

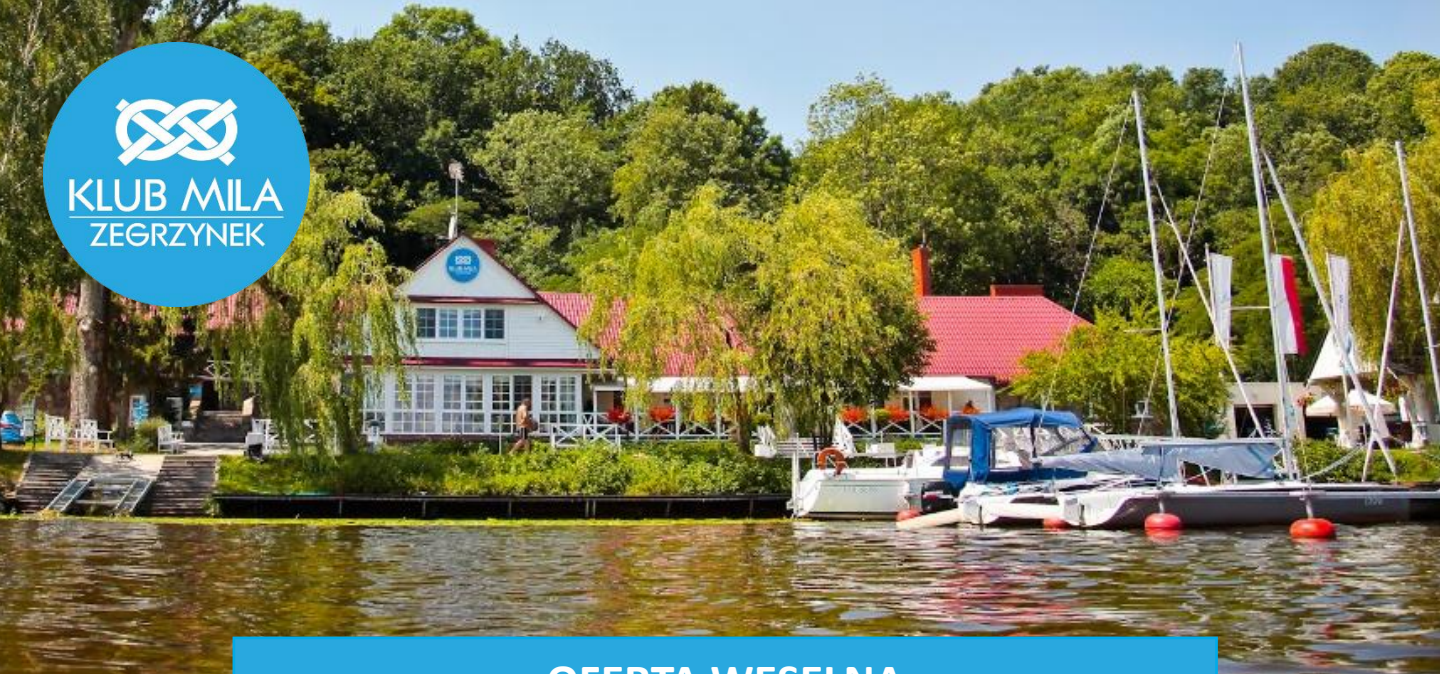


KLUB MILA
ZEGRZYNEK



WESELE

KLUB MILA ZEGRZYNEK



OFERTA WESELNA

**JEŚLI MARZYCIE O ELEGANCKIM WESELU NAD WODĄ,
W NIEPOWTARZALNEJ SCENERII,
KLUB MILA ZEGRZYNEK SPEŁNI WASZE OCZEKIWANIA!**

KLUB MILA ZEGRZYNEK to kameralny i pełen uroku ośrodek, malowniczo położony nad brzegiem Jeziora Zegrzyńskiego, zaledwie 35 km od Warszawy. Wyjątkowe położenie w otoczeniu natury, eleganckie, marynistyczne wnętrza, wyśmienita kuchnia oraz piękny widok na jezioro czynią nasz Klub niepowtarzalnym.



