

JEDYNE TAKIE MIEJSCE,
JEDYNY TAKI DZIEŃ,

JEDYNA TAKA PARA,
ŁĄCZY SERCA TU...



Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt


MARENA
WELLNESS & SPA

Marena Wellness & Spa
ul. Turystyczna 1
72-415 Międzywodzie
+48 91 381 38 93

www.marenaspa.pl
event-plan@marenaspa.pl
marketing@marena.pl

Oferta 2017/2018



PREZENT

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



My również mamy dla Was prezenty...

- powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- aperitif- kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości, dla dzieci kieliszek bezalkoholowego wina musującego
- wynajem Sali weselnej
- świece, bieżniki i serwety na stołach
- luksusowy apartament w dniu przyjęcia z możliwością bezpłatnego przedłużenia doby
- „Śniadanie Młodych” na życzenie serwowane do pokoju
- voucher na romantyczną kolację z butelką wina z okazji I rocznicy ślubu
- 10% rabatu na imprezy rodzinne Nowego Matrzeństwa- chrzciny i imprezy okolicznościowe dla minimum 20 osób |rabat obowiązuje przez okres roku od daty przyjęcia weselnego|
- parking dla wszystkich Gości weselnych

ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING




MARENA
WELLNESS & SPA



CEREMONIA ZAŚLUBIN

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



Każde Wasze życzenie traktujemy indywidualnie i specjalnie!
Zrobimy wszystko by zadowolić Wasz styl i gust. Gwarantujemy kompleksową i profesjonalną usługę na najwyższym poziomie.

Opowiedz nam o swoim marzeniu a zrobimy wszystko by je zrealizować.

Ceremonia zaślubin na plaży, u nas w ogrodzie na świeżym powietrzu czy w malowniczym malutkim pobliskim kościele... wystarczy tylko słowo a my działamy i realizujemy.

Korzystając z wieloletniego doświadczenia, nowoczesnego zaplecza oraz wykwalifikowanego personelu - nie ma dla nas życzeń niemożliwych do zrealizowania. Jeżeli nie podjęliście jeszcze decyzji! Jeżeli jeszcze myślicie, że są życzenia niemożliwe przez Nas do zrealizowania!

Pozwól nam Was zaskoczyć!





GALA WESELNA

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)



Wasza uroczystość może przybrać formę przyjęcia koktajlowego, lunchu lub zasiadanej uroczystej kolacji. Przyjęcie przy stołach okrągłych lub w tradycyjnym ustawieniu połączonych stołów - wybór należy do Was. Szef Kuchni zadba o to by dopasować menu tak by zachwyciło wszystkich Waszych Gości a menadżer gastronomii zadba o to by miejsce przyjęcia było przygotowane według Waszych życzeń z uwzględnieniem nawet najmniejszego szczegółu.

ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING

Zanim przedstawimy propozycje menu musicie wiedzieć jak skonstruować kulinaria by spotkały się z Waszym gustem a Goście byli usatysfakcjonowani. Jako pierwsze zademonstrujemy menu obiadu* tj: „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”. Wybierzcie opcje, która najbardziej Wam odpowiada. Kolejnym krokiem jest wybór spośród propozycji menu Pełnego Przyjęcia*. Menu Pełnego przyjęcia to zestaw przekąsek ciepłych, zimnych, dań gorących podawanych w nocy oraz napoi. Wybór menu obiadu oraz menu pełnego przyjęcia stanowi bazę kulinarną wesela. Następnie, w dziale dodatki, przedstawimy atrakcje kulinarne, które dopełnią menu przyjęcia.

Powodzenia !

*Ceny menu dotyczą przyjęć na co najmniej 65 os.

