



t: (+48) 89 535 01 81

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl

WESELE

2023

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 Przystań 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 wnętrza: stoły cocktailowe, okrągłe, kanapy itp.
- powitalny rejs Pary Młodej luksusową motorówką po wodach J. Krzywego
- zaproszenie na kolację rocznicową dla Pary Młodej, by Przystań pozostała na zawsze ważnym miejscem w Państwa życiu.

REKOMENDUJEMY FIRMĘ DEKORATORSKĄ UNIQUE

- informacje u menagera restauracji



ZESTAW I



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
- gotąbki 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



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 zurawiną
- 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 oscypka
- 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 gorgonzolą, 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 kielbasą
- strogonoff
- zupa orientalna z mleczkiem kokosowym, paskami sandacza
- krem z ogórków z krewetką i koprem

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW III



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



PÓLMISKI 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 mozzarellą i szyszkami 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



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



PÓŁMISKI 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
- sandacz faszerowany w galarecie
- 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 kielbasą
- strogonoff
- orientalna zupa curry z mleczkiem kokosowym i paskami sandacza

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW V DE LUX



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

PRZYSTAWKI

1 do wyboru

- carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem
- foie gras z musem 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 trufli

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- 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 jesiotra z sosem winnym z szyszkami rakowymi ziemniaki gratine , zielone warzywa

DESER

1 do wyboru

- Torcik bezowy z musem amaretto i świeżymi owcami
- 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 ze szparagami i duszonym porem
- wybór przekąsek w stylu japońskim
- pieczona polędwica wołowa z rukolą i suszonymi pomidorkami cherry
- pasztet z gęsi z musem z antonówki
- tatar z polędwicy wołowej z kosteczkami pikli
- schab cielęcy sous vide z dipem kaparowym
- wędzona pierś kaczki z żurawiną

DANIA GORĄCE - BUFET

- żur staropolski na zakwasie
- zraziki cielęce z grzybami leśnymi
- udka kaczki z jabłkami i żurawiną
- roladki z sandacza w sosie winnym
- 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
PŁONĄCE KREWETKI –krewetki z voka
w stylu wschodnim

TORT WESELNY - WŁASNY



oferta

OPEN BAR



OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

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 ”

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, Soplica Vodka, Wyborowa



OPEN BAR „STANDARD PLUS”

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru:

pomarańczowy, grejfrutowy, 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”

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, grejfrutowy, 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”

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, grejfrutowy, 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, mieszadła, serwetki, itp.
- softy, mixy, syropy, owoce, itp.
- 6 godzinną, profesjonalną obsługę barmana, godziny do ustalenia
- poniższa cena nie zawiera alkoholi niezbędnych do wykonania drinków

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: Zenon Kłyszewski, Menager, 601 616 787

t: Łukasz Nadratowski, Menager, 609 883 401

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl