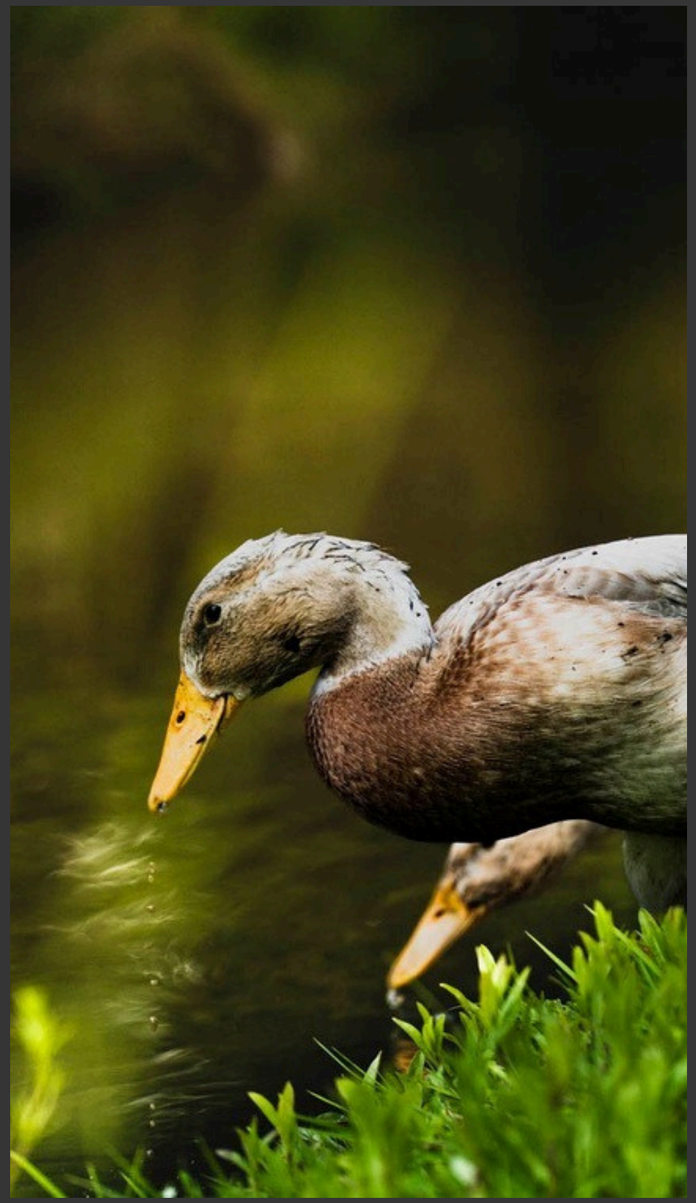




KRAINA DZIKIEJ KACZKI

Odkryjcie miejsce, gdzie natura spotyka się z elegancją. Kraina Dzikiej Kaczki to malowniczy azyl stworzony do celebrowania najważniejszych chwil w rytmie slow. Rozległe tereny zielone, szum wody i wyjątkowa architektura tworzą tło dla historii, które zostają w sercu na zawsze.



SALA BANKIETOWA
Maciejówka

Przestronna, jasna i pełna naturalnego światła. Maciejówka to nasza największa przestrzeń, która pomieści do 150 gości. Industrialny sznyt połączony
z widokiem na kojącą zieleń za oknem tworzy idealne warunki do wesel w nowoczesnym stylu.



Do 150 osób

290 M2





SALA RESTAURACYJNA

Kameralna przestrzeń dla tych, którzy cenią bliskość i ciepłą, domową atmosferę. Idealna na intymne przyjęcia weselne i obiady w gronie najbliższych. Tutaj każdy detal ma znaczenie, a bliskość natury jest wyczuwalna na wyciągnięcie ręki.

Do 80 osób

160 M2







PLENER

Wesele w Krainie Dzikiej Kaczki to brak sztywnych ram i pełnia autentycznych emocji.
To czas na radość, bliskość z rodziną i celebrację miłości w najpiękniejszym otoczeniu, jakie stworzyła natura. Stwórzmy razem Wasz „Perfect Day”.







