

Zimowe Wesele

2023 / 2024

OSADA
KARBÓWKO
Wellness & SPA



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
- Dekoracja kurtyny za Parą Młodą
- 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. - **88 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 3500 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 2600 zł - 20 kg swojskich wyrobów/

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

Stół rybny /od 3000 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 rożna

Prosiak z rożna (dodatki: chrzan, musztarda, konfitura z żurawiny, pieczone ziemniaki, warzywa grillowane)

- 2000 zł/ sztukę,

Dzik z rożna (dodatki: chrzan, musztarda, konfitura z żurawiny, pieczone ziemniaki/ kasza pęczak, warzywa grillowane)

- 2000 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 /60 zł/ osoba/

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: 900 zł - 4 kg czekolady, mała: 600 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. Dorośli również chętnie korzystają ze wszystkich jej dobrodziejstw. Nie sposób jest oprzeć się pokusie i nie zanurzyć w ciepłej czekoladzie rozmaitych łakoci i owoców.

Lodowe Szaleństwo /1500 zł/

Wszyscy uwielbiają desery lodowe, dlatego przygotowaliśmy dla Państwa słodką budkę, w której umieszczone są trzy smaki lodów Grycana (około 9 kg) wraz z dodatkami. Goście mogą przygotować własne kompozycje smakowe.

Usługa barmańska do 5 h /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



Zimowe Wesele



· Alkohole Rzemieślnicze z Osady Karbówko ·

Do drink baru, w prezencie dla Gości Weselnych

Osadowe alkohole rzemieślnicze powstają na bazie naturalnych, ekologicznych owoców, miodu i wody z ujęć kredowych. Dzięki temu ich smak i aromat są wyjątkowe.

Dostępne smaki:

- Nalewki na miodzie (32 %): Dereniówka, Wiśniowa, Miodowa, Kalina, Cytrynówka, Imbitrówka, Czarny Bez, Rokitnik, Pigwowa, Chrzanowa
- Likieri mleczne (18 %): Jajeczny, Kawowy, Czekoladowy, Mango
- Wódki rzemieślnicze (40 %): Wódka czysta z Osady, Wódka Czarny Bez z Osady

Naszym Gościom proponujemy:

- Nalewki w 4 - litrowych, szklanych beczkach - świetnie prezentują się w drink barze, a dzięki szerokiemu wyborowi smaków każdy z Gości będzie miał okazję skosztować oryginalnego trunku
- Nalewki, likieri i wódkę czystą w butelkach 0,5 l, z możliwością przygotowania dedykowanej etykiety
- Butelki degustacyjne - 250 ml - w podziękowaniu dla Gości weselnych, z możliwością przygotowania etykiety personalizowanej



Zeskanuj kod QR i poznaj historię Osadowych Smaków!



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

~~385 zł~~ 325 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 brusznicy 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

~~420 zł~~ 355 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

595 zł 505 zł/ osobę

Przystawka

Parfait z gęskiej 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 buraczaną

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



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

