

Zimowe Wesele 2023



Ślub i przyjęcie weselne są wyjątkowym wydarzeniem dla każdej pary, dlatego też jest nam niezmiernie miło, że zechcieliście Państwo sięgnąć po naszą ofertę weselną.

W okresie od listopada do marca wesele można zorganizować zdecydowanie mniejszym nakładem finansowym, jednocześnie nadal ciesząc się najwyższej jakości posiłkami, obsługą Kelnerską i fachową pomocą opiekunki uroczystości weselnej.

Ze swojej strony pragniemy zapewnić, że zespół doświadczonych pracowników doloży wszelkich starań, aby ten dzień był dla Państwa niezapomnianym przeżyciem.

Nasz Szef Kuchni zadba o to, by potrawy przygotowywane były z naturalnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych. W sferze kulinarnej specjalizujemy się w daniach kuchni polskiej, staropolskiej i regionalnej. Jesteśmy również otwarci na Państwa niestandardowe propozycje i oczekiwania.

Przygotowaliśmy przykładowe oferty menu weselnego, które możecie Państwo wzbogacać o własne propozycje.

Serdecznie zapraszamy!

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl



Zimowe Wesele



Oferta dotyczy okresu od listopada do marca (z wyłączeniem okresu Bożego Narodzenia i Sylwestra) i obejmuje:

- 15 % rabat na wybrane Menu
- 20 % rabat na pokoje hotelowe
- Powitanie w strojach ludowych chlebem i solą
- Lampkę wina musującego dla każdego Gościa
- Asysta opiekunki uroczystości weselnej
- Wydrukowane menu weselne
- Dekoracja kurtyny za Parą Młoda
- Eleganckie pokrowce na krzesłach
- Apartament dla Młodej Pary w dniu wesela
- Bezpłatny parking dla uczestników uroczystości

Informacje dodatkowe:

- Dzieci do lat 5 nieodpłatnie, do lat 10 - 50 % ceny menu
- Obsługa techniczna: DJ, muzycy, fotograf - 50 % ceny menu
- Z uwagi na wyjątkową okoliczność oferujemy alkohol w cenach detalicznych

Sale Weselne:

- **Sala Balowa**
Sala, w której możemy zorganizować uroczystość weselną do 250 osób/ 350 m²
- **Sala Leśniczówka**
Klimatyzowana sala przeznaczona na przyjęcia weselne do 45 osób/ 121 m²

Usługi dodatkowe:

- Możliwość przygotowania miejsca na ślub cywilny, w jednej z sal w Osadzie - od 2500 zł
- Poprawiny: z 20 % rabatem /w stosunku do cen z Wysokiego Sezonu/, tj. - **80 zł /osoba** /czas trwania poprawin do 5 h/ Mają Państwo do wyboru salę weselną lub zakątek grillowy /po sprawdzeniu dostępności wskazanego miejsca/
- Pokaz pirotechniczny - cena ustalana indywidualnie
- Animacje dla dzieci - cena uzależniona od czasu trwania oraz ilości dzieci
- Przejazdki bryczką
- Wynajem samochodów (strażacki, taxi Vabankowe) - cena ustalana indywidualnie
- Przejazd Młodej Pary powozem konnym
- Kapela biesiadna: 3 muzyków grających na żywo dostarczy Państwa Gościom niezapomnianych chwil - cena ustalana indywidualnie
- Na dobę weselną oferujemy rabat na noclegi w wysokości **20 % od standardowych cen hotelowych**

Nocleg - Gościom proponujemy nocleg z możliwością korzystania z Wellness & SPA:

- chatę/ 2 segmenty 5 - osobowe z łazienką • pokoje 3 - osobowe • pokoje 2 - osobowe • pokoje 1 - osobowe
- pokoje de luxe 2 - osobowe • apartamenty 2 - osobowe • Leśniczówka (3 pokoje dwuosobowe + wspólny salon)
- studio w Silosie (3 pokoje dwuosobowe + wspólny salon) • Wiatrak dla 8 osób



Zimowe Wesele



Nasze potrawy przygotowane są ze świeżych i naturalnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych. Wkładamy wiele serca i trudu w przygotowywane przez nas wędliny, sery oraz przetwory. W ciągu wielu lat prowadzenia restauracji zdrowa i pyszna kuchnia stała się naszą pasją.

PROPOZYCJE KULINARNE

Stół Łasucha /cena od 2800 zł (do 100 osób, powyżej 100 osób cena ustalana indywidualnie)/

Słodki bufet z domowymi wypiekami, ciasta, rurki z bitą śmietaną, mini - deserki z lekkimi musami /owocowe, czekoladowe i serowe/, bezy z musami i owocami.

