



Szanowni Państwo !

Dzień Zaślubin jest niewątpliwie jednym z najważniejszych wydarzeń zarówno dla Narzeczonych jak i ich rodzin oraz przyjaciół.

Zapraszamy, abyście te wyjątkowe i niepowtarzalne chwile uwieńczyli radosnym przyjęciem weselnym kompleksowo przygotowanym przez Restaurację Stary Tartak w Iławie.

Organizując wesele w naszej restauracji mogą być Państwo pewni, iż zarówno Para Młoda jak i jej Goście zapamiętają te uroczystość jako wspaniałe wydarzenie.

Stylowa architektura, doskonała kuchnia i wzorowa obsługa sprawią, że przyjęcie zorganizowane w naszym obiekcie pozostanie miłym i ciepłym wspomnieniem.

Budynek Restauracji Stary Tartak dysponuje dwiema przestronnymi salami, na których mogą odbywać się przyjęcia weselne: sala sosnowa, która w swych progach pomieści do 130 biesiadników oraz mniejsza sala modrzewiowa do 40 weselników.

Gdy atmosfera wesela stanie się zbyt gorąca, nie ma nic przyjemniejszego niż odpoczynek z lampką wina na tarasie nad brzegiem jeziora z pięknym widokiem na Mały Jeziorak.

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę weselną, która zawiera wszystkie elementy potrzebne do realizacji hucznego przyjęcia.

Poniżej znajdują Państwo szczegółową ofertę i propozycje menu.
W ofercie weselnej uwzględniliśmy także usługi dodatkowe:

Wiejski chleb na powitanie
Gratis

Lampka wina musującego na powitanie lub Pokój w Hotelu*** Stary Tartak
Gratis

Dla Gości weselnych oferujemy specjalne ceny wynajmu pokoi w Hotelu*** Stary Tartak.

Oferta Dla Nowożeńców

W miesiącach zimowych szczęście sprzyja Nowożeńcom.
Wszystkim Nowożeńcom, którzy zdecydują się na zorganizowanie przyjęcia weselnego w Restauracji Stary Tartak proponujemy wódkę **Gratis**.

Dodatkowych informacji z przyjemnością udzieli Państwu Manager Restauracji Stary Tartak Sylwia Trepiak telefon 726 222 555 restauracja@starytartak.com.pl

ul. Biskupska 5, 14-200 Iława
Telefon: 726 222 555
e.mail: restauracja@starytartak.com.pl

ZESTAW 150pln/os

Przywitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

- **OBIAD** serwowany na półmiskach w stoły
 - Złocisty bukiet rosółowy z lubczykiem podany z domowym makaronem
 - Pieczony karczek wieprzowy w tartacznym sosie
 - Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną
 - Żeberka pieczone na ostro w sosie morelowym
 - Udo drobiowe marynowane w miodzie i papryce
 - Ziemniaki z wody oprószone koprem
 - Bukiet surówek
- **PRZEKĄSKI ZIMNE** serwowane na półmiskach w stoły
 - Śledzik tradycyjny z ogórkiem, cebulą i oliwą
 - Śledź po staropolsku w sosie koperkowym
 - Paszтет wieprzowy z musem chrzanowym
 - Schab pieczony ze śliwką kalifornijską
 - Boczek faszerowany marynatami
 - Klopsiki wieprzowe w zalewie octowej
 - Sałatka wielowarzywna
 - Sałatka grecka
 - Pieczyno
- **PRZEKĄSKI GORĄCE** serwowane na półmiskach w stoły
 - Gołąbki podsmażane z kaszą podane z sosem grzybowym
 - Pieczarka faszerowana mięsem wieprzowym
 - Krokiet z kapusta kiszona i grzybami leśnymi
 - Aromatyczny barszcz czerwony z majerankiem
 - Bigos staropolski
 - Kawa/herbata bez ograniczeń