Dbłość o detale wystroju oraz piękny widok na jezioro urzekają naszych Gości. Romantyczna marina z kołyszącymi się przy pomostach jachtami, dopełniają czaru tego wyjątkowego miejsca.



NIEPOWTARZALNE WNĘTRZA

Przyjęcie weselne w **KLUB MILA ZEGRZYNEK** to idealna propozycja dla miłośników natury, wody i niezapomnianych widoków oraz eleganckich i romantycznych, a zarazem nietuzinkowych wnętrz.

Wszystkie pomieszczenia Klubu utrzymane są w spójnej, żeglarskiej stylistyce. Biel, błękit i kontrastowa czerwień oraz liczne marynistyczne detale, w połączeniu z malowniczym otoczeniem, tworzą niepowtarzalny charakter tego miejsca.

Na Państwa przyjęcie weselne proponujemy elegancką **Salę Bankietową**, przypominającą statek **Restaurację Kapitańską**, Klub Kapitański z barem i kominkiem, Oranżerię oraz taras z panoramicznym widokiem na jezioro i wyjściem na ogród i marinę.



Do Państwa dyspozycji mogą być również dwie sale konferencyjne, Chata Grillowa oraz piękny zielony teren nad brzegiem jeziora na ceremonię zaślubin, koktajl przedweselny czy nietuzinkowe poprawiny.



PAKIETY WESELNE

DLA MŁODEJ PARY PRZYGOTOWALIŚMY SPECJALNE PAKIETY ZAWIERAJĄCE:

- o Indywidualnie zaaranżowaną salę, dostosowaną do ilości Gości obecnych na przyjęciu
- o Specjalnie przygotowane Karty Menu na stoły
- o Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną
- o Udostępnienie miejsca na zaślubiny i plenerową sesję fotograficzną
- o Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych
- o Bezpłatny udział dla dwóch osób w wydarzeniu MIŁA WEDDING OPEN DAY, połączonego z degustacją menu weselnego oraz tortów weselnych
- o Powitanie chlebem i solą
- o Kieliszek wina musującego na powitanie Gości lub toast weselny
- o Indywidualnie dobrane MENU Weselne (serwowany obiad + bufety)





PAKIETY WESELNE

PAKIET BOSMANA

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE OBIAD SERWOWANY DO STOŁÓW

/do wcześniejszego ustalenia/

Zupa | Danie główne | Deser

BUFET *

Bufet Zimny

/do wyboru 8 przystawek zimnych - przekąski i sałatki/

Bufet Gorący

/do wyboru 3 dania oraz dodatki/

Bufet Słodki

/do wyboru 4 ciasta domowe oraz owoce/

NAPOJE BEZALKOHOŁOWE /bez limitu/

woda | soki owocowe | kawa | herbata

DODATKOWO W CENIE PAKIETU:

- o Zaproszenie na rocznicową kolację
- o Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną

CENA za osobę: 330 PLN

Kwiecień, maj, październik

CENA za osobę: 360 PLN

Czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień

* Bufety dostępne przez 6 godzin.

* Czas trwania przyjęcia ok. 9h

PAKIET OFICERA

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE OBIAD SERWOWANY DO STOŁÓW

/do wcześniejszego ustalenia/

Zupa | Danie główne | Deser

BUFET *

Bufet Zimny

/do wyboru 10 przystawek zimnych - przekąski i sałatki/

Bufet Gorący

/do wyboru 4 dania oraz dodatki/

Bufet Słodki

/do wyboru 4 ciasta domowe oraz owoce/

NAPOJE BEZALKOHOŁOWE /bez limitu/

woda | soki owocowe | kawa | herbata

1 DODATKOWE DANIE SERWOWANE

/w trakcie przyjęcia/

DODATKOWO W CENIE PAKIETU:

- o Zaproszenie na rocznicową kolację
- o Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną

CENA za osobę: 350 PLN

Kwiecień, maj, październik

CENA za osobę: 380 PLN

Czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień

* Bufety dostępne przez 7 godzin.

