

# WESELE

## 2026



Jest takie magiczne miejsce, gdzie komfort i natura żyją w zgodzie tworząc niepowtarzalny klimat restauracji. Wiecznie żywa tafla jeziora i otoczenie stanowią naturalną, odpowiednią

do każdego wydarzenia scenografię. Jest taka restauracja, gdzie celebrowanie jednego z najważniejszych dni w życiu jest prawdziwą przyjemnością. Poniżej prezentujemy Państwu listę powodów, dla których Młode Pary wybierają Restaurację Przystań jako miejsce przyjęcia weselnego:

- wieloletnie doświadczenie gwarantujące sukces w organizacji przyjęcia
- renomowana kuchnia, znana w całym kraju- profesjonalne doradztwo w doborze menu i tworzeniu scenariusza przyjęcia Wedding Planner- tarasy na wodzie- organizacja powitania

W cenie wesela otrzymują Państwo:

- indywidualną aranżację wnętrza; stoły coctailowe, okrągłe, kanapy itp.
- powitalny rejs Pary Młodej luksusową motorówką po wodach J. Krzywego
- ciasta i owoce
- nocleg dla Pary Młodej w Przystań Hotel& Spa
- zaproszenie na kolację rocznicową dla Pary Młodej, by Przystań pozostała na zawsze ważnym miejscem w Państwa życiu.

**tel: 697 038 513**

**e-mail: [angelika.wilbrandt@przystanolisztyn.pl](mailto:angelika.wilbrandt@przystanolisztyn.pl)**

# Mariaż tradycji z nowoczesnością

W Restauracji Przystań już od ponad 23 lat z dumą tworzymy niezapomniany klimat weselnych uroczystości. Zaufanie jakim jesteśmy obdarzani przez kolejne pokolenia Par Młodych to dla nas najwyższy dowód uznania. Szczera i autentyczna aura gościnności, organizacyjne doświadczenie, wyjątkowe menu inspirowane daniami z całego świata i unikatowym dziedzictwem kulinarnym Warmii i Mazur. W kreowaniu wymarzonej aury ślubnych uroczystości kierujemy się zarówno zmieniającymi ślubnymi trendami, jak i niezmiennie wysoką jakością. Stojące za nami bogate doświadczenie to pewność, że scenariusz uroczystości zostanie zrealizowany z dbałością o każdy detal. Jesteśmy tutaj, aby inspirować, słuchać Waszych oczekiwań i spełniać marzenia. Zapraszamy do dołączenia do grona Par Młodych, które nam zaufały, powierzając organizację jednej z najważniejszych uroczystości w życiu. Zapiszcie pierwszą kartę Waszego rodzinnego albumu, czyniąc Wasze wesele niezapomnianym wydarzeniem, które pozostanie w Waszych sercach na zawsze.





# Sale weselne w Restauracji Przysań

Wyjątkowa aura weselnych uroczystości to nie tylko wyśmienite i kunsztowne menu, ale także idealnie komponujące się z klimatem uroczystości weselne sale. Z każdej z sal roztacza się urzekający widok na panoramę jeziora Ukiel, który niezmiennie zachwyca weselnych Gości. W unikatowy klimat przystaniowych wnętrz wpisują się idealnie zarówno inspirowane naturą, romantyczne i pełne lekkości realizacje w stylu boho, jak i uroczystości pełne ponadczasowej prostoty i elegancji. Miłośników stylu glamour olśni niepowtarzalny urok okolicy, będący najpiękniejszą ozdobą każdej weselnej uroczystości. Restauracja Przysań to aż 4 sale, dające różnorodne możliwości aranżacyjne. Każdy z weselnych Gości znajdzie własną przestrzeń celebrowania wyjątkowych chwil.

