

# 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.



### 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
- Winiетки 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



**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 zaszczytzeni, jeżeli wybiorą Państwo ogrody Leśne „na Skrajnej” jako miejsce organizacji Państwa przyjęcia.

**Dział organizacji przyjęć:**

**oferta@naskrajnej.pl; +48 605 051 168**

## 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 kiełbasą
- 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 / joulienne warzywnym/ serem dojrzewającym, papryką i oliwkami)

#### Wieprzowina

- Szyńka/karkówka/schab duszona w sosie chrzanowym
- Pieczona Szyńka/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 brullee
- ⌚ 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
- ◌ Uduka z kurczaka w salsie meksykańskiej
- ◌ Chrupiące skrzydełka / pałki z kurczaka w pikantnej panierce z wyborem sosów
- ◌ Trybowane udziki z kurczaka w boczką faszerowane 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
- ◌ Ziemniaki puree
- ◌ Młode ziemniaki z koperkiem\*
- ◌ Talarki ziemniaczane
- ◌ Kluski Śląskie
- ◌ Kopytka
- ◌ Gnocci
- ◌ Ryż mieszany
- ◌ Kasza gryczana po staropolsku
- ◌ Bukiet warzyw z wody
- ◌ Marchewka glazurowana
- ◌ Bukiet surówek
- ◌ Mieszane sałaty z sosem vinegret
- ◌ Joulienne warzywne\*
- ◌ Warzywa grillowane\*
- ◌ Buraczki zasmażane
- ◌ Kapusta zasmażana
- ◌ Kapusta z grzybami



\* - 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 paszтетów 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 łososia, ogórka i szpinaku
- ⊖ Jaja faszerowane musami (pieczarkowy, łososiowy, szynkowy, szpinakowy)
- ⊖ Roladki z grillowanego bakłażana i cukinii z kozim serem i suszonymi pomidorami
- ⊖ Roladki z łososia faszerowane ricottą
- ⊖ Rolada z kaczki z suszem owocowym pod galareta wiśniową
- ⊖ Rożki schabowe z musem chrzanowym pod galareta
- ⊖ Ryba faszerowana pod galareta
- ⊖ Indyk w maładze
- ⊖ 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 bakaliami 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.
- ⌚ Szyńka 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 boczk, kiełbaska 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
- ⌚ Kiełbasy, kaszanka
- ⌚ Wędzonki z własnej wędzarni (baleron, szynka, polędwica)
- ⌚ Paszty własnej produkcji
- ⌚ Zimne nóżki
- ⌚ Smalec
- ⌚ Ogórki kiszane
- ⌚ Paszty
- ⌚ Mix pierogów
- ⌚ Szyńka z nogą

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

- ⌚ Kiełbasa z dzika
- ⌚ Wędzony udziec z jelenia
- ⌚ Wędzona karkówka z dzika
- ⌚ Pasztet 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 kiszane
- ⌚ 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
- ⌚ Kiełbaski 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
- ⌚ Śliwowica góralska\* ( 100,00 zł / 0,7l)
- ⌚ Smalec
- ⌚ Ogórki kiszane



### Candy bar - od 1.900,00 zł

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

### Alkohole świata od 1.950,00 zł

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

### Dodatkowe atrakcje towarzyszące:

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





**Restauracja "na skrajnej"**  
ul. Skrajna 1A 05-091 Ząbki  
tel. 605 051 168  
oferta@naskrajnej.pl  
www.naskrajnej.pl

