



# **ZAPACH DREWNA TUMIANY**

**OFERTA WESELNA 2026-2027**



## O NAS

Ciche i spokojne miejsce wśród drzew z dala od zgiełku miasta z zachowaniem wygody i dobrego smaku, nie tylko w kuchni. Wszystkie te elementy tworzą niepowtarzalny klimat restauracji.

Spokojna tafla jeziora i piękno natury stworzą piękną scenografię dla jednego z najważniejszych dni w życiu.

Piękno i cisza nakłaniają do porzucenia myśli o codzienności i oddaniu się chwili.

**Zapach Drewna** to nie tylko wyśmienite jedzenie ale także domowy klimat i słynna już opiekuńczość właścicieli, dzięki której każdy może się poczuć jak w domu rodzinnym. Połączenie nostalgii i nowoczesnego komfortu zapewni Państwu spokój ducha i niezapomniane wrażenia w tym jakże ważnym dniu. Zapewniamy profesjonalne doradztwo w doborze menu i dekoracji sali. W ramach prezentu od Nas zapraszamy na *kolację rocznicową*, aby wrócić myślami do tego magicznego dnia i znów rozkoszować się chwilą z dala od zgiełku życia codziennego.

**Sprawdź nasze media społecznościowe!**



@zapachdrewna



@zapachdrewnatumiany

zapach-drewna.pl





**WESELE W  
TWOIM STYLU**

# PAKIETY NOCLEGOWE

DOBA HOTELOWA 15.00 - 10:00 NASTĘPNEGO DNIA

## PAKIET I CENA 2500 ZŁ/ 1 DOBA

- 12 miejsc noclegowych
  - 2 domy
  - Apartament Pary Młodej

## PAKIET II CENA 4900 ZŁ/ 1 DOBA

- 22 miejsc noclegowych
  - 4 domy
  - Apartament Pary Młodej

## PAKIET III CENA 6500 ZŁ/ 1 DOBA

- 33 miejsc noclegowych
  - 5 domów
  - 2 apartamenty
  - Apartament Pary Młodej

## PAKIET IV CENA 9400 ZŁ/ 1 DOBA

- 49 miejsc noclegowych
  - 5 domów
  - 3 apartamenty
  - 130-letnia **Rezydencja Tumiany 3b** z pięknym widokiem na jezioro
  - Apartament Pary Młodej



## ŚNIADANIE POPRAWINOWE PO PIĄTKOWYM I SOBOTNIM WESELU

**79 ZŁ/OSOBA**

**8.30 - 10.00**

Wszystkie potrawy i desery, które zostaną z przyjęcia weselnego

o **Bufet ciepły:**

- Jajecznica ze szczypiorkiem i bekonem,
- Naleśniki z twarogiem waniliowym,
- Grillowana kiełbasa z karmelizowaną cebulą

o **Bufet zimny:**

- Deska serów i wędliny,
- Pieczywo, masło,
- Smarowidła do chleba,
- Sezonowe warzywa i owoce

o Kawa, herbata, woda w karafce

## POPRAWINY - TYLKO PO SOBOTNIM WESELU

**139 ZŁ/OSOBA**

**10.00 - 15.00**

Wszystkie potrawy i desery, które zostaną z przyjęcia weselnego

o **Jedna zupa do wyboru:**

- Żur z jajkiem i białą kiełbaską,
- Zupa gulaszowa,
- Tradycyjny rosół,

o **Trzy dania do wyboru bema:**

- Duszony schab w sosie myśliwskim
- Karkówka po katalońsku (w sosie pomidorowo-paprykowym z duszonymi warzywami)
- Kurczak w sosie z suszonymi pomidorami
- Kotlety mielone w sosie grzybowym
- Wege / Ryba w sosie borowikowym
- Wege / Kremowe penne ze szpinakiem, podsmażonymi pieczarkami, świeżym czosnkiem i parmezanem
- Wege / Makaron z pesto, świeżym szpinakiem, pomidorkami i sosem śmietanowym

o **Dodatki:**

- Puree ziemniaczane,
- Mix sałat do własnej kompozycji,
- Kawa, herbata, woda w karafce