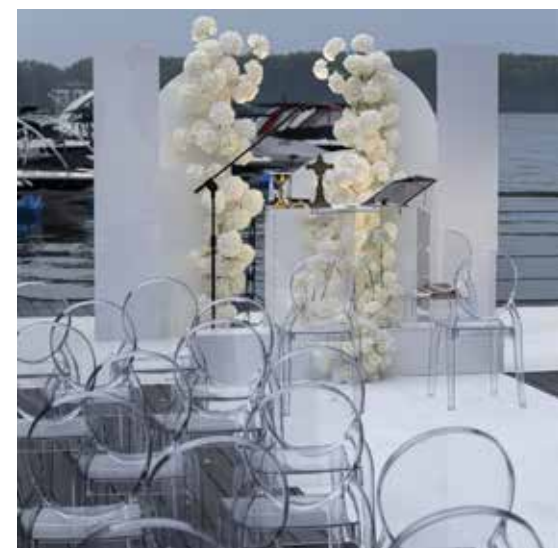
**Sala „Ukiel” komfortowa sala  
dla 220 gości**

**Sala „Restauracyjna” zachwyca niezwykłym klimatem  
dla 150 Gości**

**Sala „Barramundi” klimatyczna sala na kameralne wesele  
dla 80 Gości**

**Sala „Przystań Club” z urokliwą aurą na uroczystość  
dla 60 Gości**

**Sala „Fin” w Przysań Hotel & Restaurants  
dla 250 Gości**



## Standing party przyjęcie powitalne

Pierwsze chwile ceremonii weselnej najbardziej zapadają w pamięć. Powitanie Gości to w przystaniowym wydaniu uhonorowanie ich obecności. Celebrację wspólnych chwil rozpoczyna tradycyjnie powitanie chlebem i solą. Odpowiednią rangę chwilom nadają wino musujące i specjalnie przygotowane menu przekąsek. Para Młoda przybywająca na uroczystość motorówką to wymarzony początek wspólnej podróży przez życie. Warto rozpocząć ją w tak wyjątkowy sposób.



## Przekąski koktajlowe 3 do wyboru

- Wykwintne kanapki z pieczoną kaczką i konfiturą żurawinową
- Tatar z łososia na grzankach
- Plastry pieczonej polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i parmezanem na krążkach purpernika
- Tartinki z niebieskim serem i świeżą maliną
- Krucho babeczki z pastą z wędzonego pstrąga i marynowaną kurką
- Paluchy z ciasta francuskiego z humusem z ciecierzycy
- Roladki szynki parmeńskiej z musem z mascarpone i rucolą
- Fileciki matiasa na razowcu z konfiturą cebulową
- Chrupiące kawałki kurczaka panierowane w sezamie, orzechach i słoneczniku

**Cena 27 zł/os.**







## Przystawka do wyboru

- Carpaccio z polędwicy wołowej z listkami rukoli, marynowanymi kurkami, oliwą jałowcową i struganym parmezanem
- Carpaccio z pieczonych buraków z serem korycińskim i karmelizowanymi orzechami/ ser wegański typu feta
- Gravlax z łososia norweskiego z płatkami kalafiora, kolorową cykorią i dipem wasabi
- Płatki podwędzanej piersi kaczey na rzymskiej sałacie z szafranową gruszką i musem z rokitnika

**Cena 30 zł/os.**





# Kolacja podana indywidualnie

## Zestaw 1

**CENA: 319 zł/os.**

### ZUPA / 1 do wyboru

- Aromatyczny rosół z kury z domowymi kluseczkami
- Aksamitny krem pomidorowy z płatkami mozzarelli
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą truflową

### DANIE GŁÓWNE / 1 do wyboru

- Filet sandacza z cytrusowym sosem z nutą szafranu i listkami świeżego szpinaku
- Grillowana polędwiczka wieprzowa plastrach bekonu z sosem na bazie marynowanego zielonego pieprzu
- Zawijane w szynkę parmeńską fileciki kurczaka z kremowym sosem Demi Glace

### DODATKI / 1 do wyboru

- Mini ziemniaczki z wody z masłem i świeżym koperkiem
- Plastry pieczonych ziemniaków z wędzoną papryką
- Ryż czarno biały z prażonym słonecznikiem

### WARZYWA / 1 do wyboru

- Brokuły z wody z masłem i prażonymi płatkami migdałów
- Glazurowana marchewka w miodzie z masłem
- Surówka z białej kapusty z prażonymi pestkami dyni i słonecznika

