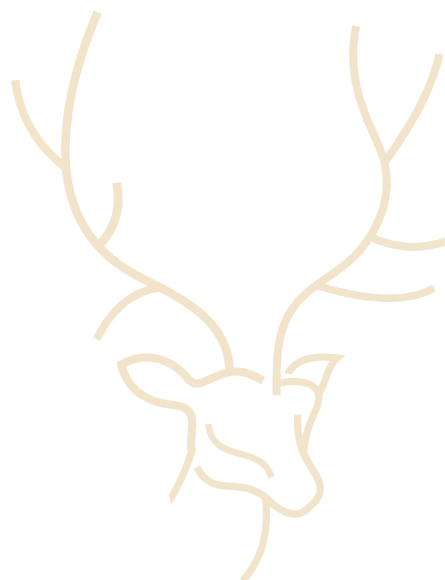


Oferta



WESELE 2026/2027

Propozycja menu



ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESORT & SPA

ZŁOTA ŁANIA WIARTEL RESORT & SPA
Adres: Wiartel 2, 12-200 Pisz
Tek: 510169149 konferencje@zlotalania.pl

Menu

WESELE

Cena: 320 zł za osobę



- Staropolskie powitanie chlebem i solą
- Aperitif - Wino musujące

Przystawka

- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, rukola, orzechy włoskie, dressing malinowy

Zupa

- Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa, prażone ziarna słonecznika

Danie główne

- Pieczona polędwiczka wieprzowa w mchu z pietruszki na sosie morelowym z zielonym pieprzem, ziemniaki purée z pieczonymi jabłkiem, dziki brokuł w emulsji maślanej

Na półmiskach

- Grillowana pierś z kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami, sos Parmigiano, gnocchi w emulsji maślanej ze szpinakiem, pomidorami koktajlowymi

Deser

- Parfait z chałwy na musie kawowym

Bufet zimny

- Śledzie w cebuli i oliwie ze świeżym koperkiem
- Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
- Sałata Rzymska ze szparagami, figą, ogórkiem, pomidorem, melon, winegret
- Sałaty ogrodowe z grillowanymi warzywami i kozim ser karmelizowanym, dressing z czarnej porzeczki
- Sałaty ogrodowe z grillowaną pierś kurczaka, pomidor, ogórek, gruszka, dressing z pieczonej papryki
- Pieczone roladka z indyka nadziewana żurawiną i orzechami włoskimi
- Pieczony schab nadziewany suszonymi pomidorami, salsa pomidorowa
- Pieczony rostbef na różowo z sosem pieprzowym
- Pasztet z kaczki, sos z moreli z pomarańczą
- Terina z czarnej soczewicy, chutney ze śliwki marynowanej
- Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

Bufet gorący

- Zupa gulaszowa
- Forszmak z jelenia z wędzonym boczkiem, ogórkiem kiszonym, grzybami
- Pierogi ruskie w cieście szpinakowym

Bufet deserowy

- Owoce filetowane, crème brûlée malinowe, beza z musem marakuja, sernik z białą czekoladą

Bufet kawowy

- Kawa, herbata (czarna, owocowa, zielona)

Tort weselny

- (rozliczany indywidualnie)

Po północy

- Barszcz czysty z pasztecikiem z mięsem

Menu

WESELE

Cena: 360 zł za osobę



- Staropolskie powitanie chlebem i solą
- Aperitif - Wino musujące

Przystawka

- Sałatka Caprese

Zupa

- Rosół z domowym makaronem

Danie główne

- Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem śliwkowym, ziemniaki purée, marchew karmelizowana z tymiankiem

Na półmiskach

- Grillowana pierś z kurczaka z sosem Gorgonzola, kuskus perłowy, szpinak w emulsji maślanej

Deser

- Lody waniliowe z gorącym sosem wiśniowym, prażonymi migdałami



Bufet zimny

- Śledź marynowany w czerwonej cebuli z oliwą i zielonym pieprzem
- Roladka z morschuka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami, sos koktajlowy
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z grillowanej polędwiczki wieprzowej, pieczarka, papryka czerwona, fasola czerwona, por, sos czosnkowy
- Roladka z piersi z kurczaka z bazylią, mascarpone, orzechami pistacjowymi
- Pieczona karkówka, sos chrzanowy
- Rolada z boczku, śliwka suszona, mus jabłkowy z trawą żubrową
- Pasztet mięsny, sos żurawinowy
- Terina z cukinii, marchew, cebula, rodzynki, sos limonowy
- Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

Bufet gorący

- Żurek staropolski z dodatkami
- Pieczona karkówka wieprzowa marynowana w cydrze z rozmarynem i sosem grzybowym
- Kartacze z mięsem i okraszone boczkiem z cebulą

Bufet deserowy

- Owoce filetowane, sernik z białą czekoladą, ciasto karmelowe

Bufet kawowy

- Kawa, herbata (czarna, owocowa, zielona)

Tort weselny

- (rozliczany indywidualnie)

Po północy

- Barszcz czysty z paluchem z ciasta francuskiego

Menu

WESELE

Cena: 410 zł za osobę



- Staropolskie powitanie chlebem i solą
- Aperitif - Wino musujące

Przystawka

- Łosoś marynowany w soi i imbirze podany na sałatce z mango i kompresowanego ogórka

Zupa

- Krem z borowików, orzechy laskowe

Intermezzo

Sorbet jabłkowy z limonką

Danie główne

- Confitowane udo z kaczki, sos z pomarańczy z rozmarynem, ziemniaki au gratine, mus z selera z wanilią

