



# Menu weselne OFERTA 2026

WYJĄTKOWE SMAKI NA WASZYM WESELU

## Planując wesele, zależy Wam na niezapomnianym doświadczeniu kulinarnym?

Menu Weselne 2025 w Gwarek Wedding zostało stworzone z myślą o najbardziej wymagających Gościach, oferując szeroki wybór pysznych dań, które spełnią oczekiwania każdego.

### W naszej ofercie znajdziesz:

- **Zupy**, które wprowadzą Gości w atmosferę radosnego świętowania – od tradycyjnych smaków po nowoczesne połączenia.
- **Dania główne**, przygotowane z najwyższej jakości składników, które zadowolą nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia.
- **Bufety gorące**, pełne różnorodnych smaków i aromatów, które będą doskonałym wyborem na bufet szwedzki.
- **Bufety słodkie**, gdzie smakowite ciasta i desery staną się prawdziwą gwiazdą wieczoru.
- **Przystawki**, które zachwycą Gości subtelnym smakiem i elegancką prezentacją.

**Menu Weselne 2026** zostało zaprojektowane tak, by można je było dopasować do każdego stylu wesela i gustu Pary Młodej. Niezależnie od tego, czy planujecie klasyczne, eleganckie wesele, czy nowoczesne przyjęcie z niepowtarzalną atmosferą – jesteśmy pewni, że nasze propozycje będą doskonałym wyborem. Pozwólcie nam zatroszczyć się o kulinarną stronę Waszego wyjątkowego dnia.

**Zaufajcie naszemu doświadczeniu i pasji do gotowania,  
a Wasz dzień będzie niezapomniany!**

# Menu

DO WYBORU 1 ZUPA & 1 DANIE GŁÓWNE

## Zupy

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Rosół tradycyjny z kotłunami litewskimi
- Cytrynowa z kurczakiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki

## Dania główne

- **Pierś z kaczki na musie z marchwi i imbiru**

podana z gratin ziemniaczanym, kalafiejem ramonesco, glazurowanymi buraczkami, chipsem z jarmużu

- **Udko kaczki confi z kluskami śląskimi**

podane z modrą kapustą i jabłkiem, nadziewane marcepanem i żurawiną

- **Medaliony z polędwicy wieprzowej**

otulone boczkiem z sosem porowym, z gratin ziemniaczanym, brokuć polanym klarowanym masłem i solonymi migdałami

- **Policzki wieprzowe z purée ziemniaczanym**

z nutką pietruszki, buraczki glazurowane z miodem, tymiankiem i kremem balsamicznym

- **Filet z kurczaka zagrodowego**

faszerowany fetą i suszonymi pomidorami z gratin ziemniaczanym, miksem sałat z dresingiem i warzywami

- **Rolada schabowa z nadzieniem z dziczyzny**

z nutką jałowca i żurawiny w sosie ciemnym, gratin ziemniaczane z glazurowanymi buraczkami, chipsem z jarmużu

- **Rolada drobiowa**

na sosie parowym z grate ziemniaczanym z bukietem zielonych sałat

- **Polędwiczka** na chrzanowym puree z sosem grzybowym i buraczkami z nutką wiśni.

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy

tel. 731-616-214 | e-mail: [gastronomia@gwarek-mazury.pl](mailto:gastronomia@gwarek-mazury.pl)



# Menu

DLA WEGETARIAN I PESKATARIAN  
DO WYBORU 1 ZUPA & 1 DANIE GŁÓWNE

## Zupy

- Rosół warzywny z makaronem
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Krem z białych warzyw

## Dania główne

- Tagliatelle z sosem śmietanowo - serowym i krewetkami
- Pierogi ze szpinakiem i fetą , mix salat
- **Sandacz samażony**  
na sosie porowym z gratine ziemniaczanym, bukietem zielonych  
sałat z vinegretem

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy  
tel. 731-616-214 | e-mail: [gastronomia@gwarek-mazury.pl](mailto:gastronomia@gwarek-mazury.pl)



# Bufety gorące

CZAS TRWANIA 3 GODZINY  
1 ZESTAW DO WYBORU

## Zestaw I

---

- Strogonow wieprzowy
- Polędwiczki po mazursku
- Smażone fileciki z okonia z bukietem warzyw
- Pieczone żebro z kapustą zasmażaną
- Kopytka z fetą i szpinakiem
- Mini sajgonki
- Po północy: Barszcz z pasztecikiem