### DESER / 1 do wyboru

- Klasyczna beza z mussem mascarpone i świeżymi owocami
- Lody waniliowe z mussem mango i miodowo-orzechową kruszonką
- Domowy sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym



### **ZIMNE PRZEKĄSKI- BUFET**

- Kurczak rolowany z pistacjami i serem camembert
- Rolada z boczku wieprzowego z ziołami
- Pasztet z kaczki z grillowaną gruszką i żurawiną
- Indyk sous vide z sosem tatarskim
- Matias holenderski w oliwie z cebulą i piklami
- Carpaccio z pieczonych buraczków z orzechami i granatem
- Szyńka parmeńska na rukoli z oliwkami i grillowaną papryką
- Terrina z sandacza z marchewką julienne i duszonym porem
- Zimne sosy
- Marynaty
- Bułeczki, pieczywo gryczane własnego wypieku
- Sałata z grillowanym kurczakiem, świeżą papryką, ogórkiem i kukurydzą
- Sałata z rzodkiewką, wstążkami z ogórka i pieczonym łososiem
- Sałata rzymska z gorgonzolą, orzechami i grillowaną gruszką
- 

**\*Istnieje możliwość podania zimnych zakąsek w stołach gości za dopłatą 20 zł/os.**

### **CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU**

- Jabłecznik na kruchym spodzie
- Sernik jogurtowy
- Mini bezy z musem mascarpone i owocami
- Kompozycje świeżych owoców

### **DANIA GORĄCE SZWEDZKI STÓŁ**

- Karczek wieprzowy duszony z cebulą i kolorowym pieprzem
- Roladki drobiowe z grillowanymi warzywami
- Podsmażane pierogi z mięsem i duszonym porem
- Gołąbki z sandacza z sosem koperkowym
- Orientalna potrawka z ciecierzycy z warzywami
- Ziemniaki z pieca z wędzoną papryką
- Bukiet gorących warzyw
- Wybór surówek

### **DANIA GORĄCE TYPU EIN TOPF**

- Barszcz czerwony czysty
- Zupa gulaszowa z kluseczkami

### **TORT WESELNY- WŁASNY**

lub możliwość zamówienia w cukierni „Przystań”





# Kolacja podana indywidualnie

## ZESTAW II

**CENA 349 zł/os.**

### ZUPA / 1 do wyboru

- Krem z kiszonych ogórków z krewetką i wiejską śmietanką
- Rosół staropolski wołowo-drobiowy z domowym makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Aksamitny krem z fenkuła z karmelizowanymi orzechami włoskimi

### DANIE GŁÓWNE / 1 do wyboru

- Stek z łososia w glazurze teriyaki z grillowaną kolorową papryką
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w aksamitnym sosie kurkowym z zieloną pietruszką
- Grillowana pierś kurczak supreme w kremowym sosie z suszonymi pomidorami

### DODATKI / 1 do wyboru

- Aksamitne puree ziemniaczane z musem z zielonego groszku
- Domowe kopytka ziemniaczane z masłem
- Kremowe puree z pietruszki i selera

### WARZYWA / 1 do wyboru

- Brokuły z wody z masłem i prażonymi płatkami migdałów
- Glazurowana marchewka w miodzie z masłem
- Surówka z białej kapusty z prażonymi pestkami dyni i słonecznika

### DESER / 1 do wyboru

- Klasyczna beza z musem mascarpone i świeżymi owocami
- Lody waniliowe z musem mango i miodowo-orzechową kruszonką
- Domowy sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym



### **ZIMNE PRZEKĄSKI- BUFET**

- Kurczak rolowany w kapuście włoskiej z chorizo, papryką
- Łosoś zawijany z mozzarellą i szyszkami rakowymi
- Rolada z kaczki z jabłkami
- Pasztet cielęcy z migdałami w cieście francuskim
- Pieczeń wieprzowa faszerowana z kurkami i mozzarellą
- Szynka włoska z melonem
- Matias w oliwie z cebulką i piklami
- Wybór ryb z domowej wędzarni
- Zimne sosy
- Marynaty
- Bułeczki, pieczywo gryczane własnego wypieku
- Sałata z wędzonym pstrągiem, rzodkiewką i wstążkami cukinii
- Sałata z serem korycińskim, pieczonymi batatami i pestkami granatu
- Sałata rzymska z kurczakiem suwie, grzankami i dipem parmezanowym

\*Istnieje możliwość podania zimnych zakąsek w stołach gości za dopłatą 20zł/ os.

