



**ZAPACH  
DREWNA**

RESORT & LAKE

**TWOJE  
PRZYJĘCIE  
KOMUNIJNE  
W  
TUMIANACH**

---

**WESELA  
PRZYJĘCIA KOMUNIJNE  
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE  
IMPREZY FIRMOWE**



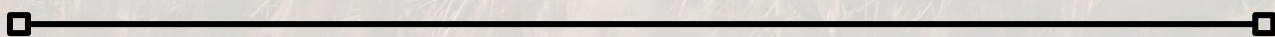


## KIM JESTEŚMY?

Ciche i spokojne miejsce wśród drzew z dala od zgiełku miasta z zachowaniem wygody i dobrego smaku, nie tylko w kuchni. Wszystkie te elementy tworzą niepowtarzalny klimat restauracji.

Zapach drewna to nie tylko wyśmienite jedzenie ale także domowy klimat i słynna już opiekuńczość właścicieli, dzięki której każdy może się poczuć jak w domu rodzinnym. Połączenie nostalgii i nowoczesnego komfortu zapewni Państwu spokój ducha i niezapomniane wrażenia w tym jakże ważnym dniu.

Zapewniamy profesjonalne doradztwo w doborze menu i dekoracji sali.



ul. Tumiany 3, 11-010 Barczewo  
e-mail: [biuro.zapachdrewna@gmail.com](mailto:biuro.zapachdrewna@gmail.com)  
tel.: 795 435 771







# MENU PODSTAWOWE

**185 ZŁ ZA OSOBĘ**

**DZIECKO DO LAT 3 GRATIS**

**DZIECKO 50 % CENY PODSTAWOWEJ**

**CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI - DO 3 GODZIN**

---

## ZUPA

**PODANA W WAZACH**

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem

---

## DANIA GŁÓWNE

**2 DANIA DO WYBORU**

- Filet z tilapii w panierce kukurydzianej z sosem cytrusowo-miętowym
- Kurczak w sosie śmietanowo - pomidorowym
- Karczek wieprzowy duszony w sosie z leśnych grzybów

---

## DODATKI

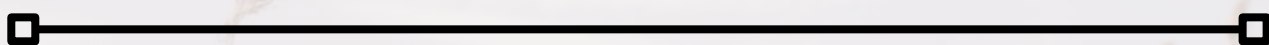
- Pieczone ziemniaczki marynowane w ziołach
- Gnocchi z okrasą z karmelizowanej cebulki





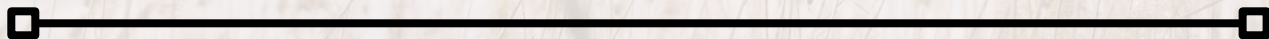
## SURÓWKI

- Surówka z białej kapusty, marchwi, cebulki z dodatkiem sosu jogurtowo – majonezowym



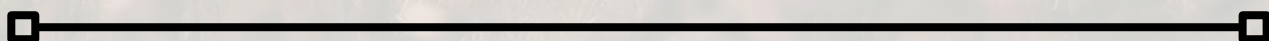
## SŁODKI STÓŁ

- Szarlotka serwowana dla każdego gościa



## NAPOJE

- Woda w karafkach z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/Herbata







## MENU DZIECI

- Domowy rosół z makaronem
- Lizaki z polędwiczek z kurczaka z fryteczkami i suróweczką
- Pucharek kolorowej galaretki

---

**Możliwość dostarczenia własnego tortu  
za okazaniem paragonu - opłata serwisowa 7 zł/os.**





# MENU ROZSZERZONE

**225 ZŁ ZA OSOBĘ**

**DZIECKO DO LAT 3 GRATIS**

**DZIECKO 50 % CENY PODSTAWOWEJ**

**CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI – CZAS BEZ OGRANICZEŃ**

---

## ZUPA

**2 ZUPY DO WYBORU  
PODAWANE W WAZACH**

- Bulion Drobiowo-Wołowy
- Zupa krem z pieczonych pomidorów ze słodką śmietanką
- Krem z leśnych grzybów z prażonymi płatkami migdałów

---

## DANIA GŁÓWNE

- Chrupiący dorsz na świeżym szpinaku podany z sosem śmietanowo – kurkowym
- Grillowany stek z karkówki z sosem Demi Glace
- Pierś kurczaka gotowana sous-vide w sosie śmietanowo – pomidorowym z suszonymi pomidorami

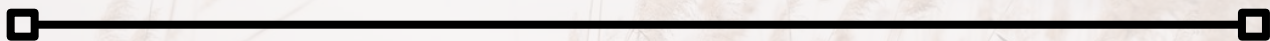






## DODATKI

- Puree ziemniaczane z masełkiem
- Gnocchi z okrasą z karmelizowanej cebulki
- Pieczone ziemniaczki marynowane w ziołach
- Surówka z białej kapusty, marchwi, cebulki z dodatkiem sosu jogurtowo – majonezowym
- Sałata wiosenna ze świeżych wiosennych warzyw z sosem winegret pomarańczowym



## SŁODKI STÓŁ

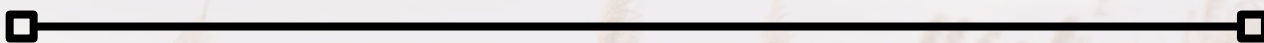
- Czekoladowy mus z frużeliną oowocową
- Tiramisu w słoiku
- Szarlotka z prażonymi jabłkami
- Kolorowe galaretki





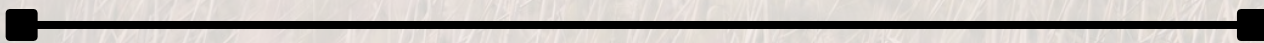
## NAPOJE

- Woda w karafkach z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/Herbata



## MENU DZIECI

- Rosół z domowym makaronem
- Lizaki z polędwiczek z kurczaka z frytkami i suróweczką
- Puchar lodowy



**Możliwość dostarczenia własnego tortu  
za okazaniem paragonu – opłata serwisowa 7 zł/os.**



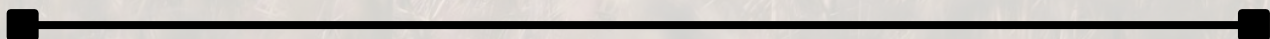




## **BUFET ZIMNY**

### **75 ZŁ/OS. DOROSŁA**

- Deska mięsów pieczystych / szynka / karkówka/ boczek / pasztet z dodatkiem sosów
- żurawinowym, chrzanowym
- Chrupiące sakiewki z ciasta filo z kaszanką, prażonym jabłuszkiem oraz domowym
- dipem
- Śledź Bismarc marynowany w białym winie podany na grzance z cebulką z zalewy
- Carpaccio z marynowanego buraka, serem feta, rukolą i oliwą pietruszkową
- Pasta z pieczonego pstrąga z cebulką, ogórkiem konserwowym podana na grzance
- Sałata z chrupiącymi warzywami, serem camembert, owocami i sosem
- pomarańczowym
- Chrupiący chlebek zapiekany z oliwą czosnkową
- Pieczywo





**ZAPACH  
DREWNA**

RESORT & LAKE

**MASZ DODATKOWE  
PYTANIA?  
ZAPRASZAMY DO  
KONTAKTU**

---

**UL. TUMIANY 3, 11-010 BARCZEWO  
E-MAIL: BIURO.ZAPACHDREWNA@GMAIL.COM  
WWW.ZAPACH-DREWNA.PL  
TEL.: 795 435 771**