




MARENA
WELLNESS & SPA

Jedyne takie miejsce,
jedynty taki dzień

ŚLUB TO JEDNO Z NAJWAŻNIEJSZYCH WYDARZEŃ W NASZYM ŻYCIU

Planując tę uroczystość pragniemy aby jego oprawa była wyjątkowa. Tę wyjątkowość gwarantujemy Wam Marena Wellness & Spa.

Nasze unikatowe położenie wśród natury sosnowego lasu połączone z bliskością romantycznych plaż, a także gustowne wnętrza obiektu sprawiają, iż Państwa Goście będą zachwyceni miejscem organizacji wesela.

Wieloletnie doświadczenie personelu zapewni Państwu w tym wyjątkowym dniu spokój, a także obsługę na najwyższym poziomie. Dokładamy wszelkich starań by dzień Państwa wesela był jednym z Waszych najpiękniejszych wspomnień.

OFERTA OBEJMUJE

- powitanie Młodej Pary chlebem i solą*
- powitanie Gości kieliszkiem wina musującego, dla dzieci kieliszek bezalkoholowego wina musującego*
- wynajem Sali weselnej
- czerwony dywan przed wejściem do Sali*
- luksusowy apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia |wesela dla min. 60 osób z noclegami dla Gości|
- „Śniadanie Młodych” serwowane do pokoju*
- voucher na romantyczną kolację z butelką wina z okazji I rocznicy ślubu
- 10% rabatu na imprezy rodzinne Nowego Małżeństwa – chrzciny imprezy okolicznościowe dla minimum 20 osób |rabat obowiązuje przez okres roku od daty przyjęcia weselnego|
- parking dla wszystkich Gości weselnych
- menu serwowane
- dania ciepłe i zimne w formie bufetu
- napoje bezalkoholowe: gazowane i niegazowane
- bufet ciast
- napoje gorące w bufecie: kawa, wybór herbat

* na życzenie

W przypadku organizacji wesela bez usługi noclegowej dla Gości, za salę obowiązuje dodatkowe opłaty.

DODATKI

- Organizacja ślubu w altanie ogrodowej
- Pomoc w organizacji ślubu na plaży
- Wynajem stołu wiejskiego lub bałtyckiego, możliwość ułożenia Państwa produktów przez nasz zespół kucharzy |produkty we własnym zakresie|
- Open Bar – wynajem stoiska dla firm zewnętrznych
- Wynajem Sali do przygotowań Panny Młodej
- Wynajem angielskiej taxówki do ślubu



WERSJA I

CENA: 579 PLN od osoby

Menu Pierwszego Małżeńskiego Posiłku

ZUPY

jedna pozycja do wyboru

lserwowana indywidualnie każdemu z Gości

1. Tradycyjny rosół z makaronem
2. Zupa barszcz borowikowy z łazankami i natką pietruszki
3. Klasyczny krem z pomidorów z pesto bazyliowym
4. Zupa krem z białych warzyw z serem lauzy i pestkami słonecznika
5. Zupa pieczarkowa z kwaśną śmietaną i koperkiem

DANIA NA CIEPŁO

trzy pozycje do wyboru

lserwowane w stół na półmiskach

1. Karkówka pieczona w warzywach i przyprawach korzennych z jabłkiem i miodem
2. Filet z kurczaka w kremowym sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
3. Bitki ze schabu duszone z cebulą i tymiankiem w winie i klarowanym maśle
4. Schab pieczony w kremowym sosie śmietanowo-borowikowym
5. Polędwiczka wieprzowa pieczona z masłem i świeżymi ziołami w sosie BBQ
6. Polędwica z dorsza w sosie pieczonej papryki z parmezanem
7. Papryka faszerowana kaszą bulgur i warzywami w sosie pomidorowym (vegan)