### **CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU**

- Czekoladowe z wiśniami
- Sernik baskijski z ganachem z białej czekolady i kruszonymi pistacjami
- Chałwowe z pistacjami
- Kompozycje świeżych owoców

### **DANIA GORĄCE SZWEDZKI STÓŁ**

- Przysmażane pierogi z mięsem kaczki i smażonym porem
- Zrazy wieprzowe z bekonem, ogórkiem i cebulą
- Filet sandacza z grzybami smażonymi na maśle
- Potrawka z łososia z letnimi warzywami
- Ravioli ze szpinakiem i chedarem
- Domowe kopytka z duszoną cebulką
- Ryż ze słonecznikiem
- Wybór surówek

### **DANIA GORĄCE TYPU EIN TOPF**

- Flaczki z boczniaka
- Żurek z białą kiełbasą

### **TORT WESELNY- WŁASNY**

lub możliwość zamówienia w cukierni „Przystań”



# Kolacja podana indywidualnie

## ZESTAW III

**CENA 399 zł/os.**

### ZUPA / 1 do wyboru

- Zupa ze świeżych borowików z ziemniakami i śmietaną
- Australijska na mleczku kokosowym z krewetką i warzywami julienne
- Cappuccino z buraka z malinami i kremową śmietanką

### DANIE GŁÓWNE / 1 do wyboru

- Comber z królika w szynce parmeńskiej z delikatnym sosem musztardowym
- Plastry podwędzanej piersi kaczki na słodkawym sosie pomarańczowym
- Filet halibuta zapiekany z orzechowym pesto

### DODATKI / 1 do wyboru

- Pieczony ziemniak Hasselback z aromatycznymi ziołami
- Gratine ziemniaczane z parmezanem i ziołami
- Włoski czarny ryż z oliwą czosnkową

### WARZYWA / 1 do wyboru

- Przesmażane na maśle buraczki z kremowym balsamico
- Modra czerwona kapusta z żurawiną
- Wybór grillowanych sezonowych warzyw

### DESER / 1 do wyboru

- Panna cotta waniliowa z musem malinowym
- Tiramisu w szkle z delikatnym kremem z nutą amaretto
- Brownie malinowe z gałką lodów waniliowych





## **TEMATYCZNE BUFETY Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI:**

### **POLSKI**

- Pasztet z gęsi z grillowaną gruszką z żurawiną
- Pieczeń z karkówki z leśnymi grzybami
- Schab pieczony z majerankiem i wędzonymi śliwkami
- Śledź w oliwie z cebulką i piklami
- Pomidory z płatkami oścypka
- Sos chrzanowy, tatarski
- Marynaty

### **WŁOSKI**

- Wybór oryginalnych włoskich wędlin i dodatków
- Sery marynowane w oliwie z suszonymi pomidorami i kaparami
- Carpaccio z wędzonego łosia i rzymską sałatą
- Grillowane warzywa z płatkami parmezanu

### **ZIELONY**

- Sałata z bekonem, serem camembert, pomidorami i papryką
- Sałata z krewetkami, cytrusami, czarną soczewicą i pestkami granatu
- Sałata z komosą ryżową, avocado i kolorowymi pomidorami
- Sałata z tuńczykiem pieczonym na różowo, wstążkami świeżego ogórka i majonezem wasabi
- Sałata z kurczakiem teryaki, marchewką julienne i ananase

### **JAPOŃSKI**

- Przekąski w stylu japońskim z surową i pieczoną rybą
- Przekąski w stylu japońskiego wege
- Spring Rolls
- Warzywa w tempurze
- Sałatka Goma Wakame

### **DANIA GORĄCE SZWEDZKI STÓŁ**

- Uda kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Zraziki cielęce z grzybami leśnymi
- Roladki z sandacza w sosie winnym z raczkami
- Warzywne curry
- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Warzywa stil-fry w stylu orientalnym
- Wybór surówek

