



t: (+48) 89 535 01 81

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl

WESELE

2025

Jest takie magiczne miejsce, gdzie komfort i natura żyją w zgodzie tworząc niepowtarzalny klimat restauracji. Wiecznie żywa tafla jeziora i otoczenie stanowią naturalną, odpowiednią do każdego wydarzenia scenografię. Jest taka restauracja, gdzie celebrowanie jednego z najważniejszych dni w życiu jest prawdziwą przyjemnością.

Poniżej prezentujemy Państwu listę powodów, dla których Młode Pary wybierają Restaurację Przyszań jako miejsce przyjęcia weselnego:

- wieloletnie doświadczenie gwarantujące sukces w organizacji przyjęcia
- renomowana kuchnia, znana w całym kraju
- profesjonalne doradztwo w doborze menu i tworzeniu scenariusza przyjęcia & Wedding Planner
- tarasy na wodzie
- organizacja powitania

W cenie wesela otrzymują Państwo:

- indywidualną aranżację wnętrz: stoły coctailowe, okrągłe, kanapy itp.
- powitalny rejs Pary Młodej luksusową motorówką po wodach J. Krzywego
- ciasta i owoce
- nocleg dla Pary Młodej w Przyszań Hotel & Spa
- zaproszenie na kolację rocznicową dla Pary Młodej, by Przyszań pozostała na zawsze ważnym miejscem w Państwa życiu.

Mariaż tradycji z nowoczesnością

W Restauracji Przystań już od ponad 23 lat z dumą tworzymy niezapomniany klimat weselnych uroczystości. Zaufanie jakim jesteśmy obdarzani przez kolejne pokolenia Par Młodych to dla nas najwyższy dowód uznania. Szczera i autentyczna aura gościnności, organizacyjne doświadczenie, wyjątkowe menu inspirowane daniami z całego świata i unikatowym dziedzictwem kulinarnym Warmii i Mazur. W kreowaniu wymarzonej aury ślubnych uroczystości kierujemy się zarówno zmieniającymi się ślubnymi trendami, jak i niezmiennie wysoką jakością. Stojąca za nami bogate doświadczenie to pewność, że scenariusz uroczystości zostanie zrealizowany z dbałością o każdy detal. Jesteśmy tutaj, aby inspirować, słuchać Waszych oczekiwań i spełniać marzenia. Zapraszamy do dołączenia do grona Par Młodych, które nam zaufały, powierzając organizację jednej z najważniejszych uroczystości w życiu. Zapiszcie pierwszą kartę Waszego rodzinnego albumu, czyniąc Wasze wesele niezapomnianym wydarzeniem, które pozostanie w Waszych sercach na zawsze.



Sale weselne w Restauracji Przystań

Wyjątkowa aura weselnych uroczystości to nie tylko wysmienite i kunsztowne menu, ale także idealnie komponujące się z klimatem uroczystości weselne sale. Z każdej z sal roztacza się urzekający widok na panoramę jeziora Ukiel, który niezmiennie zachwyca weselnymi Gośćmi. W unikatowy klimat przystaniowych wnętrz wpisują się idealnie zarówno inspirowane naturą, romantyczne i pełne lekkości realizacje w stylu boho, jak i uroczystości pełne ponadczasowej prostoty i elegancji. Miłośników stylu glamour olśni niepowtarzalny urok okolicy, będący najpiękniejszą ozdobą każdej weselnej

uroczystości. Restauracja Przystań to aż 4 sale, dające różnorodne możliwości aranżacyjne. Każdy z weselnymi Gośćmi znajdzie własną przestrzeń celebrowania wyjątkowych chwil.

- Sala „Ukiel” komfortowa sala dla 220 Gości
- Sala „Restauracyjna” zachwyca niezwykłym klimatem dla 150 Gości
- Sala „Barramundi” klimatyczna sala na kameralne wesele dla 50 Gości
- Sala „Przystań Club” z urokliwą aurą na uroczystość dla 60 Gości



Standing party przyjęcie powitalne

Pierwsze chwile ceremonii weselnej najbardziej zapadają w pamięć. Powitanie Gości to w przystającym wydaniu to uhonorowanie ich obecności. Celebrację wspólnych chwil rozpoczyna tradycyjnie powitanie chlebem i solą. Odpowiednią rangę chwilom nadają wino musujące i specjalnie przygotowane menu przekąsek. Para Młoda przybywająca na uroczystość motorówką to wymarzony początek wspólnej podróży przez życie. Warto ją rozpocząć ją w tak wyjątkowy sposób.



PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE 3 DO WYBORU

- Roladki z szynki parmeńskiej z musem z mascarpone i rukolą
- Wykwintne kanapki z pieconą kaczką i konfiturą żurawinową
- Tatar z łososia na grzankach
- Plastry pieczonej polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i parmesanem na krążkach pumpernika
- Fileciki matiasa na razowcu z konfiturą cebulową
- Kruche babeczki z pastą z wędzonego pstrąga i marynowaną kurką
- Tartinki z niebieskim serem i świeżą maliną
- Chrupiące kawałki kurczaka panierowane w sezamie, orzechach i słoneczniku
- Paluchy z ciasta francuskiego z humesem z ciecierzycy
- Mini bezy z mascarpone i świeżymi owocami
- Babeczki z kajmakiem i bakaliami

cena 27 zł/os.





Restauracja Przyszań słynie z wyjątkowego kunsztu weselnego menu.

Komponowane z najwyższej jakości składników od zaufanych dostawców, z ukłonem w stronę kulinarnych skarbów regionu i sezonowych inspiracji jest niezwykłą podróżą po świecie smaków.

W Restauracji Przyszań dajemy Wam unikatową możliwość komponowania weselnego menu. To Wasza uroczystość i to Wy decydujecie o tym jak będzie wyglądać jej kulinarna odsłona. Niech będzie wyrazem Waszej filozofii i stylu życia, ulubionych smaków, tradycyjnych klasyków i niespodzianek, o których Goście będą mówili przed, w trakcie i długo po Państwa uroczystości. Serwowane dania, różnorodność bufetów i urok ich eksponowania to najważniejszy i najbardziej poddawany ocenie element imprezy weselnej. Wierzymy, że wspólnie stworzymy weselną ucztę na miarę Waszych marzeń.



ZESTAW I

cena: 289 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem pieprzowym
- eskalopki z kurczaka w szynce dojrzewającej z sosem brandy

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- deser lodowy z sosem toffi i wiśniami



ZIMNE PRZEKĄSKI -BUFET

- rolada z kurczaka z orzechami nerkowca i serem camembert
- pieczeń wieprzowa z suszonymi pomidorami
- rolada z boczku wieprzowego
- pasztet z kaczki z grillowaną gruszką i żurawiną
- indyk sous vide z sosem tatarskim
- matjas w oliwie z cebulą i pikłami
- sałata grecka, z pomidorami, ogórkiem, oliwkami i fetą
- sałata z grillowanym kurczakiem, świeżą papryką, ogórkiem, kukurydzą
- sałata z rzodkiewką, wstążkami ogórka i pieczonym łososiem
- carpaccio z pieczonych buraczków z orzechami i granatem
- zimne sosy
- marynaty
- bułeczki, pieczywo gryczane własnego wypieku

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik jogurtowy
- bezy z musem mascarpone i owocami
- kompozycje świeżych owoców na bufecie deserowym

DANIA GORĄCE SZWEDZKI STÓŁ

- karczek wieprzowy duszony z cebulą i kolorowym pieprzem
- roladki drobiowe z grillowanymi warzywami
- podsmażane pierogi z mięsem i duszonym porem
- gołąbki z sandacza z sosem koperkowym
- orientalna potrawka z ciecierzycy z warzywami
- domowe kopytka
- ryż ze słonecznikiem
- wybór surówek

DANIA GORĄCE TYPU EIN TOPF

- 1 do wyboru:
- żurek na zakwasie z wedzonką
 - barszcz czerwony czysty

TORT WESELNY - WŁASNY

Zimne przekąski w formie szwedzkiego stołu



ZESTAW II

cena: 329 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem pieprzowym
- eskalopki z kurczaka w szynce dojrzewającej z sosem brandy
- filet sandacza z sosem szafranowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane
- czarny ryż

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- lody zatopione w musie mango z posypką orzechową
- beza z musem z mascarpone z świeżymi owocami