DODATKI DO DAŃ NA CIEPŁO

trzy pozycje do wyboru

lserwowane w stół na półmiskach

1. Ziemniaki puree z masłem i ciętym koprem
2. Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
3. Kasza bulgur z nacią pietruszki
4. Kluski śląskie
5. Kopytka z pestkami dyni
6. Pęczotto z grzybami
7. Kasza gryczana z cebulą

SURÓWKI I WARZYWA

trzy pozycje do wyboru

lserwowane w stół na półmiskach

1. Surówka z kapusty czerwonej
2. Surówka wielowarzywna
3. Marchewka paryska z masłem i migdałami
4. Sałatka z buraków
5. Mizeria z koprem
6. Sałatka colesław
7. Surówka z kapusty kiszonej
8. Surówka porowa

Menu Pełnego Przyjęcia

serwowane w bufecie po serwisie
Pierwszego Małżeńskiego Posiłku

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE

1. Asortyment marynowanych mięs pieczonych
 - Schab pieczony
 - Karkówka pikowana czosnkiem
 - Pasztety w kilku smakach
2. Asortyment wędlin i kiełbas wędzonych
3. Selekcja serów w różnych postaciach, żurawina, orzechy, winogron
4. Roladki z łososiem, serkiem i szpinakiem
5. Galaretki z kurczakiem
6. Tortilla z warzywami
7. Ryba po grecku
8. Śledziowe trio [w śmietanie, oleju i pomidorach]
9. Sałatka jarzynowa
10. Sałatka gyros
11. Caprese z oliwą bazylikową

DANIA NA CIEPŁO

trzy pozycje do wyboru
[serwowane w bemarach]

1. Wołowina po burgundzku, kasza gryczana
2. Eskalopki z indyka w sosie parmezanowym, kluski śląskie
3. Żeberka Bbq, ziemniaki czosnkowe
4. Francuska wieprzowina z warzywami i cydrem, kopytka z masłem pietruszkowym
5. Zupa gulaszowa podana z pająką wiejskiego chleba
6. Staropolski żurek z wędzonką
7. Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

SEKCJA SAŁATKOWA / WARZYWNA I DODATKI

1. Asortyment warzyw sezonowych
2. Kompozycja świeżych sałat
3. Sery sałatkowe w zalewie
4. Sosy, dipy, oliwa smakowa
5. Prażone ziarna
6. Pickle i marynaty
7. Ogórki kiszone
8. Pieczywo, masło

DESERY I OWOCE W BUFECIE

cztery pozycje do wyboru

1. Sernik śmietankowy
2. Ciasto toffee
3. Szarlotka
4. Ciasto z mussem czekoladowym
5. Ciasto z owocami
6. Owoce sezonowe

NAPOJE ZIMNE W STOLE

bez ograniczeń

1. Napoje gazowane
2. Sok pomarańczowy / jabłkowy
3. Niegazowana woda mineralna z cytryną

NAPOJE GORĄCE W BUFECIE

bez ograniczeń

1. Wybór herbat
2. Kawa

Menu Pierwszego Małżeńskiego Posiłku

PRZYSTAWKA

jedna pozycja do wyboru

|serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Tatar z łososia, kapary, koperek i zest z cytryny
2. Tatar wołowy, ogórek kiszony, grzyby marynowane, cebula biała musztarda
3. Pate z kaczki, chutney z kwaśnego jabłka
4. Pate warzywne, chutney z kwaśnego jabłka
5. Tatar z pomidorów
6. Carpaccio z buraka z kozim serem
7. Śledź w śmietanie z cebulką

ZUPY

jedna pozycja do wyboru

|serwowana indywidualnie każdemu z Gości|

1. Tradycyjny rosół z makaronem
2. Zupa barszcz borowikowy z łazankami i natką pietruszki
3. Klasyczny krem z pomidorów z pesto bazyliowym
4. Zupa krem z białych warzyw z serem lauzr i pestkami słonecznika
5. Zupa pieczarkowa z kwaśną śmietaną i koperkiem