## GRILL - TYLKO PO SOBOTNIM WESELU

**169 ZŁ/OSOBA**

**10.00 - 15.00**

Wszystkie potrawy i desery, które zostaną z przyjęcia weselnego

o **Jedna zupa do wyboru:**

- Żur z jajkiem i białą kiełbaską,
- Zupa gulaszowa,
- Tradycyjny rosół

o **Dania podane na grillu**

- Karkówka marynowana
- Szaszłyk z kurczaka i warzyw
- Ryba w papilotach z masłem i cytryną
- Kaszanka z jabłkiem i cebulą
- Kiełbasa z grilla
- Ziemniaki w papilotach z masłem i koprem
- Warzywa z grilla

o **Dodatki:**

- Sałata
- Sosy
- Kawa, herbata, woda w karafce

A top-down view of a dining table setting. In the upper center, a round, light-brown woven placemat holds a folded white rectangular napkin. To the left of the placemat are three clear glass glasses. Below the placemat, a small, rectangular, light-brown card rests on the table. A string of warm white fairy lights is draped across the lower half of the image, interspersed with several long, feathery green fern fronds. The background is a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or wall.

# WARIANTY MENU

# MENU I

389 ZŁ ZA OSOBĘ

## PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

### 1 DANIE DO WYBORU

- Carpaccio z pieczonego buraka z ubijaną fetą, soczystą pomarańczą i prażonymi orzechami
- Sakiewka z ciasta francuskiego z fetą i suszonymi pomidorami

## ZUPA

### 1 ZUPA DO WYBORU

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem z pieczonego pomidora ze słodką śmietanką i emulsją pietruszkową

## DANIA GŁÓWNE

### 1 DANIE DO WYBORU - SERWOWANE

- Tradycyjny chrupiący sznycel
- Kurczak z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
- Karczek wieprzowy w aromatycznym sosie z leśnych grzybów po myśliwsku
- Dorsz z pieca w sosie cytrynowym

## DODATKI

### 1 DO WYBORU

- Kremowe puree z dodatkiem masła
- Biały ryż

## WARZYWA

### 1 DO WYBORU

- Colesław z białej kapusty, marchewki z sosem jogurtowo-cytrynowym
- Tradycyjne buraczki

## BUFET ZIMNY

- Mięsa pieczone :
  - Karkówka
  - Boczek
  - Schab
- Pasztet mięsny z dziczyzną i żurawiną
- Smarowidła szefa kuchni :
  - Smalec z boczkiem, jabłkiem i cebulką ,
  - Pate z wątróbki z whisky z chutneyem z czerwonej cebuli
- Śledź w oleju z cebulą
- Śledź w śmietanie na pieczonych ziemniakach paryskich
- Pieczony pasztet z żurawiną, sosem chrzanowym oraz sosem tatarskim
- Sałata z grillowanym camembertem, pomidorkami, czarnymi oliwkami z dressingiem cytrynowym

## DODATKI

- Chrzan
- Musztarda
- Masło
- Chleb z własnego wypieku
- Marynaty:
  - Ogórki/pikle
  - Kiszzone ogórki

## DODATKOWE DANIE CIEPŁE

### PODANE OKOŁO 22:00

- Pierogi z mięsem z karmelizowaną cebulą
- Pierogi z farszem twarogowy - ziemniaczanym z karmelizowaną cebulą
- Karkówka po cygańsku z ziemniakami
- Pieczone ziemniaki

## W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

- woda, kawa, herbata czarna i owocowa
- soki (jabłkowy, pomarańczowy)

## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY

- Szarlotka
- Panna Cotta z sosem truskawkowym
- Panna Cotta z sosem mango
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym



# MENU II

440 ZŁ ZA OSOBĘ

## PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

### 1 DANIE DO WYBORU

- Tatar z łososia na maślanej grzance
- Sakiewka z ciasta francuskiego z fetą i suszonymi pomidorami
- Śledzik marynowany w winie na razowcu z konfiturą cebulową
- Płyś z wędzonym łososiem na kremowym musie

