

OFERTA WESELNA

Jesień – zima

(01.10.2014 – 31.03.2015)



OLANDIA to piękna bajka o olendrach, która o każdej porze roku wygląda wyjątkowo:

czy to wiosną, gdy kwitnie blisko 35 000 tulipanów,
czy latem, gdy duch świętojańskiej nocy unosi się nad jeziorem,
czy jesienią, gdy kosze uginają się od grzybów,
czy też zimą, gdy legendarny Thomas łowi ryby spod lodu,
a ukochana Halina tańczy wokół niego na łyżwach...

OLANDIA to unikatowy kompleks sielankowych zabudowań dworskich. Początki Prusimia datowane są na 1386 rok. Obecna forma majątku, na który składają się: Dwór, Spichlerz, Kamiennik, Stodoła Fryzyjska, Wodnik oraz 6 hektarowy plener, zabytkowy Park ze strumykiem wpływającym do malowniczego Jeziora Kuchennego, pochodzi z początku XIX wieku.

To wszystko sprawia, iż każde wesele jest również wyjątkowe.

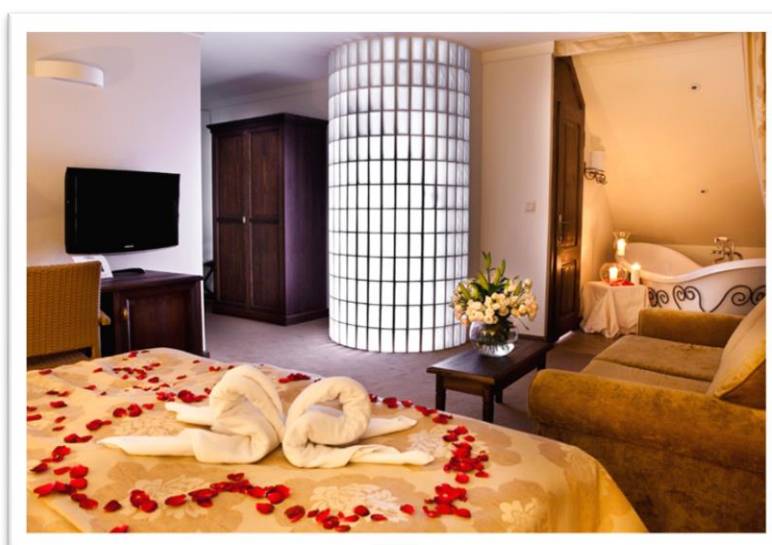
POKOJE

Dysponujemy 170 **komfortowymi miejscami noclegowymi** w 60 pokojach. Wszystkie pokoje zarówno tematyczne we Dworze, jak i pokoje typu Comfort w Spichlerzu i Kamienniku posiadają 4* standard.

Każda Para Młoda, która będziemy mieli przyjemność gościć w OLANDII otrzyma od nas w prezencie nocleg w luksusowym **Apartamencie Winnym**, w którym Nowożeńcy mogą rozkoszować się pięknym widokiem na jezioro oraz kąpielą z płatkami róż w wannie umieszczonej w sypialni. Ponadto Para Młoda może podczas swojego pobytu skorzystać z sauny, a w prezencie ślubnym otrzymuje voucher do wykorzystania z okazji pierwszej rocznicy ślubu obejmujący nocleg w pokoju 2 osobowym oraz romantyczną kolację (voucher jest możliwy do wykorzystania w ciągu miesiąca od pierwszej rocznicy ślubu).

	IL POKOI	NOCLEG W POK 1OS	NOCLEG W POK 2-5OS	NOCLEG W POK 2-5OS (pow. 40 pokoi)
⌘ Dwór	8 pokoi	149zł	99zł	89zł
⌘ Spichlerz	14 pokoi	119zł	89zł	79zł
⌘ Kamiennik	38 pokoi	119zł	89zł	79zł

Cena podana jest za osobę w pokoju i obejmuje śniadanie oraz podatek VAT.



