




MARENA
WELLNESS & SPA

KAMERALNE
PRZYJĘCIA WESELNE

OPCJA I

CENA: 200 PLN od osoby

Serwis indywidualny

ZUPY

jedna pozycja do wyboru

|serwowana indywidualnie każdemu z Gości|

Klasyczny rosół z makaronem, marchwią, nacią pietruszki

Krem pomidorowy z pesto bazylowym

DANIE GŁÓWNE

jedna pozycja do wyboru

|serwowane w stół na półmiskach|

Filet z kurczaka pieczony w maśle tymiankowym, sos śmietanowy

z suszonym pomidorem, ziemniaki puree z masłem

i ciętym koprem, liście sałat z winegret

Dorsz pieczony w maśle ze świeżymi ziołami, w sosie śmietanowo-szpinakowym

z parmezanem, ziemniaki puree z masłem i ciętym koprem, warzywa na parze

CIASTO

NAPOJE

do obiadu na stole:

woda mineralna

soki

OPCJA II

CENA: 229 PLN od osoby
Serwis indywidualny

ZUPY

jedna pozycja do wyboru
|serwowana indywidualnie każdemu z Gości|

Klasyczny rosół z makaronem, marchwią, nacią pietruszki
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym
Krem z białych warzyw z serem lazur i prażonymi pestkami słonecznika

DANIE GŁÓWNE

jedna pozycja do wyboru
|serwowane w stół na półmiskach|

Filet z kurczaka pieczony w maśle tymiankowym, sos
śmietanowy z suszonym pomidorem, ziemniaki puree z masłem
i ciętym koprem, liście sałat z winegret
Dorsz pieczony w maśle ze świeżymi ziołami, w sosie
śmietonowoszpinalowym z parmezanem, ziemniaki puree z
masłem i ciętym koprem, warzywa na parze
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym, ziemniaki puree
z masłem i ciętym koprem, buraki zasmażane

PATERA CIAST

NAPOJE

do obiadu na stole:

woda mineralna
soki
kawa
herbata

OPCJA III

CENA: 299 PLN od osoby

Serwis w wazach i na półmiskach

ZUPA

Klasyczny rosół z makaronem, marchwią, nacią pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Medaliony z indyka w sosie z suszonych pomidorów

Kotlet schabowy

Polędwica z Miruny w sosie śmietanowo-porowym

Ziemniaki puree z masłem i ciętym koprem

Kopytka z masłem

Zestaw surówek |burak, coleslaw, mizeria|

Caprese z pesto i bazylią

Salatka grecka

Galaretki drobiowe

Salatka z kurczakiem

Koszyczek pieczywa mieszanego

PATERA CIAST

NAPOJE

do obiadu na stole:

woda mineralna

soki

kawa

herbata

OPCJA IV

CENA: 349 PLN od osoby

Serwis w wazach i na półmiskach
z daniem ciepłym po obiedzie

ZUPA

Klasyczny rosół z makaronem, marchwią, nacią pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu

Filet z kurczaka panierowany

Dorsz pieczony w sosie z gorgonzoli z liśćmi szpinaku

Ziemniaki puree z masłem i ciętym koprem

Kluski śląskie z masłem pietruszkowym

Zestaw surówek |burak, coleslaw, mizeria|

Caprese z pesto i bazylią

Salatka grecka

Galaretki drobiowe

Salatka z kurczakiem

Koszyczek pieczywa mieszanego

Danie ciepłe po obiedzie: Wołowina po burgundzku z pajdą chleba

PATERA CIAST

NAPOJE

do obiadu na stole:

woda mineralna

soki

kawa

herbata

MENU DLA DZIECI

do 12 lat

Opcja 1 - 109 PLN od osoby

Rosół z makaronem i marchewką
Stripsy z kurczaka, ziemniaki, mizeria
Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

lub

Zupa pomidorowa z makaronem
Paluszki rybne, frytki, marchewka z pomarańczą i jabłkiem
Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

Opcja 2 - 99 PLN od osoby

Rosół z makaronem i marchewką
Stripsy z kurczaka, ziemniaki, mizeria

lub

Zupa pomidorowa z makaronem
Paluszki rybne, frytki, marchewka z pomarańczą i jabłkiem

Oprawa przyjęcia weselnego:

Dbamy o to, aby każda uroczystość weselna miała wyjątkowy i elegancki charakter. W ramach organizacji kameralnego przyjęcia weselnego zapewniamy estetyczną, spójną aranżację stołów, która stworzy piękną oprawę tego szczególnego dnia.

W cenie oferty zapewniamy:

- białe obrusy,
- pełną zastawę stołową,
- złote podtalerze,
- białe serwety flizelinowe,
- świece dekoracyjne.

Na życzenie Państwa Młodych przygotujemy również kompleksową dekorację kwiatową stołów, usługa dostępna za dodatkową opłatą.

Alkohol

Istnieje możliwość zamówienia alkoholu bezpośrednio z hotelowego baru.

Po otrzymaniu informacji o preferowanych trunkach przygotujemy indywidualną ofertę, dopasowaną do charakteru przyjęcia i Państwa oczekiwań. Dopuszczamy również wniesienie własnego alkoholu. W takim przypadku obowiązuje opłata korkowa w wysokości 25 zł za każdą osobę dorosłą.

Do alkoholu wniesionego we własnym zakresie wymagany jest dowód zakupu.

Tort i dekoracje

Tort weselny oraz dekoracje tematyczne pozostają po stronie Państwa Młodych. Z przyjemnością pomożemy jednak w ich odpowiednim wyeksponowaniu i aranżacji na sali, aby całość tworzyła spójną i elegancką kompozycję.



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