

Oferta weselna

2025



Wyjątkowe chwile tworzą najważniejsze wspomnienia.



Ślub i wesele

To niewątpliwie jeden z najważniejszych dni w życiu. Każda Młoda Para marzy by był on wyjątkowy i niezapomniany. My pragniemy urzeczywistnić Wasze marzenia i sprawić, że przygotowania będą tylko przyjemnością.



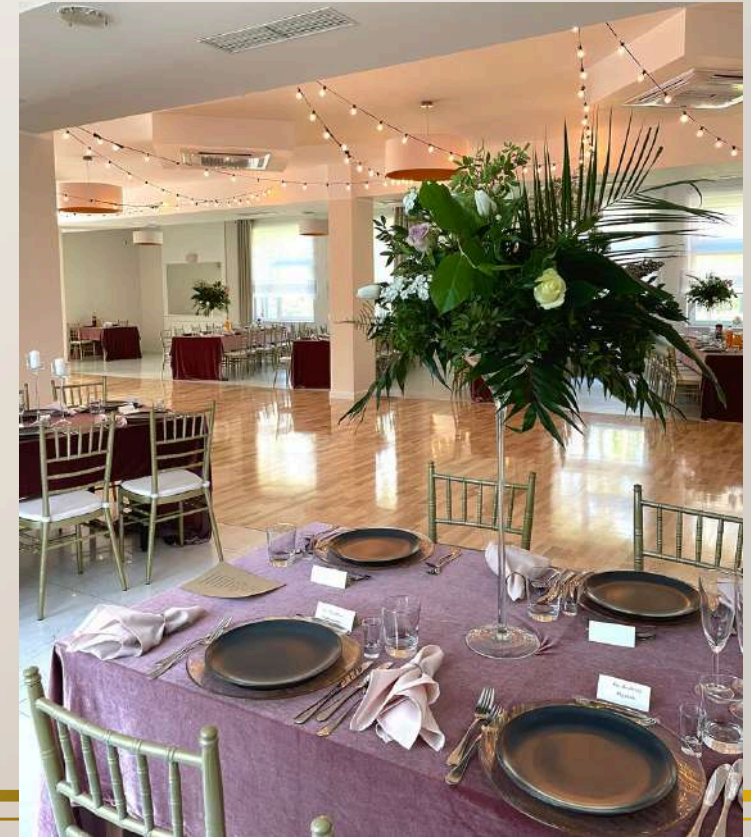
Przygotowanie tak ważnej uroczystości wymaga perfekcyjnej organizacji oraz zadbania o wszelkie szczegóły. Zaufajcie nam i skorzystajcie z naszej pomocy i bogatego doświadczenia.

Leśne Ustronie to połączenie pięknego miejsca z wyśmienitą kuchnią. Nasz obiekt znajduje się z dala od zgiełku miasta, wśród malowniczej, leśnej scenerii, nieopodal jeziora. Piękne, idylliczne miejsce położone zaledwie 6 km od Tczewa, 25 km od Gdańska.

Dysponujemy 3 salami, aby jak najlepiej dostosować się do Waszej uroczystości.

Lesne Ustronie

Duża, przestronna sala bankietowa na której możemy zorganizować uroczystość do 200 osób. Sala w kształcie prostokąta, daje duże aranżacyjne możliwości. Centralną część sali stanowi drewniany parkiet, na którym zabawa taneczna będzie wyśmienita. Sala posiada wyjście na duży taras i ogród.



Leśna Kraina

Sala, na której można zorganizować uroczystość do 90 osób. Naturalne brzozy oraz cegły to elementy wystroju, które nadają niepowtarzalny charakter i nawiązują do naszego leśnego klimatu. Atutem jest również parkiet w centralnej części sali oraz bezpośrednie wyjście na taras i ogród.



Sala Leśna

Elegancka, kameralna sala, która idealnie sprawdzi się do organizacji mniejszej uroczystości - do 35 osób. Piękny wystrój oraz kominek nadają sali przytulnego klimatu.



Menu weselne

Na tę specjalną uroczystość proponujemy wyjątkowe menu, stworzone przez naszych doświadczonych kucharzy, pod okiem najlepszego Szefa Kuchni. Nasze dania to kwintesencja dobrego smaku i aromatu.



Menu I

360 zł/os.

*Poniższe menu stanowi propozycję, możliwa jest szeroka edycja poniższych dań.

