OŚRODEK JEŹDZIECKI EKWADOR

Wasz wyjątkowy dzień w sercu Warmii

OFERTA WESELNA 2027

Trzy autorskie propozycje przyjęć, od polskiej tradycji przez regionalną biesiadę po współczesną elegancję.

Dąbrówka Mała • okolice Olsztyna

TRZY ODSŁONY ŚWIĘTOWANIA

Wybierzcie charakter Waszego wesela

W Ekwadorze łączymy serdeczną gościnność, starannie przygotowane potrawy i wyjątkową atmosferę. Każdy pakiet obejmuje pełne menu przyjęcia oraz nocleg dla Pary Młodej.

I. Wesele z Polską Tradycją

349 zł / osoba

Rodzinny charakter, tradycyjne dania i wspólne biesiadowanie.

II. Warmińska Biesiada Weselna

399 zł / osoba

Regionalne smaki, własne wypieki i produkty od lokalnych dostawców.

III. Wesele w Eleganckim Stylu

459 zł / osoba

Przystawka i indywidualny serwis talerzowy dania głównego.

W pakietach I i II zupa serwowana jest w wazach do stołów, a trzy rodzaje mięs wraz z dodatkami trafiają na półmiski do wspólnego wyboru. W pakiecie III przystawka, zupa i wybrane danie główne podawane są indywidualnie.

I. Wesele z Polską Tradycją

349 zł / osoba

Klasyczne polskie smaki, obficie zastawione stoły i rodzinna atmosfera.

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

- Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem.

TRZY RODZAJE MIĘS

- Kotlet schabowy panierowany.
- Rolada drobiowa z pieczarkami.
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym.

DODATKI

- Ziemniaki z koperkiem.
- Kapusta zasmażana.
- Zestaw świeżych surówek.

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Półmiski tradycyjnych wędlin i mięs pieczonych.
- Schab ze śliwką.
- Jajka z sosem tatarskim.
- Sałatka jarzynowa.
- Śledzie w oleju z cebulką.
- Ogórki kiszone, marynaty i pieczywo.

FORMA SERWOWANIA

Rosół podawany jest w eleganckich wazach do stołów. Trzy rodzaje mięs i dodatki serwujemy na półmiskach do wspólnego wyboru.

DANIA GORĄCE W TRAKCIE PRZYJĘCIA

- 1. Udko pieczone z ziemniakami i surówką.
- 2. Pierogi z mięsem okraszone cebulką.
- 3. Barszcz czerwony z pasztecikiem.

SŁODKI STÓŁ I NAPOJE

SŁODKI STÓŁ

- Wybór tradycyjnych ciast.
- Owoce sezonowe.

NAPOJE

- Woda mineralna.
- Soki owocowe.
- Kawa i herbata.

W cenie: pełne menu i wymienione napoje, powitanie chlebem i solą oraz pokój z noclegiem dla Pary Młodej.

DZIECI DO 12. ROKU ŻYCIA

50% ceny pakietu | 174,50 zł / dziecko

II. Warmińska Biesiada Weselna

399 zł / osoba

Regionalna kuchnia, własne wypieki, sezonowe produkty od lokalnych dostawców oraz świeże pieczywo z lokalnej piekarni rzemieślniczej.

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

- Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem.

TRZY RODZAJE MIĘS

- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym.
- Karkówka pieczona z czosnkiem i majerankiem.
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką.

DODATKI

- Kluski ziemniaczane lub domowe kopytka.
- Ziemniaki pieczone z ziołami.
- Buraczki na ciepło.
- Surówka z kiszonej kapusty.

WARMIŃSKI STÓŁ BIESIADNY

- Wybór wędlin i mięs pieczonych.
- Domowy pasztet z dodatkami.
- Tradycyjny smalec z ogórkiem kiszonym.
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem.
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym.
- Galaretki drobiowe.
- Marynaty i warzywa sezonowe.
- Świeże pieczywo z lokalnej piekarni rzemieślniczej.

FORMA SERWOWANIA

Aromatyczny żurek podawany jest w wazach ustawianych na stołach. Trzy rodzaje mięs oraz dodatki serwujemy na półmiskach do wspólnego wyboru.

DANIA GORĄCE W TRAKCIE PRZYJĘCIA

- 1. Golonka pieczona z kapustą zasmażaną.
- 2. Pierogi z kapustą i grzybami.
- 3. Bigos staropolski.
- 4. Barszcz czerwony z krokietem.

