



**ZAPACH
DREWNA**
RESORT & LAKE

**TWOJE
BUTIKOWE
WESELE
W
TUMIANACH**

**WESELA
PRZYJĘCIA KOMUNIJNE
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE
IMPREZY FIRMOWE**





KIM JESTEŚMY?

Ciche i spokojne miejsce wśród drzew z dala od zgiełku miasta z zachowaniem wygody i dobrego smaku, nie tylko w kuchni. Wszystkie te elementy tworzą niepowtarzalny klimat restauracji.

Spokojna tafla jeziora i piękno natury stworzą piękną scenografię dla jednego z najważniejszych dni w życiu.

Piękno i cisza nakłaniają do porzucenia myśli o codzienności i oddaniu się chwili.

Zapach drewna to nie tylko wyśmienite jedzenie ale także domowy klimat i słynna już opiekuńczość właścicieli, dzięki której każdy może się poczuć jak w domu rodzinnym.

Połączenie nostalgii i nowoczesnego komfortu zapewni

Państwu spokój ducha i nie zapomniane wrażenia w tym

jakże ważnym dniu. Zapewniamy profesjonalne doradztwo

w doborze menu i dekoracji sali. W ramach prezentu od Nas

zapraszamy na kolację rocznicową, aby wrócić myślami do

tego magicznego dnia i znów rozkoszować się chwilą z dala

od zgiełku życia codziennego.



ul. Tumiany 3, 11-010 Barczewo
e-mail: biuro.zapachdrewna@gmail.com
tel.: 795 435 771





ZAPEWNIAMY:

- Salę do **50 osób** (80m²)
- Miejsca noclegowe na 47 osób.
 - Pomoc w zakwaterowaniu większej liczby gości weselnych w niedalekiej odległości.
- Malownicze miejsce na ceremonię
- Bajkowy ogród, prywatną plażę do relaksu i jako plener do zdjęć.
- Nowoczesny plac zabaw i tyrolkę dla dzieci
- Cztero-osobowy elektryczny katamaran (w sezonie)
- Przyjęcie weselne do godziny 4:00
- Rabat dla dzieci od 3 do 12 roku życia 50% stawki menu weselnego
- Rabat dla obsługi technicznej : DJ, fotograf, kamerzysta itd.: 70 % stawki podstawowej od osoby
- Dziecko do 3 roku życia gratis.





W PREZENCIE:

- Voucher na rocznicową kolację od zaślubin
- Rejs katamaranem dla Pary Młodej podczas uroczystości (godzina do wyboru)
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Powitalne Prosecco dla wszystkich gości weselnych



W RABACIE:

- **20% Zniżki** na rejs katamaranem dla gości weselnych
- **15% Zniżki** na seans w saunie
- **10% Zniżki** na następnym obiad rodzinny w naszej restauracji





ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- Białe obrusy na stoły - 500 zł
- Białe obrusy na stół zaślubin - 200 zł
- Opłata korkowa - opłata obejmuje przetrzymanie, schłodzenie przywiezionego alkoholu oraz roznoszenie przez kelnerów - 20 zł/os
- Wyserwowanie własnych produktów na stół wiejski i słodki itp. (opłata obejmuje, wykrojenie, dekorację, przechowanie) - 500 zł
- Serwis tortu - 150 zł
- Przedłużenie nocnej imprezy 1000 zł/każda dodatkowa godzina





ŚNIADANIE I POPRAWINY

- **Śniadanie 69 zł/os**

- **9:00 - 11:00**
- Jajecznica, sery, wędliny, smarowidła do chleba, sezonowe warzywa, grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą
- Kawa, herbata, woda w karafce

- **Poprawiny 89 zł/os**

- **10:00 - 16:00**
- Zupa do wyboru: żur z jajkiem i białą kiełbaską lub tradycyjny rosół
- Bemary:
 - Pieczone pałki kurczaka z ziemniaczkami z wody w koperku
 - Curry na mleku kokosowym z warzywami i ryżem
 - Sałata z sezonowymi warzywami
- Domowe ciasto
- Kawa, herbata, woda w karafce





PAKIETY NOCLEGOWE

DOBA HOTELOWA 14:00 - 11:00 NASTĘPNEGO DNIA

- **PAKIET I - CENA 1800/ 1 DOBA**
 - 12 miejsc noclegowych
 - 2 domki + apartament Pary Młodej

- **PAKIET II - CENA 3300/ 1 DOBA**
 - 22 miejsc noclegowych
 - 4 domki + apartament Pary Młodej

