




MARENA
WELLNESS & SPA

Der einzige Ort dieser Art,
der einzige Tag dieser Art

DIE HOCHZEIT IST EINES DER WICHTIGSTEN EREIGNISSE IN UNSEREM LEBEN.

Bei der Planung dieser besonderen Feier wünschen wir uns, dass auch ihre Atmosphäre einzigartig ist.
Diese Einzigartigkeit garantiert Ihnen das Marena Wellness & Spa.

Unsere außergewöhnliche Lage inmitten der Natur eines Kiefernwaldes, verbunden mit der Nähe zu romantischen Stränden, sowie die stilvollen Innenräume unseres Hauses werden Ihre Gäste mit dem Ort der Hochzeitsfeier begeistern.

Die langjährige Erfahrung unseres Teams schenkt Ihnen an diesem besonderen Tag Ruhe und Sicherheit sowie einen Service auf höchstem Niveau. Wir setzen alles daran, dass Ihr Hochzeitstag zu einer der schönsten Erinnerungen Ihres Lebens wird.

DAS ANGEBOT UMFAST

- Begrüßung des Brautpaares mit Brot und Salz*
- Begrüßung der Gäste mit einem Glas Sekt, für Kinder mit einem Glas alkoholfreiem Sekt*
- Anmietung des Hochzeitssaals
- Roter Teppich vor dem Eingang zum Saal*
- Luxuriöses Hochzeitsapartment für das Brautpaar am Tag der Feier | bei Hochzeiten ab 60 Personen mit Übernachtung der Gäste |
- „Frühstück für das Brautpaar“ auf dem Zimmer serviert*
- Gutschein für ein romantisches Abendessen mit einer Flasche Wein zum 1. Hochzeitstag
- 10 % Rabatt auf Familienfeiern des Brautpaares – Taufen und andere Familienveranstaltungen für mindestens 20 Personen | der Rabatt gilt ein Jahr ab dem Datum der Hochzeitsfeier |
- Parkplatz für alle Hochzeitsgäste
- Serviertes Menü
- Warme und kalte Speisen in Buffetform
- Alkoholfreie Getränke: mit und ohne Kohlensäure
- Kuchenbuffet
- Heißgetränk buffet: Kaffee und eine Auswahl an Tees

* auf Wunsch

Bei einer Hochzeitsfeier ohne Übernachtungsleistungen für die Gäste fallen zusätzliche Gebühren für die Saalmiete an.

SONSTIGE LEISTUNGEN

- Organisation einer Trauung in der Gartenlaube
- Unterstützung bei der Organisation einer Strandhochzeit
- Vermietung eines rustikalen oder baltischen Buffettisches, inklusive der Möglichkeit, Ihre eigenen Produkte durch unser Küchenteam arrangieren zu lassen | Produkte werden vom Brautpaar bereitgestellt |
- Open Bar – Vermietung einer Getränkestation für externe Anbieter
- Vermietung eines Raumes für die Vorbereitungen der Braut
- Vermietung eines englischen Taxis für die Hochzeit.



VARIANTE I

PREIS: 579 PLN pro Person

Menü des ersten ehelichen Mahls

SUPPEN

eine Position zur Auswahl

| individuell für jeden Gast serviert |

1. Traditionelle klare Brühe mit Nudeln
2. Steinpilz-Borschtsch mit Nudeln und Petersilie
3. Klassische Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto
4. Cremesuppe aus weißem Gemüse mit Blauschimmelkäse und Sonnenblumenkernen
5. Champignoncremesuppe mit saurer Sahne und Dill

WARME HAUPTGERICHTE

drei Positionen zur Auswahl

| auf Platten am Tisch serviert |

1. Schweinenackenbraten, in Gemüse und Gewürzen geschmort, mit Apfel und Honig
2. Hähnchenfilet in cremiger Sahnesauce mit getrockneten Tomaten
3. Geschmorte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Thymian in Wein und geklärter Butter
4. Schweinebraten in cremiger Sahne-Steinpilz-Sauce
5. Gebackenes Schweinefilet mit Butter und frischen Kräutern, serviert mit BBQ-Sauce
6. Dorschfilet in Sauce aus gerösteter Paprika mit Parmesan
7. Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Paprika in Tomatensauce (vegan)