TEMATYCZNE BUFETY Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI:

POLSKI

- pasztet z gęsi z grillowaną gruszką i żurawiną
- pieczeń z karkówki z leśnymi grzybami
- schab pieczony z majerankiem i wędzonymi śliwkami
- kompozycje wędzonych ryb sezonowych
- śledź w oliwie z cebulką i piklami
- pomidory z płatkami oscypka
- sos chrzanowy, tatarski
- marynaty

WŁOSKI

- rolowany kurczak z pistacjami i suszonymi pomidorami
- wybór oryginalnych włoskich wędlin i dodatków (oliwki, melon, suszone pomidory, karczochy, kapary, anchois itp.)
- sery marynowane w oliwie z suszonymi pomidorami i kaparami
- carpaccio z wędzonego łososia z rzymską sałatą
- grillowane warzywa z płatkami parmezanu

ZIELONY

- sałata z bekonem, serem camembert, pomidorami i papryką
- sałata z pieczonym łososiem, świeżym ogórkiem i ćwiartkami gotowanego jajka
- sałata z komosą ryżową, avocado i kolorowymi pomidorami
- sałata z kurczakiem teriyaki, marchewką julienne i świeżym ananasem
- sałata z gorgonzola, orzechami i grillowaną gruszką

JAPOŃSKI

- sushi
- warzywa w tempurze
- sałatka Goma Wakame



DANIA GORĄCE SZWEDZKI STÓŁ

- uda kaczki z karmelizowanymi jabłkami
- zrazy wieprzowe z bekonem, ogórkiem i cebulką
- filet sandacza z grzybami smażonymi na maśle
- potrawka z łososia z letnimi warzywami
- ravioli ze szpinakiem i chedarem
- ziemniaki z pieca z wędzoną papryką
- ryż ze słonecznikiem
- wybór surówek

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik z bakaliami
- chałwowe z brzoskwiniami

OWOCE DO WYBORU:

- patery z owocami sezonowymi wstawione w stoły gości
- kompozycje świeżych krojonych owoców na bufecie deserowym

DANIA GORĄCE TYPU EIN - TOPF

- 1 do wyboru
- zupa gulaszowa z kluseczkami
- żurek z białą kiełbasą
- zupa orientalna z mleczkiem kokosowym, paskami sandacza

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW III

cena: 329 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z płatkami prażonych migdałów

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem pieprzowym
- eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej z sosem brandy
- filet sandacza z sosem szafranowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane
- czarny ryż

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- beza z musem mascarpone ze świeżymi owocami
- lody zatopione w musie mango z posypką orzechową



PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH GOŚCI

- rolada drobiowa z paskami cielęciny i papryką
- pieczeń wieprzowa z suszonymi pomidorami
- pasztet z kaczki z gruszką i żurawiną
- rolada z boczku wieprzowego
- matias w oliwie z cebulką i piklami
- rolada z łososia z mozzarellą i szyjkami rakowymi
- sałata z grillowanym kurczakiem, warzywami i kukurydzą
- sałata z wędzonym pstrągiem, rzodkiewką i wstążkami cukinii
- sosy, marynaty, pieczywo

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik jogurtowy
- chałwowe z brzoskwiniami
- tiramisu

OWOCE

- patery z owocami sezonowymi wstawione w stoły gości

DANIA GORĄCE - SZWEDZKI STÓŁ

- roladki drobiowe z grillowanym ananasem
- potrawka z indyka w sosie winnym
- zrazy z karkówki z sosem cebulowym
- filet sandacza z masłem migdałowym i warzywami
- orientalna potrawka z ciecierzycy z warzywami
- plastry pieczonych ziemniaków z wędzoną papryką i czosnkiem
- ryż z porem i słonecznikiem
- wybór surówek

DANIA GORĄCE TYPU EIN - TOPF

- 1 do wyboru
- zupa gulaszowa z kluseczkami
- żurek z białą kiełbasą
- zupa orientalna z mleczkiem kokosowym, paskami sandacza