**MARENA**
WELLNESS & SPA



MENU

„Pierwszego Małżeńskiego Posiłku” wersja I

cena: 50 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Zupy

jedna pozycja do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Tradycyjny rosół z makaronem
2. Kremowa zupa z pomidorów z ziołowymi grzankami.
3. Zupa grzybowa z łazankami
4. Zupa cebulowa z tostem serowym

Dania na ciepło

dwie pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Schab nadziewany grzybami w sosie pieczeniowym
2. Karkówka pieczona w sosie własnym
3. Dorsz bałtycki w płatkach migdałowych
4. Roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą gotowana na parze w kremowym sosie z boczniaków
5. Panierowana roladka ze schabu z szynką, serem żółtym i warzywami
6. Gołąbki warzywne z sosem z pomidorów

Dodatki do dań na ciepło

dwie pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Ziemniaki gotowane koperkiem
2. Ziemniaki purée
3. Ryż biały
4. Kasza gryczana z prażonym boczkiem i cebulą
5. Ziemniaki zapiekane

Surówki i warzywa

dwie pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Surówka z kapusty białej
2. Bukiet warzyw gotowanych na parze
3. Surówka wielowarzywna
4. Sałatka z buraczków



MENU

„Pierwszego Małżeńskiego Posiłku” wersja II

cena: 60 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Zupy

jedna pozycja do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Krem z grzybów z diablotką
2. Rosół z kury z makaronem
3. Krem pomidorowo paprykowy z ziołową grzanką
4. Kremowa zupa z selera i winnego jabłka z grzankami

Dania na ciepło

dwie pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Polędwiczka wieprzowa faszerowana warzywami i suszonym pomidorem z sosem grzybowym
2. Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami i warzywami, panierowany w kolorowym sezamie
3. Łosoś pieczony z tapenadą ziołową
4. Zraziki wieprzowe w sosie własnym
5. Dorsz pieczony z masłem estragonowym
6. Rolada ze schabu z grzybami z sosem z warzyw korzennych, tymianku i czosnku
7. Koperta ze schabu z farszem z boczku, cebuli, ogórka kiszzonego, chleba razowego i musztardy Dijon
8. Kotlet warzywny z dodatkiem migdałów

Dodatki do dań na ciepło

dwie pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Ziemniaki gotowane z dodatkiem masła i kopru
2. Kuskus z warzywami
3. Ziemniaki purée
4. Ziemniaki pieczone z rozmarynem
5. Ryż z warzywami
6. Kluski śląskie

Surówki i warzywa

dwie pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Surówka z kapusty czerwonej
2. Surówka wielowarzywna
3. Kapusta zasmażana
4. Bukiet warzyw gotowanych na parze
5. Sałatka z buraków i papryki
6. Surówka porowa



MENU

„Pierwszego Małżeńskiego Posiłku” wersja III

cena: 70 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Zupy

jedna pozycja do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Rosół z kury z makaronem
2. Bulion z kaczki z brokułem i makaronem
3. Zupa z pieczonych pomidorów z diablótką
4. Zupa cebulowa na białym winie z parmezanem
5. Krem z borowików z ziołowymi grzankami
6. Zupa Toscana

Dania na ciepło

trzy pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Schab duszony w kremowym sosie z boczników i świeżych ziół
2. Filet z indyka z fetą, suszonym pomidorem i musem ziołowym
3. Grillowana polędwiczka wieprzowa na porach duszonych w śmietanie
4. Panierowany zraz z piersi kurczaka faszerowany grzybami i warzywami
5. Grillowany filet z łososia z masełkiem kaparowym
6. Wolno pieczony filet z dorsza z okrasą z orzechów włoskich i klarowanego masła
7. Pierś drobiowa nadziewana kaszą jaglaną, mozzarellą, cukinią i suszonym pomidorem
8. Tarta szpinakowa z parmezanem

Dodatki do dań na ciepło

trzy pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Ziemniaki gotowane z koperkiem
2. Kasza pęczak z cebulką i grzybami
3. Ziemniaki purée
4. Ziemniaki pieczone
5. Ryż z warzywami
6. Kluski śląskie
7. Ziemniaki po staropolsku z boczkiem i cebulą
8. Kopytka z bazylią i klarowanym masłem

Surówki i warzywa

trzy pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Surówka z kapusty czerwonej
2. Surówka wielowarzywna
3. Kapusta zasmażana
4. Bukiet warzyw gotowanych na parze
5. Sałatka z buraków i papryki
6. Sałatka szwedzka
7. Sałatka coleslaw
8. Surówka z kapusty kiszzonej
9. Surówka porowa