BEILAGEN ZU DEN WARMEN

HAUPTGERICHTEN

drei Positionen zur Auswahl

| auf Platten am Tisch serviert |

1. Kartoffelpüree mit Butter und geschnittenem Dill
2. Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin
3. Bulgur mit Petersilie
4. Schlesische Klöße
5. Kartoffelklöße mit Kürbiskernen
6. Perlgraupen-Risotto mit Pilzen
7. Buchweizengrütze mit Zwiebeln

SALATE UND GEMÜSE

drei Positionen zur Auswahl

| auf Platten am Tisch serviert |

1. Rotkohlsalat
2. Gemüsesalat
3. Pariser Karotten mit Butter und Mandeln
4. Rote-Bete-Salat
5. Gurkensalat mit Dill
6. Coleslaw-Salat
7. Sauerkrautsalat
8. Salat aus Lauch

Menü der vollständigen Hochzeitsfeier

serviert am Buffet nach dem Service
des ersten ehelichen Mahls

KALTE VORSPEISEN AM BUFFET

1. Auswahl an marinierten gebratenen Fleischspezialitäten
 - Gebratener Schweinerücken
 - Schweinenacken mit Knoblauch gespickter
 - Pasteten in verschiedenen Geschmacksrichtungen
2. Auswahl an Wurst- und geräucherten Fleischspezialitäten,
3. Käsesorten mit Preiselbeeren, Nüssen und Weintrauben
4. Lachs-Röllchen mit Frischkäse und Spinat
5. Hähnchen in Aspik
6. Gemüse-Tortilla
7. Fisch nach griechischer Art
8. Herings-Trio | in Sahne, Öl und Tomatensauce |
9. Gemüsesalat nach polnischer Art
10. Gyros-Salat
11. Caprese mit Basilikumöl

WARME GERICHTE

drei Positionen zur Auswahl
| im Warmhaltebehälter serviert |

1. Rindfleisch Burgunder Art mit Buchweizengrütze
2. Putenschnitzel in Parmesansauce mit schlesischen Klößen
3. BBQ-Rippchen mit Knoblauchkartoffeln
4. Französisches Schweinefleisch mit Gemüse und Cidre, dazu Kartoffelklöße mit Petersilienbutter
5. Gulaschsuppe, serviert mit einer Scheibe Bauernbrot
6. Altpolnische saure Mehlsuppe (Żurek) mit geräuchertem Fleisch
7. Rote-Bete-Suppe mit einem Krokett mit Kohl- und Pilzfüllung

SALAT- / GEMÜSEBEREICH UND BEILAGEN

1. Auswahl an saisonalem Gemüse
2. Komposition aus frischen Blattsalaten
3. Eingelegte Käsespezialitäten
4. Saucen, Dips und aromatisierte Öle
5. Geröstete Körner und Samen
6. Pikles und Marinaden
7. Eingelegte Salzgurken
8. Brot und Butter

DESSERTS UND OBST AM BUFFET

vier Positionen zur Auswahl

1. Cremiger Käsekuchen
2. Toffee-Kuchen
3. Apfelkuchen
4. Kuchen mit Schokoladenmousse
5. Kuchen mit Früchten
6. Saisonales Obst

KALTE GETRÄNKE AM TISCH

ohne Begrenzung

1. Erfrischungsgetränke mit Kohlensäure
2. Orangen- / Apfelsaft
3. Mineralwasser ohne Kohlensäure mit Zitrone

HEISSGETRÄNKE AM BUFFET

ohne Begrenzung

1. Auswahl an Teesorten
2. Kaffee

VARIANTE II

PREIS: 669 PLN pro Person

Menü des ersten ehelichen Mahls

VORSPEISE

eine Position zur Auswahl

| individuell für jeden Gast serviert |

1. Lachstatar mit Kapern, Dill und Zitronenzeste
2. Rindertatar mit Gewürzgurke, marinierten Pilzen, weißer Zwiebel und Senf
3. Entenpastete mit Chutney aus säuerlichen Äpfeln
4. Gemüse-Pastete mit Chutney aus säuerlichen Äpfeln
5. Tomatentatar
6. Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse
7. Hering in Sahnesauce mit Zwiebeln

SUPPEN

eine Position zur Auswahl

| individuell für jeden Gast serviert |

1. Traditionelle klare Brühe mit Nudeln
2. Steinpilz-Borschtsch mit Nudeln und Petersilie
3. Klassische Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto
4. Cremesuppe aus weißem Gemüse mit Blauschimmelkäse und Sonnenblumenkernen
5. Champignoncremesuppe mit saurer Sahne und Dill