SALE - GRATIS

Jednym z głównych atutów Olandii są stylowe sale i ich wyjątkowa atmosfera. Do dyspozycji Gości weselnych mamy 2 główne sale:

- ⌘ Mniejszą 100 metrową salę TULIPANOWĄ z tarasem i widokiem na park oraz jezioro —~~opłata za salę 850zł~~
- ⌘ Oraz 330 metrową salę FRYZYJSKĄ z przeszkloną kopułą, za którą rozpościera się widok na jezioro, w której możemy zorganizować wesele do 150 osób —~~opłata za salę wynosi 1800zł~~

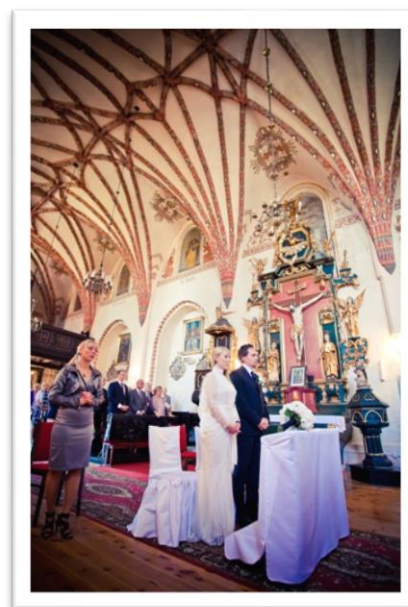
CEREMONIA ŚLUBNA

Nasz 2 hektarowy Park daje możliwość zorganizowania ślubu cywilnego na brzegu jeziora. Wszelkie formalności związane z organizacją należy ustalić z Urzędem Stanu Cywilnego w Kwilczu.

Koszt organizacji takiej ceremonii to 500 zł + ewentualna dekoracja

Pary zainteresowane ślubem kościelnym mogą skorzystać z położonego nieopodal kościółka w Kamionnie (5km).

Ks. Rafał Jarmuż tel: 95 748 18 11 (pod telefonem w dni powszednie 19:00 – 20:00)



WYSTRÓJ SALI

W ramach **jesiennie – zimowej promocji weselnej** oferujemy **w cenie organizacji** przyjęcia:

- ✂ Świece na stoły,
- ✂ Kolorowe światła wieczorne na Sali Fryzyjskiej,
- ✂ Białe lampiony podwieszane pod sufit,
- ✂ Obrusy,
- ✂ Serwetki flizelinowe,
- ✂ 2 duże lampiony przed wejściem na salę,
- ✂ Pochodnie w parku.

Ponadto zachęcamy do skorzystania z naszego mini pakietu, w którego skład wchodzi:

- ✂ Wizytówki na stołach wraz z planem rozsadzenia Gości na sztaludze
- ✂ Wydrukowane dla każdego Gościa menu

Koszt pakietu: 10zł/os

Ponadto za dodatkową opłatą oferujemy:

- ✂ Dekorację wejścia na salę – 200zł
- ✂ Szklane świeczniki oklejone koronką – 200zł
- ✂ Drewniane podstawki pod wizytówki – 100zł
- ✂ Pokrowce na krzesła – 15zł/szt

Gdyby byli Państwo zainteresowani większymi pakietami dekoracyjnymi możemy polecić firmę z zewnątrz, z którą współpracujemy.



MENU

Przygotowanie menu weselnego to jedna z trudniejszych decyzji, jakie trzeba podjąć podczas organizacji uroczystości weselnej. Od tej decyzji wiele zależy, a przecież ważne jest, żeby Goście byli zadowoleni i czuli się dobrze. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy różnorodne propozycje menu już od **159 zł** za osobę. Dodatkowo serdecznie zachęcamy do skorzystania z Winiarni, która jest zaopatrzona w ponad 130 rodzajów win z całego świata.

W ofercie jesienno – zimowej **koszt obsługi wynosi 0zł!**

Istnieje również możliwość skomponowania własnego menu.