- **PAKIET III - CENA 4800/ 1 DOBA**
 - 33 miejsc noclegowych
 - 5 domków + 2 apartamenty + apartament Pary Młodej

- **PAKIET IV - CENA 6500/ 1 DOBA**
 - 47 miejsc noclegowych
 - 5 domków + 2 apartamenty + 120 letnia *Rezydencja Tumiany 3b* + apartament Pary Młodej





WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

PIĄTEK - NIEDZIELA

- **PAKIET WARMIŃSKI WEEKEND - 10 900 ZŁ**
 - 47 miejsc noclegowych
 - **WYNAJEM CAŁEGO OBIEKTU NA 3 DNI**
 - 5 domków + 2 apartamenty + *120 letnia Rezydencja Tumiany 3b* + apartament Pary Młodej
 - W dniu uroczystości Ośrodek zamknięty na wyłączność tylko dla Państwa
 - Prywatna plaża z leżakami
 - Łóżka plażowe z baldachimem z widokiem na jezioro
 - Sauna nad brzegiem jeziora na wyłączność





WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

PIĄTEK - ZAKWATEROWANIE GOŚCI OD 15:00

• SPOTKANIE RODZINNE PRZY GRILLU

• DO 3 GODZIN

- 80 zł/osoba
 - Kolacja przy grillu i ognisku z biesiadnym kociołkiem
 - 4 dania grillowe, kociołek wege
 - Kawa, herbata, soki

Jeśli pogoda nie dopisze, kolacja odbędzie się na sali restauracyjnej Restauracji Zapachu Drewna

- 2 dania do wyboru, podane w formie bufetu:
 - Polędwiczki w sosie śmietanowym, serem gorgonzola oraz pieprzem zielonym z ziemniakami
 - Lasagna zapieczona pod beszamelem na bazie mięsa wołowego z pomidorami pelatti
 - Wege makaron z warzywami
- Sałata z sezonowymi warzywami i sosem vinegret
- Sałata z sosem czosnkowym





WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

SOBOTA - ŚNIADANIE 9:30 - 10:30

- **ŚNIADANIE W SALI RESTAURACYJNEJ**

- 45 zł/osoba

- Jajecznica, sery, wędliny, smarowidła do chleba, sezonowe warzywa, grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą
- Kawa, herbata, woda w karafce





MENU I

290 ZŁ ZA OSOBĘ

PRZYSTAWKA W STOŁACH

AMOUSE BOUCHE

1 DANIE DO WYBORU

- Hummus *hand made* z ciecierzycy podany z domowym chlebem i chrupiącymi warzywami 🌿
- Cytrynowe Tzatziki ze świeżego ogórka podana z chrupiącymi warzywami, chrustem z chleba i oliwą z oliwek 🌿
- Smalec z fasoli z chrupiącą cebulką i chrustem z chleba 🌿
- Pate z wątróbki podana z chutney z czerwonej cebuli i chrustem z chleba

ZUPA

1 ZUPA DO WYBORU

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z pieczonego pomidora z dodatkiem kminu rzymskiego i słodkiej śmietanki 🌿
- Zupa Rybna na bazie pomidorów Pelatti z kawałkami białej ryby 🌿





DANIA GŁÓWNE

1 DANIE DO WYBORU

SERWOWANE

- Medaliony z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów podane na kremowym puree ziemniaczanym z gniecionym groszkiem gotowanym z cytryną i miętą
- Szaszłyk z trybowanego uda kurczaka marynowany w sposób azjatycki podany na czarnej soczewicy z sosem orzechowym i kapustą pekińską marynowaną w oleju sezamowym z dodatkiem cytryny
- Udo kurczaka sous-vide z chrupiącą skórką, pieczonymi ziemniaczkami, sosem pieczeniowym i grillowanym jabłkiem z dodatkiem rozmarynu
- Gulasz wieprzowy gotowany na bulionie wołowym podany na plackach ziemniaczanych z kleksem kwaśnej śmietany i warmińskim gzikiem
- Tilapia w panierce kukurydzianej w sosie cytrynowym podana na jaśminowym ryżu z dodatkiem pestek i marynowanym ogórkiem w soku cytryny z nutą imbiru 🌿
- Wegańskie gołąbki z kaszą pęczak we Włoskim sosie z pomidorów Pelatti podane na kremowym puree ziemniaczanym z marynowaną cebulką i świeżym szczypiorem 🌿
- Lasagne ze szpinakiem, włoskimi pomidorami Pelatti, czerwoną fasolą, cytrynowym bechamel'em podana z marynowaną cebulką i *hand made pesto* 🌿