CZATOWNIE

NOCLEGI

Podarujcie sobie i swoim gościom nocleg, którego nie zapomną.
Nasze unikalne domki w koronach drzew to połączenie komfortu z pierwotnym spokojem lasu.
Oferujemy 24 miejsca noclegowe, w tym wyjątkową Czatownię dla Nowożeńców z sauną oraz widokiem na budzącą się naturę.

Łącznie do 24 miejsc

nr 1 — W prezencie dla Nowożeńców

nr 2 — do 4 os.

nr 3 — do 5 os.

nr 4 — do 5 os.

nr 5 — do 5 os.

MENU

SMAKI CELEBROWANE POWOLI

Serce naszej Krainy bije w kuchni.
Menu weselne opieramy na lokalnych produktach, sezonowości i pasji naszych kucharzy. Proponujemy nowoczesne interpretacje tradycyjnych smaków, które zachwycają formą podania i autentycznością składników.











FORMUŁY SERWOWANIA
WYBIERZ SWÓJ STYL PRZYJĘCIA

Stół to serce każdego przyjęcia – miejsce rozmów, toastów i wspólnej radości. W Krainie Dzikiej Kaczki wierzymy, że sposób serwowania dań powinien odzwierciedlać charakter Waszej miłości. Czy marzycie o dystyngowanej kolacji w stylu fine-dining, czy o swobodnej, radosnej biesiadzie pod gwiazdami? Przygotowaliśmy dwie formuły serwowania, które pozwolą Wam nadać przyjęciu wymarzony rytm.

WERSJA TALERZOWA

Klasyczna elegancja.
Każde danie serwowane indywidualnie, co pozwala na pełną celebrację estetyki talerza.

WERSJA PÓŁMISKOWA

Atmosfera biesiady.
Dania główne podawane na środek stołu, co sprzyja integracji i swobodnemu dzieleniu się smakami.

POCZĄTEK UCZTY

PRZYSTAWKI
w obuwersjach menu
1 przystawka do wyboru

ZUPY
w obu wersjach menu
1 zupa do wyboru

PIERWSZE AKORDY

POWITANIE

- Kieliszek wina musującego dla każdego gościa
- Chleb z solą na powitanie Młodych

PRZYSTAWKI

- Quish z kaczką pieczoną, żurawiną/ borówką i sałatką z mini ziół
- Burak pieczony, kozi ser, prażone migdały, sos balsamiczny
- Gzik z wędzonego sera na ziemniaku, z chrustem z kiszonej kapusty
- Półgęsek z kaczki z sosem Cumberland. Chrupiąca grzanka i piklowana czerwona cebula z chili

ZUPY

- Domowy rosół z kaczką i wołowiną, makaron domowy, lubczyk, warzywa
- Cappuccino z podgrzybka z grissini i śmietaną tymiankową
- Krem Topinambur z chipsem z boczku i oliwą truflową
- Flaki z boczniaków z wędzoną papryką i warzywami korzennymi

SERCE UCZTY

DANIA GŁÓWNE

wwersji talerzowej:2dania do wyboru (pierwszy i drugi ciepły posiłek)

w wersji półmiskowej: 3 dania na półmiskiskach oraz 1 danie na talerzach jako drugie ciepłe danie.

DESERY

w obuwersjach menu
1 do wyboru

TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

w obuwersjachmenu
1 do wyboru

KLASYKA KRAINY

DANIA GŁÓWNE

- Konfitowana noga kaczki, jus z borówką, kluski z burakiem, modra kapusta
- Strogonow w sosie z grzybów leśnych, kluski tymiankowe, pieczone warzywa korzenne
- Pierś z kurczaka Supreme, młode ziemniaczki pieczone, sałata z delikatnym sosem majonezowym
- Stek z łososia z sosem buerre blanc, sałatka Tabbouleh z kuskusem
- Devolay z masłem ziołowym, ziemniaki w mundurkach z koperkiem i chorizo,
- Sznycelki z indyka z sosem tatarskim, puree ziemniaczanym, i groszkiem z marchewką
- Kotleciki z kalafiora z puree ziemniaczanym i beszamelem tymiankowym,
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonej śliwki, puree z selera z truflą, brukselka w miodzie z czerwonym pieprzem
- Gnocchi all’arabiata
- Curry z ciecierzycą
- Piczona perś z kaczki w sosie demi glace, puree ziemniaczane, buraczki

