



## 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 Ławie.

Organizując wesele w naszej restauracji mogą być Państwo pewni, iż zarówno Para Młoda jak i jej Goście zapamiętają tę 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<sup>\*\*\*\*</sup> Stary Tartak  
**Gratis**

Dla Gości weselnych oferujemy specjalne ceny wynajmu pokoi w Hotelu<sup>\*\*\*\*</sup> 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 Państwu udzielimy:  
telefon 726 222 555 [restauracja@starytartak.com.pl](mailto:restauracja@starytartak.com.pl)

ul. Biskupska 5, 14-200 Ława  
Telefon: 726 222 555  
e-mail: [restauracja@starytartak.com.pl](mailto:restauracja@starytartak.com.pl)

## ZESTAW 219 pln/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
  - Tymbaliki drobiowe
  - 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 290pln/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
  - Pasztet 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 320pln/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 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  
Pieczony karczek wieprzowy w tartacznym sosie  
Schab podkomorze 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 volaille 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  
Delikatny 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

Pstrąg marynowany w rozmarynie podany na zielonym szpinaku

Dorsz saute podany na spaghetti warzywnym

Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim

Łosoś z pieca w ziołach

Miruna w sosie porowym

## ● 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

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 drobiowa z warzywami podana z sosem żurawinowym

Wędzona pierś z kurczaka w syropie kardamonowym

Pasztet wieprzowy serwowany z ogórkiem i sosem chrzanowym

Klopsiki wieprzowe w zalewie octowej  
Tymbaliki drobiowe lub wieprzowe z włoszczyzną  
Tymbaliki z dorsza z warzywami  
Pstrąg wędzony podany na carpaccio z pomarańczy  
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem  
Bruschetta z pomidorami i parmezanem  
Crostiti 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  
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
- Fontanna czekoladowa
- Wystrój sali
- Alkohol, napoje, ciasto