BUFET ZIMNY

- Śledź Bismarck marynowany w białym winie podany na grzance z masłem ziołowym 🌿
- Śledź w śmietanie z marynowaną cebulką 🌿
- Schab w miodowo-chrzanowej glazurze krojony w cienkie plastry, podany z sosem musztardowym i świeżymi ziołami
- Deska mięsów pieczystych: boczek pieczony z chrupiącą skórą, karkówka z solanki, swojski pasztet, sos chrzanowy i żurawinowy
- Carpaccio z buraków z orzechem włoskim, miodem i redukcją z octu balsamicznego na świeżym szpinaku
- Sałata z wędzonym łososiem, czerwoną cebulą polana miodowym vinegrette 🌿
- *Home made* Hummus z ciecierzycy, świeżymi warzywami, chrupiącą cebulką 🌿
- Chrupiący chlebek własnego wypieku



DODATKOWE DANIE CIEPŁE

1 DO WYBORU

- Węgierska zupa gulaszowa z paskami wieprzowiny, marynowana cebulką, kiszonym ogórkiem i wędzoną papryką
- Żurek na zakwasie, gotowany na wędzonce i białej kiełbasie
- Bigos z kiszonej kapusty z leśnymi grzybami z dodatkiem śliwki i wędzoną papryką 🌿





NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki
- Kawa/Herbata



SŁODKI STÓŁ DODATKOWO PŁATNY 30ZŁ OD OSOBY

- Mus czekoladowy z frużeliną owocową
- Tiramisu
- Jabłecznik na kruchym cieście z cynamonem i i cukrem trzcinowym
- Sernik Nowojorski





MENU II

380 ZŁ ZA OSOBĘ

PRZYSTAWKA W STOŁACH

AMOUSE BOUCHE

1 DANIE DO WYBORU

- Hummus *hand made* z ciecierzycy podany z domowym chlebem i chrupiącymi warzywami 🌿
- Cytrynowe Tzatziki ze świeżego ogórka podana z chrupiącymi warzywami, chrustem z chleba i oliwą z oliwek 🌿
- Smalec z fasoli z chrupiącą cebulką i chrustem z chleba 🌿
- Pate z wątróbki podana z chutney z czerwonej cebuli i chrustem z chleba
- Sakiewki z ciasta Filo z Tumiańską kaszanką i ziołowym pesto
- Wytrawne eklerki z musem chrzanowym i plasterem wędzonego łososia 🌿

ZUPA

2 DO WYBORU

SERWOWANA W WAZACH

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z leśnych grzybów z prażonymi płatkami migdałów 🌿
- Zupa Rybna z kawałkami białej ryby 🌿
- Chłodnik z botwinki, świeżego ogórka i rzodkiewki 🌿
- Flaczki z majerankiem na bazie bulionu wołowego





DANIA GŁÓWNE

3 DANIA DO WYBORU

PODAWANE NA PÓŁMISKACH

- Ekcalopki z kurczaka w sosie śmietanowo - kurkowym z dodatkiem skarmelizowanej cebulki
- Długo gotowane policzki wołowe sous - vide w sosie demi - glace z dodatkiem whisky i czerwonego wina
- Grillowana karkówka marynowana w occie jabłkowym z dodatkiem redukcji balsamicznej podana z sosem demi - glace
- Pieczone udo kaczki podlewane rosołem w sosie winno-żurawinowym
- Sandacz Saute podany na świeżym szpinaku z oliwą truflową i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Wegańskie Kotleciki z ciecierzycy i fasoli w sosie curry na bazie mleka kokosowego 🌿
- Wegańskie gołąbki z kaszą pęczak we Włoskim sosie z pomidorów Pelatti podane na kremowym puree ziemniaczanym z marynowaną cebulką i świeżym szczypiorem 🌿





DODATKI

3 DO WYBORU

- Kremowe Puree ziemniaczane z dodatkiem masła
- Opiekane ziemniaczki z pieca
- Kluski śląskie ze złocistą okrasą
- Buraczki w miodowej glazurze z ziołami
- Jaśminowy Ryż gotowany na parze z chrupiącymi pestkami
- Kasza Gryczana ze smakiem i świeżymi ziołami
- Fasolka szparagowa w złocistej bułce tartej z masłem
- Marchewka baby glazurowana w redukcji balsamicznej i ziołach
- Chrupiąca sałata z cytrusowym vinegrette, plastrami wędzonego łososia i chrupiącymi warzywami sezonowymi