### **CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU**

- Aksamitny sernik z musem malinowym
- Tiramisu
- Brownie
- Miodowiec z kremem śmietankowym i suszoną śliwką
- Kompozycje świeżych owoców
- Mus jogurtowy z mango z białą czekoladą

### **DANIA GORĄCE TYPU EIN- TOPF**

- Strogonow
- Zupa orientalna z mleczkiem kokosowym, paskami sandacza

### **TORT WESELNY- WŁASNY**

lub możliwość zamówienia w cukierni „Przystań”

# Opcje dodatkowe

## Możliwość zamówienia w ilości 50% podanych gości

### BUFET WIEJSKI

25 zł/os.

- Wybór tradycyjnie wędzonych wędlin
- Wędliny długo dojrzewające
- Wybór wędzonych kiełbas
- Wybór wędzonych ryb
- Domowy smalczyk ze skwarkami i cebulką
- Pikle i marynaty
- Pieczywo własnego wyrobu

### TATARY

25 zł/os.

- Tatar wołowy z domowymi piklami, siekaną cebulką i marynowanymi kurkami
- Tatar z siekanego łososia z komosą ryżową, awokado i pianką z ricotty
- Tatar z holenderskiego matiasa z szalotką, piklami i borowikami

### BUFET HISZPAŃSKI

32 zł/os.

- Gazpacho- chłodnik z pomidorów, papryki i ogórków
- Deska hiszpańskich wędlin i serów z dodatkami
- Pan con Tomate- grzanki z pomidorami, oliwą z oliwek i czosnkiem
- Sałata z szynką Serrano, melonem, granatem i awokado
- Fritata z warzywami

### BUFET FINGER FOOD (3 rodzaje do wyboru)

30 zł/os.

- Płyś z musem koperkowym i wędzonymi małżami
- Plastry polędwicy wołowej pieczonej po angielsku z tapenadą oliwkową
- Roladka ze szpinakowych naleśników z wędzonym łososiem, koprem i kawiozem
- „Pierogi” z bresaoli z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Pralinka z gorgonzoli w płatkach migdałowych z gruszką szafranową
- Krewetka Tiger z salsą mango i awokado

### BUFET ZIELONY / dortczy wariantu I i II

23 zł/os.

- Sałata z bekonem, serem camembert, pomidorami i papryką
- Sałata z krewetkami, cytrusami, czarną soczewicą i pestkami granatu
- Sałata z komosą ryżową, avocado i kolorowymi pomidorami
- Sałata z tuńczykiem pieczonym na różowo, wstążkami świeżego ogórka i majonezem wasabi
- Sałata z kurczakiem teryaki, marchewką julienne i ananasm

### BUFET WŁOSKI / dortczy wariantu I i II

32 zł/os.

- Cielęcina vitello tonnato z dipem kaparowym
- Wybór oryginalnych włoskich wędlin i dodatków
- Sery marynowane w oliwie z suszonymi pomidorami i kaparami
- Carpaccio z wędzonego łososia z rzymską sałatą
- Grillowane warzywa z płatkami parmezanu

### SZYNKA PIECZONA W CAŁOŚCI Z KOLBĄ KUKURYDZY

700 zł / 1 szt. / 30 osób

## BUFET WEGETARIAŃSKI

23 zł/os.

- Pasztet z zielonego groszku z majonezem wasabi
- Grillowane warzywa z czosnkowej oliwy z parmezanem
- Praliny z gorgonzoli na listkach cykorii z sosem limonkowym
- Pieczeń z warzyw z ciecierzycą
- Steki z batata z grillowanym boczniakiem

## LIVE COOKING / czas trwania 1h

38 zł/os.

Dania z woka z kaczką, krewetkami lub wołowiną przygotowywane i serwowane „na żywo” przez kucharza

## BUFET SUSHI / dortczy wariantu I i II

24 zł/os.

- Przekąski w stylu japońskim z surową i pieczoną rybą
- Przekąski w stylu japońskim wege
- Spring Rolls
- Warzywa w tempurze
- Sałatka goms wakame

## BUFET SŁODKI / do wyboru 4 rodzaje

34 zł/os.