* Czas trwania przyjęcia ok. 10h

Dzieci do lat 10 otrzymają rabat w wysokości 50% stawki podstawowej.

Dzieci do lat 3 przebywają na przyjęciu bezpłatnie, otrzymując posiłek.



PAKIETY WESELNE

PAKIET KAPITANA

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE

OBIAD SERWOWANY DO STOŁÓW

/do wcześniejszego ustalenia/

Przystawka | Zupa | Danie główne | Deser

BUFET *

Bufet Zimny

/do wyboru 12 przystawek zimnych - przekąski i sałatki/

Bufet Gorący

/do wyboru 5 dań oraz dodatki/

Bufet Słodki

/do wyboru 5 ciast domowych oraz owoce/

2 DODATKOWE DANIA SERWOWANE

/w trakcie przyjęcia/

NAPOJE BEZALKOHOLOWE /bez limitu/

woda | soki owocowe | kawa | herbata

DODATKOWO W CENIE PAKIETU:

- o Apartament dla Państwa Młodych
- o Zaproszenie na weekendowy pobyt w **Klubie Milla Kamień** na Mazurach

CENA za osobę: 370 PLN

Kwiecień, maj, październik

CENA za osobę: 400 PLN

Czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień

* Bufety dostępne przez 8 godzin.

* Czas trwania przyjęcia ok. 11h

*Pakiety stanowią ofertę kompleksową - rezygnacja z usług dodatkowych nie spowoduje obniżenia powyższej ceny.
W przypadku zainteresowania inną wersją oferty, przygotujemy dla Państwa indywidualną kalkulację pakietu*





PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET I

Domowe wino białe
Domowe wino czerwone
Piwo

CENA za osobę: 110,00 PLN

PAKIET II

Domowe wino białe
Domowe wino czerwone
Polska wódka
Piwo

CENA za osobę: 130,00 PLN

PAKIET III

Domowe wino białe
Domowe wino czerwone
Polska wódka
Whisky
Gin
Rum
Campari
Martini
Piwo

CENA za osobę: 160,00 PLN

Usługa Barmańska (wycena indywidualna)



ATRAKcje DODATKOWE

STÓŁ STAROPOLSKI

jednorazowe wstawienie

Kiełbasa swojska
Kaszanka
Wędzone mięsa: Baleron | Schab | Boczek
Szynka wiejska wędzona
Paszтетowa
Marynaty | Pikle | Chrzan | Ćwikła
Dodatki: sos tatarski | sos chrzanowy
Oliwki zielone i czarne | Kapary
Wybór pieczywa
Smalec domowy

CENA za 50 osób:

3 250 PLN

UCZTA GRILLOWA

Kiełbasa swojska
Kiełbasa biała
Karkówka w ziołach
Kaszanka
Szaszłyk drobiowy
Ziemniak pieczony z sosem tzatziki

Surówka Coleslaw
Mieszane sałaty ogrodowe
Pomidory | Świeże ogórki | Papryka
Marynaty: papryka | pieczarki | ogórki
Dresingi: ziołowy | rosyjski | jogurtowy
Ketchup | Musztarda
Wybór pieczywa
Smalec domowy

CENA za osobę: 150 PLN

/Czas trwania: 3 godz./

STÓŁ RYBNY BOSMANA

jednorazowe wstawienie

Śledzie w trzech odmianach:
koreczki, matjasy, łososiowy
Ryby wędzone:
łosoś, makrela, pstrąg, flądra
Paprykarz rybny
Smażone ryby w zalewie octowej
Dodatki:
sos tatarski, sos chrzanowy,
oliwki zielone i czarne,
kapary
Pieczywo

CENA za 50 osób:

3 500 PLN



ZAŚLUBINY NAD BRZEGIEM JEZIORA

OFERUJEMY:

- o miejsce zaślubin nad brzegiem jeziora (w przypadku niepogody ceremonia wewnątrz obiektu)
- o białe krzesła dla Pary Młodej oraz Świadków
- o białe ławki dla gości przyjęcia
- o stół i biały obrus dla urzędnika
- o na życzenie: białe lampiony ze świecami oraz sztaluga pod godło