DESERY

- Fondant czekoladowy z wiśniami
- Sernik baskijski
- Beza pavlova

NOCNE ROZGRZANIE

- Barszczyk z pieczonymi pierogami z kaczką
- Gulasz z wołowiną ma bazie demi glace i ciemnego piwa
- Żurek grzybowy na zakwasie z Kochanowa z kiełbasą

ZIMNY BUFET

ZAKĄSKI

w obuwersjach menu
8 do wyboru

ZAKĄSKI

- Deska serów z żurawiną i winogronem
- Deska wędlin z chrzanem i piklami
- Pasztet z chutneyem z czerwonej cebuli
- Śledzik na dwa sposoby (po kaszubsku / pod pierzynką)
- Sałatka Cezar
- Sałatka z pieczonym burakiem
- Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czonkowym
- Pieczywo, masło
- Półgęsek wędzony z sosem borówkowym
- Pieczony schab ze śliwką
- Mini drygle (zimne nóżki) wieprzowe z warzywami i ziołami
- Smalec ze skwarkami i ogórkiem kiszonym
- Tatar wołowy z dodatkami
- Tatar z łososia z musem mango i ogórkiem
- Gravlax z łososia z kwasem buraczanym i ginem
- Grzanka z mascarpone, gruszką karmlizowaną z orzechami
- Sałatka grecka
- Wrapy z grillowanymi warzywami
- Carpaccio z cukini z orzechami, białym octem balsamicznym, i serem feta
- Sajgonki z warzywami
- Carpaccio z buraka z gruszką i kozim serem
- Sałatka z komosą ryżową, granatem i miętą
- Sałatka z grillowanym bakłażanem, papryką i hummusem
- Pasztet z soczewicy i grzybów z chutneyem z żurawiny
- Sałatka z pieczonymi ziemniakami, chrupiącym boczkiem, musztardą i korniszonem
- Sałatka z kurczakiem, kaszą kuskus, suszonym pomidorem i grillowaną papryką z sosem meksykańskim
- Frytki z halloumi
- Tajine Bites z soczewicą, suszonymi owocami i oreintalnymi przyprawami w chrupiacej panierce z czarnuszką
- Tacos z wieprzowiną i cebulką piklowaną
- Skrzydełka z kurczaka w przyprawach
- Bułeczka Bao z majonezem wasabi, piklowaną czerwoną cebulą i jackfruitem
- Mezze czyli 3 pasty ze świeżymi warzywami

DODATKOWE DOŚWIADCZENIA

DODATKI DO MENU

STOŁY TEMATYCZNE

- Wiejski – 49 zł / osoba
- Słodki stół – 46 zł / osoba
- Stacja z tatarem – 30 zł / osoba
- Sushi stół – wycena indywidualna
- Bar z ostrygami- 46 zł / osoba
- Drink bar & pokaz barmański – wycena indywidualna

NAPOJE NA STOŁACH

- kawa,
- herbata,
- woda mineralna,
- soki (jabłko, pomarańcza)

DODATKOWO PŁATNE

- cola, sprite,
- fanta,
- soki naturalne „Wichrowy Sad”,
- lemoniady

CENA MENU

Wersja talerzowa
490zł / osoba

Wersja półmiskowa
530 zł / osoba

PARTICULARIA

OPRAWA WASZEGO ŚWIĘTA

Wierzymy, że piękno tkwi w detalach.

Zadbamy o kompletną aranżację Waszych stołów – od oprawy tekstylnej i zastawy, po nastrojowy blask świec i artystyczne kompozycje z żywych kwiatów.
Wasz spokój i dobrostan gości są dla nas najważniejsze.
Sala posiada nowoczesne systemy klimatyzacji i wentylacji, gwarantujące idealną atmosferę bez względu na pogodę, oraz profesjonalne zaplecze kuchenne, będące sercem naszych kulinarnych kreacji.





Zapraszamy Was na spacer po
Krainie Dzikiej Kaczki.
Porozmawiajmy o Waszych
marzeniach przy filiżance kawy
– wspólnie stworzymy ofertę
idealnie dopasowaną do
Waszej wizji.
Czekamy na Was
w Bronowicach!

kraina dzikiej kaczki

KONTAKT

Ewa Lewandowska
ewa@krainadzikiejkaczki.pl
+48 577 004 840

Bronowice 10, 95-060 Brzeziny