Stół wiejski /od 2250 zł - 20 kg swojskich wyrobów/

Kiełbasy, kabanosy, szynki, pasztety, smalec, chleb, musztarda oraz przetwory z Osadowej spiżarni (ogórki kiszone, żurawina, gruszki i śliwki)

Stół rybny /od 2700 zł - 12 kg gotowego wyrobu/

Ryby wędzone: jesiotr, pstrąg i halibut; ryby w galarecie: łosoś i pstrąg, ryba w sosie miodowo - pomidorowym, śledzie w oleju, w ziołach oraz w sosie kaszubskim, tatar z łososia i ze śledzia.

Mięsa pieczone i mięsa z różna

Prosiak z różna (dodatki: chrzan, musztarda, konfitura z żurawiny, pieczone ziemniaki, warzywa grillowane) - 1800 zł/ sztukę

Dzik z różna - 1800 zł/ sztukę

Płonący udziec wieprzowy (dodatki: chrzan, musztarda, konfitura z żurawiny) - 950 zł /sztuka

Indyk pieczony, faszerowany kaszą pęczak z owocami, podany z musem z żurawiny - 900 zł/ sztukę

Live Cooking /cena ustalana indywidualnie/

Przygotowywanie przez Kucharza w trakcie imprezy, na sali. Goście mogą obserwować, jak powstają serwowane przez Szefa Kuchni potrawy. Przykładowe dania: krewetki z papryczkami chilli oraz gnocchi szpinakowe z sosem serowym.

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl



Zimowe Wesele

OSADA
KARBÓWKO
Wellness & SPA



Fontanna czekoladowa /duża: 950 zł - 5 kg czekolady, mała: 550 zł - 2,5 kg czekolady/

Ciekawy dodatek przyjęć. Wbrew pozorom, te smakowite „gejzery czekolady”, jak zwykle się ją czasami nazywać, przyciągają swym słodkim zapachem nie tylko dzieci. Równie chętnie dorośli korzystają ze wszystkich jej dobrodziejstw - nie sposób jest oprzeć się pokusie i nie zanurzyć w ciepłej czekoladzie rozmaitych łakoci i owoców.

Lodowe Szaleństwo /950 zł/

Wszyscy uwielbiają desery lodowe, dlatego przygotowaliśmy dla Państwa słodką budkę, w której umieszczone są trzy smaki lodów Grycana (około 7,5 kg) wraz z dodatkami. Goście mogą przygotować własne kompozycje smakowe.

Usługa barmańska /cena ustalana indywidualnie/

Drink - bar zamienia imprezę na pełną kolorów i wyszukanych smaków, daje gwarancję świetnej zabawy Gości. Barmani tworzą nie tylko drinki, ale również atmosferę przyjęcia.

Prosecco bus /cena od 1900 zł/

Zatankowany do pełna Prosecco bus to pyszne schłodzone wino musujące oraz nalewki dla smakoszy na miodzie z Osady, serwowane w niebanalny sposób.

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl





MENU STAROPOLSKIE

350 zł 280 zł/ osobę

Zupa

* do wyboru jedna pozycja

Rosół z kur wiejskich z domowym makaronem

Krem z warzyw sezonowych /np. krem z groszku, białych warzyw, szparagów/

Dania główne

* do wyboru 6 pozycji; 3 porcje na osobę

Zrazy wołowe w sosie własnym

Polędwiczka wieprzowa sous - vide na sosie z zielonego pieprzu z grillowanymi warzywami

Pieczeń z karkówki w sosie własnym, podany kopytkami

Filet z piersi kurczaka w sosie kurkowym i bukietem warzyw gotowanych

Tradycyjny kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Pieczona kaczka na kapuście modrej ze śliwkami oraz marynowaną gruszką z żurawiną

Gotowany łosoś na sosie porowym z gotowanym brokułem polanym masłem

Smażony filet z sandacza z bukietem warzyw

Pierogi wszelakie z chrupiącymi skwarkami i cebulą na kapuście zasmażanej

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki

Bukiet sałat z sosem winegret i pestkami nasion

Surówki tradycyjne

Buraczki zasmażane z chrzanem

Deser

* do wyboru jedna pozycja

Deser lodowy z musem owocowym

Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym

Kremowy deser czekoladowy



Przekąski

* do wyboru 8 pozycji; 5 porcji na osobę

Mięsa pieczone własnego wyrobu z sosem z brusznicą i chrzanem

Tatar wołowy z żółtkiem i siekaną słodką cebulą oraz marynatami

Soczysty schab ze śliwką

Szynka z komina z mussem chrzanowym

Pikantny rostbef na rukoli z sosem musztardowo - miodowym

Terrina z kurczęcia na sosie tatarskim

Rolada z indyka z morelą w lekkiej galarecie

Rolada z kaczki w maładze

Róża z łososia na pumperniku i musie z ricotty i kopru

Łosoś gotowany w galarecie

Tatar z łososia

Filet z ryby morskiej w sosie pomidorowym

Sledziki w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno z cebulą

Staropolska sałatka jarzynowa

Sałatka na bazie sałat i serów zagrodowych z sosem miodowo - musztardowym

Dania gorące

* do wyboru 1 pozycja, serwowane około 22:00

Pierogi wszelakie z chrupiącymi skwarkami

Filet z kurczaka ze szpinakiem na sosie serowym z kopytkami

Grillowany szaszłyk drobiowy na risotto warzywnym

Pikantne skrzydełka na sosie z moreli

Chrupiące fileciki z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym

Panierowany kotlet szwajcarski (ser)

