

Wesela

Ośrodek Wypoczynkowy Fala 1
Oferta na rok 2027

Wyjątkowe okazje wymagają wyjątkowej oprawy

Przygotowaliśmy dla Państwa menu skomponowane z pasją
i troską o każdy szczegół, by wspólnie świętować
najważniejsze chwile.

Oddajemy w Państwa ręce kilka zestawów dań
skomponowanych na różne okazje. Jesteśmy jednak w pełni otwarci
na Państwa życzenia i z chęcią stworzymy menu
dostosowane do Waszych indywidualnych potrzeb.

Aby zapewnić najwyższy standard obsługi, każdy autorski pomysł
omawiamy szczegółowo z Szefem Kuchni
– tak, by serwis i oprawa każdego dania
spełniły Państwa oczekiwania.



Wesele

Wariant 1 „Srebrny”

320 zł/os.

OBIAD SERWOWANY:

Zupa *(1 do wyboru)*:

- Tradycyjny rosół drobiowy z makaronem
- Francuzka zupa cebulowa z serową grzanką
- Żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne *(1 do wyboru)*:

- Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką, kluski śląskie, buraczki glazurowane
- Dorsz smażony panierowany, ziemniaki puree, bukiet surówek
- *Opcja wege*: Kotlety jaglano -brokułowe z pappardelle

DANIA GORĄCE półmisek *(2 do wyboru)*:

- Bakłażan faszerowany mięsem, warzywami i sosem pomidorowym
- Kieszonka z ciasta francuskiego nadziewana mielonym mięsem z dipem
- Pierogowy mix (ruskie, szpinak, mięso)
- Skrzydełka kurczaka pieczone w glazurze bbq
- Węgierska zupa gulaszowa
- Bigos myśliwski na czerwonym winie
- Flaczki wołowe serwowane z pieczywem

DESER serwowany *(1 do wyboru)*:

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Sernik wiedeński z frużeliną wiśniową
- Tiramisu z malinami

DODATKI

- Pieczywo pszenne i razowe, masło

PRZEKĄSKI *(do wyboru 5 pozycji)*:

- Deska wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów z owocami i orzechami
- Deska antipasti (oliwki, pomidory, karczochy, cebulka, kapary, korniszony, dynia, grzybki)
- Śledź w oliwie z cebulką i papryką
- Śledź w śmietanie na jabłku i szczypiorku
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy w occie
- Ryba po grecku
- Roladki z tortilli z kurczakiem
- Roladki z tortilli z grillowanymi warzywami
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Galareta wieprzowa z warzywami
- Jajka w sosie tatarskim
- Carpaccio z pieczonego buraka z balsamico

SAŁATKI *(do wyboru 3 pozycje)*:

- Sałatka staropolska z gotowanych warzyw
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z rukoli, gruszką, serem pleśniowym i burakiem
- Sałatka nicejska z sałatą rzymską, tuńczykiem, jajkiem, pomidorkami, cebulką i oliwkami
- Sałatka gyros z kapustą pekińską, kurczakiem, papryką, kukurydzą, cebulką i ogórkiem

NAPOJE bez ograniczeń

- Kawa, zestaw herbat
- Woda niegazowana z cytryną
- Soki owocowe do wyboru
- Lemoniada z cytryną i pomarańczą

Wesele

Wariant 2 „Złoty”

360 zł/os.

OBIAD SERWOWANY:

Zupa *(1 do wyboru)*:

- Tradycyjny rosół drobiowy z makaronem
- Francuzka zupa cebulowa z serową grzanką
- Krem z zielonego groszku z mini ptysiami
- Żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne *(1 do wyboru)*:

- Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Filet z kurczaka pieczony w sosie kurkowym, kasza jaglana, bukiet warzyw gotowanych
- Karkówka pieczona w sosie śliwkowym, kluski śląskie, buraczki
- Halibut pieczony, kopytka, fasolka szparagowa
- *Opcja wege*: Kotlety jaglano-brokułowe z pappardelle
- *Opcja wege*: Pęczotto z borowików z szalotką

DANIA GORĄCE półmisek *(2 do wyboru)*:

- Bakłażan faszerowany mięsem, warzywami i sosem pomidorowym
- Kieszonka z ciasta francuskiego nadziewana mielonym mięsem z dipem
- Pierogowy mix (ruskie, szpinak, mięso)
- Skrzydełka kurczaka pieczone w glazurze bbq
- Golonka pieczona w piwie z chrzanem i musztardą
- Boeuf Stroganow
- Bigos myśliwski na czerwonym winie
- Węgierska zupa gulaszowa
- Flaczki wołowe serwowane z pieczywem

DESER serwowany *(1 do wyboru)*:

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Sernik wiedeński z frużeliną wiśniową
- Tiramisu z malinami
- Puchar lodów z bitą śmietaną