## Zestaw II

---

- Tradycyjne flaki
- Karkówka grillowana z francuskimi ziemniaczkami
- Pierogi ukraińskie z okrasą z białej cebulki
- Rolada drobiowa w sosie porowym z warzywami
- Smażone fileciki z sandacza
- Mini sajgonki
- Po północy: Barszcz z krokietem

## Zestaw III

---

- Zupa tajska
- Sznycelki
- Kotleczki mielone z ziemniakami opiekаныmi
- Kurczak w pomarańczach z mini marchewką
- Smażone fileciki z okonia, bukiet warzyw
- Makaron Aglio e Olio z krewetkami
- Po północy: Barszcz z pierogami

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy  
tel. 731-616-214 | e-mail: [gastronomia@gwarek-mazury.pl](mailto:gastronomia@gwarek-mazury.pl)



# Przystawki

9 DO WYBORU

- Tatar wołowy podawany z dodatkami
- Półmisek wędlin tradycyjnych
- Tradycyjna galarełka drobiowa
- Szaszłyk Milango: melon, prosciutto, feta, winogrono
- Francuskie pàte z wątróbki drobiowej aromatyzowane koniakiem i czerwonym winem, rozmarynem podawane na grzance z żurawiną
- Rostbef wołowy z chutneyem z czerwonej cebuli i śliwki oraz musem chrzanowym
- Wybór rolad:
  - drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
  - wieprzowa z młotkowanym czerwonym pieprzem
- Wybór pasztetów:
  - z trzech rodzajów mięs pieczonych z rozmarynem
  - z dziczyzny z żurawiną i jałowcem
- Tortilla z kurczakiem
- Mini burgerki (klasyczne z wołowiną lub wersja wege)
- Tatar z łososia na pumperniku
- Muszle z ciasta francuskiego z krewetką i kremowym serkiem
- Krewetki w tempurze z sosem chili mango
- Rolada szpinakowa z ziołowym twarogiem i wędzonym łososiem
- Tradycyjna ryba po grecku
- Szaszłyk Caprese: mozzarella, pomidor koktajlowy, bazylia
- Chrupiąca kompozycja grzanek
- Carpaccio z buraka
- Tatar z brokuła z granatem
- Mini croisanty z z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami, kaczka szarpaną i częścią świeżej pomarańczy, z melanzone z marynowaną cukinią i pieczoną papryką.
- Salatki w stołach:
  - Tradycyjna sałatka jarzynowa
  - Sałatka Caprese, mozzarella, pomidory, bazylia, oliwa z pierwszego tłoczenia
  - Sałatka Grecka
  - Sałatka Śródziemnomorska: sałata lodowa, rukola, mango, truskawka, krewetki w tempurze z sosem cytrusowym
  - Sałatka 5 smaków: sałata lodowa, roszponka, mus malinowy, wątróbka drobiowa w tempurze, grillowane kawałki jabłka z nutą żubrówki
  - Sałatka camembert z kurczakiem, suszonymi pomidorami
-



# Słodki bufet

CIASTA 4 DO WYBORU

DESERKI (ŁĄCZNIE) 5 DO WYBORU

## Ciasta

---

- Porzeczkowiec na biszkopcie
- Sernik królewski
- Marchewkowe z nutą korzenną i mascarpone
- Ciasto kajmakowe z karmelizowanym słonecznikiem
- Leśny mech
- Raffaello z kokosem
- Orzechowe z cappuccino

## Bufet deserowy:

### Candy bar

---

- Tiramisu
- Malinowa chmurka
- Mini bezy z owocami i bitą śmietaną
- Tartaletki (jedna do wyboru ): z malinami, kawowe, z cudrem cytrynowym i włoską bezą
- Cake popsy
- Deser jeden do wyboru: Oreo, Raffaello, Savoiardi z kremem pistacjowym
- Muffiny czekoladowe z wiśnią
- Panna cotta
- Chia mango

### Płysie

---

- z mascarpone, nutą wanili i malinami

### Monoporcje musowe

---

- Czekoladowa z wiśnią
- Waniliowa z maliną

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy  
tel. 731-616-214 | e-mail: [gastronomia@gwarek-mazury.pl](mailto:gastronomia@gwarek-mazury.pl)