Dania gorące

* serwowane około 00:30

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Dania gorące

* do wyboru 1 pozycja, serwowane około 2:30

Pikantne flaczki wołowe

Flaczki z żołądków gęsich

Żurek z białą kielbasą

Gulaszowa

Napoje

Soki i napoje gazowane 1,5 l/ osoba

Woda niegazowana z cytryną bez limitu

Kawa i herbata na bufecie - b/o



MENU MYŚLIWSKIE

~~380 zł~~ 304 zł/ osobę

Zupa

* jedna do wyboru

Rosół królewski z kur wiejskich z makaronem z warzyw, pulpecikami mięsnymi oraz prażonymi płatkami migdałów

Rosół z kur wiejskich z domowym makaronem

Krem z warzyw sezonowych /np. krem z groszku, białych warzyw, szparagów/

Dania główne

* do wyboru 6 pozycji; 3 porcje na osobę

Zrazy wołowe zwijane w sosie własnym

Stek siekany z dziczyzny z grillowanymi warzywami

Pieczeń z jelenia duszona w piwie i warzywach

Pieczona kaczka na kapuście modrej ze śliwkami oraz marynowaną gruszką z żurawiną

Filet z kurczaka ze szpinakiem na sosie serowym z gotowanym bukietem warzyw

Filet z kurczaka w sosie kurkowym i bukietem warzyw gotowanych

Udko z królika w sosie śmietankowo - warzywnym z kopytkami

Smażony filet z sandacza na grzybach leśnych z cebulą

Filet z łososia w sosie porowym

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki

Bukiet sałat z sosem winegret i pestkami nasion

Surówki tradycyjne

Buraczki zasmażane z chrzanem

Deser

* jeden do wyboru

Deser lodowy z musem owocowym

Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym

Kremowy deser czekoladowy



Zakąski

* do wyboru 8 pozycji; 5 porcji na osobę

Tatar z jelenia z żółtkiem i siekaną słodką cebulą oraz marynatami

Carpaccio z jelenia z Grana Padano

Tatar wołowy z żółtkiem i siekaną słodką cebulą oraz marynatami

Pieczeń i szynka wędzona z jelenia z sosem aioli

Mięsa pieczone własnego wyrobu z sosem z brusznicy i chrzanem

Pikantny rostbef na rukoli z sosem miodowo - musztardowym z wędzoną solą morską

Schab pieczony ze śliwką na boczku wędzonym

Schab pieczony ze szpinakiem

Rolada z kaczki w maładze

Terrina z kurczęcia na sosie tatarskim

Rolada z indyka z morelą w lekkiej galarecie

Wędzone ryby z sosem limonkowym /halibut, pstrąg, łosoś/

Gotowany łosoś w galarecie

Tatar z łososia na liściach cykorii

Staropolska sałatka jarzynowa

Sałatka na bazie sałat i serów zagrodowych z ziołowym sosem

Dania gorące

* do wyboru 1 pozycja, serwowane około 22:00

Pierogi wszelakie z chrupiącymi skwarkami

Filet z kurczaka ze szpinakiem na sosie serowym z kopytkami

Grillowany szaszлык drobiowy na risotto warzywnym

Pikantne skrzydełka na sosie z moreli

Chrupiące fileciki z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym

Panierowany kotlet szwajcarski (ser) z frytkami

Dania gorące

* serwowane około 00:30

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Dania gorące

* do wyboru 1 pozycja, serwowane około 2:30

Pikantne flaczki z gęsich żołądków

Żurek z białą kielbasą

Gulaszowa

Napoje

Soki i napoje gazowane 1,5 l/ osoba

Woda niegazowana z cytryną bez limitu

Kawa i herbata na bufecie - b/o



MENU PREMIUM

~~480 zł~~ 408 zł/ osobę

Przystawka

Parfait z gęszej wątróbki z leśnymi owocami na słonym kruchym ciastku

Zupa

Bulion z wiejskiej kaczki z pierożkami

Dania główne

* 3 porcje na osobę

Pieczeń z jelenia w sosie piwno - warzywnym z kluseczkami półfrancuskimi

Polędwica wołowa medium na białym sosie z zielonego pieprzu z dodatkiem warzyw grillowanych

