

Wesela

W ogrodach leśnych „Na skrajnej”

- ◌ Przyjęcia weselne w sali „Ostoja”
- ◌ Ślub w plenerze
- ◌ Przyjęcia weselne w ogrodach leśnych „na skrajnej”
- ◌ Grill party oraz poprawiny po weselu

Przyjęcia weselne organizujemy z pasją,
doświadczeniem i dbałością o każdy szczegół.



Szanowni Państwo,

Przekazujemy w Państwa ręce kompleksową ofertę na organizację jednego z najważniejszych dni w życiu – Państwa Wesela.

Piękne wnętrza, elegancki wystrój i znakomita oferta kulinarna, połączone z profesjonalizmem, kreatywnością i pełnym zaangażowaniem personelu zagwarantują sukces całego przedsięwzięcia.

Wieloletnie doświadczenie, oraz indywidualne podejście do każdego Gościa sprawiają, że Państwa przyjęcie pozostanie w pamięci Państwa Młodych oraz Gości na długo.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

- ☞ **Salę Ostoja**
Elegancka, klimatyzowana, wyposażona w najnowszej technologii sprzęt audiowizualny. Sala przeznaczona na organizację imprez od 90 - 150 osób
- ☞ **Leśny Ogród**
Elegancki leśny ogród gdzie pośród licznych sosnowych drzew posadowione są namioty bankietowe przygotowane do organizacji imprez plenerowych. Idealne miejsce aby zorganizować ceremonię ślubną i przyjęcie weselne od 30 - 150 osób.
- ☞ **Grill Party**
Do dyspozycji oddajemy altankę lub eleganckie namioty. Idealne miejsce na organizację poprawin po przyjęciu weselnym.

Pomoc naszej doświadczonej Wedding Planner, oraz współpraca z najlepszymi partnerami ułatwiają podjęcie ważnych decyzji podczas przygotowań.

Będziemy czuli się zaszczytni, jeżeli wybiorą Państwo ogrody Leśne „na Skrajnej” jako miejsce organizacji Państwa przyjęcia.

Dział organizacji przyjęć:

Ewa Bugajniak
restauracja@naskrajnej.pl; +48 605 051 168

Lucyna Stachnik
lucyna.stachnik@polskiesmaki.com.pl +48 512 969 517



Pakiet „tradycyjne wesele”

- ◊ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ◊ 4 serwowane dania gorące
- ◊ 8 przystawek zimnych
- ◊ Napoje bez limitu
- ◊ Słodki bufet uzupełniany wg potrzeb
- ◊ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- ◊ Pełną profesjonalną obsługę
- ◊ Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- ◊ Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości weselnych
- ◊ Rzutnik multimedialny i ekran do wyświetlania zdjęć
- ◊ Stylową aranżację Sali, która zawiera: świece, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu, mini karta menu dla gości
- ◊ Degustację menu weselnego dla 2 osób
- ◊ Wynajem Sali do 05:00
- ◊ Możliwość wniesienia własnego alkoholu

CENA 225,00 zł/os*

Pakiet „wesele Premium ”

- ◊ Wykwintne menu dopasowane do gustów Państwa Młodych
- ◊ 5 serwowanych dań gorących
- ◊ Tort weselny
- ◊ Deser serwowany po daniu głównym
- ◊ 10 przystawek zimnych
- ◊ Napoje bez limitu
- ◊ Słodki bufet uzupełniany wg potrzeb
- ◊ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- ◊ Przywitanie Gości lampką wina musującego
- ◊ Pokój dla Państwa Młodych
- ◊ Pełną profesjonalną obsługę
- ◊ Koordynatora podczas całego przyjęcia weselnego
- ◊ Miejsce parkingowe dla Gości weselnych
- ◊ Winietki z nazwiskami Gości i menu na stoły
- ◊ Rzutnik multimedialny i ekran do wyświetlania zdjęć
- ◊ Stylową aranżację Sali, która zawiera: białe pokrowce na krzesła dla Pary Młodej oraz Gości, świece, obrusy, serwetki, dekorację kwiatową wg standardu lokalu
- ◊ Wynajem Sali od momentu rozpoczęcia przyjęcia do 06:00
- ◊ Romantyczną kolację dla Młodej Pary w I rocznicę Ślubu
- ◊ Możliwość wniesienia własnego alkoholu

CENA 270,00 zł/os*

- Cena pakietu dotyczy rezerwacji od 90 osób
- Cena nie ulega zmianie w przypadku rezygnacji z wymienionych w ofercie usług

PROPOZYCJE MENU:

ZUPA (dwie do wyboru)

- ◌ Tradycyjny rosół z makaronem
- ◌ Rosół z bażanta z pierożkami z dziczyzny
- ◌ Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i łyżką śmietany*
- ◌ Flaki staropolskie
- ◌ Zupa grzybowa z łazankami*
- ◌ Krem z pieczonych buraków z łyżką śmietany
- ◌ Staropolski żurek z jajkiem i kielbasą
- ◌ Zupa kurkowa oprószona świeżą natką pietruszki na życzenie zabelana*
- ◌ Aksamitna zupa z dyni z chrustem z boczku i pestkami*
- ◌ Krem kalafiorowy z jabłkami imbirem i prażonymi płatkami migdałów
- ◌ Krem brokułowy z ziołowymi grzankami
- ◌ Chłodnik litewski z jajkiem*
- ◌ Włoska zupa minestrone z makaronowymi muszelkami
- ◌ Chłodnik skrajeński z kurczakiem i miętą*

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru) danie główne serwowane

Drób

- ◌ Pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym
- ◌ Pierś z kurczaka przekładana serem mozzarella i pomidorami w sosie szpinakowym,
- ◌ Kieszonki schabowe faszerowane serem i pieczarkami
- ◌ De volaille z kurczaka z masłem i natką pietruszki
- ◌ Rolady drobiowe/ z indyka faszerowane (szpinakiem, fetą, suszonymi pomidorami / joulenne warzywnym/ serem dojrzewającym, papryką i oliwkami)

Wieprzowina

- ◌ Szynka/karkówka/schab duszona w sosie chrzanowym
- ◌ Pieczona Szynka/karkówka/schab w sosie borowikowym/ myśliwskim/śliwkowym/musztardowo-miodowym
- ◌ Grillowany schab z kostką w sosie pieczeniowym
- ◌ Tradycyjny kotlet schabowy
- ◌ Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym/śliwkowym
- ◌ Polędwiczki wieprzowe faszerowane młodym szpinakiem i serem dojrzewającym
- ◌ Rolada z polędwiczek z grzybami w sosie śmietanowo-tymiankowym



Tatary (dopłata do menu 5,00 zł/os w przypadku zamiany, dopłata 12,00 zł w przypadku zamówienia jako danie dodatkowe - nie dotyczy tatara ze śledzia):

- ⌚ Tatar z łososia podany na liściach cykorii
- ⌚ Tatar wołowy z dodatkami podany na liściach sałaty
- ⌚ Tatar z jelenia z grzybami leśnymi i żółtkiem przepiórczym*
- ⌚ Tatar ze śledzia na pumperniku

DODATKI

- ⌚ Warzywa świeże i konserwowe
- ⌚ Sos tatarski, chrzan i czwikła
- ⌚ Masła smakowe
- ⌚ Pieczywo mieszane

DESER SERWOWANY PO OBIEDZIE (jeden do wyboru)

- ⌚ Lody waniliowe w sosie z gorących wiśni
- ⌚ Trio lodowe z owocami i bitą śmietaną (truskawka, czekolada, wanilia)
- ⌚ Lody własnego wyrobu z nutą amaretto, karmelizowanymi płatkami migdałów i sosem toffi
- ⌚ Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

SŁODKI BUFET

- ⌚ Wybór ciast i ciasteczek
- ⌚ Mini deserki smakowe (trzy do wyboru)
 - ⌚ Panna cotta z sosem wiśniowym
 - ⌚ Tiramisu
 - ⌚ Mus waniliowy z frużeliną z owoców leśnych
 - ⌚ Mus czekoladowy z wiśniami
 - ⌚ Creme brulle

