

Wesela w noi

Oferta weselna

2026 / 2027

Przyjęcie nad wodą, w gronie do 110 osób.
Kuchnia autorska, jedna sala na wyłączność
i nocleg dla Pary Młodej w cenie każdego
pakietu.



Wasz ślub w jednym miejscu...

W noi cały dzień ślubu może wydarzyć się w jednym miejscu. Od ceremonii plenerowej nad jeziorem, przez przyjęcie w jednej z naszych dwóch sal, aż po spokojny poranek przy śniadaniu z najbliższymi.

Bez przejazdów, bez pośpiechu i bez dzielenia tego wyjątkowego dnia między różne lokalizacje.

Wy celebrujecie ten dzień. My zajmujemy się resztą.

110

do 110 gości w Sali
Głównej

3

dopasowane pakiety

395

od 395 PLN za osobę

∞

wspomnienie na
zawsze

Informacje ogólne

Liczba gości	Sala Główna — 80–110 osób; poniżej 80 wycena indywidualna
Wynajem	wymagany wynajem noclegów w budynku głównym
Wysoki sezon	czerwiec – wrzesień
Niski sezon	październik-maj- 10% rabatu od cen przedstawionych w ofercie
Czas trwania przyjęcia	do 4.00 w cenie; do 5.00 za dopłatą
Napoje bez limitu	woda oraz soki w karafkach, napoje typu soft w szkle, kawa, herbata w bufecie kawowym - w każdym pakiecie
Poprawiny	+ 180 PLN / osoba (min. 80 osób)

CZĘŚĆ I

Pakiety

Klasyczny · Plus · Premium



Pakiet Klasyczny

Powitanie chlebem i solą oraz prosecco

Obiad: przystawka lub zupa, danie główne, deser

2 dania gorące do wyboru, serwowane podczas wieczoru

5 przekąsek zimnych oraz 3 sałatki do wyboru- w bufecie

Ciasta i świeże sezonowe owoce- w bufecie

Napoje bez limitu: woda, soki, napoje gazowane, kawa i herbata w bufecie

Bufet wiejski

GRATIS!

Nocleg ze śniadaniem dla
Pary Młodej w pokoju typu
Studio.

W pokoju znajduje się sejf.

Pakiet Plus

Powitanie chlebem i solą oraz prosecco

Obiad: przystawka, zupa, danie główne, deser

3 dania gorące do wyboru, serwowane podczas wieczoru

5 przekąsek zimnych oraz 3 sałatki do wyboru-w bufecie

Ciasta i świeże sezonowe owoce- w bufecie

Napoje bez limitu: woda, soki, napoje gazowane, kawa i herbata w bufecie

2 bufety tematyczne do wyboru

GRATIS!

Nocleg ze śniadaniem dla
Pary Młodej w pokoju typu
Studio.

W pokoju znajduje się sejf.

Pakiet Premium

Powitanie chlebem i solą oraz prosecco

Obiad: przystawka, zupa, danie główne, deser + wino do obiadu

3 dania gorące do wyboru, serwowane podczas wieczoru

5 Przekąsek zimnych oraz 3 sałatki do wyboru- w bufecie

Ciasta i świeże sezonowe owoce- w bufecie

Napoje bez limitu: woda, soki, napoje gazowane, kawa i herbata w bufecie

Fontanna czekoladowa z owocami

Bufet słonych monoporcji — 8 rodzajów, do wyboru

Bufet słodkich monoporcji — 8 rodzajów do wyboru

2 bufety tematyczne do wyboru

Bufet gorący w podgrzewaczach — 4 dania do wyboru

Drink bar z obsługą barmańską

Nocleg dla Pary Młodej w apartamencie A2 Superior

Liczba monoporcji jest każdorazowo dopasowywana do liczby Gości.

Co zawiera każdy pakiet

	Klasyczny · 395	Plus · 435	Premium · 630
Obiad	3 dania	4 dania	4 dania + wino
Dania gorące	2	3	3
Bufety	wiejski	2 tematyczne	2 tematyczne+ 1 gorący
Monoporcje słone i słodkie	—	—	2 × 8 rodzajów
Fontanna czekoladowa	—	—	tak
Drink bar z barmanem	—	—	w cenie
Napoje bez limitu	w cenie	w cenie	w cenie
Śałatki	3 do wyboru	3 do wyboru	3 do wyboru
Przekąski zimne	5 do wyboru	5 do wyboru	5 do wyboru
Nocleg dla Pary Młodej	Studio	Studio	apartament A2 Superior



CZĘŚĆ II

Menu

Menu weselne jest punktem wyjścia
- wybór przystawek, zup, dań głównych i
deserów ustalamy indywidualnie.

Przystawki · Zupy · Dania główne · Desery · Bufety

Przystawki i zupy

noi

Przystawka

Tatar wołowy z sałatką grzybową, musztardą francuską i majonezem lubczykowym

Rillettes z kaczki z chutneyem jabłkowo-musztardowym, brioche i piklowaną szalotką

Rostbeef sous-vide z sosem remoulade, kaparami i piklami

Gravlax z łososia z piklowanym ogórkiem, burakiem i dressingiem miodowo-koperkowym

Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i sosem musztardowo-balsamicznym (vege)

Paszтет z soczewicy i pomidorów z musem marchewkowym (vegan)

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Krem z borowików z grzankami na palonym maśle i oliwą ziołową (vege)

Krem pieczarkowy z oliwą truflową i grzankami ziołowymi (vege)

Zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère (vege)

Krem pomidorowy z oliwą bazyliową i kluseczkami ziołowymi (vege)

Krem ziemniaczano-porowy z „siankiem” z pora i oliwą koperkową (vege)

Dania główne

noi

Polędwiczka wieprzowa sous-vide, sos z leśnych grzybów,
purée z palonym masłem

Policzki wołowe w sosie własnym, purée ziemniaczane,
karmelizowana marchewka

Konfitowane udko z kaczki z gratin ziemniaczanym
i grillowanymi warzywami

Rolada drobiowa z mozzarellą i musztardą francuską
w boczku, kopytka szpinakowe

Filet z kurczaka z grzybami, kaszą pęczak i sosem
z zielonego pieprzu

Gulasz z dzika z domowym knedlem drożdżowym
i warzywami grillowanymi

Filet z pstrąga z purée chrzanowym, sosem beurre blanc
i sałatką cytrusową

Filet z sandacza z purée ziemniaczano-selerowym z truflą
i kaparami

Kotlet schabowy z purée ziemniaczanym
i kapustą zasmażaną

Kopytka gryczane z wędzonym bundzem w sosie z leśnych
grzybów (vege)

Pieczony kalafior na budyniu ziemniaczanym z posypką
orzechową (vegan)

Steki z tofu z ryżem i ragout warzywnym (vegan)

Menu zawiera 12 dań głównych, w tym pozycje wege i vegan dla każdego gościa.

Desery i ciasta

noi

Deser do obiadu

Sernik z coulis malinowym, kulkami żelowymi z marakui i pistacjami

Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem ze słonego karmelu z cynamonem

Brownie z sorbetem pomarańczowym i sosem z owoców leśnych

Pampuch z jabłkami w karmelu tymiankowym i kwaśną śmietaną

Parfait waniliowe z owocami sezonowymi i bezą

Tiramisu z lodami śmietankowymi i prażonymi orzechami laskowymi

Stół z ciastami

Ciasto sermakowe

Ciasto czekoladowe z kremem i masą wiśniową

Tort Sachera

Tarta cytrynowa · tarta z brzoskwiniami

Pleśniak · ciasto maślane z jabłkami

Sernik · szarlotka · miks ciastek kruchych

Ciasta i świeże owoce wchodzi w cenę każdego pakietu. Tort weselny wyceniamy osobno, według specyfikacji.

Menu zawiera 6 deserów, stół z 6 ciastami.

Przekąski zimne i sałatki

noi

Przekąski zimne

Deska wędlin tradycyjnych- szynka, kiełbasa, kabanos, boczek

Deska serów regionalnych- sery owcze, krowie, wędzone,
miód, orzechy

Deska ryb wędzonych- pstrąg, łosoś, makrela

Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą

Śledź z burakiem i kwaśną śmietaną

Rostbef pieczony- sos tatarski pikle

Schab ze śliwką- musztarda, marynowana cebula

Kiszone warzywa własnej produkcji

Śledź po kaszubsku

Grzyby marynowane

Galaretki wieprzowe

Terrina z kaczki- żurawina, piklowana cebula

Sałatki

Sałatka Grecka

Sałatka Cezar

Sałatka Capresse

Sałatka jarzynowa

Sałatka nicejska

Sałatka z pieczonych buraków

Sałatka z pomidorów, oliwek i cebuli

Opcja dodatkowo płatna: 550 zł/ deska dla 10 osób
Degustacyjna deska tatarów z dodatkami (pieczywo,
grzyby marynowane, cebula piklowana): tatar wołowy /
tatar z dziczyzny / tatar z łososia / tatar z śledzia

Menu zawiera 12 przekąsek zimnych, 7 sałatek.