MENU

„Pierwszego Małżeńskiego Posiłku” wersja IV

cena: 80 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Przystawka

jedna pozycja do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Koktajl z krewetek z melonem, ananasem i sosem Marie Rose
2. Pâté z gęsi, podane z gruszką i żurawiną
3. Gotowana pierś z kurczaka w balsamico, podana na grzance maślanej z liśćmi kruchych sałat i sosem ogórkowo koperkowym
4. Terrina drobiowa z boczniakami i szynką Szwarcwaldzką

Zupy serwowane

jedna pozycja do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Rosół wołowo drobiowy z makaronem
2. Krem z brokuł z wędzonym łososiem i płatkami migdałów
3. Bulion z bażanta z kluskami kładzionymi
4. Consomme z ptactwa zagrodowego z makaronem gryczanym i brokułem
5. Bulion z kaczki z warzywami i kluseczkami francuskimi
6. Zupa cebulowa na białym winie z parmezanem
7. Krem z borowików podany z ziołowymi grzankami
8. Bałtycka zupa rybna
9. Zupa myśliwska z dziczyzny z jałowcem

Dania na ciepło

trzy pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Roladka ze schabu pieczona w bekonie z farszem polskim
2. Sznycelki wieprzowe marynowane w rozmarynie w sosie cabernet
3. Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
4. Plastry karkówki w sosie myśliwskim aromatyzowany jałowcem
5. Łosoś z rusztu w sosie z pomidorków cherry i czosnku
6. Zrazy wołowe w sosie własnym
7. Dorsz po polsku w sosie śmietanowym z warzywami
8. Miruna z pieca z masłem ziołowym
9. Pieczony dorsz w sosie z limonki z szafranem
10. Pieczona pierś indyka z sosem boczniakowym
11. Schab a la cordon blue
12. Lasagne ze szpinakiem, fetą i pomidorami



MENU

„Pierwszego Małżeńskiego Posiłku” wersja IV

cena: 80 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: 1 2 3 4

Menu „Pełnego Przyjęcia”: 1 2 3 4

Dodatki do dań na ciepło

cztery pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Ziemniaki gotowane z masłem i pieprzem młotkowanym
2. Kuskus z warzywami
3. Purée z ziemniaków i musztardy francuskiej
4. Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem
5. Ryż z warzywami i kurkumą
6. Ryż biały
7. Kasza pęczak z leśnymi grzybami
8. Kluski śląskie
9. Ziemniaki po staropolsku z boczkiem i cebulą
10. Kasza gryczana z cebulą
11. Kopytka z bazylią i klarowanym masłem

Surówki i warzywa

cztery pozycje do wyboru |serwowane w stół na półmiskach|

1. Surówka z kapusty czerwonej
2. Surówka wielowarzywna
3. Kapusta zasmażana
4. Bukiet warzyw gotowanych na parze
5. Surówka z buraków i papryki
6. Sałatka szwedzka
7. Sałatka coleslaw
8. Surówka z kapusty kiszzonej
9. Bukiet sałat z dipami
10. Surówka porowa
11. Warzywa grillowane



MENU

„Pełnego Przyjęcia” wersja I

cena: 155 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Matżeńskiego Posiłku”: 1 2 3 4

Menu „Pełnego Przyjęcia”: 1 2 3 4

Przystawki zimne w bufecie:

siedem pozycji do wyboru

1. Deska marynowanych mięs pieczonych
 - Schab ze śliwką i morelą
 - Karkówka pikowana czosnkiem
 - Pasztesy własnego wypieku
2. Terrina z warzywami
3. Tymbaliki drobiowe z pietruszką
4. Roladki drobiowe z szynką i kawiozem
5. Omlet z łososiem i nutą fromage
6. Polska sałatka jarzynowa
7. Mus z wątróbek na ziołowym toście
8. Galantyna z kurczaka
9. Ryba w sosie greckim
10. Śledziowe trio (w śmietanie, oleju i w pomidorach)
11. Dorsz bałtycki w auszpiku cytrynowym
12. Ryba w pomidorach z anansem