POMOŻEMY W ORGANIZACJI:

- o Indywidualnie zaaranżowanego łuku do Zaślubin przygotowanego przez firmę florystyczną, z którą współpracujemy
- o oprawy muzycznej ceremonii (np.: skrzypce, saksofon, występ wokalny)

Dodatkowe informacje:

- o organizacja urzędnika, godła i nagłośnienia - po stronie Pary Młodej
- o Para Młoda ma prawo zorganizować dekorację dodatkowe we własnym zakresie
- o na terenie obiektu obowiązuje całkowity zakaz strzelania, rozrzucania konfetti, płatków sztucznych i żywych kwiatów





ATRAKCJE DODATKOWE - POWITALNY KOKTAJL

Jeśli planujecie po ślubie krótką sesję zdjęciową w plenerze, rejs motorówką, bądź inną atrakcją tylko dla Was, warto pomyśleć również o Gościach czekających na Wasze przybycie. Idealnym rozwiązaniem, jest organizacja **Powitalnego Koktajlu**, podczas którego serwować będziemy napoje i małe przekąseczki:

ZIMNE PRZYSTAWKI

/do wyboru/

Vol Au Vent z: pastą jajeczną | pastą łososiową | salsą pomidorową
 Tartinki z: serem | szynką | salami
 Babeczki faszerowane musem z gęsich wątróbek
 Mini club Sandwich
 Roladki z cukinii i serka ziołowego
 Mini mozzarella z pomidorkiem i bazylią
 Łódeczki z cykorii z serem pleśniowym miodem i orzechem włoskim
 Koreczki z melona i szynki parmeńskiej

MINI DESERKI

/do wyboru/

Mus czekoladowy
 Tiramisu
 Szaszłyczki owocowe

+ woda gazowana i niegazowana dla gości

CENA za osobę:

60,00 PLN	- 4 szt. na osobę	(3 rodzaje z powyższych)
70,00 PLN	- 6 szt. na osobę	(4 rodzaje z powyższych)
90,00 PLN	- 10 szt. na osobę	(6 rodzajów z powyższych)





ANIMATOR DLA DZIECI

Animator na weselu to zapewnienie maksymalnej radości i komfortu wszystkim gościom – starszym i młodszym.

Atrakcje i kolorowa zabawa zajmie dzieci, co sprawi, że dorośli będą mogli swobodnie oddać się weselnej zabawie.

Cennik:

3 godziny animacji z animatorami dla dzieci w cenie od **1600.00 PLN**

W cenie oferujemy:

- Oddzielną salę do zabaw dla dzieci
- Zabawa na świeżym powietrzu z wykorzystaniem przestrzeni placu zabaw
- Gry i zabawy zespołowe dla dzieci
- Dwóch animatorów dostosowanych do potrzeb i oczekiwań dzieci z odpowiednim doświadczeniem

* W celu zachowania odpowiedniego standardu usługi oraz bezpieczeństwa rekomendujemy maksimum 15 dzieci na 2 animatorów



USŁUGA BARMAŃSKA

Profesjonalna usługa barmańska to dla niejednych atrakcja, której nie może zabraknąć na weselu. Nic tak nie urozmaici wspaniałej zabawy jak egzotyczne i orzeźwiające drinki dla gości. Barman w Swojej ofercie przygotuje dla Państwa napoje oparte na oryginalnej recepturze.