Bufety tematyczne

noi

Wiejski

Kiełbasa, kabanos,
kaszanka, boczek,
salceson, proziaki,
pasztetowa, smalec,
ogórki kiszane, grzybki
marynowane,
chleb wiejski, sery regionalne,
karczek, śledzie,
schab ze śliwką, gołonka,
żeberka w kapuście,
mix pierogów,
żurek z jajkiem i kiełbasą.

Włoski

Bruschetta z brzoskwiniami
i serem owczym, sałatka
z rukolą i prosciutto, vitello
tonnato, deska wędlin
i serów włoskich, tapenada,
focaccia, oliwki
marynowane, gnocchi
z sosem serowym,
saltimbocca alla Romana,
caponata z dorszem,
lasagne, zupa minestrone,
cannoli, tiramisu.

Amerykański

Sałatka Waldorf, skrzydełka,
żeberka BBQ, mini burgery,
kukurydza z kolby, krążki
cebulowe, pancakes
z syropem klonowym,
kanapki tostowe, corn dogs,
chowder z łososiem, steki
z tofu BBQ, ciastka
z czekoladą, frytki
z batatów, brownie,
cheesecake New York.

Dziecięcy

Naleśniki, Nutella, dżem
truskawkowy, pancakes,
sosy truskawkowy
i czekoladowy, mini
burgery, mini pizza
margherita, makaron
w sosie pomidorowym,
szaszłyki owocowe, mini
kanapeczki, stripsy
z kurczaka, chipsy, żelki,
pianki, popcorn, galaretki.

Monoporcje i bufet gorący

noi

Słone monoporcje

Tartaletka z musem z wędzonego pstrąga, chrzanem i ogórkiem kiszonym

Tartaletka z pasztetem z gęsiny i konfiturą z czerwonej cebuli

Brioche z pieczoną kaczką i chutneyem z jabłek

Brioche z łososiem gravlax i serkiem ziołowym

Panna cotta z maślanki z kawiozem z pomidora

Cannoli z pasztetem i żurawiną

Słodkie monoporcje

Jabłecznik w mini-pucharku z kremem waniliowym

Banoffee w pucharku z kajmakiem i bitą śmietaną

Deser Raffaello — kokos, mascarpone, biała czekolada

Tiramisu klasyczne, truskawkowe lub pistacjowe

Panna cotta z musem malinowym

Mus z gorzkiej czekolady ze śliwką sechlońską (vegan)

Bufet gorący w podgrzewaczach

Dorsz w sosie koperkowym

Łosoś w sosie cytrynowo-maślanym

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina

Udka z kaczki confit w sosie śliwkowym

Karkówka pieczona w sosie własnym

Gnocchi z pieczonymi warzywami (vege) i curry z ciecierzycą (vegan)

W Pakiecie Premium: 8 rodzajów monoporcji słonych i 8 słodkich oraz 4 dania z bufetu gorącego.

CZĘŚĆ III

Napoje

Dwie opcje alkoholowe do wyboru
oraz drink bar z autorską kartą koktajli
i obsługą barmańską.

Alkohol · Drink bar



Alkohol

od 55 PLN/osoba dorosła

Standard

Wódka czysta serwowana na stoły: Wyborowa

Wino oraz piwo lane

Przy własnym alkoholu — brak opłaty korkowej

Premium

Wódka czysta serwowana na stoły: Ostoya

Wino oraz piwo lane

Przy własnym alkoholu — brak opłaty korkowej

Drink bar

od 100 PLN

/ osoba dorosła

Koktajle bezalkoholowe

Pear & Thyme Fizz

Lychee Martini

Basil Smash

Black Velvet Spritz

Cherry Whisky Sour

Lavender Collins

Koktajle bezalkoholowe

Yuzu Lemon Spritz

Cucumber Mint Collins

Peach & Thyme Bellini

Frozen Watermelon Slush

Karta koktajli ustalana z barmanem —
możemy przygotować autorski drink dla
Pary Młodej.

Zakres usługi

Obsługa barmańska,
alkohole, szkło i lód
w ustalonej liczbie
godzin.

PAKIET
PREMIUM

Drink bar
w cenie pakietu.