Obiad:

- rosół królewski podany ze swojskim makaronem
- kurczak w potrawce z białym sosem, rodzynkami i ryżem
- połędwiczki drobiowe w sosie śmietanowo - kurkowym
- de volaille z masłem i pietruszka w złocistej panierce
- różyczka z pstrąga w sosie cytrynowym
- zrazik wieprzowy w ciemnym sosie
- ziemniaki gotowane z koperkiem

Surówki:

- buraczki
- warzywa blanszowane muśnięte sosem ziołowo-maślanym
- colesław

Deser:

panna cotta, deser lodowy, mus truskawkowy z bitą śmietaną i listkiem mięty – do wyboru

Kawa, herbata – bez ograniczeń + ciasta
(własne lub za dopłatą z pakietu)

Zakąski :

- deska pieczonych swojskich mięs podana z sosem żurawinowym i chrzanowym
- rulonik z szynki z suszonym pomidorem i mozzarellą muśnięty galantyną
- śledziowy pasjans
- kąski schabu podane na sałatce tatarskiej
- sałatka na rukoli z pomidorkami, camembertem, prażonym słonecznikiem i szynką parmeńską
- sałatka z pierożkami tortellini z sosem śmietanowo majonezowym
- półmisek pieczonych mięs (karkówka grillowana, nuggetsy w panierce, schab z pieczarkami pod pierzynką serową)

Drugie danie na ciepło:

- karkówka w pikantnym pomidorowym sosie z kopytkami z okrasą

Kolacja po oczepinach:

- strogonoff , kociołek po meksykańsku, bogracz – do wyboru

Okolo godz. 200

- barszcz z pasztecikiem lub krokietem w złocistej panierce

Cena menu w 2026 roku: 390 zł/os.

Menu II

395 zł/os.

*Poniższe menu stanowi propozycję, możliwa jest szeroka edycja powyższych dań.

Obiad:

- rosół królewski podany ze swojskim makaronem
- kurczak w potrawce z białym sosem, rodzynkami i ryżem
- komin drobiowy w delikatnym serowym sosie
- filet z kurczaka obtoczony wiórkami kokosowymi
- schab pieczony ze śliwką w aromatycznym sosie
- karkówka pieczona w sosie z leśnych grzybów
- ziemniaczki gotowane z koperkiem

Surówki:

- tarta marchewka z ananase
- karmelizowana marchewka z pieruszką
- wiosenna

Deser: deser lodowy, panna co a, mus truskawkowy z bitą śmietaną i listkiem mięty - do wyboru

Kawa, herbata – bez ograniczeń + ciasta (we własnym zakresie lub za dopłatą)

Zakąski:

- deska pieczonych mięs z sosem żurawinowym i chrzanowym
- mini wrapy z szarpaną wieprzowiną BBQ
- kasztany w zalewie
- mini crossanty wytrawne
- paluszki z pstrągą w galarecie
- śledzie w oliwie z kolorowym pieprzem
- sałatka brokułowa z serem feta i prażonym słonecznikiem z sosem czosnkowym
- sałatka z kurczakiem w chrzanowym sosie na sałacie pekińskiej
- sakiewki z ciasta francuskiego z farszami

Drugie danie na ciepło:

- rolada drobiowa z suszonym pomidorem i mozzarellą na szpinaku z sosem serowym /karkówka na ostro z kopytkami z okrasą /smażony camembert z żurawiną – do wyboru

Kolacja po oczepinach:

- kociołek po meksykańsku, strogonoff, bogracz – do wyboru

Okolo godz. 200

- barszcz z krokietem w złocistej panierce lub z pasztecikiem

Cena menu w 2026 roku: 425 zł/os.

Menu III

445 zł/os.

*Poniższe menu stanowi propozycję, możliwa jest szeroka edycja powyższych dań.

Obiad:

- leśna zupa borowikowa z kluseczkami
- ryż w potrawce z białym sosem, rodzynekami i ryżem
- połędwiczki wieprzowe po zbójceku z sosem śliwkowym
- zrazy wołowe faszerowane w aromatycznym sosie
- roladka z indyka w delikatnym serowym sosie
- różyczka z pstrąga w sosie cytrynowo - koperkowym
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- ziemniaki zapiekane w sosie salsa

Surówki:

- warzywa blanszowane muśnięte sosem ziołowo-maślanym
- surówka z warzyw sezonowych
- buraczki z cebulką
- seler z rodzyneką

Deser: deser a'la Anna Pawłowa/panna co a /mus czekoladowo-orzechowy/deser lodowy – do wyboru

Kawa, herbata bez ograniczeń + ciasta
(własne lub za dopłatą z pakietu)

Zakąski:

- deska swojskiego jądła ze smalczykiem i kiszonym ogórkiem
- orientalna deska mięs i serów
- sakiewki z wędzonego łososia
- wrapy z szarpaną wieprzowiną BBQ
- kąski połędwiczki wieprzowej na sałatce tatarskiej
- soczysta roladka z białego mięsa ze szpinakiem i mozzarellą w cieście francuskim
- wariacje śledziowe
- faszerowany pstrąg muśnięty galantyną
- sałatka feta z oliwą i czarnymi oliwkami
- lekka sałatka na mix sałat z mandarynką, granatem, kozim serem z sosem vinegret

Drugie danie na ciepło:

Karkówka na ostro z kopytkami z okrasą/potrawka drobiowa w sosie pieczarkowym/ rolada drobiowa z suszonym pomidorem i mozzarellą na szpinaku

Kolacja po oczepinach:

•forszmak / ragout z indyka z pieczarkami i szynką na białym winie/staropolski gulasz z dzika - do wyboru

Okolo godz. 200

- Barszczyk z pasztecikiem lub krokietem w złocistej panierce

Cena menu w 2026 roku: 475 zł/os.

Za dodatkową opłatą:

- napoje zimne bez limitu – 38 zł / os. (pepsi, mirinda, 7up, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda)
- alkohol – od 55 zł/os.
- ciasta - od 36 zł/os (4 kawałki na osobę)
- tort – od 20 zł/ os.
- słodki stół - od 1500 zł
- dzik pieczony 44 zł/os.
- szynka wieprzowa 29 zł/os.
- indyk pieczony 29 zł/os.



- Przyjęcie weselne trwa do godziny 4:00
- Dzieci od 3. do 7. lat / 50% ceny
- Nie pobieramy opłaty za serwowanie Państwa alkoholu (tzw. korkowe).
- Kawa i herbata - dostępna bez ograniczeń.
- Opłata za prawa autorskie ZAIKS – 250 zł.
- Obowiązuje całkowity zakaz organizacji pokazu fajerwerków, wypuszczania lampionów oraz wystrzeliwania konfe bez wcześniejszego ustalenia tego faktu z managerem sali.
- Poprawiny trwają 6 godzin - nie dłużej niż do godz. 20.00.
- Każda kolejna rozpoczęta godzina - 550 zł.
- Istnieje możliwość wypożyczenia okrągłych stołów – 250 zł/stół (max. 10 osób)
- Dodatkowo para młoda jest zobowiązana do wzięcia od lokalu jednej spośród wymienionych rzeczy dodatkowych: napoje, alkohol, ciasta i tort lub dodatkowy wystrój.
- Koszt obsługi poprawin - 76 zł/os.

Ślub w plenerze

Jeżeli marzy się Państwu ślub w plenerze, to nasz ogród będzie idealnym miejscem. Zadbamy o każdy szczegół, by stworzyć wyjątkową oprawę tej, jakże ważnej, uroczystości.



Atrakcje do wynajęcia

Dokładamy wszelkich starań, by sprostać Waszym oczekiwaniom. Z przyjemnością pomożemy w zorganizowaniu takich atrakcji jak:

- nowoczesne fotolustro
- videobudka 360
- fontanna czekoladowa
- projektor i ekran do wyświetlenia zdjęć, filmu
- pokaz Fire Show
- pokaz iluzjonisty
- ciężki dym
- obsługa i pokaz barmański
- wiejski stół
- słodki stół
- napis LOVE, MIŁOŚĆ
- kasyno
- karykaturzysta
- animatorka dla dzieci
- Prosecco Van
- samochód do ślubu





Dekorujemy Razem

w okresie listopad - marzec
DODATKOWY WYSTRÓJ SALI GRATIS

Wyjątkowe uroczystości wymagają wyjątkowej oprawy. Zachęcamy do współpracy z naszą siostrzaną firmą Dekorujemy Razem, która zadba o każdy detal najpiękniejszych dekoracji.

- wystrój sali
- wystrój kościoła
- dostrojenie samochodu
- winietki, tablice z planem stołów
- ścianki do zdjęć
- balonowe dekoracje





Noclegi

Z myślą o wygodzie naszych gości oferujemy wynajęcie komfortowych pokoi.

Czeka na Was:

- 60 miejsc noclegowych w obiekcie Leśne Ustronie
- oraz 44 miejsc noclegowych w obiekcie Leśna Kraina.

Jako organizatorzy przyjęcia macie Państwo pierwszeństwo w wynajęciu pokoi w obiekcie, w którym odbywa się wesele. Chęć wynajęcia pokoi należy zgłosić możliwie jak najwcześniej.

Koszt noclegów w noc wesela (w 2025 r.):

Pokój dwuosobowy: 304 zł /2 os*

Śniadanie – 45 zł /os.

*cena pokoi może ulec zmianie