Proponujemy dodatkowo:

- | | |
|---|----------------|
| ✂ Kącik słodkości z kilkoma rodzajami ciast do wyboru | 25zł/os |
| ✂ Tort z zaprzyjaźnionej cukierni w Sierakowie – <u>Zaczarowany Świat Tortów</u> | |
| ✂ Pieczoną szynkę w cieście | 700zł/do 50os |
| ✂ Piezonego prosiaka | 1300zł/do 50os |
| ✂ Stół wiejski (wędliny, szynki, kaszanki, salcesony, pasztety, smalec, ogórki kiszane, grzybki marynowane, pieczywo) | 25zł/os |
| ✂ Stół z dziczyzną | 39zł/os |

Dzieci do lat 3

GRATIS

Dzieci od 4 do 10 lat

50% wartości menu

Obsługa – orkiestra, fotografowie

60% wartości menu

MENU WESELNE PROPOZYCJA 1 – 159zł/os

*Przywitanie chlebem wiejskim i solą
Kompozycja owoców w stołach*

OBIAD

Zupa

1 propozycja do wyboru (serwowana w bulionówkach, lub w wazach)

- 1) Włoska zupa jarzynowa
- 2) Krem cytrynowy z melonem
- 3) Zupa pomidorowa z grzankami o smaku bazyliowym
- 4) Krem z grzybów leśnych z odrobiną tymianku
- 5) Krem ze szparagów (sezonowo)
- 6) Rosół z kurczaka z warzywami oraz domowym makaronem

Danie główne

4 do wyboru (serwowane na półmiskach w stół)

- 1) Klasyczny zraz z wołowiny z buraczkami miodowymi oraz kaszą
- 2) Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną oraz pieczonymi ziemniakami
- 3) Kurczak supreme z kostką pieczony z winogronami, podany z pieczonymi ziemniakami i warzywami
- 4) Francuski kotlet de'volaille z zestawem surówek oraz ziemniakami gotowanymi z koperkiem
- 5) Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami podana z ziemniakami gotowanymi w mleku i zestawem surówek
- 6) Grillowany filet z lososia z ryżem gotowanym na parze oraz smażonym szpinakiem
- 7) Udka kurczęcia pieczone po wiedeńsku z frytkami domowymi i surówkami

Deser

1 propozycja do wyboru (serwowany)

- 1) Sernik nowojorski z sosem z owoców leśnych
- 2) Tarta z sezonowymi owocami oraz kremem waniliowym
- 3) Mus cytrynowy z sorbetem miętowym
- 4) Tiramisu - wspaniały włoski deser na bazie serka mascarpone
- 5) Mus czekoladowy z sosem z czerwonych owoców
- 6) Mini torcik lodowo – truskawkowy
- 7) Ciasto biszkoptowe przekładane bitą śmietaną z owocami

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

(Do przekąsek i sałatek podajemy pieczywo i masło)

Przekąski 5 propozycji do wyboru (podawane w bufecie)

- 1) Pate drobiowe z grzybami
- 2) Tatar z wędzonego lososia
- 3) Zestaw ryb wędzonych z naszego jeziora
- 4) Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, z grzybami, po kaszubsku)
- 5) Mięsa wędzone w naszej wędzarni
- 6) Schab po Warszawsku
- 7) Galantyna z kurczęcia w galarecie
- 8) Balotyna z kaczki z pistacjami
- 9) Tarteletki z warzywami
- 10) Pomidorzki nadziewane sałatką z kaszy kuskus

Salatki

2 propozycje do wyboru (podawane w bufecie)

- 1) *Salatka grecka*
- 2) *Salatka Cesarska z grillowanym kurczakiem*
- 3) *Salatka nicejska z jajkiem i tuńczykiem*
- 4) *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- 5) *Hawajska sałatka z ananasem i kukurydzą*
- 6) *Francuska sałatka z glazurowanymi burakami*

PO PÓŁNOCY

Zupa

1 propozycja do wyboru (serwowana w bulionówkach w stół lub w wazach)