SŁODKI STÓŁ I NAPOJE

SŁODKI STÓŁ

- Tradycyjna szarlotka.
- Domowy sernik.
- Wybór własnych wypieków.
- Owoce sezonowe.

NAPOJE

- Woda z cytryną i miętą.
- Soki owocowe.
- Kawa i herbata.

W cenie: pełne menu i wymienione napoje, powitanie chlebem i solą oraz pokój z noclegiem dla Pary Młodej.

DZIECI DO 12. ROKU ŻYCIA

50% ceny pakietu | 199,50 zł / dziecko

III. Wesele w Eleganckim Stylu

459 zł / osoba

Starannie skomponowane menu, sezonowe inspiracje, własne wypieki, lokalni dostawcy i pieczywo z piekarni rzemieślniczej.

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

UROCZYSTY OBIAD

PRZYSTAWKA

- Roladka z wędzonego łososia z serkiem ziołowym, sałatką i delikatnym sosem cytrynowym.

ZUPA

- Krem z borowików z grzanką ziołową.

DANIE GŁÓWNE – JEDNO DO WYBORU

- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym.
- Pierś z kaczki z jabłkiem i sosem żurawinowym.
- Filet drobiowy faszerowany szpinakiem i serem.

DODATKI

- Ziemniaki au gratin.
- Warzywa sezonowe.
- Mix sałat z delikatnym dressingiem.

ELEGANCKA ZIMNA PŁYTA

- Deska starannie wyselekcjonowanych mięs pieczonych.
- Roladki drobiowe.
- Schab z morelą.
- Jajka faszerowane.
- Sałatka z kurczakiem i warzywami.
- Sałatka grecka z serem feta.
- Śledź w delikatnej marynacie.

- Mini przekąski bankietowe.
- Świeże pieczywo z lokalnej piekarni rzemieślniczej.

FORMA SERWOWANIA

Przystawkę, zupę i danie główne serwujemy indywidualnie w eleganckim serwisie talerzowym. Każdy gość wybiera jedno z trzech dań głównych przed przyjęciem.

DANIA GORĄCE W TRAKCIE PRZYJĘCIA

- 1. Wołowina duszona w sosie własnym z kluskami śląskimi.
- 2. Łosoś pieczony z sosem cytrynowo-maślanym i dodatkami.
- 3. Kremowa zupa cebulowa z grzanką serową lub żurek staropolski – do wyboru.
- 4. Barszcz czerwony z pasztecikiem.

SŁODKI STÓŁ I NAPOJE

SŁODKI STÓŁ

- Wybór ciast deserowych i własnych wypieków.
- Mini desery w pucharkach.
- Owoce sezonowe.

NAPOJE

- Woda z cytrusami.
- Soki owocowe.
- Kawa i herbata.

W cenie: pełne menu i wymienione napoje, powitanie chlebem i solą oraz pokój z noclegiem dla Pary Młodej.

DZIECI DO 12. ROKU ŻYCIA

50% ceny pakietu | 229,50 zł / dziecko

WARUNKI ORGANIZACJI

Wszystko, co warto wiedzieć

W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- Pełne menu zgodne z wybranym pakietem.
- Wymienione w menu napoje.
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą.
- Pokój z noclegiem dla Pary Młodej.

ALKOHOL I KORKOWE

Para Młoda może zapewnić własny alkohol. Opłata korkowa wynosi 15 zł od osoby pełnoletniej i obejmuje możliwość serwowania alkoholu dostarczonego na przyjęcie.

USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE

- Tort weselny.
- Dekoracje i indywidualna aranżacja sali.
- Oprawa muzyczna.
- Noclegi dla gości.
- Przyjęcie poprawinowe.

USTALENIA ORGANIZACYJNE

Menu dziecięce, potrawy wegetariańskie i dania uwzględniające szczególne potrzeby żywieniowe przygotowujemy po wcześniejszym uzgodnieniu.

Zimne przekąski serwowane są na półmiskach i paterach, a słodkości na stole deserowym.

Dania gorące podajemy w kolejnych turach. Woda i soki dostępne są podczas przyjęcia; kawę i herbatę serwuje obsługa.

Wielkości porcji, harmonogram, czas trwania przyjęcia i szczegóły serwisu określa umowa. Wybór dań głównych w pakiecie III należy przekazać przed weselem.

Powierzcie nam organizację Waszego wyjątkowego dnia. Zadbamy o każdy detal, abyście mogli cieszyć się chwilami, które pozostaną z Wami na zawsze.

Ośrodek Jeździecki Ekwador • Dąbrówka Mała • okolice Olsztyna