Dania na ciepło

dwie pozycje do wyboru |opcjonalnie serwowane lub w bufecie|

1. Barszcz czerwony z pasztecikiem
2. Kurczak pieczony z chrupiącymi ziemniakami, surówka
3. Wieprzowina a la stroganow z pieczywem
4. Węgierska zupa z papryką i pieczarkami
5. Potrawka wieprzowa z pajdą chleba

Przekąski i dodatki

1. Tradycyjne marynaty
|pieczarki, ogórki, oliwki, papryka|
2. Pieczywo mieszane
3. Masło
4. Patera owoców sezonowych

Bufet domowych ciast

trzy pozycje do wyboru

1. Sernik z brzoskwiniami
2. Cappuccino
3. Szarlotka
4. Ciasto biszkoptowe z owocami i galaretką
5. Fale dunaju

Napoje zimne w stole 1,0 l/os

cztery pozycje do wyboru

1. Pepsi/ Mirinda/ 7-up
2. Sok pomarańczowy /jabłkowy/ z czarnej porzeczki/ grapefruitowy

Napoje w bufecie bez ograniczeń

1. Wybór herbat
2. Kawa
3. Niegazowana woda mineralna z cytryną



MENU

„Pełnego Przyjęcia” wersja II

cena: 180 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Matżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Przystawki zimne w bufecie:

osiem pozycji do wyboru

1. Deska marynowanych mięs pieczonych
 - Schab ze śliwką i morelą
 - Karkówka pikowana czosnkiem
 - Pasztety własnego wypieku
2. Faszerowane polędwiczki wieprzowe
3. Pasztet z dzika
4. Filet z kurczaka z owocami w winnej galaretkie
5. Terrina warzywna
6. Paleta roladek mięsnych z mozaiką
7. Zimne nóżki w galarecie
8. Galantyna z kurczaka
9. Terrina z łososiem wędzonym
10. Roladka z pstrągą ze szparagami
11. Dorsz w ziołach
12. Ryba po grecku
13. Ryba w ananasach
14. Galantyna z łososia z koperkiem
15. Sałatka jarzynowa
16. Śledziowe trio |w śmietanie, oleju i pomidorach|

Dania na ciepło

dwie pozycje do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Bogracz z zacierką i pajądą wiejskiego chleba
2. Staropolska zupa gulaszowa z warzywami i wędzonką, chleb wiejski
3. Szyńka pieczona w sosie grzybowy z pęczakiem i kiszonym ogórkiem
4. Schab pieczony w sosie myśliwskim, kasza wiejska z cebulą, surówka

Przekąski i dodatki

1. Tradycyjne marynaty |pieczarki, ogórki, oliwki, papryka|
2. Pieczywo mieszane
3. Masło
4. Patera owoców sezonowych

Bufet domowych ciast

cztery pozycje do wyboru

1. Sernik z brzoskwiniami
2. Cappuccino
3. Fale dunaju
4. Szarlotka
5. Ciasto biszkoptowe z owocami, galaretką i bitą śmietaną

Napoje zimne w stole bez ograniczeń

pięć pozycji do wyboru

1. Pepsi/ Mirinda/ 7-up
2. Sok pomarańczowy /jabłkowy/ z czarnej porzeczki/ grapefruitowy

Napoje w bufecie bez ograniczeń

1. Wybór herbat
2. Kawa
3. Niegazowana woda mineralna z cytryną



MENU

„Pełnego Przyjęcia” wersja III

cena: 210 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Matżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