- 1) *Barszcz z pasztecikiem*
- 2) *Żurek z jajkiem*
- 3) *Węgierski bogracz*

MENU WESELNE PROPOZYCJA 2 – 179zł/os

*Przywitanie chlebem wiejskim i solą
Kompozycja owoców w stołach*

OBIAD

(Przystawka serwowana 1 propozycja do wyboru)

- 1) *Świeże liście szpinaku z prażonymi orzechami włoskimi oraz gruszkami karmelizowanymi w miodzie podawane z sosem vinaigrette*
- 2) *Grillowane warzywa po włosku podawane z sosem balsamicznym oraz serem Grana Padano*
- 3) *Łosoś wędzony w trzech smakach z sosem musztardowym*
- 4) *Salatka z pomidorów i mozzarelli ze świeżą bazylią i sosem balsamicznym*
- 5) *Carpaccio wołowe z liśćmi rukoli oraz serem Pecorino*
- 6) *Krewetki tygrysie podawane z mieszanymi zielonymi sałatami oraz salsą mango*
- 7) *Wędzona pierś kaczki z sosem pomarańczowo tymiankowym*

Zupa serwowana

(1 propozycja do wyboru)

- 1) *Włoska zupa jarzynowa*
- 2) *Krem cytrynowy z melonem*
- 3) *Zupa pomidorowa z grzankami o smaku bazyliowym*
- 4) *Krem z grzybów leśnych z odrobiną tymianku*
- 5) *Krem ze szparagów*
- 6) *Rosół z kurczaka z warzywami oraz domowym makaronem*

Danie główne serwowane

(1 propozycja do wyboru)

- 1) *Klasyczny zraz z wołowiny z dodatkiem sera pleśniowego, sosem Madera, marynowaną cebulką, ziemniakami gratin oraz sezonowymi warzywami*
- 2) *Grillowany filet wieprzowy z sosem z dzikiej szalwii podawany z kopytkami oraz zielonymi szparagami*
- 3) *Kurczak supreme z kostką marynowana w sosie rozmarynowo – musztardowym, podawana z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem oraz duszonymi warzywami*
- 4) *Wieprzowina faszerowana grzybami leśnymi z sosem z zielonego pieprzu oraz ziemniakami duchess otulona szynką parmeńską*
- 5) *Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem z sosem na bazie pietruszki oraz warzywnym risotto*
- 6) *Grillowany filet z łososia z ryżem gotowanym na parze oraz smażonym szpinakiem*
- 7) *Smażony filet z okonia z estragonem, pieczonymi warzywami oraz ziemniakami w mundurkach*
- 8) *Pieczona kaczka z karmelizowanym jabłkiem, czerwoną kapustą oraz kluseczkami*

**Deser serwowany
(1 propozycja do wyboru)**

- 1) Sernik nowojorski z sosem z owoców leśnych
- 2) Tarta z sezonowymi owocami oraz kremem waniliowym
- 3) Mus cytrynowy z sorbetem miętowym
- 4) Tiramisu - wspaniały włoski deser na bazie serka mascarpone
- 5) Mus czekoladowy z sosem z czerwonych owoców
- 6) Mini torcik lodowo – truskawkowy
- 7) Ciasto biszkoptowe przekładane bitą śmietaną z owocami

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

(Do przekąsek i sałatek podajemy pieczywo i masło)

Przekąski 5 propozycji do wyboru (serwowane na półmiskach w stół)

- 1) Pate drobiowe z grzybami
- 2) Tatar z wędzonego łososa
- 3) Zestaw ryb wędzonych z naszego jeziora
- 4) Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, z grzybami, po kaszubsku)
- 5) Mięsa wędzone w naszej wędzarni
- 6) Schab po warszawsku
- 7) Galantyna z kurczęcia w galarecie
- 8) Balotyna z kaczki z pistacjami
- 9) Tarteletki z warzywami
- 10) Pomidorki nadziewane sałatką z kaszy kuskus