## ZUPA

### 2 ZUPY DO WYBORU - SERWOWANE W WAZACH

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Krem borowikowy z prażonymi migdałami
- Krem z pieczonego pomidora ze słodką śmietanką i emulsją pietruszkową
- Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem
- Flaczki wołowe

## DANIA GŁÓWNE

### 3 DANIA DO WYBORU - PODAWANE NA PÓLMISKACH

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie z leśnych grzybów
- Chrupiący schab z kością marynowany w jogurcie
- Żeberka z pieca w sosie azjatyckim
- Trybowane uda kurczaka w aksamitym sosie po tokańsku
- Smażony sandacz z sosem maślano-ziołowym
- Goląbki z kaszą leśnymi grzybami w sosie borowikowym

## DODATKI

### 2 DO WYBORU

- Kluski śląskie z złocistą okrasą
- Opiekane ziemniaczki paryskie z emulsją maślaną - ziołową
- Kremowe puree z dodatkiem masła
- Biały ryż

## WARZYWA

### 2 DO WYBORU

- Colesław z białej kapusty, marchewki z sosem jogurtowo-cytrynowym
- Sałata z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą i sosem winegret
- Tradycyjne buraczki
- Świeża czerwona kapusta z sosem jogurtowo-majonezowym

## BUFET ZIMNY

- Tatar wołowy z domowymi piklami
- Schab wolno-pieczony na sosie tatarskim
- Chrupiące placki ziemniaczane z gzikiem i wędzonym łososiem
- Chrupiące placki ziemniaczane z gzikiem
- Mięsa pieczone :
  - Karkówka
  - Boczek
  - Schab
- Pasztet z żurawiną
- Smarowidła szefa kuchni:
  - Smalec
- Deska chrupkości:
  - Pikantne skrzydełka w sezamie
  - Krewetki w cieście kataifi
  - Krążki cebulowe
  - Kąski kurczaka sos czosnkowy
- Śledź w oleju z cebulą
- Śledź w śmietanie na pieczonych ziemniakach paryskich
- Pierogi gyoza wersja z mięsem w stylu azjatyckim podane na sosie sezamowym
- Tortilla z chrupiącym kurczakiem i mozarellą
- Tortilla z grillowanymi warzywami i mozarellą
- Sałata Cezar z kurczakiem i sosem parmezanowym
- Sałata z wątrobką i sosem wiśniowym
- Sałatka z kuskusem perłowym, świeżymi ziołami, czosnkiem, pomidorową salsą i dresinkiem ze świeżych owoców
- Pinsa z sosem pomidorowym, mozzarellą, świeżą rukolą, pomidorkami cherry, szynką i parmezanem
- Pinsa z sosem pomidorowym , mozzarella, grillowanymi poeczarkami, świeżym czosnkiem i parmezanem
- Pinsa z sosem pomidorowym, mozarellą, świeżym pomidorem, czosnkiem i parmezanem

## DODATKOWE DANIE CIEPŁE

### PODANE W BAMARACH OD 22:00

- Pierogi z mięsem z karmelowaną cebulką
- Pierogi z farszem twarogowy - ziemniaczanym
- Makaron w sosie śmietanowym z pomidorami, szpinakiem, cukinią, czerwoną cebulą i parmezanem
- Żeberka w sosie własnym
- Barszczyk z pasztecikiem
- Pieczone ziemniaki

## W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

- woda, kawa, herbata czarna i owocowa
- soki (jabłkowy, pomarańczowy)
- napoje gazowane (Coca-cola, Sprite)



## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY

- Szarlotka
- Panna Cotta z sosem truskawkowym
- Tiramisu
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym

## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 69 ZŁ OD OSOBY CIASTA PIECZONE

- Szarlotka z prażonymi jabłkami
- Sernik do wyboru smak:
  - Nowojorski z owocami,
  - Pistacjowy,
  - Słony karmel
- Pieczone ciasto czekoladowe