0,5 litra białej wódki

|Wyborowa| na dwie osoby

Przystawki zimne w bufecie:

dziewięć pozycji do wyboru

1. Deska marynowanych mięs pieczonych
 - Schab ze śliwką i morelą
 - Karkówka pikowana czosnkiem
 - Paszty wlasnego wypieku
2. Faszzerowane polędwiczki wieprzowe
3. Pasztet z dzika
4. Filet z kurczaka z owocami w winnej galarecie
5. Terrina warzywna
6. Rożki z szynki z musem chrzanowym
7. Zimne nóżki w galarecie
8. Schab pieczony – glazurowany miodem
9. Udka z kurczaka faszerowane grzybami
10. Tatar ze śledzia
11. Pstrąg faszerowany w galarecie
12. Dorsz w ziołach
13. Ryba po grecku
14. Ryba w ananasach
15. Galantyna z łososią z koperkiem
16. Śledziowe trio |w śmietanie, oleju i pomidorach|
17. Łosoś w galarecie
18. Roladki z indyka faszerowana suszonymi owocami
19. Mus z ryb wędzonych w mini bułeczkach

Dania na ciepło

trzy pozycje do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Pieczony filet z indyka w sosie szpinakowo śmietanowym, kluski śląskie, surówka
2. Ostra zupa gulaszowa
3. Szynka pieczona z pęczakiem, sosem grzybowym i kiszonym ogórkiem
4. Rolada ze schabu z marynowanym boczkiem, kopytka, surówka
5. Filet dorsza pieczony z suszonymi pomidorami, aromatyzowany ryż, surówka
6. Filet z łososią z masłem ziołowym, ryż z kurkumą, bukiet sałat
7. Ragout z udźca wołowego z warzywami korzennymi
8. Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski i dodatki

1. Tradycyjne marynaty |pieczarki, ogórki, patisony, oliwki, papryka, cebulka marynowana|
2. Kompozycja świeżych sałat
3. Pieczywo mieszane
4. Masło
5. Masło smakowe |czosnkowe, ziołowe, cytrynowe, bazyliowe|
6. Patera owoców sezonowych



MENU

„Pełnego Przyjęcia” wersja III

cena: 210 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Matżeńskiego Posiłku”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Menu „Pełnego Przyjęcia”: [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

Desery i owoce w bufecie

cztery pozycje do wyboru

1. Sernik z brzoskwiniami
2. Cappuccino
3. Ciasto toffee
4. Szarlotka
5. Ciasto z musem czekoladowym
6. Ciasto biszkoptowe z owocami, galaretką i bitą śmietaną
7. Sernik królewski
8. Owoce filetowe

Napoje zimne w stole bez ograniczeń

1. Pepsi/ Mirinda/ 7-up
2. Sok pomarańczowy /jabłkowy/ z czarnej porzeczki/ grapefruitowy

Napoje w bufecie bez ograniczeń

1. Wybór herbat
2. Kawa
3. Niegazowana woda mineralna z cytryną



MENU

„Pełnego Przyjęcia” wersja IV

cena: 250 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Matżeńskiego Posiłku”: 1 2 3 4

Menu „Pełnego Przyjęcia”: 1 2 3 4

Biała wódka |Wyborowa|
oraz **wino** białe i czerwone
BEZ OGRANICZEŃ

Przystawki zimne w bufecie:

jedenąście pozycji do wyboru

1. Deska marynowanych mięs pieczonych
 - Schab ze śliwką i morelą
 - Karkówka pikowana czosnkiem
 - Paszty własnego wypieku
2. Polędwiczki wieprzowe faszerowane
3. Pasztet z dzika
4. Filet z kurczaka z owocami w winnej galaretkie
5. Tymbaliki z kurczakiem
6. Tatar wołowy
7. Zimne nóżki w galarecie
8. Schab pieczony – glazurowany miodem
9. Udka z kurczaka faszerowane grzybami
10. Paleta roladek mięsnych
11. Terrina ze szpinakiem i ricottą
12. Terrina z łososiem wędzonym
13. Pstrąg faszerowany w galarecie
14. Dorsz w ziołach
15. Ryba po grecku
16. Ryba w ananasach
17. Galantyna z łososia z koperkiem
18. Śledziowe trio |w śmietanie, oleju i pomidorach|
19. Mus z pstrąga wędzonego na tostach