**Sałatki 3 propozycje do wyboru
(serwowane w miskach w stół)**

- 1) Sałatka grecka
- 2) Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem
- 3) Sałatka nicejska z jajkiem i tuńczykiem
- 4) Tradycyjna sałatka jarzynowa
- 5) Hawajska sałatka z ananasek i kukurydzą
- 6) Francuska sałatka z glazurowanymi burakami

PO PÓŁNOCY

Zupa serwowana

(1 propozycja do wyboru)

- 1) Żurek z jajkiem
- 2) Węgierski bogracz
- 3) Barszcz a pasztecikiem

Dania ciepłe serwowane na półmiskach w stół (2 do wyboru)

- 1) Golonki pieczone po bawarsku z warzywami
- 2) Szaszłyki wieprzowe
- 3) Szaszłyki drobiowe
- 4) Wołowy strogonow z pieczywem
- 5) Pałeczki z kurczaka alla BBQ

MENU WESELNE PROPOZYCJA 3 – 199zł/os

*Przywitanie chlebem wiejskim i solą
Kompozycja owoców w stołach*

OBIAD

Przystawka serwowana (1 propozycja do wyboru)

- 1) Świeże liście szpinaku z prażonymi orzechami włoskimi oraz gruszkami karmelizowanymi w miodzie podawane z sosem vinaigrette
- 2) Grillowane warzywa po włosku podawane z sosem balsamicznym oraz serem Grana Padano
- 3) Łosoś wędzony w trzech smakach z sosem musztardowym
- 4) Salátka z pomidorów i mozzarelli ze świeżą bazylią i sosem balsamicznym
- 5) Carpaccio wołowe z liśćmi rukoli oraz serem Pecorino
- 6) Krewetki tygrysie podawane z mieszanymi zielonymi sałatami oraz salsą mango
- 7) Wędzona pierś kaczki z sosem pomarańczowo tymiankowym

Zupa serwowana

(1 propozycja do wyboru)

- 1) Włoska zupa jarzynowa
- 2) Krem cytrynowy z melonem
- 3) Zupa pomidorowa z grzankami o smaku bazyliowym
- 4) Krem z grzybów leśnych z odrobiną tymianku
- 5) Krem ze szparagów
- 6) Rosół z kurczaka z warzywami oraz domowym makaronem

Danie główne serwowane

(1 propozycja do wyboru)

- 1) Klasyczny zraz z wołowiny z dodatkiem sera pleśniowego, sosem Madera, marynowaną cebulką, ziemniakami gratin oraz sezonowymi warzywami
- 2) Grillowany filet wieprzowy z sosem z dzikiej szalwii podawany z kopytkami oraz zielonymi szparagami
- 3) Kurczak supreme z kostką marynowana w sosie rozmarynowo musztardowym, podawana z pure ziemniaczanym ze szczypiorkiem oraz duszonymi warzywami
- 4) Wieprzowina faszerowana grzybami leśnymi z sosem z zielonego pieprzu oraz ziemniakami duchess otulona szynką parmeńską
- 5) Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem z sosem na bazie pietruszki oraz warzywnym risotto
- 6) Grillowany filet z łososia z ryżem gotowanym na parze oraz smażonym szpinakiem
- 7) Smażony filet z okonia z estragonem, pieczonymi warzywami oraz ziemniakami w mundurkach
- 8) Pieczona kaczka z karmelizowanym jabłkiem, czerwoną kapustą oraz kluseczkami

Deser serwowany

(1 propozycja do wyboru)

- 1) Sernik nowojorski z sosem z owoców leśnych
- 2) Tarta z sezonowymi owocami oraz kremem waniliowym
- 3) Mus cytrynowy z sorbetem miętowym
- 4) Tiramisu – wspaniały włoski deser na bazie serka mascarpone
- 5) Mus czekoladowy z sosem z czerwonych owoców
- 6) Mini torcik lodowo – truskawkowy
- 7) Ciasto biszkoptowe przekładane bitą śmietaną z owocami

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

(Do przekąsek i sałatek podajemy pieczywo i masło)