ZESTAW 190pln/os

Przywitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

- **OBIAD** serwowany na półmiskach w stoły
 - Złocisty bukiet rosołowy z lubczykiem podany z domowym makaronem
 - Pieczony karczek wieprzowy podany z sosem z zielonego pieprzu
 - Zawijaniec wieprzowy z papryką i boczkiem w ciemnym sosie
 - Pierś z kurczaka faszerowana brokułem i fetą w sosie koperkowym
 - Eskalopek z piersi kurczaka
 - Filecik z kurczaka z mozzarellą, pomidorem i sosem bazyliowym
 - Ziemniaki z wody oprószone koprem
 - Ziemniaki zapiekane na masełku z czosnkiem
 - Bukiet surówek
- **PRZEKĄSKI ZIMNE** serwowane na półmiskach w stoły
 - Schab pieczony ze śliwką kalifornijską
 - Rolada drobiowa z warzywami z sosem żurawinowym
 - Rolada z bekonu w musztardzie francuskiej
 - Paszтет wieprzowy serwowany z ogórkiem i sosem chrzanowym
 - Klopsiki wieprzowe w zalewie octowej
 - Ryba na farszu greckim
 - Śledzik tradycyjny z ogórkiem, cebulą i oliwą
 - Caprese
 - Sałatka z ryżem i wędzoną rybą
 - Sałatka śledziowa z jajkiem, ogórkiem i ziemniakiem
 - Pieczyno
- **PRZEKĄSKI GORĄCE** serwowane na półmiskach w stoły
 - Udka z kurczaka marynowane w miodzie i papryce
 - Pieczarka faszerowana mięsem wieprzowym
 - Schab podkomorze zapiekany z serem i grzybami
 - Talarki
 - Mix pierogów różnych
 - Aromatyczny barszcz czerwony z majerankiem
 - Kawa/herbata bez ograniczeń

ZESTAW 230pln/os

Przywitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

- **OBIAD** serwowany

Przystawka

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami

Zupa

Aksamitny krem pomidorowy z parmezanem

Danie główne

Rolada z mięsa wieprzowego faszerowana runem leśnym i wędzonym w sosie śliwkowym podana z ziemniakami pieczonymi i parowanymi

- **PRZEKĄSKI ZIMNE** serwowane na półmiskach w stoły

Wędzona pierś z kurczaka podana z syropem kardamonowym

Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych

Paszтет wieprzowy serwowany z ogórkiem i sosem chrzanowym

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem

Pstrąg wędzony podany na carpaccio z pomarańczy

Tymbaliki z dorsza z warzywami

Caprese

Sałatka z kurczaka z płatkami migdałowymi w sosie koktajlowym

Sałatka z pieczonym mięsem

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Pikle

Pieczywo

- **PRZEKĄSKI GORĄCE** serwowane na półmiskach w stoły

Pstrąg panierowany w pieprzu cytrynowym podany na parpadelle warzywnym

Udło drobiowe nadziewane szpinakiem w sosie serowym

Szaszłyk drobiowe przekładane bekonem i warzywami

Ryż podsmażany z curry

Boeuf strogonow w chlebkcu cebulowym

Kawa/herbata bez ograniczeń

PROPOZYCJE MENU

● ZUPY

Złocisty bukiet rosołowy z lubczykiem podany z domowym makaronem
Krem z borowików z nutą śmietany
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
Francuska zupa cebulowa
Tradycyjny żur na wiejskim zakwasie z białą kiełbasą
Flaki wołowe
Aromatyczny barszcz czerwony z majerankiem

● DANIA GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy
Rolada z mięsa wieprzowego faszerowana runem leśnym i wędzonym
w sosie śliwkowym
Pieczony karczek wieprzowy w tartacznym sosie
Schab podkomorzego zapiekany z serem
Delikatna wieprzowa szynka pieczona w marynatach z sosem pieczarkowym
Grillowana polędwica wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Polędwiczki wieprzowe z pieca podane z sosem rozmarynowym
Golonka staropolska z kapustą zasmażaną
Żeberka na ostro w sosie morelowym
De voille z serem i masłem
Udo drobiowe pieczone tradycyjnie
Udo drobiowe marynowane w miodzie i papryce
Eskalopek z piersi kurczaka
Filecik z kurczaka z mozzarellą i pesto z suszonych pomidorów
Deliaktny filet z kurczaka w sosie śmietanowo winnym
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i serem feta w sosie koperkowym
Pierś z kurczaka w sosie z gorgonzolą i świeżym szczypiorem
Szaszłyki drobiowe
Wołowina w postaci zraza podana w sosie własnym
Bitki wołowe po staropolsku w sosie grzybowym