20. Koreczki śledziowe
21. Łosoś w galarecie
22. Mus z kurczaka z borowikiem na pumperniklu
23. Pieczone koreczki z wątróbki drobiowej i wędzonego boczku

Dania na ciepło

trzy pozycje do wyboru |serwowana indywidualnie każdemu z gości|

1. Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą
2. Wołowina po burgundzku podawana w chlebie
3. Pieczona szynka wieprzowa w sosie grzybowym z pęczakiem i ogórkiem kiszonym
4. Rolada ze schabu ze szpinakiem i grzybami, kopytka, surówka
5. Kurczak cordon bleu podany na linguine z warzywami
6. Barszcz czerwony z pasztecikiem
7. Zupa gulaszowa podana z chlebem wiejskim
8. Grillowane zraziki z indyka w sosie estragonowo maślanym



MENU

„Pełnego Przyjęcia” wersja IV

cena: 250 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu „Pierwszego Małżeńskiego Posiłku”: 1 2 3 4

Menu „Pełnego Przyjęcia”: 1 2 3 4

Przekąski i dodatki

1. Tradycyjne marynaty |pieczarki, ogórki, patisony, oliwki, papryka, cebulka marynowana|
2. Kompozycja świeżych sałat
3. Pieczywo mieszane
4. Masło
5. Masło smakowe |czosnkowe, ziołowe, cytrynowe, bazyliowe|
6. Patera owoców sezonowych

Desery i owoce w bufecie

pięć pozycji do wyboru

1. Śmietanowy sernik z wiórkami kokosowymi
2. Cappuccino
3. Ciasto a la WZ
4. Szarlotka z cynamonem
5. Ciasto z musem czekoladowym
6. Rolada makowa
7. Ciasto orzechowe
8. Owoce filetowane

Napoje zimne w stole bez ograniczeń

1. Pepsi/ Mirinda/ 7-up
2. Sok pomarańczowy /jabłkowy/ z czarnej porzeczki/ grapefruitowy

Napoje gorące w bufecie bez ograniczeń

1. Wybór herbat
2. Kawa
3. Niegazowana woda mineralna z cytryną



GALA WESELNA

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki


Nasz obiekt



Na nie jedynym przyjęciu nie zabraknie maluchów.

Dzieci do 4 roku życia goszczone są u nas **bezpłatnie**.

Dla dzieci w wieku 4-12 lat Szef Kuchni proponuje specjalne menu w cenie **80 PLN od osoby**.



ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING

Menu Kraina Bajek I

Obiad weselny

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne

- Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami i koperkiem
- Sałatka coleslaw

Menu Kraina Bajek II

Obiad weselny

Zupa

- Pomidorowa z ryżem

Danie główne

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami purée
- Mizeria

Menu Kraina Bajek III

Obiad weselny

Zupa

- Zupa jarzynowa

Danie główne

- Pałeczka z kurczaka z ziemniakami i koperkiem
- Surówka z marchewki

Dodatki dla dzieci

- Pizza
- Naleśniki
- Snack bar (paluszki, owoce, kanapeczki, chipsy, popcorn, batoniki czekoladowe, lody z owocami, lizaki)

Napoje dla dzieci

- Woda i wybór herbat bez ograniczenia
- Soki 0,25 l
- Napoje gazowane 0,25 l



MARENA
WELLNESS & SPA



OFERTA NOCLEGOWA

Prezent Ceremonia zaślubin Gala weselna Poprawiny Dodatki Nasz obiekt



ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING



Wybraliście podstawę kulinarną przyjęcia ?

Gratulujemy !

Teraz czas by zastanowić się nad noclegami dla Gości. Proponujemy Wam noclegi dla Gości w jednym z naszych budynków: Perła, Fala lub Diuna.