DODATKOWE DANIE CIEPŁE

2 DO WYBORU

- Boeuf Strogonov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Włoskie klopsiki w sosie z pomidorów Pelatti z puree ziemniaczanym podane z chrupiącą cebulką
- Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem grzybowym 🌿
- Curry sin carne z ciecierzycą i czerwoną fasolą w otoczeniu sezonowych warzyw i jaśminowego ryżu 🌿
- Ryba w panierce kukurydzianej w sosie śmietanowym na bazie szpinaku i świeżego czosnku 🌿





BUFET ZIMNY

- Śledź Bismarck marynowany w białym winie podany na grzance z masłem ziołowym 🌿
- Śledź w śmietanie z marynowaną cebulką 🌿
- Panierowana sielawa w zalewie octowej z zieleń angielskim i liściem laurowym 🌿
- Schab w miodowo-chrzanowej glazurze krojony w cienkie plastry, podany z sosem musztardowym i świeżymi ziołami
- Deska mięsów pieczystych: Boczek pieczony z chrupiącą skórą, karkówka z solanki, swojski pasztet, sos chrzanowy, i żurawinowy
- Carpaccio z buraków z orzechem włoskim, miodem i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Tortilla na różne sposoby
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Sałata z serkiem camembert, sezonowymi warzywami, polana cytrynowym vinegrette 🌿
- *Home made* Hummus z ciecierzycy, świeżymi warzywami, chrupiącą cebulką 🌿
- Chrupiący chlebek własnego wypieku





NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki
- Kawa/Herbata



SŁODKI STÓŁ DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY

- Mus czekoladowy z frużeliną owocową
- Krem mascarpone z musem mango
- Tiramisu
- Jabłecznik na kruchym cieście z cynamonem i i cukrem trzcinowym
- Tartaletki na słodko z owocami





MENU III

460 ZŁ ZA OSOBĘ

PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

1 DANIE DO WYBORU

- Grawlax z łososia w otoczeniu sosów cytrynowego i miętowego, podany z chrustem z chleba 🌿
- Łosoś tataki - kawałki łososia marynowane w sosie ponzu podane na kimchi z ogórka 🌿
- Sakiewki z ciasta Filo z Tumiańską kaszanką i ziołowym pesto
- Nadziewana pieczarka Portobello z chrupiącą salsą pomidorowo-paprykową i świeżymi ziołami 🌿

ZUPA

**2 ZUPY DO WYBORU
SERWOWANE W WAZACH**

- Bulion Drobiowo-Wołowy z jajecznym makaronem
- Cytrynowo - kokosowa zupa z kawałkami kurczaka na bazie mleka kokosowego
- Krem z leśnych grzybów z prażonymi płatkami migdałów 🌿
- Krem z palonego pora na maśle z mozzarellą i oliwą chilli 🌿
- Francuska zupa cebulowa gotowana na bulionie wołowym z dodatkiem sera





DANIA GŁÓWNE

3 DANIA DO WYBORU

- Pierś kurczaka gotowana sous - vide z ziołami i sosem truflowym
- Konfitowane udo kaczki w tłuszczu gęsim z sosem winno - żurawinowym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów
- Sandacz Saute podany na świeżym szpinaku z oliwą truflową i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Golonka pieczona z aromatem Portera podana z sosem chrzanowym
- Pieczona pierś kaczki na różowo z musem jabłkowym na bazie cydru jabłkowego
- Pieczony miętus z solanki podany z sosem wiśniowo - miętowym 🌿
- Grillowana wołowina w sosie z czarnego pieprzu



DODATKI

3 DO WYBORU

- Kremowe Puree ziemniaczane z dodatkiem masła
- Opiekane ziemniaczki z pieca
- Kluski śląskie ze złocistą okrasą
- Buraczki w miodowej glazurze z ziołami
- Jaśminowy Ryż gotowany na parze z chrupiącymi pestkami
- Kasza Gryczana ze smakiem i świeżymi ziołami
- Fasolka szparagowa w złocistej bułce tartej z masłem
- Marchewka baby glazurowana w redukcji balsamicznej i ziołach
- Chrupiąca sałata z cytrusowym vinegrette, plastrami wędzonego łososia i chrupiącymi warzywami sezonowymi