WARME HAUPTGERICHTE

drei Positionen zur Auswahl

| auf Platten am Tisch serviert |

1. Schweinenackenbraten, in Gemüse und Gewürzen geschmort, mit Apfel und Honig
2. Hähnchenfilet in cremiger Sahnesauce mit getrockneten Tomaten
3. Geschmorte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Thymian in Wein und geklärter Butter
4. Schweinebraten in cremiger Sahne-Steinpilz-Sauce
5. Gebackenes Schweinefilet mit Butter und frischen Kräutern, serviert mit BBQ-Sauce
6. Dorschfilet in Sauce aus gerösteter Paprika mit Parmesan
7. Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Paprika in Tomatensauce (vegan)

BEILAGEN ZU DEN WARMEN HAUPTGERICHTEN

drei Positionen zur Auswahl

| auf Platten am Tisch serviert |

1. Kartoffelpüree mit Butter und geschnittenem Dill
2. Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin
3. Bulgur mit Petersilie
4. Schlesische Klöße
5. Kartoffelklöße mit Kürbiskernen
6. Perlgraupen-Risotto mit Pilzen
7. Buchweizengrütze mit Zwiebeln

SALATE UND GEMÜSE

drei Positionen zur Auswahl

| auf Platten am Tisch serviert |

1. Rotkohlsalat
2. Gemüsesalat
3. Pariser Karotten mit Butter und Mandeln
4. Rote-Bete-Salat
5. Gurkensalat mit Dill
6. Coleslaw-Salat
7. Sauerkrautsalat
8. Salat aus Lauch

Menü der vollständigen Hochzeitsfeier

serviert am Buffet nach dem Service
des ersten ehelichen Mahls

KWODKA | WYBOROWA | SOWIE WEISS- UND ROTWEIN ohne Begrenzung

KALTE VORSPEISEN AM BUFFET

1. Auswahl an marinierten gebratenen Fleischspezialitäten
 - Gebratener Schweinerücken
 - Schweinenacken mit Knoblauch gespickter
 - Pasteten in verschiedenen Geschmacksrichtungen
2. Auswahl an Wurst- und geräucherten Fleischspezialitäten
3. Käsesorten mit Preiselbeeren, Nüssen und Weintrauben
4. Lachs-Röllchen mit Frischkäse und Spinat
5. Hähnchen in Aspik
6. Gemüse-Tortilla
7. Fisch nach griechischer Art
8. Herings-Trio | in Sahne, Öl und Tomatensauce |
9. Gemüsesalat nach polnischer Art
10. Gyros-Salat
11. Caprese mit Basilikumöl

WARME GERICHTE

drei Positionen zur Auswahl
| im Warmhaltebehälter serviert |

1. Rindfleisch Burgunder Art mit Buchweizengrütze
2. Putenschnitzel in Parmesansauce mit schlesischen Klößen
3. BBQ-Rippchen mit Knoblauchkartoffeln
4. Französisches Schweinefleisch mit Gemüse und Cidre, dazu Kartoffelklöße mit Petersilienbutter
5. Gulaschsuppe, serviert mit einer Scheibe Bauernbrot
6. Altpolnische saure Mehlsuppe (Żurek) mit geräuchertem Fleisch
7. Rote-Bete-Suppe mit einem Krokett mit Kohl- und Pilzfüllung

SALAT- / GEMÜSEBEREICH UND BEILAGEN

1. Auswahl an saisonalem Gemüse
2. Komposition aus frischen Blattsalaten
3. Eingelegte Käsespezialitäten
4. Saucen, Dips und aromatisierte Öle
5. Geröstete Körner und Samen
6. Pikles und Marinaden
7. Eingelegte Salzgurken
8. Brot und Butter

DESSERTS UND OBST AM BUFFET

vier Positionen zur Auswahl

1. Cremiger Käsekuchen
2. Toffee-Kuchen
3. Apfelkuchen
4. Kuchen mit Schokoladenmousse
5. Kuchen mit Früchten
6. Saisonales Obst

KALTE GETRÄNKE AM TISCH

ohne Begrenzung

1. Erfrischungsgetränke mit Kohlensäure
2. Orangen- / Apfelsaft
3. Mineralwasser ohne Kohlensäure mit Zitrone

HEISSGETRÄNKE AM BUFFET

ohne Begrenzung

1. Auswahl an Teesorten
2. Kaffee



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