Polski królik w sosie śmietanowo - warzywnym z dodatkiem białego wina, z kopytkami ziemniaczanymi

Pieczona kaczka z sosem pomarańczowym, gołąbkim z czerwonej kapusty z dodatkiem klusek śląskich

Klasyczny kotlet de volaille z maselkiem i marchewką z groszkiem

Dziki halibut na sosie holenderskim z dodatkiem makaronu z warzyw

Pierogi domowe kraszone boczkiem i cebulą

Deser

Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i mussem owocowym

Zakąski

* 5 porcji na osobę

Tatar z jelenia z żółtkiem przepiórczym

Pikantny rostbef na rukoli z sosem miodowo - musztardowym

Szynka z mussem chrzanowym z płatkami migdałowymi

Galaretka drobiowa z dressingiem limonkowym

Platery z rybami wędzonymi z dodatkiem sosu limonkowego

Łosoś i węgorz w lekkiej galarecie

Tatar z łososia z kwaśną śmietaną i ćwikłą buraczną

Śledzik holenderski z cebulą i olejem rzepakowym z Osady

Pasztesy wegetariańskie z selera, z soczewicy, Sałatka staropolska

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, orzechami i orzeszkami pini

Zimowe Wesele



Stół wiejski

20 kg swojskich wędlin/ kielbas, kabanosy, szynki, pasztety, smalec oraz przetwory z Osadowej spizarni (ogórki kiszzone, żurawina, gruszki i śliwki)

Stół Łasucha

*(dla około 80 - 110 osób)

Słodki bufet z domowymi wypiekami, 200 g/ osoba/ 3 rodzaje/,
60 sztuk babeczek, 60 sztuk rurek z bitą śmietaną,
100 sztuk mini - deserków z lekkimi musami /owocowe, czekoladowe i serowe/,
40 sztuk bezy z musami i owocami,
60 sztuk deseru z nasionami chia

Live cooking

Krewetki na ostro
Gnocchi w sosie z gorgonzoli
Małże św. Jakuba bastowane masłem

Dania gorące ok. godz. 1:00

Barszcz z pasztecikiem

Dania gorące ok. godz. 3:00

Boeuf Stroganow
Leczo wegetariańskie

Napoje

Soki i napoje gazowane 1,5 l/ osoba
Woda niegazowana z cytryną bez limitu
Kawa i herbata na bufecie - b/o

Oferta jest ważna dla rezerwacji dokonywanych do końca roku 2023.

Zapraszam serdecznie,
Agata Sztramkowska
tel.: +48 603 383 396
asztramkowska@osadakarbowko.pl



Nowość w Osadzie



ciśnienie

1500 [hPa]
(1000 hPa)

tlen

40% [O₂]
(21%)

dwutlenek węgla

2% [CO₂]
(0,04%)

wodór

0,5% [H]
(0,00005%)



TLENOTERAPIA W KOMORZE NORMOBARYCZNEJ

Sesja w komorze normobarycznej to 2 - godzinny relaks, podczas którego dostarczysz do organizmu większą ilość tlenu, niż oddychając powietrzem atmosferycznym. Powietrze w komorze jest idealnie czyste, a jego skład poddawany jest stałej kontroli.

Sesje w komorze odbywają się w następujących godzinach: 8⁰⁰ - 10⁰⁰, 10³⁰ - 12³⁰, 13⁰⁰ - 15⁰⁰, 15³⁰ - 17³⁰, 18⁰⁰ - 20⁰⁰.
Rezerwacja sesji: recepcja hotelu (24 h): 603 382 469, recepcja SPA (9⁰⁰ - 21⁰⁰): 691 251 027.

ZALETY KORZYSTANIA Z KOMORY NORMOBARYCZNEJ

- Odbudowa i zwiększenie ilości komórek macierzystych
- Zwiększenie dostępu tlenu do komórek, czyli lepsze dotlenienie organizmu
- Korzystna stymulacja układu immunologicznego
- Zahamowanie rozwoju bakterii beztlenowych w organizmie
- Polepszenie wydolności psychicznej, fizycznej, koncentracji i zapamiętywania
- Poprawa przepływu składników odżywczych do tkanek
- Regeneracja naczyń krwionośnych
- Spowolnienie procesów związanych ze starzeniem się organizmu
- Znaczące zmniejszenie obrzęków tkanek
- Ograniczenie wystąpienia stanów zapalnych
- Regenerację nabłonków
- Stymulowanie produkcji kolagenu oraz elastyny
- Poprawę jakości i długości snu
- Stymulowanie aktywności komórek (osteoklastów oraz osteoblastów) odpowiadających za zdrowe kości
- Poprawę kondycji skóry

Więcej informacji o tlenoterapii w komorze normobarycznej: <https://www.osadakarbowko.pl/NORMOBARIA/>

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl

