KLUB MILA
ZEGRZYNEK



WESELE

NAD BRZEGIEM JEZIORA

W KLUBIE MILA ZEGRZYNEK

MIEJSCE, KTÓRE ZOSTAJE W PAMIĘCI

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.

Dbałość o detale wystroju oraz piękny widok na jezioro urzekają naszych Gości.

Romantyczna marina z kołyszącymi się przy pomostach jachtami dopełnia czaru tego wyjątkowego miejsca.





NIEPOWTARZALNE WNĘTRZA

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.

Przyjęcie weselne w Klubie 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.

ZAŚLUBINY NAD BRZEGIEM JEZIORA



OFERUJEMY:

- miejsce zaślubin nad brzegiem jeziora (w przypadku niepogody ceremonia wewnątrz obiektu)
- białe krzesła dla Pary Młodej oraz Świadków
- białe ławki dla Gości
- stół, biały obrus i godło dla urzędnika
- pomoc w organizacji indywidualnie zaaranżowanego łuku do zaślubin, przygotowanego przez firmę florystyczną, z którą współpracujemy

DODATKOWE INFORMACJE:

- organizacja urzędnika i nagłośnienia – po stronie Pary Młodej
- Para Młoda ma prawo zorganizować dekoracje dodatkowe we własnym zakresie
- na terenie obiektu obowiązuje całkowity zakaz strzelania, rozrzucania konfetti, płatków sztucznych i żywych kwiatów oraz używania sztucznego dymu



POWITALNY KOKTAJL

Jeśli planujecie po ślubie krótką sesję zdjęciową w plenerze, rejs motorówką bądź inną atrakcję 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 przekąski typu finger food:

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 Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

PAKIETY WESELNE

DLA MŁODEJ PARY PRZYGOTOWALIŚMY SPECJALNE PAKIETY ZAWIERAJĄCE:

- Indywidualnie zaaranżowaną salę, dostosowaną do liczby Gości obecnych na przyjęciu
- Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną
- Udostępnienie miejsca na zaślubiny i plenerową sesję fotograficzną
- Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych
- Powitanie chlebem i solą
- Kieliszek wina musującego na powitanie Gości lub toast weselny
- Indywidualnie dobrane MENU weselne (serwowany obiad + bufety)

PAKIET BOSMANA



NA POWITANIE:
- Kieliszek wina musującego

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)

DODATKOWO W CENIE PAKIETU:
- Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:
bez limitu
- Woda
- Soki owocowe
- Kawa
- Herbata

*** Bufety dostępne przez 5 godzin.**
*** Czas trwania przyjęcia: ok. 8 h.**

PAKIET OFICERA



NA POWITANIE:
- Kieliszek wina musującego

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)

DODATKOWO W CENIE PAKIETU:
- Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:
bez limitu
- Woda
- Soki owocowe
- Kawa
- Herbata

*** Bufety dostępne przez 6 godzin.**
*** Czas trwania przyjęcia: ok. 9 h.**

Dzieci do lat 10 otrzymają rabat w wysokości 50% stawki podstawowej. Dzieci do lat 3 przebywają na przyjęciu bezpłatnie, otrzymując posiłek.



PAKIET KAPITANA

NA POWITANIE:

- Kieliszek wina musującego

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)

DODATKOWE DANIE SERWOWANE:

- 1 w trakcie przyjęcia

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

bez limitu

- Woda
- Soki owocowe
- Kawa
- Herbata

DODATKOWO W CENIE PAKIETU:

- Apartament Oficerski lub pokój w Domku Kapitańskim dla Młodej Pary na noc poślubną
- Zaproszenie na weekendowy pobyt w Klubie Mila Kamień na Mazurach

*** Bufety dostępne przez 7 godzin.**
*** Czas trwania przyjęcia: ok. 10 h.**

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.
Przyjęcie może skończyć się maksymalnie o godzinie 5:00 rano.

Dzieci do lat 10 otrzymają rabat w wysokości 50% stawki podstawowej.
Dzieci do lat 3 przebywają na przyjęciu bezpłatnie, otrzymując posiłek.

MENU WESELNE

DANIA SERWOWANE DO STOŁU



PRZYSTAWKA

- Śledź podany 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 kawiorem
- 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 kiełbasą
- Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami i oliwą truflową
- Krem z pomidorów z grzankami i świeżą bazylią
- Rubinowy barszcz z malinami i krokietem
- Kapitańska zupa rybna z pomidorami i kolendrą

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 cieciorki i bakłażana z nachosami
- Placki ziemniaczane z łososiem

MENU WESELNE

DANIA SERWOWANE DO STOŁU



DANIA GŁÓWNE

- 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 szyjkami rakowymi w bursztynowej galaretce 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 musem z gęsich 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

DESERY

- Tiramisu
- Kremówka
- Warszawska W-Z
- Szarlotka na ciepło z 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

MENU WESELNE

BUFET: NA ZIMNO



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 szyjkami rakowymi w bursztynowej galaretce 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 musem z gęsich 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

SAŁATKI

- 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, rukolą, sosem BBQ
- Młody szpinak z rukolą, awokado, truskawkami i sosem balsamico

BUFET DESEROWY

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

MENU WESELNE

BUFET: DANIA GORĄCE



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 kacze 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
- Grillowane warzywa
- Ryż z warzywami
- Ryż jaśminowy
- Makaron penne arrabbiata
- Babka ziemniaczana z boczkiem i cebulką
- Kasza gryczana z sosem kurkowym
- Fasolka szparagowa
- Kalafior z bułką
- Karotki w miodzie i tymianku

PAKIET NAPOJÓW



PAKIET I

- Domowe wino białe
- Domowe wino czerwone
- Piwo
- Polska wódka
- Napoje gazowane

PAKIET II

- Domowe wino białe
- Domowe wino czerwone
- Polska wódka
- Piwo
- Whisky
- Napoje gazowane

PAKIET III

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

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 koktajle oparte na oryginalnej recepturze.

W CENIE OFERUJEMY

- 8 godzin usługi barmańskiej
- Napoje bezalkoholowe do drinków
- Syropy oraz dodatki do drinków

ATRAKCJE DODATKOWE



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



STÓŁ STAROPOLSKI

JEDNORAZOWE WSTAWIENIE

- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Wędzone mięsa: baleron | schab | boczek
- Szynka wiejska wędzona
- Pasztetowa
- Marynaty | pikle | chrzan | ćwikła

DODATKI:

- Sos tatarski
- Sos chrzanowy
- Oliwki zielone i czarne
- Kapary
- Smalec domowy

PIECZYWO

STÓŁ TEMATYCZNY

OFERTA PRZYGOTOWANA INDYWIDUALNIE

TORT

WYCENA INDYWIDUALNA

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.



LUNCH BUFETOWY

BUFET:

- Zimne przystawki
- Dania gorące
- Desery

NAPOJE:

- Woda mineralna
- Soki
- Kawa i herbata



LUNCH GRILLOWY

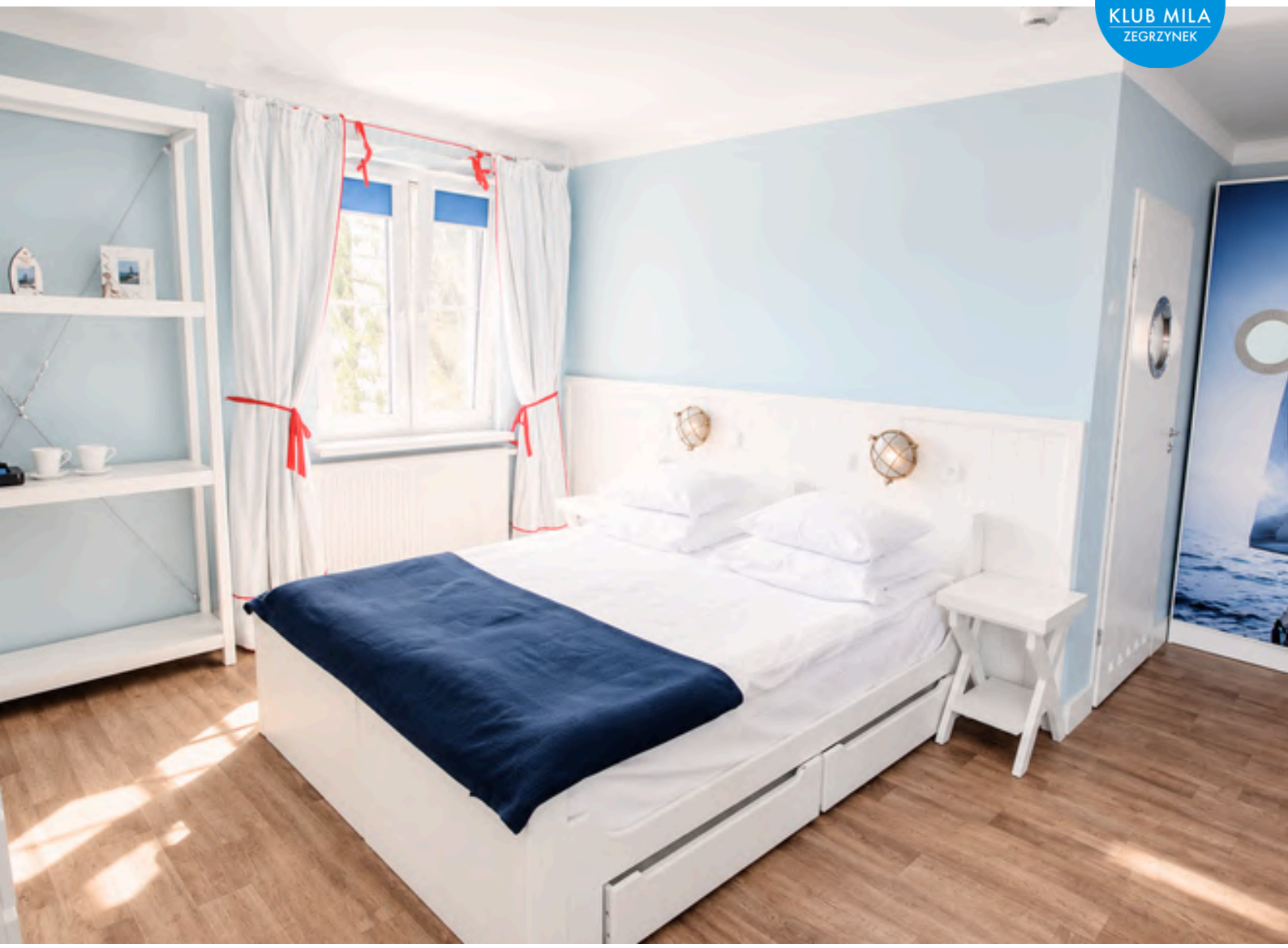
- Kiełbasa swojska
- Kiełbasa biała
- Karkówka w ziołach
- Kaszanka
- Szaszłyk drobiowy
- Ziemniak pieczony z sosem tzatziki

- Surówka Coleslaw
- Mieszane sałaty ogrodowe
- Pomidory | Świeże ogórki | Papryka
- Marynaty: papryka | pieczarki | ogórki

- Dressingi: ziołowy | rosyjski | jogurtowy
- Ketchup | Musztarda
- Wybór pieczywa
- Smalec domowy

NAPOJE:

- Woda mineralna
- Soki
- Kawa i herbata



ZAKWATEROWANIE

Baza noclegowa Klubu Mila Zegrzynek to 125 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.

RODZAJ POKOJU

Pokój jednoosobowy

Pokój dwuosobowy

Pokój trzyosobowy

ZAPYTAJ O OFERTĘ

KLUB MILA
ZEGRZYNEK



DO ZOBACZENIA NAD WODĄ

KLUB MILA ZEGRZYNEK

ul. Jerzego Szaniawskiego 56
05-140 Serock

+48 883 382 235
wesela.zegrzynek@klubmila.pl
www.klubmilazegrzynek.pl