Cennik:

CENA za 50 osób:	1600.00 PLN
CENA za 80 osób:	2100.00 PLN
CENA za 100 osób:	3100.00 PLN

W cenie oferujemy:

- **8 godzin** usługi barmańskiej
- **Napoje bezalkoholowe**
 - soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grapefruit, czarna porzeczka)
 - napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
 - kawa | herbata
- **Szkło, syropy oraz dodatki**
- **Alkohol** – jeśli Para zdecyduje się na jeden z naszych pakietów alkoholowych

* Przy opłacie korkowej Para indywidualnie uzgadnia kwestie napoi alkoholowych z barmanem





ZAKWATEROWANIE

Baza noclegowa **KLUBU MILA ZEGRZYNEK** to 129 miejsc w specjalnie zaprojektowanych pokojach w stylu Kajut Załogi, utrzymanych w spójnej, biało-niebieskiej, żeglarskiej stylistyce. Każdy szczegół wyposażenia został starannie dobrany przez naszych architektów, aby oddać unikatową, żeglarską atmosferę **Klubu Mila**. Wszystkie pokoje posiadają łazienki i telewizory LCD.



RODZAJ POKOJU	CENA ZA DOBĘ ZE ŚNIADANIEM
Pokój jednoosobowy	260,00 PLN
Pokój dwuosobowy	295,00 PLN
Pokój trzyosobowy	320,00 PLN

W ofercie przedstawiono ceny brutto, zawierające podatek VAT, zgodny z obowiązującymi przepisami.



POPRAWINY

Przedłużcie weselne świętowanie o wspólny relaks na naszej zielonej plaży. Cieszcie się widokiem jeziora i otaczającej Klub Mila przyrody, odpoczywając po tym pełnym emocji dniu...

Zaproście swoich Gości na Niedzielnny Miłowy Brunch lub na piknik z daniami z grilla.

NIEDZIELNY MIŁOWY BRUNCH

BUFET

/ogólnodostępny/
Zimne przystawki
Dania gorące
Desery

NAPOJE

Woda mineralna
Domowy kompot
Kawa i herbata

Oddzielny stół z obrusem lub sala dla
Państwa Gości

/miejsce uzależnione od wielkości Państwa rezerwacji/

CENA za osobę dorosłą: 150 PLN
za dziecko: 70 PLN

/Czas trwania: 13:00 - 16:00/

PIKNIK Z GRILLEM

Kiełbasa swojska
Kiełbasa biała
Karkówka w ziołach
Kaszanka
Szaszłyk drobiowy
Ziemniak pieczony z sosem tzatziki

Surówka Coleslaw
Mieszane sałaty ogrodowe
Pomidory | Świeże ogórki | Papryka
Marynaty: papryka | pieczarki | ogórki
Dresingi: ziołowy | rosyjski | jogurtowy
Ketchup | Musztarda
Wybór pieczywa
Smalec domowy

Wydzielone miejsce dla Państwa Gości oraz
odrębny bufet z daniami z grilla

CENA za osobę: 150 PLN

/Czas trwania: 3 godz./



MENU WESELNE DANIA SERWOWANE DO STOŁU

PRZYSTAWKA

Śledź po dany na dwa sposoby
Mus z kurczaka z gruszkami marynowanymi
w czerwonym winie i tymianku
Tatar z łososia
Mus z perliczki z orzechem nerkowca
z delikatnym kremem porto
Tradycyjny Tatar wołowy
Łosoś wędzony na toście podany z wiejską
śmietaną i kawiozem
Tatar z tuńczyka doprawiony na wschodnio
(wasabi i ogórek zielony)
Sałatka góralska -mix sałat z serem góralskim,
kurkami i chrustem z bekonu
Carpaccio z kaczki na sałacie z sosem
balsamiczno truskawkowym
Sałatka cezar z piersią kurczaka
Bliny gryczane z serkiem i wędzoną makrelą
Carpaccio z buraka z kozim serem,
rukolą i balsamico

ZUPY

Rosół z makaronem
Flaki wołowe z majerankiem
Krem z grzybów leśnych z grzankami
Krem z kukurydzy z imbirem i ziarnami słonecznika
Żurek z jajkiem i kielbasą
Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami
i oliwą truflową
Borowikowa kartoflanka z tymiankiem
Krem z pomidorów z grzankami i świeżą bazylią
Rubinowy barszcz z malinami i krokietem
Lekki krem kalafiorowy z rukolą i sezamem
Kapitańska zupa rybna z pomidorami i kolendrą