- Pomarańczowy crème brulee
- Truskawki w białej czekoladzie z kokosem
- Mini bezy z musem z mascarpone i białej czekolady z malinami
- Kokosowa panna cotta z musem malinowym
- Kruche babeczki z kajmakiem i prażonymi orzechami
- Mini serniczki waniliowe na owsianym ciastku







oferta  
OPEN BAR



## OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

72 zł/os. / dzieci oraz obsługa 30 zł/os.

- Open bar bezalkoholowy 72zł/os
- Soki owocowe- w stołach gości, do wyboru sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, woda mineralna niegazowana
- Napoje gazowane w barku
- Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic, Woda gazowana
- Nielimitowany serwis kawowy:
- kawa z ekspresu ciśnieniowego
- herbaty: Assam, Earl Grey, Green Tea, miętowa, owocowa
- Korkowe

## OPEN BAR „STANDARD”

130 zł/os.

- Soki owocowe- w stołach gości do wyboru
- Napoje gazowane w barku
- Nielimitowany serwis kawowy
- Alkohol: wino musujące półwytrawne Morra Spumante, półwytrawne wino różowe Rudolf Muller Rose, delikatne wino białe Pinot Grigio Tinazzi, aromatyczne wino czerwone Monepulciano D Abruzzo Tinazzi, wybór piw regionalnych browaru Kormoran i browaru Ukiel, wódka do wyboru: mazurska, manufaktura, finlandia.

## OPEN BAR „PREMIUM” Z OBSŁUGĄ BARMAŃSKĄ

180 zł/os.

- Soki owocowe w stoły gości
- Napoje gazowane w barku
- Nielimitowany serwis kawowy
- Alkohol: prosecco La Ferra Extra DRY, półsłodkie wino różowe Rudolf Muller Rose, delikatne wino białe Montese Chardonnay, aromatyczne wino czerwone Byzantium Primitivo, wybór piw regionalnych browaru Kormoran i browaru Ukiel, gin Beefeater, rum Havana 3yo, whiskey Ballantines, Tennessee whisky Jack Daniels, wódka do wyboru: Finlandia, Absolut, Wódka z Mazur
- Drinki bezalkoholowe na bazie ginu, rumu bezalkoholowego
- Dodatkowo Strefa Zero: piwo, wino białe- czerwone-musujące bezalkoholowe



## OPCJE DODATKOWE

### **Obsługa barmańska bez „OPEN BAR”**

Min. Liczba osób- 50

25 zł/os.

### **„OPEN BAR” z zewnątrz**

obsługa 500 zł

### **OPEN BAR z zewnątrz, przy korzystaniu z baru w obiekcie**

obsługa 700 zł

### **USŁUGA BARMAŃSKA „BAR WORKING”**

Min. Liczba osób- 30

30 zł/os.

- Menu serwowanych w barze koktajli dodatki barmańskie: serwetki, rurki, mieszadełka, itp., softy, mixy, syropy, owoce itp.
- Odpowiednio dobrane szkło koktajlowe
- 6 godzinną profesjonalną obsługę barmana, godziny do ustalenia
- Powyższa cena nie zawiera alkoholi niezbędnych do wykonania drinków

\*dotyczy korzystania z oferty „OPEN BAR” bezalkoholowy





Masz pytania?  
Skontaktuj się z naszą  
konsultantką ślubną!

**Angelika Wilbrandt 697 038 513**

**e:** [angelika.wilbrandt@przystanolsztyn.pl](mailto:angelika.wilbrandt@przystanolsztyn.pl)

**w:** [www.przystanwedding.com](http://www.przystanwedding.com)

---

**Warunki rezerwacji**

Wstępna rezerwacja bezpłatnie na dwa tygodnie  
Zaliczka w kwocie 4000 zł przy podpisaniu umowy (w przypadku poprawin+ 2000 zł)  
30 dni przed terminem przyjęcia ustalenie menu oraz opcji dodatkowych, wpłata 30% kwoty rozliczenia całościowego  
Do 4 dni po weselu ostateczne rozliczenie.  
Rezerwacji pokoi należy dokonać podczas rezerwacji terminu, ponieważ ilość pokoi jest ograniczona.