierogi ruskie z cebulką  
Kasza pęczak z cebulą i wędzoną słoniną  
Ziemniaki z koprem  
Warzywa grillowane, kalafior romanesco z bułką tartą,  
buraczki zasmażane  
Wybór 3 surówek

Restauracja  
*Natura*





# Menu 2. 450 zł/os.

## PRZYSTAWKA SERWOWANA DO STOŁU (1 do wyboru)

Tatar z łososia, rukola, roszponka, kapary  
Pierś z kaczki z sosem żurawinowym

## ZUPA SERWOWANA DO STOŁU (1 do wyboru)

Consomme cielęce z kluseczkami  
Krem z grzybów leśnych

## DANIE GŁÓWNE SERWOWANE DO STOŁU (1 do wyboru)

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem pleśniowym z pieczonymi ziemniakami i warzywami  
Polędwiczki wieprzowe z serem halloumi z ziemniakami gratin i glazurowaną marchewką  
Pieczona karkówka z sosem myśliwskim kopytkami i buraczkami zasmażanymi  
Dorsz z warzywami i sosem limonowym z ziemniakami z wody i koperkiem  
Roladki z łososia z sosem krewetkowym z ryżem kardamonowym i warzywami



## ZIMNE PRZEKĄSKI W FORMIE BUFETU

Sałatka grecka z oliwkami  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Warzywa grillowane z serem kozim  
Panierowane krewetki z pikantną salsą  
Wybór śledzi – 3 rodzaje  
Łosoś marynowany w soli morskiej i burakach  
Wybór mięs pieczonych: karkówka z czosnkiem, schab w majeranku, szynka z tymiankiem  
Tatar wołowy  
Pierś z kaczki z żurawiną  
Tortille z kurczakiem i warzywami  
Tortille z wędzonym łososiem i warzywami  
Galareta wieprzowa z lubczykiem  
Pasztet z dziczyzny z grzybami  
Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym  
Pikle, sosy zimne, pieczywo

## DANIA GORĄCE SERWOWANE POCZAS WIECZORU – 2 do wyboru

Schab panierowany z ziemniakami pieczonymi i surówką  
Szynka pieczona z ziemniakami puree i fasolką szparagową  
Udko z kurczaka w sosie paprykowym z pieczonymi ziemniakami i gotowana marchewką  
Sandacz z kaszą jęczmienną i duszonymi warzywami  
Zrazy z sosem pieczeniowym i kaszą burgul

## DANIE TYPU EIN-TOPF – 1 do wyboru

Zupa gulaszowa  
Żurek na wędzonce  
Barszcz czerwony z krokietem  
Flaki wołowe z pomidorami

\*Przedstawione menu jest tylko propozycją, chętnie dokonamy modyfikacji w oparciu o Państwa sugestie.



# Napoje i alkohol

Oferujemy Państwu zamówienie alkoholu w formie open baru  
lub rozliczenia wg spożycia



## Open Bar I – do 10 h – 160 zł/os

- Soki owocowe i woda w karafkach w stołach
- Napoje gazowane podane w formie bufetu
- Kawa, herbata w formie bufetu
- Wino białe i czerwone w formie bufetu
- Piwo beczkowe w barze
- Wódka Mazurska lub Wyborowa w stołach



## Pakiet napoi – do 10 h – 95 zł/os

- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, woda niegazowana podane w karafkach na stoły
- Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana podane w formie bufetu
- Kawa, herbata w formie bufetu



## Open Bar II – do 10 h – 180 zł/os

- Soki owocowe i woda w karafkach w stołach
- Napoje gazowane podane w formie bufetu
- Kawa, herbata w formie bufetu
- Wino białe i czerwone w formie bufetu
- Wino musujące i whisky
- Piwo beczkowe i regionalne
- Wódka Mazurska lub Wyborowa w stołach

- Specjalne ceny napoi i alkoholi rozliczane wg spożycia – wycena indywidualna

# Postanowienia i warunki umowy

Pakiety weselne zawarte w ofercie przygotowane zostały z myślą o przyjęciach powyżej 80 osób. Jeżeli chcieliby Państwo zorganizować wesele dla mniejszej grupy chętnie przygotujemy dla Państwa ofertę specjalną, zgodnie z indywidualnymi wymaganiami.

## **Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.**

Oferta nie jest jednoznaczna z rezerwacją. Rezerwacja dokonywana jest na podstawie wpłaconego zadatku w wysokości 5000 zł oraz podpisanej umowy. Trzy miesiące przed przyjęciem wymagana jest wpłata 70 % wartości zamówienia. Cała kwota musi być wpłacona najpóźniej na 7 dni roboczych przed przyjęciem weselnym. Dodatkowe zamówienia mogą być opłacone kartą kredytową bądź gotówką najpóźniej w dniu imprezy.

## **Informacje ogólne**

Przyjęcia weselne organizujemy w okresie od września do maja.

Realizacja, zależnie od terminu, uwarunkowana jest minimalną ilością osób oraz zarezerwowanych domków:

· wrzesień:

- pierwsze trzy weekendy min. 100 osób i 20 domków na dwie doby
- ostatni weekend września min 100 osób i 20 domków na jedną dobę

-- październik - kwiecień – min. 50 osób,

-- maj -min. 70 osób i 10 domków na jedną dobę

Przyjęcia weselne organizujemy do godziny 04:00

Ostateczną liczbę osób należy podać miesiąc przed przyjęciem.

Zapewniamy prostokątne stoły, nakrycie stołu – obrusy, serwetki, sztucce, szkło.

## **Opłaty serwisowe:**

- własne ciasto i owoce – 15 zł/os
- serwis tortu własnego, dostarczonego do restauracji – 15 zł/os.
- własny stół wiejski – 15 zł/os
- opłata korowa – 20 zł/os

Ostateczny cennik na dany rok jest publikowany w styczniu każdego roku.

Ceny mogą ulec zmianie w związku z sytuacją ekonomiczno-polityczną kraju, na którą Restauracja Natura nie ma wpływu. Restauracja Natura zastrzega sobie prawo do możliwości odwołania przyjęcia w sytuacji jeżeli odwołanie to nastąpiło wskutek siły wyższej. Za okoliczności siły wyższej poczytuje się okoliczności, które powstały po zawarciu umowy, wskutek nieprzewidywalnych przez strony zdarzeń o charakterze nadzwyczajnym – oddziaływaniem sił przyrody (powódź, trzęsienie ziemi, wyładowania atmosferyczne, epidemia).



Restauracja Natura  
**ul. Brajnicka 10**  
12-122 Warchały

Zapraszamy do kontaktu

Specjalista ds. Organizacji Wesel

**Natalia Fedorowicz-Solnica**

[natalia.fedorowicz@naturamazur.pl](mailto:natalia.fedorowicz@naturamazur.pl)

**+48 533 398 352**