### DESERY W KIELISZKACH

- Panna Cotta z musem truskawkowym
- Aksamitny krem waniliowy z musem mango
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym
- Rurki z bitą śmietaną
- Ptysie z bitą śmietaną

## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 80 ZŁ OD OSOBY CIASTA PIECZONE

- Szarlotka z prażonymi jabłkami
- Sernik do wyboru smak:
  - Nowojorski z owocami,
  - Pistacjowy,
  - Słony karmel
- Tarta z sezonowymi owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe

### DESERY W KIELISZKACH

- Beziki Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Creme Brûlée
- Panna Cotta z musem truskawkowym
- Aksamitny krem waniliowy z musem mango
- Malinowa Chmurka
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym
- Rurki z bitą śmietaną
- Ptysie z bitą śmietaną

## DODATKOWO DO MENU MOŻNA DOBRAĆ

### PROPOZYCJE DAŃ WEGE

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

45 ZŁ ZA OSOBĘ  
SERWOWANE

- Gołąbki z kaszą w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Mini pulpeciki warzywne z kaszą w sosie pomidorowym z Pelati z puree ziemniaczanym
- Chrupiące medaliony z cukinii z puree ziemniaczanym i oliwą pietruszkową
- Falafel z ciecierzycy i puree z emulsją maślano ziołową

### PROPOZYCJE DAŃ BEZGLUTENOWYCH

DO WYBORU JEDNA POZYCJA SERWOWANE

ZUPY

- Bulion drobiowo-wołowy z makaronem bezglutenowym - 15 zł za osobę

DANIA GŁÓWNE

45 ZŁ ZA OSOBĘ

- Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Karczek wieprzowy z karmelizowaną cebulką i pieczarkami z puree ziemniaczanym i surówką
- Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i surówką





# MENU III

499 ZŁ ZA OSOBĘ

## PRZYSTAWKA W STOŁACH AMOUSE BOUCHE

### 1 DANIE DO WYBORU

- Grawlax z łososia w otoczeniu sosów cytrynowego i miętowego, podany z chrustem z chleba
- Sakiewki z ciasta Filo z Tumiańską kaszanką i prażonym jabłkiem
- Sakiewka z ciasta francuskiego z fetą i suszonym pomidorem
- Schab wolno pieczony na sosie tatarskim oraz chrustem
- Tatar z łososia na maślanej grzance
- Śledzik marynowany w winie na razowcu z konfiturą cebulową
- Hummus hand made z wypieczonym chrustem
- Mini bruschetta z tapenadą z czarnych oliwek i kawiozem
- Płyty z wędzonym łososiem na kremowym musie

## ZUPA

### 2 ZUPY DO WYBORU - SERWOWANE W WAZACH

- Bulion Drobiowo-Wołowy z makaronem jajecznym
- Warmińska zupa rybna na bazie pomidorów
- Zupa cytrynowa na mleczku kokosowym w stylu azjatyckim
- Krem borowikowy z prażonymi płatkami migdałów
- Flaczki wołowe
- Zupa gulaszowa
- Krem z pieczonego pomidora ze słodką śmietanką i emulsją pietruszkową
- Krem pietruszkowy z karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym i oliwą chilli

## DANIA GŁÓWNE

### 3 DANIA DO WYBORU - PODAWANE NA PÓLMISKACH

- Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo-pieprzowym z nutą kaparową
- Długogotowane policzki wołowe w sosie Demi Glace z dodatkiem porto
- Chrupiący schab z kością marynowany w jogurcie
- Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola z marynowanym zielonym pieprzem
- Pieczone udo kaczki marynowane w soku pomarańczowym podane w sosie żurawinowym
- Grillowane plastry karkówki po Warmińsku z duszoną cebulką i pieczarkami
- Żeberka z pieca marynowane w stylu azjatyckim
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem z leśnych grzybów
- Konfitowane uda kurczaka w sosie tokańskim
- Caprese z kurczaka w sosie bazyliowo-śmietanowym
- Filet z sandacza sauté na sosie beszamelowo - szpinakowym
- Grillowany łosoś w emulsji maślano-ziółowej
- Stek z łososia na aksamitnym musie szpinakowym