DANIA GŁÓWNE

Dorsz smażony w sosie beurre blanc
ze szpinakiem i ryżem z warzywami
Rolada z indyka ze szpinakiem i suszonymi
pomidorami na sosie serowym z pieczonymi
ziemniakami i karotkami w miodzie i tymianku
Polędwiczka wieprzowa z sosie rozmarynowym
z warzywami i opiekаныmi ziemniakami
Udło z kaczki z sosem winno rodzynekowym
z modrą kapustą i pieczonymi ziemniakami
Sznycel wieprzowy w sosie myśliwskim
z puree ziemniaczano-selerowym
i sałatką z czerwonej kapusty
Okoń nilowy w sosie z ogórków kiszonych
i zielonego pieprzu z warzywami
i ziemniakami z wody
Stek z karkówki wolno pieczony w sosie
własnym z młodą kapustką i kopytkami
Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną
i ziemniakami
Grillowana pierś kurczaka na warzywnym
ratatouille
Kaczka z sosem karmelowo-pomarańczowym
z buraczkami zasmażanymi
i kluseczkami śląskimi



MENU WESELNE DANIA SERWOWANE DO STOŁU

DANIA WEGETARIAŃSKIE

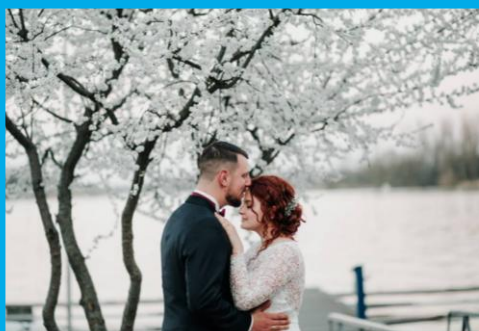
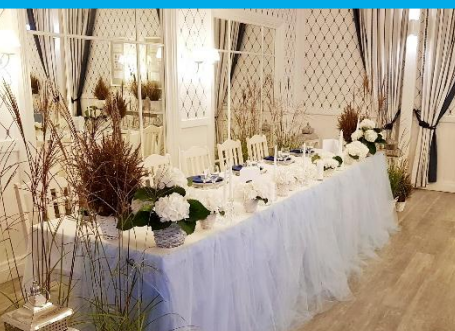
Grillowane warzywa z kozim serem
Gulasz z warzyw sezonowych
Placuszki z cukinii z mozzarellą i pomidorem
Bakłażan smażony w jajku z parmezanem
w sosie pomidorowo kaparowym
Makaron w sosie oliwnym z rukolą,
szpinakiem i suszonymi pomidorami
Czarne tagliolini z krewetkami i szpinakiem
Humusy z cieciorke i bakłażana z nachosami
Placki ziemniaczane z łososiem

DESERY

Tiramisu
Kremówka
Warszawska W-Z
Szarlotka na ciepło gałką lodów
i bitą śmietaną
Panna cotta waniliowa na musie malinowym
Puchar lodów owocowych z bitą śmietaną
i sosem czekoladowym

DANIA DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka z sałatką Coleslaw i frytkami
Pieczona pałka z kurczaka z ziemniakami puree i surówką z marchewki
Paluszki rybne z frytkami i surówką
Klopsiki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree i marchewką na ciepło





MENU WESELNE BUFET

PRZYSTAWKI ZIMNE

Pasztet domowy z marynatami i żurawiną
Duet śledziowego tatara
Mus z kurczaka z gruszkami marynowanymi
w czerwonym winie z tymiankiem
Roladki z kurczaka ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami
Schab po warszawsku z jajkiem i szczypiorem
Sandacz faszerowany szyszkami rakowymi
w bursztynowej galaretkie z sosem tatarskim
Mozzarella z pomidorami z bazyliowym pesto
Wybór mięs pieczystych i wędlin wędzonych
podanych z chrzanem, piklami i marynatami
Babeczki faszerowane cielęciną, kaparami
i serem Grana Padano
Babeczki faszerowane muszem z gęsiich wątróbek
Tortilla z Kurczakiem, czerwoną fasolą
i sosem serowym
Vol Au vent z nadzieniem:
jajecznym | pomidorowym | z łososiem
Mini szaszłyczki z pomidorków koktajlowych i mini
mozzarelli ze świeżą bazylią
Rostbef po angielsku z sosem remoulade
Faszerowane ogórki serkiem ziołowym
i wędzonym pstrągiem
Deska serów (3 rodzaje serów z dodatkami)
Łódeczki z cykorii z serem pleśniowym miodem i
orzechem włoskim
Koreczki z melona i szynki parmeńskiej