W cenie dla Pary Młodej

Powitanie chlebem i solą oraz prosecco dla wszystkich gości

Śniadanie dla wszystkich gości korzystających z noclegu

Rejs łódką dla Pary Młodej — efektowne przypiłynięcie w miejsce ceremonii

Kwiaty na stołach, świece, obrusy i pełna zastawa

Papeteria ślubna według naszej wizualizacji

Napoje bez limitu: woda, soki, napoje gazowane, kawa i herbata w bufecie

Pakowanie rzeczy po przyjęciu



Usługi dodatkowe

Tort weselny

Wyceniany według specyfikacji — smak, wielkość i dekoracja ustalane indywidualnie.

Fotograf

Współpracujemy ze sprawdzonymi fotografami — polecamy i pomagamy w kontakcie.

Fotobudka

Do ustawienia w części bufetowej, w ustalonej liczbie godzin.

Dekoracja sali

Kwiaty, ścianki i zdobienie stołów — wycena po ustaleniu koncepcji.

Nocleg dla gości

10% rabatu od obowiązującego cennika przy rezerwacji wszystkich pokoi w budynku głównym.

Poprawiny i grill

od 180PLN / osoba

min. 80 osób · piwo w cenie

Poprawiny klasyczne

Obiad: danie główne i deser

Zimna płyta

Danie jednogarnkowe serwowane
w bufecie

Bufet z ciastami

Napoje bez limitu

Wersja bufetowa w Sali Głównej.

Grill podstawowy

Mięsa i warzywa z rusztu

3 sałatki do wyboru

Pieczyno i sosy

Piwo lane

Napoje bez limitu

Grill przy tarasie, w plenerze
nad wodą.

Grill rozszerzony

Mięsa, ryby, sery i warzywa
z rusztu

3 sałatki do wyboru

Zupa: żurek, bigos lub opcja vege

Stół z ciastami

Piwo i napoje bez limitu

Najczęściej wybierany wariant
drugiego dnia.

Dodatkowe danie ciepłe- 50 PLN / osoba. Przy mniej niż 80 gościach przygotowujemy wycenę indywidualną.

Grill – menu

od 180 PLN / os.

piwo i napoje bez limitu w cenie

Wariant podstawowy

Mięsa

Kiełbasa biała · kiełbasa · kaszanka

Opcje wegetariańskie

Pieczone ziemniaki · warzywa sezonowe

Dodatki

Ogórek małosolny · mix sałat · ketchup · musztarda · pieczywo

W cenie

Piwo oraz napoje bez limitu

Wariant rozszerzony

Mięsa – max 4 do wyboru

Kiełbasa biała · kiełbasa · polędwiczka wieprzowa ·
filet z kurczaka · filet z pstrąga · karczek · kaszanka

Opcje wegetariańskie

Oscypki z gruszką · pieczone ziemniaki · warzywa
sezonowe · cukinia, bakłażan, papryka

Dodatki

Ogórek małosolny · mix sałat · dip czosnkowy ·
ketchup · musztarda · pieczywo

Ciasta

Sezonowe ciasta – drożdżówka ze śliwką · ciasto
z kruszonką · brownie

W cenie

Zupa do wyboru (żurek, bigos lub vege) · piwo i napoje
bez limitu

Rezerwacja terminu

- 01 Zaliczka bezzwrotna 5 000 PLN rezerwuje termin
- 02 50% kwoty zamówienia — 14 dni przed przyjęciem
- 03 Pozostałe 50% — w dniu realizacji przyjęcia
- 04 Menu i szczegóły potwierdzamy najpóźniej 30 dni przed terminem
- 05 Ceny obowiązują na dzień przygotowania oferty i mogą ulec zmianie, jednak ewentualny wzrost nie przekroczy 15%. Szczegółowe warunki aktualizacji cen określa umowa.

DANE DO PRZELEWU

ING Bank

11 1050 1722 1000 0090 3276 2644

Tytuł przelewu: wesele, imię i nazwisko,
data wesela.

Wesele wymaga wynajęcia całego budynku
głównego. Przyjęcie trwa do godziny 4.00 w
cenie pakietu — przedłużenie do 5.00 za dopłatą
500 PLN.

Zapraszamy na spotkanie

Chętnie pokażemy nasz obiekt, miejsce
ceremonii, omówimy menu i ustalimy
szczegóły przyjęcia, aby Wasz dzień
był wyjątkowy!

imprezynoiresort@gmail.com
+48 690 330 933- Aleksandra
+48 786 333 448- Oliwia

Ceny mają charakter informacyjny i mogą ulec zmianie.