DODATKI

- Pieczywo pszenne i razowe, masło

PRZEKĄSKI *(do wyboru 6 pozycji)*:

- Deska wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów z owocami i orzechami
- Deska antipasti (oliwki, pomidory, karczochy, cebulka, kapary, korniszony, dynia, grzybki)
- Śledź w oliwie z cebulką i papryką
- Śledź w śmietanie na jabłku i szczypiorku
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy w occie
- Ryba po grecku
- Roladki z tortilli z kurczakiem
- Roladki z tortilli z grillowanymi warzywami
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Galareta wieprzowa z warzywami
- Jajka w sosie tatarskim
- Carpaccio z pieczonego buraka z balsamico
- Tatar wołowy z dodatkami
- Kruche babeczki z gorgonzolą, gruszką i szpinakiem

SAŁATKI *(do wyboru 3 pozycje)*:

- Sałatka staropolska z gotowanych warzyw
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z rukoli, gruszką, serem pleśniowym i burakiem
- Sałatka nicejska z sałatą rzymską, tuńczykiem, jajkiem, pomidorkami, cebulką i oliwkami
- Sałatka gyros z kapustą pekińską, kurczakiem, papryką, kukurydzą, cebulką i ogórkiem

NAPOJE bez ograniczeń

- Kawa, zestaw herbat
- Woda niegazowana z cytryną
- Soki owocowe do wyboru
- Lemoniada z cytryną i pomarańczą



Wesele

Wariant 3 „Platynowy”

410 zł/os.

OBIAD SERWOWANY:

Zupa *(2 do wyboru)*:
- Tradycyjny rosół drobiowy z makaronem
- Francuzka zupa cebulowa z serową grzanką
- Krem z zielonego groszku z mini ptysiami
- Krem z pieczonych pomidorów z pulpecikami łososiowymi
- Żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne *(2 do wyboru)*:
- Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Filet z kurczaka pieczony w sosie kurkowym, kasza jaglana, bukiet warzyw gotowanych
- Karkówka pieczona w sosie śliwkowym, kluski śląskie, buraczki
- Roladki z kurczaka z mozzarellą, rukoli i suszonymi pomidorami, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki
- Pstrąg pieczony z masłem i cytryną, ziemniaki, sałata winegret
- *Opcja wege*: *Kotlety* jaglano-brokułowe z pappardelle
- *Opcja wege*: Pęczotto z borowików z szalotką

DANIA GORĄCE półmisek *(3 do wyboru)*:
- Bakłażan faszerowany mięsem, warzywami i sosem pomidorowym
- Kieszonka z ciasta francuskiego nadziewana mielonym mięsem z dipem
- Żeberka wieprzowe w kapuście zasmażanej
- Golonka pieczona w piwie z chrzanem
- Boeuf Stroganow
- Wędzona pierś kacza z sosem żurawinowym z nutą pomarańczy
- Węgierska zupa gulaszowa
- Flaczki wołowe serwowane z pieczywem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

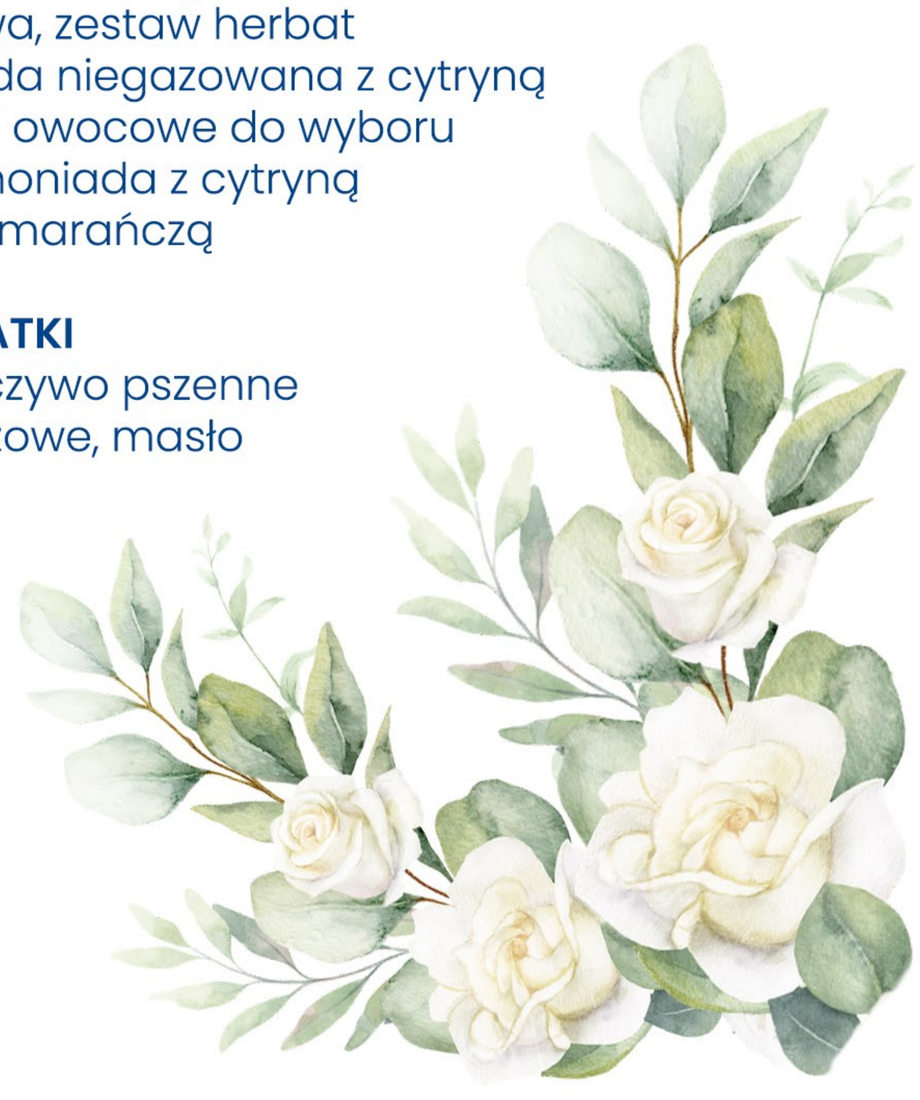
DESER serwowany *(1 do wyboru)*:
- Ciasta i owoce porcjowane na paterach
- Cukierki i ciasteczka w pucharach
- Fontanna czekolady