BUFET ZIMNY

- Śledź Bismarck marynowany w białym winie podany na grzance z masłem ziołowym 🌿
- Śledź w śmietanie z marynowaną cebulką 🌿
- Panierowana sielawa w zalewie octowej z zieleń angielskim i liściem laurowym 🌿
- Schab w miodowo-chrzanowej glazurze krojony w cienkie plastry, podany z sosem musztardowym i świeżymi ziołami
- Deska mięsów pieczystych: Boczek pieczony z chrupiącą skórą, pieczony schab, karkówka z solanki, swojski paszтет, sos chrzanowy, i żurawinowy
- Carpaccio z buraków z orzechem włoskim, miodem i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Tortilla na różne sposoby
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i mozarellą
- Sałata z serkiem camembert, sezonowymi warzywami, polana cytrynowym vinegrette 🌿
- *Home made* Hummus z ciecierzycy, świeżymi warzywami, chrupiącą cebulką 🌿
- Chrupiący chlebek własnego wypieku





DODATKOWE DANIE CIEPŁE

2 DO WYBORU

- Boeuf Strogonov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Włoskie klopsiki w sosie z pomidorów Pelatti z puree ziemniaczanym podane z chrupiącą cebulką
- Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem grzybowym 🌿
- Tradycyjny bigos na wędzonce ze swojską kielbasą, skwarkami i leśnymi grzybami
- Curry sin carne z ciecierzycą i czerwoną fasolą w otoczeniu sezonowych warzyw i jaśminowego ryżu 🌿
- Ryba w panierce kukurydzianej w sosie śmietanowym na bazie szpinaku i świeżego czosnku 🌿



NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki
- Kawa/Herbata





SŁODKI STÓŁ

DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY

- Mus czekoladowy z frużeliną owocową
- Krem mascarpone z musem mango
- Tiramisu
- Jabłecznik na kruchym cieście z cynamonem i i cukrem trzcinowym
- Tartaletki na słodko z owocami





POZOSTAŁE INFORMACJE

Współpraca z Nami rozpoczyna się od wybrania jednego z pakietów bądź menu. Po akceptacji przez Państwa następuje podpisanie umowy, w której określony jest również harmonogram płatności.

Jesteśmy otwarci na wszystkie Państwa propozycję, aby zorganizować wymarzone przyjęcie weselne.

Mamy nadzieję, że powyższa oferta trafi w Państwa gust i już niedługo zobaczymy się na żywo w progach *Zapachu Drewna*.

W Naszym ośrodku panuje całkowity zakaz używania rac dymnych oraz wszelkiego rodzaju confetti. Prosimy o zapoznanie się z regulaminem dostępnym na stronie internetowej.

OFERTA WAŻNA 30 DNI OD DATY OTRZYMANIA. ZASTRZEGAMY SOBIE MOŻLIWOŚĆ ZMIANY CEN W ZALEŻNOŚCI OD WZROSTU CEN TOWARÓW I USŁUG.





**ZAPACH
DREWNA**

RESORT & LAKE

**MASZ DODATKOWE
PYTANIA?
ZAPRASZAMY DO
KONTAKTU**

**UL. TUMIANY 3, 11-010 BARCZEWO
E-MAIL: BIURO.ZAPACHDREWNA@GMAIL.COM
WWW.ZAPACH-DREWNA.PL
TEL.: 795 435 771**



**ZAPACH
DREWNA**

RESORT & LAKE

**TWOJE
PRZYJĘCIE
RODZINNE
W
TUMIANACH**

**WESELA
PRZYJĘCIA KOMUNIJNE
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE
IMPREZY FIRMOWE**



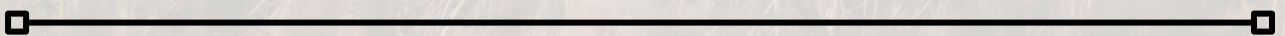


KIM JESTEŚMY?

Ciche i spokojne miejsce wśród drzew z dala od zgiełku miasta z zachowaniem wygody i dobrego smaku, nie tylko w kuchni. Wszystkie te elementy tworzą niepowtarzalny klimat restauracji.

Zapach drewna to nie tylko wyśmienite jedzenie ale także domowy klimat i słynna już opiekuńczość właścicieli, dzięki której każdy może się poczuć jak w domu rodzinnym. Połączenie nostalgii i nowoczesnego komfortu zapewni Państwu spokój ducha i niezapomniane wrażenia w tym jakże ważnym dniu.