Na półmiskach

- Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos Porto z czarną porzeczką, ziemniaki purée, marchew w emulsji maślanej z tymiankiem

Deser

- Beza z kremem mascarpone i markują

Bufet zimny

- Roladka z sandacza z pesto pietruszkowym, sos szparagowy
- Jesiotr wędzony na ciepło, salsa z buraka z czerwoną cebulą i ogórka marynowanego
- Carpaccio z buraka, karmelizowany kozi ser, rukola, orzechy nerkowca, dressing malinowy
- Sałata ogrodowa z grillowaną pierś z kurczaka, arbuzy, pomidory, ogórek, dressing bazyliowy
- Sałata ogrodowa z pieczoną dynią, szynka Prosciutto di Parma, figa, orzechy pinii, dressing modowo limonowy
- Sałaty ogrodowe z gruszką marynowaną, pomidory, ogórek, rzodkiewka, sos blu cheese
- Pieczone roladki z kurczaka nadziewane orzechami pistacjowymi z daktylami, sos z zielonym pieprzem
- Pieczona roladka z kaczki z śliwką i sos żurawinowy
- Rolada z polędwiczki wieprzowej nadziewana z tapenadą z oliwek
- Pieczony rostbef marynowany w trawie żubrowej z sosem chrzanowym
- Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

Bufet gorący

- Zupa red curry z krewetkami, mlekiem kokosowym i warzywami
- Rolada z udźca indyka z morelą i orzechami nerkowca, sos serowy
- Kofta z jaginięciną, sos miętowy, sałatka tabule

Bufet deserowy

- Owoce filetowane, jabłka z piaskiem z orzechowym zapiekane Crème brûlée, sernik na zimno chałwowy, ciasto czekoladowe z karmelem

Bufet kawowy

- Kawa, herbata (czarna, owocowa, zielona)

Tort weselny

- (rozliczany indywidualnie)

Po północy

- Barszcz czysty z krokietem z kapusty z grzybami

MENU GRILLOWE

DOSKONAŁE NA

Poprawiny

160 ZŁ/OSOBA

Zupa
Kaszanka
Karkówka
Kiełbaski grillowe
Szaszłyki
mięсно – warzywne
Babka ziemniaczana
Warzywa grillowane
Zestaw surówek
Sosy
Pieczywo

190 ZŁ/OSOBA

Zupa
Ryba grillowana w całości
Pstrąg wędzony
Kaszanka
Karkówka
Kiełbaski grillowe
Szaszłyki
mięсно – warzywne
Babka ziemniaczana
Warzywa grillowane
Zestaw surówek
Sosy
Pieczywo

Bufet słodki

2 rodzaje ciast

Napoje

Kawa, herbata, woda

Kawa, herbata, woda

230 ZŁ/OSOBA

Zupa
Antrykot wołowy
Ryba grillowana w całości
Pstrąg wędzony
Kaszanka
Karkówka
Kiełbaski grillowe
Szaszłyki
mięсно – warzywne
Babka ziemniaczana
Warzywa grillowane
Zestaw surówek
Sosy
Pieczywo

2 rodzaje ciast

Kawa, herbata, woda,
Grzaniec

Soki, napoje gazowane - dodatkowo płatne 35zł/osoba/2h

Grzaniec - 20zł/osoba



Wesele WEEKENDOWE

PROPOZYCJA



PIĄTEK

Dzień Ślubu

16:00

Zakwaterowanie
Gości (dostęp do
strefy Wellness)

Wieczór

Przyjęcie okolicznościowe
od 290zł/os

SOBOTA

Poprawiny

8:30-10:00

Śniadanie

Popołudnie

Poprawiny w formie obiadu
okolicznościowego od 190zł/os
lub grilla od 160zł/os

Wieczór

Indywidualne
zamówienia a'la carte

NIEDZIELA

Dzień wyjazdowy

8:30-10:00

Śniadanie

11:00

Wymeldowanie Gości

Hotel na wyłączność*

30.09-30.04 15000zł/noc lub 13000zł/noc (min 2 noce)

30.04-01.07 i 01.09-30.09 25000zł/noc lub 22000zł/noc (min 2 noce)

01.07-01.09 49000zł/noc (1 noc) lub 30000zł/noc (min. 2 noce)

* Możliwość wcześniejszego zameldowania od godz. 14:00 i późnego wymeldowania do godz. 14:00

Możliwość przesunięcia godziny śniadań po przyjęciu okolicznościowym

Limit osób: 80 każda kolejna osoba +290zł/noc, Ślub w plenerze: +2000zł

DODATKOWE USŁUGI

Weselne

Stół wiejski	50zł /osoba
Przygotowanie stołu wiejskiego/rybnego z produktów powierzonych	1200zł /szt
Stół rybny	80zł /osoba
Zaślubiny w plenerze	2000zł
Realizacja na stołach okrągłych	1500zł
Pokrowce na krzesła	25zł /szt
Rzutnik	200zł
Barman	1500zł (do 6h)
Barman: Przygotowanie drinków (alkohol powierzony)	300zł/ 1h
Opłata korkowa (własny alkohol)	30zł /osoba
Opłata serwisowa (własny tort)	300zł do 30os, 500zł powyżej 30os
Opieka animatora dla dzieci (grupa do 20 dzieci)	2000zł /do 7h

Ogólne warunki realizacji spotkań okolicznościowych:

Dzieci w wieku 4-12lat: 70% ceny

Dzieci 0-3lat: bezpłatnie (bez miejsca przy stole, talerzyk rodzica).

Podane w tabeli ceny przyjęć okolicznościowych dotyczą realizacji dla min. 30 osób.