PRZEKĄSKI *(do wyboru 7 pozycji)*:
- Deska wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów z owocami i orzechami
- Deska ryb wędzonych
- Deska antipasti (oliwki, pomidory, karczochy, cebulka, kapary, korniszony, dynia, grzybki)
- Śledź w oliwie z cebulką i papryką
- Śledź w śmietanie na jabłku i szczypiorku
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy w occie
- Ryba po grecku
- Roladki z tortilli z kurczakiem
- Roladki z tortilli z grillowanymi warzywami
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Galareta wieprzowa z warzywami
- Jajka w sosie tatarskim
- Carpaccio z pieczonego buraka z balsamico
- Tatar wołowy z dodatkami
- Tatar z łososia z kaparami
- Kruche babeczki z gorgonzolą, gruszką i szpinakiem

SAŁATKI *(do wyboru 4 pozycje)*:
- Sałatka staropolska z gotowanych warzyw
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z rukoli, gruszką, serem pleśniowym i burakiem
- Sałatka nicejska z sałatą rzymską, tuńczykiem, jajkiem, pomidorkami, cebulką i oliwkami
- Sałatka gyros z kapustą pekińską, kurczakiem, papryką, kukurydzą, cebulką i ogórkiem

NAPOJE bez ograniczeń
- Kawa, zestaw herbat
- Woda niegazowana z cytryną
- Soki owocowe do wyboru
- Lemoniada z cytryną i pomarańczą

DODATKI
- Pieczywo pszenne i razowe, masło



Wesele



Wariant 4 „Diamentowy”

450 zł/os.

OBIAD SERWOWANY:

Zupa *(2 do wyboru)*:
- Tradycyjny rosół drobiowy z makaronem
- Francuzka zupa cebulowa z serową grzanką
- Krem z zielonego groszku z mini ptysiami
- Krem z pieczonych pomidorów z pulpecikami łososiowymi
- Żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne *(3 do wyboru)*:
- Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Filet z kurczaka pieczony w sosie kurkowym, kasza jaglana, bukiet warzyw gotowanych
- Karkówka pieczona w sosie śliwkowym, kluski śląskie, buraczki
- Roladki z kurczaka z mozzarellą, rukoli i suszonymi pomidorami, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki
- Stek z łososia w sosie koperkowym, ziemniaki, sałata vinegrette
- *Opcja wege*: Kotlety jaglano-brokułowe z pappardelle
- *Opcja wege*: Pęczotto z borowików z szalotką

DANIA GORĄCE półmisek *(4 do wyboru)*:
- Bakłażan faszerowany mięsem, warzywami i sosem pomidorowym
- Kieszonka z ciasta francuskiego nadziewana mielonym mięsem z dipem
- Żeberka wieprzowe w kapuście zasmażanej
- Golonka pieczona w piwie z chrzanem
- Boeuf Stroganow
- Bigos myśliwski na czerwonym winie
- Wędzona pierś kacza z sosem żurawinowym
- Węgierska zupa gulaszowa
- Flaczki wołowe serwowane z pieczywem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