Boeuf strogonow
Ragu wołowe z warzywami

● DANIA RYBNE

Sandacz saute
Sandacz saute podany z sosem porowym
Sandacz z Jezioraka duszony w białym winie
Pstrąg saute z cebulką
Różowy filet z pstrągą marynowany w pieprzu cytrynowym ze złocistą cebulką
Pstrąg marynowany w rozmarynie podany na zielonym szpinaku
Dorsz saute podany na spaghetti warzywnym
Stek z łososia podany z sosem cytrynowym
Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim
Łosoś z pieca w ziołach
Roladka z soli nadziewana owocami morza
Sola zapiekana w świeżo startych ziemniakach z sosem pietruszkowym

● PRZEKĄSKI GORĄCE

Kuleczki z kurczaka na ostro
Pieczarka faszerowana mięsem wieprzowym
Szyszki z mięsa wieprzowego z dipem ogórkowym
Gołąbki podsmażane z mięsem w sosie pomidorowym
Gołąbki podsmażane z kaszą w sosie grzybowym
Pierogi podsmażane z mięsem
Micha pierogów różnych
Bigos staropolski
Wątróbka drobiowa z jabłkami duszona w likierze wiśniowym
Krewetki królewskie z sosem koktajlowym
Krewetki tygrysie z nutą czosnku i papryki
Łosoś wędzony na ciepło w sosie chrzanowym
Szynka wędzona podana na ciepło

● PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledzik tradycyjny z ogórkiem, cebulą i oliwą
Filet śledziowy po staropolsku podany w sosie śmietanowo -koperkowym
Śledzik z suszonymi pomidorami, cebulką i oliwą

Schab nadziewany śliwką kalifornijską
Schab pieczony z musem chrzanowym
Pieczony karczek wieprzowy szpikowany czosnkiem
Terina z golonki podana z sosem musztardowym
Bekon pieczony faszerowany marynatami
Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych
Rolada z kurczaka z płatkami migdałowymi
Rolada z kurczaka z zielonym pieprzem
Rolada drobiowa z warzywami podana z sosem żurawinowym
Wędzona pierś z kurczaka w syropie kardamonowym
Paszтет wieprzowy serwowany z ogórkiem i sosem chrzanowym
Klopsiki wieprzowe w zalewie octowej
Tymbaliki drobiowe lub wieprzowe z włoszczyzną
Tymbaliki z dorsza lub sandacza z warzywami
Galantyna ze szczupaka z dipem ogórkowym
Pstrąg wędzony podany na carpaccio z pomarańczy
Terina z łososia z kawiozem podana z grillowaną cytryną
Tatar ze świeżego łososia
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem
Rolada serowa na ostro z papryką
Bruschetta z pomidorami i parmezanem
Crostini z owczym serem i pieczoną papryką
Mini koperty francuskie z nadzieniem

● SAŁATKI

Sałatka z kurczaka z płatkami migdałowymi i sosem koktajlowym
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka z farfalle i salami
Sałatka z szynki i mozzarelli
Sałatka cesar z sosem tysiąca wysp
Sałatka nicejska
Sałatka meksykańska
Sałatka wielowarzywna
Rukola z pomidorem koktajlowym i parmezanem
Caprese

● DODATKI

Ziemniaki z wody z koprem
Ziemniaki zapiekane z czosnkiem
Kopytka
Kluski śląskie
Frytki, talarki
Ryż z warzywami
Kasza gryczana z cebulką
Bukiet surówek
Bukiet warzyw na gorąco
Mizeria
Buraczki
Ogórek kiszony
Kapusta zasmażana
Szpinak ze śmietaną

USŁUGI DODATKOWE

Restauracja Stary Tartak współpracuje z wieloma firmami, które zapewnią oprawę muzyczną, przygotują dekorację i bukiety, uwiecznią na zdjęciach lub filmie ten wyjątkowy dzień.

Państwa Przyjęcie weselne może zostać wzbogacone o dodatkowe atrakcje takiej jak:

- Płonący prosiak krojony przez Szefa Kuchni
- Wiejski stół
- Grill nad taflą jeziora
- Podpłynięcie Młodej Pary łódką lub motorówką pod salę weselną
- Przejazdźki tramwajem wodnym
- Pokaz tańca
- Fontanna czekoladowa
- Bańki mydlane
- Wystrój Sali
- Alkohol, napoje, ciasto