

Restauracja
Natura

Wesele w Naturze

Oferta weselna 2027/2028



Wasze Wesele jest naszym priorytetem

Restauracja
Natura

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.

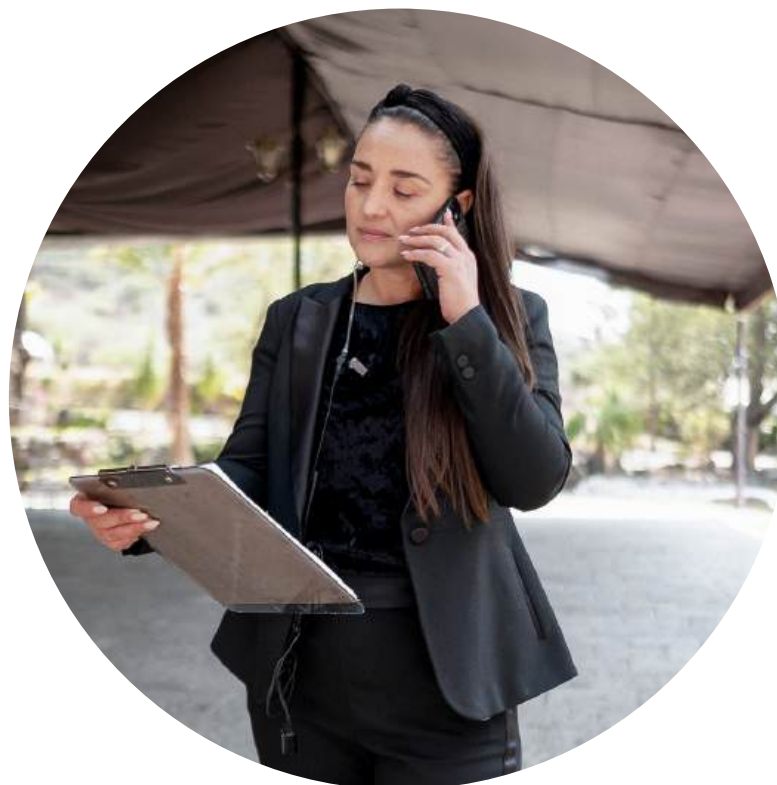
Restauracja Natura to najlepszy wybór dla par, które cenią sobie jakość usług. Pięknie położona, nad brzegiem jeziora Świątajno, z tarasem, z którego podziwiać będziecie mogli zachód słońca. Z dala od miejskiego szumu i gapiów, Wasi Goście poczują się wyjątkowo.

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 3 oraz 50% rabatu dla dzieci od 3 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 – 90 zł/os.
- Animator dla dzieci – wycena indywidualna
- Stacja Sushi – 110zł/os. – 2 godz.
- Bufet deserowy – 90zł/os.
- Tort weselny – wycena indywidualna
- Candy bar
- Live cooking - Pieczony prosiak lub perliczki, podane wprost na talerze Gości przez Szefa Kuchni



Menu 1. 390 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

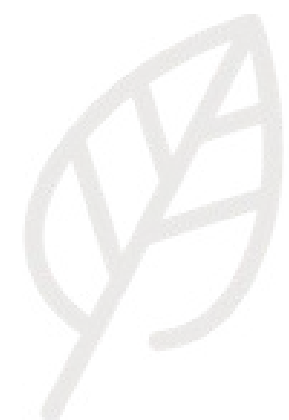
Sałatka grecka z oliwkami
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Warzywa grillowane z serem kozim
Panierowane krewetki z pikantną salsą
Wybór śledzi – 3 rodzaje
Wybór serów pleśniowych z suszonymi owocami
Wybór mięs pieczonych: karkówka z czosnkiem, schab w majeranku, szynka z tymiankiem
Tatar wołowy
Pierś 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
Udło 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
Paszтет 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 – 170 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 – 97 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 – 190 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 **100 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** - min. 130 osób i 20 domków na dwie doby;
- **październik - kwiecień** – min. 100 osób i 4 domki na dwie doby;
- **maj** - min. 130 osób i 20 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

+48 533 398 352