Perła Ceny w PLN za pokój za dobę

Pokoje	Cena
DBL – pokój 2 osobowy z szerokim łóżem	190 PLN
TWN – pokój 2 osobowy z pojedynczymi łóżkami	190 PLN
APARTAMENT – pokój 2 osobowy	290 PLN
APARTAMENT DE LUX – pokój 2 osobowy	340 PLN
Dostawka w APT – pokój 2 osobowy	60 PLN

Fala Ceny w PLN za pokój za dobę

Pokoje	Cena
TWN – pokój 2 osobowy z pojedynczymi łóżkami	170 PLN
STUDIO – pokój 2 osobowy	210 PLN
Dostawka w Studio	60 PLN

Diuna Ceny w PLN za pokój za dobę

Pokoje	Cena
TWN – pokój 2 osobowy z pojedynczymi łóżkami	130 PLN
Dostawka w pokoju 2 osobowym	40 PLN

W cenie: nocleg

Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14.00, kończy o godz. 11.00

POPRAWINY

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING



W dzień po przyjęciu weselnym proponujemy Państwu organizację 4 godzinnych poprawin. Jeżeli w planach macie wydłużenie uroczystości weselnej lub poprawin, wówczas cena za każdą kolejną godzinę wynosi 10 PLN od osoby.

Podobnie jak uroczystość zaślubin poprawiny możemy zorganizować na plaży, u nas w ogrodzie lub w sali weselnej.

Nasz Szef Kuchni proponuje Wam menu uroczyste, biesiadne lub grillowe, każde w cenie 75 PLN od osoby. Dodatkowo informujemy, że dania, które nie zostały wydane na stoły lub bufet podczas przyjęcia zostaną wyserwowane podczas poprawin.


MARENA
WELLNESS & SPA

MENU POPRAWINY

cena: 75 PLN od osoby

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt

Menu Uroczyste

Zupa

- Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Zrazy wołowe w sosie myśliwskim

Dodatki

- Ziemniaki purée z koperkiem
- Bukiet surówek sezonowych

Menu Biesiadne

Zupa

- Kwaśnica z wędzonką i ziemniakami

Danie główne

- Szyńka pieczona w sosie grzybowym

Dodatki

- Kopytka smażone
- Bukiet surówek sezonowych

Menu Grillowe

Zupa

- Żurek staropolski

Danie główne

- Karkówka grillowana
- Kiełbaska z rusztu
- Filet z kurczaka marynowany w ziołach

Dodatki

- Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Pierogi ruskie
- Bigos staropolski



DODATKI

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



Aby dodać Sali pełni elegancji proponujemy pakiet dekoracji krzesel [biały pokrowiec + kokarda] 12 PLN/sztuka.

fontanna czekoladowa |cena: 12 PLN od osoby, przy przyjęciach powyżej 65 osób|: cena zawiera czekoladę mleczną, białą lub deserową, owoce oraz specjalne przygotowanie bufetu.

stół staropolski |cena: 25 PLN od osoby, przy przyjęciach powyżej 65 osób |: stół udekorowany w stylu wiejskim a na nim wyroby z „Mareńskiej Spiżarni”: schab wędzony, karkówka wędzona, polędwiczki, baleron, szynka, kiełbasa wędzona, pasztety różnego rodzaju, smalec, powidła, Mareńska nalewka (50ml/os), ogórki kiszane, oraz chleb wiejski.

stół bałtycki |cena: 25 PLN od osoby, przy przyjęciach powyżej 65 osób|: stół udekorowany w stylu morskim a na nim zupa rybna, paleta ryb wędzonych [śledź, pstrąg, flądra, dorsz] z Mareńskiej wędzarni, ryba faszerowana na lustrze, sałatki rybne, ryba w occie, koreczki śledziowe oraz pasztet rybny.

pieczone prosię krojone przez kucharza na Sali weselnej
|cena: 53 PLN za kilogram|

pieczony udziec prosiaka krojony przez kucharza na Sali weselnej
|cena: 50 PLN za kilogram|

ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING




MARENA
WELLNESS & SPA



DODATKI

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING



Catering weselny: a może jednak wolisz spędzić ten jedyny dzień w innym miejscu? Też bardzo dobry pomysł! Powiedz nam tylko gdzie a będziemy zaszczycony mogąc towarzyszyć Wam w tym dniu.