- ⌚ Bufet z owocami sezonowymi - 15,00 zł / os

NAPOJE (bez limitu)

- ⌚ Bufet z kawą i herbatą
- ⌚ Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy
- ⌚ Woda niegazowana z cytryną i woda gazowana
- ⌚ Napoje gazowane: coca-cola, fanta, sprite, tonic

* Dania dostępne w sezonie



III DANIE GORĄCE (trzy do wyboru) serwowane z półmisków

- ◌ Kaczka luzowana, pieczona w ziołach z sosem żurawinowo-wiśniowym
- ◌ Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- ◌ Udka z kurczaka w salsie meksykańskiej
- ◌ Chrupiące skrzydełka / pałki z kurczaka w pikantnej panierce z wyborem sosów
- ◌ Trybowane udziki z kurczaka w boczką faszerowaną śliwką w sosie pieczeniowym
- ◌ Gołąbki w sosie pomidorowym
- ◌ Rumsztyk wołowy z konfiturą cebulową
- ◌ Żeberka w sosie miodowo-musztardowym
- ◌ Bitki cielęce w sosie własnym
- ◌ Mini tortille z kurczakiem z sosem czosnkowym
- ◌ Roladki z soli otulone szynką parmeńską
- ◌ Filet z dorsza w sosie pomidorowo -rakowym
- ◌ Filet z łososia w sosie limonkowym
- ◌ Devolay z kurczaka

(dania z kaczką, wołowiną, cielęciną - dopłata do menu 8,00zł/os)

IV DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- ◌ Bigos staropolski
- ◌ Bigos z dziczyzny
- ◌ Kurczak chillindron (duszony w pomidorach z szynką dojrzewającą i papryką)
- ◌ Wołowina po burgundzku
- ◌ Wybór pierogów (z cielęciną, ruskie, z dziczyzną, ze szpinakiem i fetą, z soczewicą) z sosami

V DANIE GORĄCE (jedno do wyboru) danie serwowane

- ◌ Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub grzybowym/krokiem mięsnym lub grzybowym
- ◌ Żurek z jajkiem i kielbasą
- ◌ Boeuf strogonow
- ◌ Zupa myśliwska
- ◌ Strogonow drobiowy

Dodatki do dań gorących:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| ◌ Ziemniaki opiekane | ◌ Mieszane sałaty z sosem vinegret |
| ◌ Ziemniaki puree | ◌ Joulienne warzywne* |
| ◌ Młode ziemniaki z koperkiem* | ◌ Warzywa grillowane* |
| ◌ Talarki ziemniaczane | ◌ Buraczki zasmażane |
| ◌ Kluski śląskie | ◌ Kapusta zasmażana |
| ◌ Kopytka | ◌ Kapusta z grzybami |
| ◌ Gnocci | |
| ◌ Ryż mieszany | |
| ◌ Kasza gryczana po staropolsku | |
| ◌ Bukiet warzyw z wody | |
| ◌ Marchewka glazurowana | |
| ◌ Bukiet surówek | |



* - danie sezonowe

• - do całkowitego rachunku doliczamy 10% serwisu



PRZEKĄSKI ZIMNE I SAŁATY (osiem lub dziesięć do wyboru)

- ◉ Półmisek mięs pieczonych lub Półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- ◉ Rolada drobiowa z różnościami
- ◉ Deski serów z bakaliami winogronami i krakersami
- ◉ Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- ◉ Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- ◉ Tortilla z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i rucolą
- ◉ Tortilla z wędzonym łososiem
- ◉ Tortilla z szynką parmeńską, serem
- ◉ Ryba po grecku
- ◉ Terrina z wędzonego łosia, ogórka i szpinaku
- ◉ Jaja faszerowane musami (pieczarkowy, łososiowy, szynkowy, szpinakowy)
- ◉ Roladki z grillowanego bakłażana i cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
- ◉ Roladki z łosia faszerowane ricottą
- ◉ Rolada z kaczki z suszem owocowym pod galareta wiśniową
- ◉ Rożki schabowe z musem chrzanowym pod galareta
- ◉ Ryba faszerowana pod galareta
- ◉ Indyk w maladze
- ◉ Szynka z farszem pieczarkowo – jajecznym pod galareta
- ◉ Tifle drobiowe/ wieprzowo-wołowe z wyborem sosów
- ◉ Tymbaliki drobiowe
- ◉ Tymbaliki z wędzonym łososiem
- ◉ Pieczone papryczki faszerowane ziołowym twarożkiem z marynowaną gruszką
- ◉ Roladki wieprzowe faszerowane pieczarkami