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW IV

cena: 359 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

ZUPA

1 do wyboru

- domowy rosół z kury z kluseczkami
- zupa ze świeżych borowików z ziemniakami i śmietaną
- kremowa zupa pomidorowa z płatkami mozzarelli
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- plastry polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym
- eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej z sosem brandy
- filet sandacza z sosem szafranowym
- pieczona pierś kaczki z sosem borówkowym

DODATKI

1 do wyboru

- pieczone ziemniaki
- puree ziemniaczane z zielonym groszkiem
- ziemniaki gratine

WARZYWA

1 do wyboru

- brokuły z masłem migdałowym
- glazurowana marchewka
- buraczki na gorąco

DESER

1 do wyboru

- sorbet z sosem truskawkowym
- beza z musiem mascarpone ze świeżymi owocami
- lody zatopione w musie mango z posypką orzechową



PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK - SZWEDZKI STÓŁ

- rolada z kurczaka z pistacjami i serem camembert
- szynka włoska z melonem
- rolada z kaczki z jabłkami
- pieczeń z karkówki z leśnymi grzybami
- pasztet z cielęciny
- mix ryb z domowej wędzarni
- rolada z łososia z mozzarellą
- sałata z krewetkami, pomidorkami cherry i świeżym ogórkiem
- sałata z polędwiczkami kurczaka teryjaki , ananasem , granate
- zimne sosy
- marynaty
- bułeczki, pieczywo gryczane własnego wypieku

CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

- jabłecznik na kruchym cieście
- sernik z bakaliami
- chałwowe z brzoskwiniami
- czekoladowe z wiśniami
- bezy z musem mascarpone i owocami

DANIA GORĄCE - SZWEDZKI STÓŁ

- zrazy wołowe radziwiłłowskie
- szynka pieczona w całości
- przysmażane pierogi z mięsem kaczki i smażonym porem
- filet sandacza z masłem migdałowym i zielonymi warzywami
- warzywne curry
- kluski śląskie
- ryż ze słonecznikiem
- wybór surówek

OWOCE - DO WYBORU

- patery z owocami sezonowymi wstawione w stoły gości
- kompozycje świeżych krojonych owoców na bufecie deserowym

DANIA GORĄCE TYPU EIN - TOPF

- 1 do wyboru
- zupa gulaszowa z kluseczkami
- żurek z białą kiełbasą
- orientalna zupa curry z mleczkiem kokosowym i paskami sandacz

TORT WESELNY - WŁASNY



ZESTAW V

cena: 399 zł/os.



KOLACJA PODANA INDYWIDUALNIE:

PRZYSTAWKI

1 do wyboru

- carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem
- tuńczyk pieczony na różowo na sałacie z majonezem wasabi

ZUPA

1 do wyboru

- Zupa borowikowa z wiejską śmietanką
- Orientalna zupa z krewetkami
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

- Zrazy z polędwicy wołowej z sosem borowikowym, kluski śląskie, duszona czerwona kapusta z miodem pitnym
- Pieczona pierś perliczki sous vide z sosem cytrusowym, risotto ze słonecznikiem
- Pieczony filet jesiotra z sosem winnym z szyszkami rakowymi ziemniaki gratine, zielone warzywa

DESER

1 do wyboru

- Beza z musiem amaretto i świeżymi owocami
- Carpaccio ze świeżych owoców z sorbetem
- Lody waniliowe z posypką orzechową zatopione w musie z mango



ZIMNE PRZEKĄSKI BUFET

- sałata rzymska z gorgonzolą, orzechami i grillowaną gruszką
- krucha sałata z krewetkami, pomidorkami cherry i świeżymi ogórkami
- szynka parmeńska na rukoli z oliwkami i grillowaną papryką
- holenderski matjas w słoju z marynowanymi borowikami
- wybór wędzonych ryb
- terrina z sandacza i duszonym porem
- wybór przekąsek w stylu japońskim
- pieczona polędwica wołowa z rukolą i suszonymi pomidorkami
- pasztet z gęsi z musem z antonówki
- tatar z polędwicy wołowej z kosteczkami pikli
- schab cielęcy sous vide z dipem kaparowym
- wędzona pierś gęsi z żurawiną

DANIA GORĄCE - BUFET

- żur staropolski na zakwasie
- zraziki cielęce z grzybami leśnymi
- udka kaczki z jabłkami i żurawiną
- roladki z sandacza w sosie winnym z raczkami
- pieczony w całości filet łososia z masłem koperkowym
- ravioli ze szpinakiem i gorgonzolą
- ryż z migdałami
- kluski śląskie
- gorące warzywa
- wybór surówek

BUFET SŁODKI

- ciasto chałwowe
- torcik orzechowy
- tort bezowy ze świeżymi owocami
- sernik jogurtowy
- kompozycje świeżych owoców

TORT WESELNY - WŁASNY



Opcje dodatkowe

BUFET WIEJSKI STANDARD

cena: 32 zł/os.