BUFET SŁODKI:
- Ciasta i owoce porcjowane na paterach
- Cukierki i ciasteczka w pucharach
- Fontanna czekolady

PRZEKĄSKI *(do wyboru 9 pozycji)*:
- Deska wędlin i mięs pieczystych
- Deska serów z owocami i orzechami
- Deska ryb wędzonych
- Deska antipasti (oliwki, pomidory, karczochy, cebulka, kapary, korniszony, dynia, grzybki)
- Śledź w oliwie z cebulką i papryką
- Śledź w śmietanie na jabłku i szczypiorku
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy w occie
- Ryba po grecku
- Roladki z tortilli z kurczakiem
- Roladki z tortilli z grillowanymi warzywami
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Galareta wieprzowa z warzywami
- Jajka w sosie tatarskim
- Carpaccio z pieczonego buraka z balsamico
- Tatar wołowy z dodatkami
- Tatar z łososia z kaparami
- Kruche babeczki z gorgonzolą, gruszką i szpinakiem
- Ceviche z łososia z limonką, awokado, mango
- Roladki ze szpinakiem i wędzonym łososiem na rukoli
- Melon zawinięty w szynkę parmeńską
- Różyczki z łososia wędzonego z serkiem feta

SAŁATKI *(do wyboru 4 pozycje)*:
- Sałatka staropolska z gotowanych warzyw
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z rukoli, gruszką, serem pleśniowym
- Sałatka nicejska z sałatą rzymską, tuńczykiem, jajkiem, pomidorkami, cebulką i oliwkami
- Sałatka gyros z kapustą pekińską, kurczakiem, papryką, kukurydzą, cebulką i ogórkiem

NAPOJE bez ograniczeń
- Kawa, zestaw herbat
- Woda niegazowana z cytryną
- Soki owocowe do wyboru
- Lemoniada z cytryną i pomarańczą

DODATKI
- Pieczywo pszenne i razowe, masło

Usługi dodatkowe

Stół wiejski - 2.500 zł
rolada z boczku pieczona (2 kg), pasztet pieczony (2 kg), swojska kiełbasa (6 kg), swojski schab (3 kg), swojski baleron / szynka (3 kg), swojski boczek (2 kg), ogórki kiszone, smalec w garncu, chleb wiejski okrągły duży

Stół własny – 400 zł
Własny stół wiejski – udostępnienie miejsca i dekoracji,
aranżacja wędzonek, uzupełnianie

Specjalne dania serwowane przez szefa kuchni:
- Noga z szynką wieprzową pieczona w całości – 1.500zł
- Prosię pieczone faszerowane jabłkami z majerankiem – 2.500zł

Piwo keg 30L – 500zł

POPRAWINY:

Poprawiny klasyczne (12:00-18:00) – 130 zł/ 1 os.
reorganizacja dań z dnia poprzedniego, pieczywo, zupa, danie główne,
napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata

Poprawiny grillowe w Tawernie (12:00-18:00) – 160 zł/ 1 os.
reorganizacja dań z dnia poprzedniego, pieczywo,
dania z grilla: karkówka, pierś z kurczaka, szaszłyk wieprzowy, kiełbaska, kaszanka,
ziemniak faszerowany, sałatka grecka, sałatka ziemniaczana, sosy, zupa;
napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata

USŁUGI DODATKOWE:
1. Powitanie młodych chlebem i solą, Czerwony dywan – 0 zł
2. Nocleg dla pary młodej – 0 zł (do trzech noclegów)
3. Dzieci do 3 lat – bezpłatnie / Dzieci do 10 lat – 50% ceny
4. Osoby obsługujące wesele na zlecenie Państwa Młodych – 50% ceny
5. Ceremonia ślubna na terenie ośrodka – 1.000 zł (przygotowanie miejsca)
6. Serwetki flizelinowe dekoracyjnie składane (wybór koloru) – 3 zł / 1 szt. na os.
7. Lampy gazowe – 500 zł (2 szt.)
8. Sala zabaw na wyłączność (stół bilardowy, stół do ping ponga, piłkarzyki) – 500 zł
9. Ścianka weselna (pikowana, lustrzana, drewniana) – 300 zł
10. Alkohol własny / Korkowe – Nie pobieramy opłat za serwis alkoholu,
    alkohol musi posiadać banderole akcyzowe

Fala 1











MASZ PYTANIA?
NAPISZ LUB ZADZWOŃ DO NAS

Manager Obiektu
Mikołaj Nowak
+48 669 055 744 m.nowak@fala1.pl

Manager Obiektu:
Grzegorz Leszcz
+48 603 204 178 g.leszcz@fala1.pl

Manager Obiektu:
Anna Pudełko
+48 794 244 044 a.pudelko@fala1.pl

www.fala1.pl