Sałaty

- ◉ Bukiet kruchych sałat z julienne warzywnym oprószone prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem lub kurczakiem
- ◉ Sałatka z rucoli i pomidorków cherry oprószone chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
- ◉ Sałatka jarzynowa
- ◉ Sałatka makaronowa z grillowanym kurczakiem, kukurydzą i anansem
- ◉ Sałatka makaronowa z brokułami, szynką, kukurydzą, pieczonym boczkiem
- ◉ Sałatka w wędzonym kurczakiem, fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką z dressingiem majonezowym
- ◉ Sałatka gyros – warstwowa (kurczak grillowany, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula czerwona, kapusta pekińska, ketchup, majonez)
- ◉ Nicejska sałatka z tuńczykiem, jajkiem
- ◉ Sałatka śledziowa z pieczonym burakiem
- ◉ Sałata ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
- ◉ Sałatka z pieczonym burakiem serem pleśniowym, orzechami, gruszką, płatkami migdałów, granatem
- ◉ Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- ◉ Mieszane sałaty z fetą, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem winegret.



POKAZY KULINARNE

Dania show:

- ◐ Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekany i kapustą modrą od 1.400,00 zł / 50 - 70 os.
- ◐ Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakalią w sosie żurawinowo-wiśniowym podawany z kaszą gryczaną 700,00 zł / 50 os.
- ◐ Prosię pieczone na ogniu podawane z kaszą gryczaną i surówką z buraczków 1.700 zł / 30-50 os.
- ◐ Szynka prezesowska marynowana w białym winie 900,00 zł / 50 os.
- ◐ Mule duszone w białym winie, czosnku ze świeżą natką pietruszki 950,00 zł / 50 os.
- ◐ Łosoś na postumencie 550,00 zł / 30 os.
- ◐ Ryby prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami i cytryną podawane z sałatką ziemniaczaną 1.500,00 zł / 50 os.
- ◐ Mix grill (karkówka, pierś z kurczaka, wątróbka w boczku, kielbaska kaszanka, ziemniaki pieczone, zestaw surówek) 1.000,00 zł / 50 os.
- ◐ Wykwintny mix grill 1.400,00 zł / 50 os.

Bufety tematycznie - regionalne:

Bufety mają wystrój charakterystyczny dla wybranej tematyki

Wiejski stół - od 1.050,00 zł / 50 os.

- ◐ Salceson
- ◐ Kielbasy, kaszanka
- ◐ Wędzonki z własnej wędzarni (baleron, szynka, polędwica)
- ◐ Pasztesy własnej produkcji
- ◐ Zimne nóżki
- ◐ Smalec
- ◐ Ogórki kiszone
- ◐ Pasztesy
- ◐ Mix pierogów
- ◐ Szynka z nogą

Myśliwskie trofea - od 1.800,00 zł / 50 os.

- ◐ Kielbasa z dzika
- ◐ Wędzony udziec z jelenia
- ◐ Wędzona karkówka z dzika
- ◐ Paszтет z dziczyzny z grzybami
- ◐ Pierogi z dziczyzny
- ◐ Gulasz z jelenia dzika i sarny
- ◐ Smalec z dziczyzną
- ◐ Borowiki w śmietanie
- ◐ Pieczony bażant faszerowany po polsku z piórami
- ◐ Wybór sosów: jałowcowy, pieprzowy, borówkowy, żurawinowy
- ◐ Ogórki kiszone
- ◐ Leśne grzyby marynowane

Smaki Podlasia - od 900,00 zł / 50 os.