- Wybór tradycyjnie wędzonych wędlin
- Wybór wędzonych kiełbas
- Wybór domowych pasztetów
- Pasta z wędzonego pstrąga
- Domowy smalczyk ze skwarkami i cebulką
- Pickle i marynaty
- Pieczywo własnego wyrobu

TATARY

cena: 38 zł/os.

- Tatar wołowy z domowymi piklami, siekana cebulką i marynowanymi kurkami
- Tatar z siekanego łososia z komosą ryzową, awokado i pianką z ricotty
- Tatar z holenderskiego matjasa z szalotką, piklami i borowikami

BUFET WIEJSKI DELUX

cena: 41 zł/os.

- Wybór tradycyjnie wędzonych wędlin
- Wędliny długodojrzewające
- Wybór wędzonych kiełbas
- Wybór wędzonych ryb
- Domowy smalczyk ze skwarkami i cebulką
- Pickle i marynaty
- Pieczywo własnego wyrobu

LIVE COOKING

cena: 38 zł/os.

Dania z woka z kaczką, krewetkami lub wołowiną przygotowywane i serwowane „na żywo” przez kucharza.

Czas trwania - 1 godz.

BUFET SUSHI

cena: 32 zł/os.

- Wybór przekąsek w stylu japońskim z surową rybą
- Wybór przekąsek w stylu japońskim z pieczoną rybą
- Wybór przekąsek w stylu japońskim wege
- Spring rolls
- Sałatka gome wakame

BUFET SŁODKI

cena: 35 zł/os.

- Pomarańczowy creme brulee
- Truskawki w białej czekoladzie z kokosem
- Mini bezy z musem z mascarpone i białej czekolady z malinami
- Kokosowa panna cotta z musem malinowym
- Kruche babeczki z kajmakiem i prażonymi orzechami
- Mini serniczki waniliowe na owsianym ciastku





BUFET POLSKI

cena: 37 zł/os.

- Paszтет z gęsi z grillowaną gruszką i żurawiną
- Pieczeń z karkówki z leśnymi grzybami
- Schab pieczony z majerankiem i wędzonymi śliwkami
- Kompozycje wędzonych ryb sezonowych
- Śledź w oliwie z cebulką i piklami
- Sos chrzanowy, tatarski
- Marynaty

BUFET ZIELONY

cena: 37 zł/os.

- Sałata z bekonem, serem camembert, pomidorami i papryką
- Sałata z pieczonym łososiem, świeżym ogórkiem i ćwiartkami gotowanymi jajka
- Sałata z komosą ryżową, avocado i kolorowymi pomidorami
- Sałata z kurczakiem teryaki, marchewką julienne i świeżym ananasem
- Sałata z gorgonzolą, orzechami i grillowaną gruszką

BUFET WŁOSKI

cena: 37 zł/os.

- Rolowany kurczak z pistacjami i suszonymi pomidorami
- Wybór oryginalnych włoskich wędlin i dodatków
- Sery marynowane w oliwie z suszonymi pomidorami i kaparami
- Carpaccio z wędzonego łososa z rzymską sałatą
- Grillowane warzywa z płatkami parmezanu

BUFET WEGETARIAŃSKI

cena: 37 zł/os.