Zapewniamy profesjonalne doradztwo w doborze menu i dekoracji sali.



ul. Tumiany 3, 11-010 Barczewo
e-mail: biuro.zapachdrewna@gmail.com
tel.: 795 435 771





MENU PODSTAWOWE

185 ZŁ ZA OSOBĘ
DZIECKO DO LAT 3 GRATIS
DZIECKO 50 % CENY PODSTAWOWEJ

ZUPA

PODANA W WAZACH

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem

DANIA GŁÓWNE

2 DANIA DO WYBORU

- Filet z tilapii w panierce kukurydzianej z sosem cytrusowo-miętowym
- Kurczak w sosie śmietanowo - pomidorowym
- Karczek wieprzowy duszony w sosie z leśnych grzybów

DODATKI

- Pieczone ziemniaczki marynowane w ziołach
- Gnocchi z okrasą z karmelizowanej cebulki





SURÓWKI

- Surówka z białej kapusty, marchwi, cebulki z dodatkiem sosu jogurtowo – majonezowym



SŁODKI STÓŁ

- Szarlotka serwowana dla każdego gościa



NAPOJE

- Woda w karafkach z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/Herbata





MENU DZIECI

- Domowy rosół z makaronem
- Lizaki z polędwiczek z kurczaka z fryteczkami i suróweczką
- Pucharek kolorowej galaretki



**Możliwość dostarczenia własnego tortu
za okazaniem paragonu - opłata serwisowa 7 zł/os.**





MENU ROZSZERZONE

225 ZŁ ZA OSOBĘ
DZIECKO DO LAT 3 GRATIS
DZIECKO 50 % CENY PODSTAWOWEJ

ZUPA

2 ZUPY DO WYBORU
PODAWANE W WAZACH

- Bulion Drobiowo-Wołowy
- Zupa krem z pieczonych pomidorów ze słodką śmietanką
- Krem z leśnych grzybów z prażonymi płatkami migdałów

DANIA GŁÓWNE

- Chrupiący dorsz na świeżym szpinaku podany z sosem śmietanowo – kurkowym
- Grillowany stek z karkówki z sosem Demi Glace
- Pierś kurczaka gotowana souse-vide w sosie śmietanowo – pomidorowym z suszonymi pomidorami





DODATKI

- Puree ziemniaczane z masełkiem
- Gnocchi z okrasą z karmelizowanej cebulki
- Pieczone ziemniaczki marynowane w ziołach
- Surówka z białej kapusty, marchwi, cebulki z dodatkiem sosu jogurtowo – majonezowym
- Sałata wiosenna ze świeżych wiosennych warzyw z sosem winegret pomarańczowym



SŁODKI STÓŁ

- Czekoladowy mus z frużeliną oowocową
- Tiramisu w słoiku
- Szarlotka z prażonymi jabłkami
- Kolorowe galaretki





NAPOJE

- Woda w karafkach z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/Herbata



MENU DZIECI

- Rosół z domowym makaronem
- Lizaki z polędwiczek z kurczaka z frytkami i suróweczką
- Puchar lodowy



**Możliwość dostarczenia własnego tortu
za okazaniem paragonu – opłata serwisowa 7 zł/os.**





BUFET ZIMNY

75 ZŁ/OS. DOROSŁA

- Deska mięsów pieczystych / szynka / karkówka/ boczek / pasztet z dodatkiem sosów
- żurawinowym, chrzanowym
- Chrupiące sakiewki z ciasta filo z kaszanką, prażonym jabłuszkiem oraz domowym dipem
- Śledź Bismarc marynowany w białym winie podany na grzance z cebulką z zalewy
- Carpaccio z marynowanego buraka, serem feta, rukolą i oliwą pietruszkową
- Pasta z pieczonego pstrąga z cebulką, ogórkiem konserwowym podana na grzance
- Sałata z chrupiącymi warzywami, serem camembert, owocami i sosem pomarańczowym
- Chrupiący chlebek zapiekany z oliwą czosnkową
- Pieczywo





**ZAPACH
DREWNA**

RESORT & LAKE

**MASZ DODATKOWE
PYTANIA?
ZAPRASZAMY DO
KONTAKTU**

**UL. TUMIANY 3, 11-010 BARCZEWO
E-MAIL: BIURO.ZAPACHDREWNA@GMAIL.COM
WWW.ZAPACH-DREWNA.PL
TEL.: 795 435 771**