- ◐ Kiszka ziemniaczana/baba ziemniaczana
- ◐ Kartacze z mięsem
- ◐ Piróg Biłgorajski
- ◐ Pielmieni z kwaśną śmietaną i octem
- ◐ Świeżonka
- ◐ Kosz wędzonej sielawy
- ◐ Rolady serowe
- ◐ Kulebiaki

Bałkańskie Bajery - od 1.200,00 zł / 50 os.

- ◐ Pieczone cukinie/papryki faszerowane siekaną wołowiną
- ◐ Gołąbki z liści winogron faszerowane warzywami wątróbką drobiową i komosą ryżową
- ◐ Roladki z bakłażana i z cukinii faszerowane ziołowym twarożkiem
- ◐ Deska serów bałkańskich
- ◐ Kuleczki baranie w sezamie z pikantną salsą
- ◐ Koreczki z oliwek i serów bałkańskich
- ◐ Zestaw czterech hummusów
- ◐ Kielbaski z baraniny w trzech smakach (paprykowa, czosnkowa, z serem kozim)

Spod samiuśkich Tater - od 1.490,00 zł / 50 os.

- ◐ Kwaśnica z żeberkiem
- ◐ Oscypki z mini grilla z sosem żurawinowym
- ◐ Wędzone pstrągi z górskiego potoku
- ◐ Gulasz jagnięcy
- ◐ Pałeczki baranie nadziewane owczym serem z wyborem sosów
- ◐ Deska serów góralskich
- ◐ Śliwówka góralska* (100,00 zł / 0,7l)
- ◐ Smalec
- ◐ Ogórki kiszone

Candy bar - od 1.900,00 zł

- ◌ Stół w kształcie napisu "LOVE"
- ◌ Francuskie makaroniki
- ◌ Musy i deserki
- ◌ Trufle i praliny
- ◌ Artystyczne ciasteczka

Alkohole świata od 1.950,00 zł

- ◌ Szkocka whisky – ballatines 0,7l
- ◌ Bourbon z Tennessee Jack Daniels 0,7l
- ◌ Brazylijska Cachaca 0,7l
- ◌ Włoskie Martini bianco i rosso -2x0,5l
- ◌ Meksykańska tequila srebrna i złota 2x 0,7l
- ◌ Włoska Grappa 0,7l
- ◌ Japońskie Sake Gekkeikan black 0,7l
- ◌ Francuski Koniak Martel V.S 0,7l

Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

- ◌ Ślub w plenerze z muzyką w tle od 1.500,00 zł
- ◌ DJ od 1.200,00 zł dla wymagających Gości posiadamy w ofercie znanych prezenterów
- ◌ Oprawa świetlna - cena do ustalenia
- ◌ Filmowanie, fotografia, sesje plenerowe - cena do ustalenia
- ◌ Wodzirej od 1.500,00 zł
- ◌ Zespół muzyczny od 2.500,00 zł
- ◌ Pokaz sztucznych ogni od 700,00 zł
- ◌ Pokaz barmański z profesjonalną obsługą od 1.500,00 zł
- ◌ Kasyno od 2.200,00 zł
- ◌ Rodeo na byku od 1.500,00 zł
- ◌ Fotobudka od 1.000,00 zł
- ◌ Animator dla dzieci od 500,00 zł
- ◌ Indywidualny wystrój sali świeżymi kwiatami - oferta cenowa po otrzymaniu sugestii Państwa Młodych
- ◌ Czerwony dywan od 1.200,00 zł
- ◌ Taniec z ogniem - cena do ustalenia
- ◌ Tort multimedialny - cena do ustalenia
- ◌ Występ profesjonalnej pary tanecznej podczas przyjęcia od 1.000,00 zł
- ◌ Występ instrumentalisty - saksofon, skrzypce od 1.000,00 zł
- ◌ Anioły na szczudłach witający Gości przed lokalem od 700,00 zł





Restauracja "na skrajnej"

ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki

tel. 605 051 168

ewa.bugajniak@naskrajnej.pl

www.naskrajnej.pl

