



**ZAPACH  
DREWNA**

RESORT & LAKE

**TWOJE  
BUTIKOWE  
WESELE  
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.

Spokojna tafla jeziora i piękno natury stworzą piękną scenografię dla jednego z najważniejszych dni w życiu.

Piękno i cisza nakłaniają do porzucenia myśli o codzienności i oddaniu się chwili.

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 nie zapomniane wrażenia w tym jakże ważnym dniu. Zapewniamy profesjonalne doradztwo w doborze menu i dekoracji sali. W ramach prezentu od Nas zapraszamy na kolację rocznicową, aby wrócić myślami do tego magicznego dnia i znów rozkoszować się chwilą z dala od zgiełku życia codziennego.



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





## ZAPEWNIAMY:

- Salę do **50 osób** (80m<sup>2</sup>)
- Miejsca noclegowe na 47 osób.
- Pomoc w zakwaterowaniu większej liczby gości weselnych w niedalekiej odległości.
- Malownicze miejsce na ceremonię
- Bajkowy ogród, prywatną plażę do relaksu i jako plener do zdjęć.
- Nowoczesny plac zabaw i tyrolkę dla dzieci
- Cztero-osobowy elektryczny katamaran (w sezonie)
- Przyjęcie weselne do godziny 4:00
- Rabat dla dzieci od 3 do 12 roku życia 50% stawki menu weselnego
- Rabat dla obsługi technicznej : DJ, fotograf, kamerzysta itd.: 70 % stawki podstawowej od osoby
- Dziecko do 3 roku życia gratis.





## W PREZENCIE:

- Voucher na rocznicową kolację od zaślubin
- Rejs katamaranem dla Pary Młodej podczas uroczystości (godzina do wyboru)
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Powitalne Prosecco dla wszystkich gości weselnych



## W RABACIE:

- **20% Zniżki** na rejs katamaranem dla gości weselnych
- **15% Zniżki** na seans w saunie
- **10% Zniżki** na następnym obiad rodzinny w naszej restauracji





## **ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:**

- Białe obrusy na stoły - 300 zł
- Opłata korkowa - opłata obejmuje przetrzymanie, schłodzenie przywiezionego alkoholu oraz roznoszenie przez kelnerów - 17 zł/os
- Wyserwowanie własnych produktów na stół wiejski i słodki itp. (opłata obejmuje, wykrojenie, dekorację, przechowanie) - 500 zł
- Serwis tortu - 150 zł





# ŚNIADANIE I POPRAWINY

- **Śniadanie 69 zł/os**

- **9:00 - 11:00**
- Jajecznica, sery, wędliny, smarowidła do chleba, sezonowe warzywa, grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą
- Kawa, herbata, woda w karafce

- **Poprawiny 98 zł/os**

- **10:00 - 16:00**
- Zupa do wyboru: żur z jajkiem i białą kiełbaską, barszcz Ukraiński z młodą kapustą, tradycyjny rosół
- Pieczone pałki kurczaka z ziemniaczkami z wody w koperku i surówką Colesław
- Jajecznica, sery, wędliny, smarowidła do chleba, sezonowe warzywa, grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą
- Domowe ciasto
- Kawa, herbata, woda w karafce





## PAKIETY NOCLEGOWE

DOBA HOTELOWA 14:00 - 11:00 NASTĘPNEGO DNIA

- **PAKIET I - CENA 1800/ 1 DOBA**
  - 12 miejsc noclegowych
    - 2 domki + apartament Pary Młodej
  
- **PAKIET II - CENA 3300/ 1 DOBA**
  - 22 miejsc noclegowych
    - 4 domki + apartament Pary Młodej
  
- **PAKIET III - CENA 4800/ 1 DOBA**
  - 33 miejsc noclegowych
    - 5 domków + 2 apartamenty + apartament Pary Młodej
  
- **PAKIET IV - CENA 6500/ 1 DOBA**
  - 47 miejsc noclegowych
    - 5 domków + 2 apartamenty + 120 letnia *Rezydencja Tumiany 3b* + apartament Pary Młodej





# WYNAJĘCIE OŚRODKA NA WEEKEND

PIĄTEK - NIEDZIELA

- **PAKIET WARMIŃSKI WEEKEND - 10 900 ZŁ**
  - 47 miejsc noclegowych
  - **WYNAJEM CAŁEGO OBIEKTU NA 3 DNI**
    - 5 domków + 2 apartamenty + *120 letnia Rezydencja Tumiany 3b* + apartament Pary Młodej
    - W dniu uroczystości Ośrodek zamknięty na wyłączność tylko dla państwa
    - Prywatna plaża z leżakami
    - Łóżka plażowe z baldachimem z widokiem na jezioro
    - Sauna nad brzegiem jeziora na wyłączność







# MENU I

290 ZŁ ZA OSOBĘ

---

## PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

**1 DANIE DO WYBORU**

- Hummus hand made z ciecierzycy podany z domowym chlebem i chrupiącymi warzywami 🌿
- Cytrynowe Tzatziki ze świeżego ogórka podana z chrupiącymi warzywami, chrustem z chleba i oliwą z oliwek 🌿
- Smalec z fasoli z chrupiącą cebulką i chrustem z chleba 🌿
- Pate z wątróbki podana z chutney z czerwonej cebuli i chrustem z chleba

---

## ZUPA

**1 ZUPA DO WYBORU**

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z pieczonego pomidora z dodatkiem kminu rzymskiego i słodkiej śmietanki 🌿
- Zupa Rybna na bazie pomidorów Pelatti z kawałkami białej ryby 🌿





# DANIA GŁÓWNE

## 1 DANIE DO WYBORU

### SERWOWANE

- Medaliony z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów podane na kremowym puree ziemniaczanym z gniecionym groszkiem gotowanym z cytryną i mięta
- Szaszłyk z trybowanego uda kurczaka marynowany w sposób azjatycki podany na czarnej soczewicy z sosem orzechowym i kapustą pekińską marynowaną w oleju sezamowym z dodatkiem cytryny
- Udo kurczaka sous-vide z chrupiącą skórą, pieczonymi ziemniaczkami, sosem pieczeniowym i grillowanym jabłkiem z dodatkiem rozmarynu
- Gulasz wieprzowy gotowany na bulionie wołowym podany na plackach ziemniaczanych z kleksem kwaśnej śmietany i warmińskim gzikiem
- Tilapia w panierce kukurydzianej w sosie cytrynowym podana na jaśminowym ryżu z dodatkiem pestek i marynowanym ogórkiem w soku cytryny z nutą imbiru 🌿
- Wegańskie gołąbki z kaszą pęczak we Włoskim sosie z pomidorów Pelatti podane na kremowym puree ziemniaczanym z marynowaną cebulką i świeżym szczypiorem 🌿
- Lasagne ze szpinakiem, włoskimi pomidorami Pelatti, czerwoną fasolą, cytrynowym bechamel'em podana z marynowaną cebulką i *hand made pesto* 🌿





## BUFET ZIMNY

- Śledź Bismarck marynowany w białym winie podany na grzance z masłem ziołowym 🌿
- Śledź w śmietanie z marynowaną cebulką 🌿
- Schab w miodowo-chrzanowej glazurze krojony w cienkie plastry, podany z sosem musztardowym i świeżymi ziołami
- Deska mięsów pieczystych: boczek pieczony z chrupiącą skórą, karkówka z solanki, swojski pasztet, sos chrzanowy i żurawinowy
- Carpaccio z buraków z orzechem włoskim, miodem i redukcją z octu balsamicznego na świeżym szpinaku 🌿
- Sałata z wędzonym łososiem, czerwoną cebulą polana miodowym vinegrette 🌿
- *Home made* Hummus z ciecierzycy, świeżymi warzywami, chrupiącą cebulką
- Chrupiący chlebek własnego wypieku



## DODATKOWE DANIE CIEPŁE

### 1 DO WYBORU

- Węgierska zupa gulaszowa z paskami wieprzowiny, marynowana cebulką, kiszonym ogórkiem i wędzoną papryką
- Żurek na zakwasie, gotowany na wędzonce i białej kiełbasie
- Bigos z kiszonej kapusty z leśnymi grzybami z dodatkiem śliwki i wędzoną papryką 🌿





## **NAPOJE**

- Woda w karafce
- Soki
- Kawa/Herbata



## **SŁODKI STÓŁ DODATKOWO PŁATNY 30ZŁ OD OSOBY**

- Mus czekoladowy z frużeliną owocową
- Tiramisu
- Jabłecznik na kruchym cieście z cynamonem i i cukrem trzcinowym
- Sernik Nowojorski





# MENU II

380 ZŁ ZA OSOBĘ

---

## PRZYSTAWKA W STOŁACH

### AMOUSE BOUCHE

**1 DANIE DO WYBORU**

- Hummus hand made z ciecierzycy podany z domowym chlebem i chrupiącymi warzywami 🌿
- Cytrynowe Tzatziki ze świeżego ogórka podana z chrupiącymi warzywami, chrustem z chleba i oliwą z oliwek 🌿
- Smalec z fasoli z chrupiącą cebulką i chrustem z chleba 🌿
- Pate z wątróbki podana z chutney z czerwonej cebuli i chrustem z chleba
- Sakiewki z ciasta Filo z Tumiańską kaszanką i ziołowym pesto
- Wytrawne eklerki z musem chrzanowym i plastrem wędzonego łososia 🌿

---

## ZUPA

**2 DO WYBORU**

**SERWOWANA W WAZACH**

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z leśnych grzybów z prażonymi płatkami migdałów 🌿
- Zupa Rybna z kawałkami białej ryby 🌿
- Chłodnik z botwinki, świeżego ogórka i rzodkiewki 🌿
- Flaczki z majerankiem na bazie bulionu wołowego





## **DANIA GŁÓWNE**

### **3 DANIA DO WYBORU**

### **PODAWANE NA PÓŁMISKACH**

- Ekcalopki z kurczaka w sosie śmietanowo - kurkowym z dodatkiem skarmelizowanej cebulki
- Długo gotowane policzki wołowe sous - vide w sosie demi - glace z dodatkiem whisky i czerwonego wina
- Grillowana karkówka marynowana w occie jabłkowym z dodatkiem redukcji balsamicznej podana z sosem demi - glace
- Pieczone udo kaczki podlewane rosołem w sosie winno-żurawinowym
- Sandacz Saute podany na świeżym szpinaku z oliwą truflową i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Wegańskie Kotleciki z ciecierzycy i fasoli w sosie curry na bazie mleka kokosowego 🌿
- Wegańskie gołąbki z kaszą pęczak we Włoskim sosie z pomidorów Pelatti podane na kremowym puree ziemniaczanym z marynowaną cebulką i świeżym szczypiorem 🌿





## **DODATKI**

### **3 DO WYBORU**

- Kremowe Puree ziemniaczane z dodatkiem masła
- Opiekane ziemniaczki z pieca
- Kluski śląskie ze złocistą okrasą
- Buraczki w miodowej glazurze z ziołami
- Jaśminowy Ryż gotowany na parze z chrupiącymi pestkami
- Kasza Gryczana ze smakiem i świeżymi ziołami
- Fasolka szparagowa w złocistej bułce tartej z masłem
- Marchewka baby glazurowana w redukcji balsamicznej i ziołach
- Chrupiąca sałata z cytrusowym vinegrette, plastrami wędzonego łososia i chrupiącymi warzywami sezonowymi



## **DODATKOWE DANIE CIEPŁE**

### **2 DO WYBORU**

- Boeuf Strogonov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Włoskie klopsiki w sosie z pomidorów Pelatti z puree ziemniaczanym podane z chrupiącą cebulką
- Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem grzybowym 🌿
- Curry sin carne z ciecierzycą i czerwoną fasolą w otoczeniu sezonowych warzyw i jaśminowego ryżu 🌿
- Ryba w panierce kukurydzianej w sosie śmietanowym na bazie szpinaku i świeżego czosnku 🌿





## BUFET ZIMNY

- Śledź Bismarck marynowany w białym winie podany na grzance z masłem ziołowym 🌿
- Śledź w śmietanie z marynowaną cebulką 🌿
- Panierowana sielawa w zalewie octowej z zieleń angielskim i liściem laurowym 🌿
- Schab w miodowo-chrzanowej glazurze krojony w cienkie plastry, podany z sosem musztardowym i świeżymi ziołami
- Deska mięsów pieczystych: Boczek pieczony z chrupiącą skórą, karkówka z solanki, swojski pasztet, sos chrzanowy, i żurawinowy
- Carpaccio z buraków z orzechem włoskim, miodem i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Tortilla na różne sposoby
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Sałata z serkiem camembert, sezonowymi warzywami, polana cytrynowym vinegrette 🌿
- *Home made* Hummus z ciecierzycy, świeżymi warzywami, chrupiącą cebulką 🌿
- Chrupiący chlebek własnego wypieku







## **NAPOJE**

- Woda w karafce
- Soki
- Kawa/Herbata



## **SŁODKI STÓŁ** **DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY**

- Mus czekoladowy z frużeliną owocową
- Krem mascarpone z musem mango
- Tiramisu
- Jabłecznik na kruchym cieście z cynamonem i i cukrem trzcinowym
- Tartaletki na słodko z owocami





# MENU III

460 ZŁ ZA OSOBĘ

---

## PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

**1 DANIE DO WYBORU**

- Grawlax z łososia w otoczeniu sosów cytrynowego i miętowego, podany z chrustem z chleba 🌿
- Łosoś tataki - kawałki łososia marynowane w sosie ponzu podane na kimchi z ogórka 🌿
- Sakiewki z ciasta Filo z Tumiańską kaszanką i ziołowym pesto
- Nadziewana pieczarka Portobello z chrupiącą salsą pomidorowo-paprykową i świeżymi ziołami 🌿

---

## ZUPA

**2 ZUPY DO WYBORU  
SERWOWANE W WAZACH**

- Bulion Drobiowo-Wołowy z jajecznym makaronem
- Cytrynowo - kokosowa zupa z kawałkami kurczaka na bazie mleka kokosowego
- Krem z leśnych grzybów z prażonymi płatkami migdałów 🌿
- Krem z palonego pora na maśle z mozzarellą i oliwą chilli 🌿
- Francuska zupa cebulowa gotowana na bulionie wołowym z dodatkiem sera





## DANIA GŁÓWNE

### 3 DANIA DO WYBORU

- Pierś kurczaka gotowana sous - vide z ziołami i sosem truflowym
- Konfitowane udo kaczki w tłuszczu gęsim z sosem winno - żurawinowym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów
- Sandacz Saute podany na świeżym szpinaku z oliwą truflową i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Golonka pieczona z aromatem Portera podana z sosem chrzanowym
- Pieczona pierś kaczki na różowo z musem jabłkowym na bazie cydru jabłkowego
- Pieczony miętus z solanki podany z sosem wiśniowo - miętowym 🌿
- Grillowana wołowina w sosie z czarnego pieprzu



## DODATKI

### 3 DO WYBORU

- Kremowe Puree ziemniaczane z dodatkiem masła
- Opiekane ziemniaczki z pieca
- Kluski śląskie ze złocistą okrasą
- Buraczki w miodowej glazurze z ziołami
- Jaśminowy Ryż gotowany na parze z chrupiącymi pestkami
- Kasza Gryczana ze smakiem i świeżymi ziołami
- Fasolka szparagowa w złocistej bułce tartej z masłem
- Marchewka baby glazurowana w redukcji balsamicznej i ziołach
- Chrupiąca sałata z cytrusowym vinegrette, plastrami wędzonego łososia i chrupiącymi warzywami sezonowymi





## BUFET ZIMNY

- Śledź Bismarck marynowany w białym winie podany na grzance z masłem ziołowym 🌿
- Śledź w śmietanie z marynowaną cebulką 🌿
- Panierowana sielawa w zalewie octowej z zieleń angielskim i liściem laurowym 🌿
- Schab w miodowo-chrzanowej glazurze krojony w cienkie plastry, podany z sosem musztardowym i świeżymi ziołami
- Deska mięsów pieczystych: Boczek pieczony z chrupiącą skórą, pieczony schab, karkówka z solanki, swojski paszтет, sos chrzanowy, i żurawinowy
- Carpaccio z buraków z orzechem włoskim, miodem i redukcją z octu balsamicznego 🌿
- Tortilla na różne sposoby
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i mozarellą
- Sałata z serkiem camembert, sezonowymi warzywami, polana cytrynowym vinegrette 🌿
- *Home made* Hummus z ciecierzycy, świeżymi warzywami, chrupiącą cebulką 🌿
- Chrupiący chlebek własnego wypieku





## DODATKOWE DANIE CIEPŁE

### 2 DO WYBORU

- Boeuf Strogonov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Włoskie klopsiki w sosie z pomidorów Pelatti z puree ziemniaczanym podane z chrupiącą cebulką
- Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem grzybowym 🌿
- Tradycyjny bigos na wędzonce ze swojską kiełbasą, skwarkami i leśnymi grzybami
- Curry sin carne z ciecierzycą i czerwoną fasolą w otoczeniu sezonowych warzyw i jaśminowego ryżu 🌿
- Ryba w panierce kukurydzianej w sosie śmietanowym na bazie szpinaku i świeżego czosnku 🌿



## NAPOJE

- Woda w karafce
- Soki
- Kawa/Herbata





## **SŁODKI STÓŁ**

### **DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY**

- Mus czekoladowy z frużeliną owocową
- Krem mascarpone z musem mango
- Tiramisu
- Jabłecznik na kruchym cieście z cynamonem i i cukrem trzcinowym
- Tartaletki na słodko z owocami





## POZOSTAŁE INFORMACJE

Współpraca z Nami rozpoczyna się od wybrania jednego z pakietów bądź menu. Po akceptacji przez Państwa następuje podpisanie umowy, w której określony jest również harmonogram płatności.

Jesteśmy otwarci na wszystkie Państwa propozycję, aby zorganizować wymarzone przyjęcie weselne.

Mamy nadzieję, że powyższa oferta trafi w Państwa gust i już niedługo zobaczymy się z Państwem na żywo w progach *Zapachu Drewna*.

**OFERTA WAŻNA 30 DNI OD DATY OTRZYMANIA. ZASTRZEGAMY SOBIE MOŻLIWOŚĆ ZMIANY CEN W ZALEŻNOŚCI OD WZROSTU CEN TOWARÓW I USŁUG.**





**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**