Przekąski 5 propozycji do wyboru (serwowane na półmiskach w stół)

- 1) Pate drobiowe z grzybami
- 2) Tatar z wędzonego łososia
- 3) Zestaw ryb wędzonych z naszego jeziora
- 4) Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, z grzybami, po kaszubsku)
- 5) Mięsa wędzone w naszej wędzarni
- 6) Schab po Warszawsku
- 7) Galantyna z kurczęcia w galarecie
- 8) Balotyna z kaczki z pistacjami
- 9) Tarteletki z warzywami
- 10) Pomidorki nadziewane sałatką z kaszą kuskus

Sałatki serwowane w miskach w stół

(3 propozycje do wyboru)

- 1) Sałatka grecka
- 2) Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem
- 3) Sałatka nicejska z jajkiem i tuńczykiem
- 4) Tradycyjna sałatka jarzynowa
- 5) Hawajska sałatka z ananasek i kukurydzą
- 6) Francuska sałatka z glazurowanymi burakami

BUFET CIAST I DESERÓW

Ciasta i desery 5 do wyboru (podane w bufecie)

- 1) Ciasto drożdżowe z owocami
- 2) Sernik krakowski
- 3) Ciasto w-z
- 4) Miodowiec
- 5) Ciasto czekoladowe
- 6) Jablecznik
- 7) Przekładaniec ze śmietaną
- 8) Creme brulle
- 9) Mus czekoladowy z wiśniami
- 10) Triefle z truskawkami (sezonowo)

PO PÓLNOCY

Zupa serwowana

(1 propozycja do wyboru)

- 1) Żurek z jajkiem
- 2) Flaki wołowe
- 3) Węgierski bogracz
- 4) Barszcz a pasztecikiem

Dania ciepłe serwowane na półmiskach w stół

(2 do wyboru)

- 1) Golonki pieczone po bawarsku z warzywami
- 2) Szaszłyki wieprzowe
- 3) Szaszłyki drobiowe
- 4) Wołowy strogonow z pieczywem
- 5) Pałeczki z kurczaka alla BBQ

NAPOJE

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy całonocny pakiet napojów bezalkoholowych, w którego skład wchodzi:

- ✂ Soki – 2l
- ✂ Woda z cytryną – 1l
- ✂ Kawa – 2 filiżanki
- ✂ Herbata – 1 filiżanka

Wartość pakietu: 25zł

ALKOHOLE

Zachęcamy do skorzystania z naszych alkoholi:

- ✂ Wino – do wyboru jest ponad 80 gatunków win z całego świata, polecamy wino domu w cenie 39zł/butelkę
- ✂ Wódka: Wyborowa 45zł/0,5l lub 60zł/0,7l
- ✂ Piwo Grolsch keg 30l – 480zł

Oferujemy również inne alkohole.

W związku z winnym charakterem OLANDII, wnoszenie własnego wina nie jest możliwe.

Opłata korkowa za butelkę alkoholu do 0,7l – ~~15zł/but~~ – **10zł/but**

ATRAKCJE WESELNE

Chcielibyśmy, aby ta uroczystość pozostała w Państwa i Państwa Gości pamięci na długie, długie lata, dlatego proponujemy również skorzystanie z dodatkowych atrakcji weselnych, m.in.:

Białe gołębie – 300zł

Wypuszczenie gołębi to tradycyjny, romantyczny gest, którym możecie upiększyć swój ślub. Gołębie można wypuszczać z ręki lub dekoracyjnego kosza.

Lampiony szczęścia – 10zł/szt.

Wyjątkowa i niezapomniana atrakcja weselna pochodząca z dalekiego wschodu. Według wierzeń, wzbijające się ku niebu lampiony z życzeniami przynoszą szczęście zakochanym. Lecące światełka tworzą niesamowity widok, który zapamiętacie na długie lata. Bedzie to również okazja do zrobienia pięknych i magicznych fotografii, a goście będą oczarowani efektem jaki dają światełka lecące ku gwiazdom.

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!