SALATKI

Zielone sałaty z młodym szpinakiem, serem
mozzarella, pestkami słonecznika i suszoną figą
Sałata Nicejska z tuńczykiem, pomidorem,
ogórkiem, gotowanym jajkiem, fasolką
szparagową i czarnymi oliwkami
Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami
Sałatka góralska -mix sałat z oscypkiem, kurkami
i chrustem z bekonu
Sałata Szwajcarska – szynka wędzona z serem
żółtym
i kiszonymi ogórkami w sosie musztardowym
Sałata z kozim serem, burakiem karmelizowanym
w miodzie i malinowym dressingiem
Mix sałat z kurczakiem, pomidorkami
koktajlowymi, chrustem z parmezanu w sosie
jogurtowym z koperkiem
Sałatka z czerwoną fasolą , nachos , grillowanym
kurczakiem ,rucolą ,sosem BBQ
Młody szpinak z rukolą, awokado, truskawkami
i sosem balsamino

BUFET DESEROWY

Ciasta domowe:
Sernik | Szarlotka | Ciasta z owocami |
Czekoladowiec | Napoleonka
Musy (czekoladowy, jagodowy, malinowy)
Patera owoców



MENU WESELNE BUFET

DANIA GORĄCE

Sum w sosie z ogórków i zielonego pieprzu
Dorsz smażony na szpinaku w sosie beurre blanc
Roladki z soli z musem krewetkowym
na sosie kolendrowym
Filet z pstrąga z masłem ziołowym
Zapiekana miruna z sosem porowym
Dorsz w sosie cytrynowo limonkowym
Łosoś w sosie kaparowym

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
Udka kaczki w sosie karmelowo pomarańczowym
Kurczak coq Au vin
Kotleciki szlacheckie
Kurczak w sosie Dijon
Wiosenny, zielony gulasz
Pierś z kurczaka grillowana
Karkówka w sosie rozmarynowym
Potrawka z kurczaka z grzybami
Indyk w sosie serowym
Strogonoff
Bigos

DODATKI DO GORĄCEGO BUFETU

Ziemniaki opiekane
Ziemniaki z koprem
Ziemniaki gratin
Ziemniaki po polsku z cebulką, bekonem i
majerankiem
Warzywa gotowane z masłem ziołowym
Grillowanie warzywa
Ryż z warzywami
Ryż jaśminowy
Makaron penne arabiatta
Babka ziemniaczana z boczkiem i cebulką
Kasza gryczana z sosem kurkowym
Fasolka szparagowa
Kalafior z bułką
Karotki w miodzie i tymianku



ELEMENTY DODATKOWE

**Z PRZYJEMNOŚCIĄ POMOŻEMY WAM ZADBAĆ RÓWNIEŻ
O DODATKOWE ELEMENTY, KTÓRE STANĄ SIĘ
OZDOBĄ WASZEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO:**

- Ceremonia zaślubin nad brzegiem jeziora
- Wynajem ślubnej limuzyny lub motorówki
- Oprawa muzyczna ślubu i wesela
- Sprawdzeni fotografowie i filmowcy
- Dodatkowa – dedykowana dekoracja kwiatowa
- Upominki dla Gości weselnych
- Animatorka dla dzieci
- Pokaz barmański
- Fotobudka | Fotolustro



KLUB MIŁA ZEGRZYNEK
ul. Jerzego Szaniawskiego 56
05-140 Serock

wesela.zegrzynek@klubmila.pl
www.klubmila.pl