DANIA NA CIEPŁO

trzy pozycje do wyboru

|serwowane w stół na półmiskach|

1. Karkówka pieczona w warzywach i przyprawach korzennych z jabłkiem i miodem
2. Filet z kurczaka w kremowym sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
3. Bitki ze schabu duszone z cebulą i tymiankiem w winie i klarowanym maśle
4. Schab pieczony w kremowym sosie śmietanowo-borowikowym
5. Polędwiczka wieprzowa pieczona z masłem i świeżymi ziołami w sosie BBQ
6. Polędwica z dorsza w sosie pieczonej papryki z parmezanem
7. Papryka faszerowana kaszą bulgur i warzywami w sosie pomidorowym (vegan)

DODATKI DO DAŃ NA CIEPŁO

trzy pozycje do wyboru

|serwowane w stół na półmiskach|

1. Ziemniaki puree z masłem i ciętym koprem
2. Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
3. Kasza bulgur z nacią pietruszki
4. Kluski śląskie
5. Kopytka z pestkami dyni
6. Pęczotto z grzybami
7. Kasza gryczana z cebulą

SURÓWKI I WARZYWA

trzy pozycje do wyboru

|serwowane w stół na półmiskach|

1. Surówka z kapusty czerwonej
2. Surówka wielowarzynna
3. Marchewka paryska z masłem i migdałami
4. Sałatka z buraków
5. Mizeria z koprem
6. Sałatka colesław
7. Surówka z kapusty kiszzonej
8. Surówka porowa

Menu Pełnego Przyjęcia

serwowane w bufecie po serwisie Pierwszego Małżeńskiego Posiłku

BIAŁA WÓDKA | WYBOROWA | ORAZ WINO BIAŁE I CZERWONE bez ograniczeń

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE

1. Asortyment marynowanych mięs pieczonych
 - Schab pieczony
 - Karkówka pikowana czosnkiem
 - Pasztesy w kilku smakach
2. Asortyment wędlin i kiełbas, wędzonych i dojrzewających
3. Selekcja serów w różnych postaciach, żurawina, orzechy, winogron
4. Roladki z łososiem, serkiem i szpinakiem
5. Tymbaliki z kurczakiem
6. Tortilla z warzywami
7. Ryba po grecku
8. Śledziowe trio |w śmietanie, oleju i pomidorach|
9. Sałatka jarzynowa
10. Sałatka gyros
11. Caprese z oliwą bazylikową

DANIA NA CIEPŁO

trzy pozycje do wyboru
|serwowane w bemarach|

1. Wołowina po burgundzku, kasza gryczana
2. Eskalopki z indyka w sosie parmezanowym, kluski śląskie
3. Żeberka Bbq, ziemniaki czosnkowe
4. Francuska wieprzowina z warzywami i cydrem, kopytka z masłem pietruszkowym
5. Zupa gulaszowa podana z pajądą wiejskiego chleba
6. Staropolski żurek z wędzonką
7. Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

SEKCJA SAŁATKOWA / WARZYWNA I DODATKI

1. Asortyment warzyw sezonowych
2. Kompozycja świeżych sałat
3. Sery sałatkowe w zalewie
4. Sosy, dipy, oliwa smakowa
5. Prażone ziarna
6. Pickle i marynaty
7. Ogórki kiszzone
8. Pieczywo, masło

DESERY I OWOCE W BUFECIE

cztery pozycje do wyboru

1. Sernik śmietankowy
2. Ciasto toffee
3. Szarlotka
4. Ciasto z mussem czekoladowym
5. Ciasto z owocami
6. Owoce sezonowe

NAPOJE ZIMNE W STOLE

bez ograniczeń

1. Napoje gazowane
2. Sok pomarańczowy / jabłkowy
3. Niegazowana woda mineralna z cytryną

NAPOJE GORĄCE W BUFECIE

bez ograniczeń

1. Wybór herbat
2. Kawa



Marena Wellness & Spa

ul. Turystyczna 1
72-415 Międzywodzie

T: +48 91 381 38 93
M: +48 601 051 161
repcja@marenaspa.pl

www.marenaspa.pl