Pomożemy i doradzimy Wam między innymi w:

- Wynajęciu ekskluzywnego namiotu do zaślubin na plaży
- Udekorowaniu miejsca zaślubin lub Sali weselnej
- Zorganizowaniu oprawy muzycznej przyjęcia
- Zorganizowaniu pokazu sztucznych ogni
- Zorganizowaniu „Budki Wspomnień”
- Przygotowaniu atrakcji dla dzieci np.: bajkowe animacje, zabawy z klaunem, malowanie buziek, warsztaty balonowe


MARENA
WELLNESS & SPA



NASZ OBIEKT

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING




MARENA
WELLNESS & SPA

Lokalizacja: Położony w sercu lasu, 150 metrów od szerokiej piaszczystej plaży obiekt Marena Wellness & Spa został stworzony do zaspokojenia Waszych najskrytszych pragnień. Nasz obiekt to harmonia nowoczesnego stylu pokoi i apartamentów, doskonałej kuchni i wspaniałego spa. Niezależnie od pory roku nasze otoczenie daje uroczą oprawę Waszej uroczystości.

Marena Wellness & Spa położona jest w Międzywodziu na wschodnim krańcu wyspy Wolin. Dogodny dojazd zapewnia położenie przy wojewódzkiej drodze numer 103 ze Świnoujścia do Kołobrzegu i krajowej drogi numer 3 ze Szczecina do Świnoujścia. Najbliższe międzynarodowe lotnisko znajduje się w Goleniowie [60km].

Opis z czego składa się Marena: Marena Wellness & Spa składa się z trzech budynków Perła, Fala oraz Diuna, co daje duże możliwości zaaranżowania Waszej uroczystości. Szeroki wachlarz pokoi od ekonomicznych w budynku Diuna i Fala do pokoi o standardzie hotelowych w budynku Perła pozwolą na swobodne dostosowanie wydatków. Dysponujemy pomieszczeniami do zorganizowania przyjęcia na 30 osób jak również salą dla 200 osób. Ponadto, polecamy organizację zaślubin, przyjęcia lub poprawin w Altanie znajdującej się w naszym ogrodzie. W Altanie pomieści się około 100 osób.



NASZ OBIEKT

Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt



ENJOY YOUR
DREAM
WEDDING



Obsługa na najwyższym poziomie: organizując wesele w Marena Wellness & Spa otrzymujecie Państwo o wiele więcej niż tylko miejsce do organizacji przyjęcia dla rodziny i przyjaciół. Wasze szczęście to nasz priorytet. By sprostać Waszym wymaganiom zespół specjalistów zadba o nawet najmniejsze szczegóły. Możecie mieć pewność, że z nami wszystko przebiegnie bez zarzutu.

Elastyczność: menu oraz inne elementy tego dnia dopasujemy do specjalnych potrzeb. Możecie liczyć na to, że nie będziemy Wam nic narzucać i wysłuchamy wszelkie sugestie.

Płatność i warunki rezerwacji: Podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30% szacowanych kosztów zabezpieczy termin wydarzenia. Cała kwota powinna zostać wpłacona na 7 dni przed przyjęciem. Jeżeli jednak wolicie dokonać płatności w dniu poprawin lub przelewem w ciągu 7 dni od zakończenia przyjęcia - postaramy dopasować się do Waszych możliwości.


MARENA
WELLNESS & SPA

TRZY CZWARTE Z MIŁOŚCI, DWIE PIĄTE Z ROZSĄDKU,
CIUT Z WYRACHOWANIA, TROCHĘ DLA PORZĄDKU,
KAPKĘ DLA TRADYCJI, TYCI DLA REKLAMY
OŚWIADCZAMY WAM, ŻE WSZELKIE ŻYCZENIA SPEŁNIAMY...

SERDECZNIE ZAPRASZAMY



Prezent

Ceremonia zaślubin

Gala weselna

Poprawiny

Dodatki

Nasz obiekt


MARENA
WELLNESS & SPA

Marena Wellness & Spa
ul. Turystyczna 1
72-415 Międzywodzie
+48 91 381 38 93

www.marenaspa.pl
event-plan@marenaspa.pl
marketing@marena.pl