- Paszтет z zielonego groszku z majonezem wasabi
- Grillowane warzywa z czosnkowej oliwy z parmezanem
- Praliny z gorgonzoli na listkach cykorii z sosem limonowym
- Pieczeń z warzyw z ciecierzycą
- Steki z batata z grillowanym boczniakiem



oferta
OPEN BAR



OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

65 ZŁ/OS, DZIECI ORAZ OBSŁUGA - 30 ZŁ/OS

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego

- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa

Korkowe

OPEN BAR „STANDARD ”

115 ZŁ/OS

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego

- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa

Alkohol:

- wino musujące półwytrawne Morra Spumante

- delikatne białe wino półwytrawne Pinot Grigio Tinazzi

- aromatyczne wino czerwone Monepulciano D Abruzzo Tinazzi

- wybór piw regionalnych browaru “Kormoran”

- wódka do wyboru: Wyborowa, Wódka z Mazur



OPEN BAR „STANDARD PLUS”

125 ZŁ / OS

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru:

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa

Alkohol:

- wino musujące półwytrawne Morra Spumante
- półwytrawne wino różowe Rudolf Muller Rose
- delikatne wino białe Pinot Grigio Tinazzi
- aromatyczne wino czerwone Monepulciano D Abruzzo Tinazzi
- wybór piw regionalnych browaru “Kormoran” i browaru “Ukiel”
- wódka do wyboru: Mazurska Manufaktura, Finlandia

OPEN BAR „PREMIUM”

150 ZŁ/OS

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa

Alkohol:

- Prosecco La Ferra Extra Dry
- półwytrawne wino różowe Rudolf Muller Rose
- delikatne wino białe Ca De Rocci Pinot Grigio
- aromatyczne wino czerwone Ca De Rocci Merlot
- wybór piw regionalnych browaru “Kormoran” i browaru “Ukiel”
- gin 24 Herbs
- rum Santiago de Cuba
- whiskey Glensilvers Blended Malt
- burbon American Bizon
- wódka do wyboru: Wyborowa, Wódka z Mazur



OPEN BAR „PREMIUM PLUS”

170 ZŁ/OS

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru :

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa

Alkohol:

- Prosecco La Ferra Extra Dry
- półwytrawne wino różowe Rudolf Muller Rose
- delikatne wino białe Ca De Rocci Pinot Grigio
- aromatyczne wino czerwone Ca De Rocci Merlot
- wybór piw regionalnych browaru “Kormoran” i browaru “Ukiel”
- gin 24 Herbs
- rum Santiago de Cuba
- whiskey Glensilvers Blended Malt
- burbon American Bizon
- wódka do wyboru: Mazurska Manufaktura, Finlandia

FESTIWAL PIW REGIONALNYCH

24 zł / os

Wybór piw regionalnych z Browaru Ukiel oraz Browaru Kormoran

COCKTAILS

cena: 23 zł/os. (min 1000 zł)

Usługa barmańska

- menu serwowanych w barze koktajli
- dodatki barmańskie: serwetki, rurki, mieszadełka, itp.
- softy, mixy, syropy, owoce, itp.
- odpowiednio dobrane szlko koktajlowe
- 6 godzinna profesjonalną obsługę barmana, godziny do ustalenia
- usługa nie zawiera alkoholi niezbędnych do wykonania drinków

FESTIWAL WHISKY

36 zł / os

American Whiskey

Scotch Blended Whisky

Irish Whiskey

Japanese Whisky

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

65 zł / os

Soki owocowe, wstawione w stoły gości, do wyboru:
pomarańczowy, jabłkowy, grajprutowy, z czarnej porzeczki,
woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane w barku:

Coca -Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda gazowana

Nielimitowany serwis kawowy:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa

Korkowe





Uroczystość tradycyjnie nazywana poprawinami w Przystani zmienia się w Bankiet Małżeński. Czas relaksu, wytchnienia od intensywności czasu przygotowań. Z dumą przejmemy rolę gospodarza, dając Wam czas wśród najbliższych. Organizowane nazajutrz spotkanie Pary Młodej z Gośćmi weselnymi to okazja powrotu do wspomnień i najpiękniejszych chwil zabawy oraz spotkania z rodziną i przyjaciółmi w relaksującej atmosferze w akompaniamencie menu Przystań Restauracji. Przystań Restauracja – początek nowego rejsu.



PRYZSTAŃ RESTAURACJA

Zenon Kłyszewski, Menager 601 616 787
Łukasz Nadratowski, Menager 609 883 401

e: restauracja@przystanolsztyn.pl

w: www.przystanolsztyn.pl