## DODATKI

### 2 DO WYBORU

- Kremowe puree z dodatkiem masła
- Opiekane ziemniaki paryskie z emulsją maślaną - ziołową
- Kluski śląskie z złocistą okrasą
- Gnocchi z beszamelem, czosnkiem, pomidorkami cherry
- Prażony czarny ryż na maśle czosnkowym
- Soczewica z warzywami i czosnkiem
- Biały ryż

## WARZYWA

### 2 DO WYBORU

- Grillowane warzywa
- Mix sałat ze świeżymi warzywami i dressingiem cytrynowym
- Tradycyjne buraczki Colesław z białej kapusty, marchewki z sosem jogurtowo-cytrynowym
- Warzywa na parze z emulsją maślano-ziółową
- Świeża czerwona kapusta z sosem jogurtowo-majonezowym

## DODATKI

- Chrzan
- Musztarda
- Marynaty:
  - Ogórki/pikle
  - Kiszzone ogórki
- Masło
- Chleb własnego wypieku
- Grisinii

## DODATKOWE DANIE CIEPŁE

### PODANE W BAMARACH OD 22:00

- Pierogi z mięsem z karmeliowaną cebulką
- Pierogi z farszem twarogowy - ziemniaczanym
- Mini mielone ze złocistymi pieczarkami w emulsji maślanej
- Makaron w sosie śmietanowym z pomidorami, szpinakiem, cukinią, czerwoną cebulą i parmezanem
- Żeberka w stylu azjatyckim
- Boeuf Stroganov - gulasz wołowy z marynowaną cebulką, gotowany na bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina
- Pieczone ziemniaki

## W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

- woda, kawa, herbata czarna i owocowa
- soki (jabłkowy, pomarańczowy)
- napoje gazowane (Coca-cola, Sprite)



## BUFET ZIMNY

- Tatar wołowy z domowymi piklami
- Tatar z łososia z majonezem limonkowym oraz świeżą kolendrą
- Schab wolno-pieczony na sosie tatarskim
- Chrupiące placki ziemniaczane z gzikiem i wędzonym łososiem
- Mięsa pieczone :
  - Karkówka
  - Boczek
  - Schab
- Pasztet mięsny z dziczyzną i żurawiną
- Smarowidła szefa kuchni
  - Smalec z boczkiem, jabłkiem i cebulką
  - Pate z wątróbki z whisky z chutneyem z czerwonej cebuli
- Deska chrupkości:
  - Pikantne skrzydełka w sezamie
  - Krewetki w cieście kataifi
  - Krążki cebulowe,
  - Kąski kurczaka
  - sos czosnkowy
- Mini Burgery z szarpaną wieprzowiną
- Śledź w oleju z cebulą
- Śledź w śmietanie na pieczonych ziemniakach paryskich
- Pierogi gyoza wersja z mięsem w stylu azjatyckim podane na sosie sezamowym
- Tortilla z chrupiącym kurczakiem i mozzarellą
- Tortilla z grillowanymi warzywami i mozzarellą
- Pinsa z sosem pomidorowym, mozzarellą, świeżą rukolą, pomidorkami cherry, szynką i parmezanem
- Pinsa z sosem pomidorowym , mozzarella, grillowanymi poeczarkami, świeżym czosnkiem i parmezanem
- Pinsa z sosem pomidorowym, mozzarellą, świeżym pomidorem, czosnkiem i parmezanem

- Sałata Cezar z kurczakiem i sosem parmezanowym
- Sałata z wątróbką i sosem wiśniowym
- Sałatka z kuskusem perłowym, świeżymi ziołami, czosnkiem, pomidorową salsą i dresinkiem ze świeżych owoców
- Sałatka z czarnej soczewicy z mango, czosnkiem, papryczką chili
- Capreze z mozzarellą i bazyliowym pesto



## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 50 ZŁ OD OSOBY

- Szarlotka
- Tiramisu
- Panna Cotta z sosem mango
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym

## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 69 ZŁ OD OSOBY CIASTA PIECZONE

- Szarlotka z prażonymi jabłkami
- Sernik do wyboru smak:
  - Nowojorski z owocami,
  - Pistacjowy,
  - Słony karmel
- Pieczone ciasto czekoladowe

### DESERY W KIELISZKACH

- Panna Cotta z musem truskawkowym
- Aksamitny krem waniliowy z musem mango
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym
- Rurki z bitą śmietaną
- Ptysie z bitą śmietaną

## SŁODKI STÓŁ

### DODATKOWO PŁATNY 80 ZŁ OD OSOBY CIASTA PIECZONE

- Szarlotka z prażonymi jabłkami
- Sernik do wyboru smak:
  - Nowojorski z owocami,
  - Pistacjowy,
  - Słony karmel
- Tarta z sezonowymi owocami
- Pieczone ciasto czekoladowe

### DESERY W KIELISZKACH

- Beziki Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Creme Brûlée
- Panna Cotta z musem truskawkowym
- Aksamitny krem waniliowy z musem mango
- Malinowa Chmurka
- Brownie z likierem wiśniowym i kremem czekoladowym
- Rurki z bitą śmietaną
- Ptysie z bitą śmietaną

## DODATKOWO DO MENU MOŻNA DOBRAĆ

### PROPOZYCJE DAŃ WEGE

DO WYBORU JEDNA POZYCJA

45 ZŁ ZA OSOBĘ  
SERWOWANE

- Gołąbki z kaszą w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Mini pulpeciki warzywne z kaszą w sosie pomidorowym z Pelati z puree ziemniaczanym
- Chrupiące medaliony z cukinii z puree ziemniaczanym i oliwą pietruszkową
- Falafel z ciecierzycy i puree z emulsją maślano ziołową

### PROPOZYCJE DAŃ BEZGLUTENOWYCH

DO WYBORU JEDNA POZYCJA SERWOWANE

ZUPY

- Bulion drobiowo-wołowy z makaronem bezglutenowym - 15 zł za osobę

DANIA GŁÓWNE

45 ZŁ ZA OSOBĘ

- Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie z śmietanowo grzybowym podane na kremowym puree ziemniaczanym ze świeżym szczypiorem
- Karczek wieprzowy z karmelizowaną cebulką i pieczarkami z puree ziemniaczanym i surówką
- Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i surówką





# MENU DLA DZIECI

OD 3 DO 12 LAT

## PRZYSTAWKA W STOŁACH

### AMOUSE BOUCHE

- Mini pancakes z owocami i sosem truskawkowym

## ZUPA

- Rosół z makaronem

## DANIE GŁÓWNE

### 1 DANIE DO WYBORU

- Lizaki z piersi z kurczaka z frytkami i surówka
- Makaron Penne z sosem pomidorowo-śmietanowym



**ZAPACH  
DREWNA**  
RESORT & LAKE

# ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

## MINIMALNA LICZBA GOŚCI - INFORMACJE DODATKOWE

- Wesela organizujemy dla minimum 50 osób dorosłych. W przypadku mniejszej liczby Gości obowiązuje opłata jak za 50 osób
- Przyjęcia weselne do 40 osób dorosłych - dopłata +20% do ceny wybranego wariantu menu
- Przyjęcia weselne do 40 osób dorosłych z noclegiem organizujemy od poniedziałku do czwartku
- Wesela na 2028 r. wzrost cen o 10%

## GARDEN PARTY

przed ceremonią w ogrodzie (deseczki serów, krakersy, oliwki) oraz serwowane Prosecco - 35 zł/os.

## LEMONIADA BAR

2 rodzaje aromatycznej lemoniady (cytrynowa i arbuzowa 4 słoje po 3 l.) - 15 zł/os.

## APEROL W SŁOJU

alkoholowy i bezalkoholowy 2 słoje po 5 l. - 20 zł/os. dorosła

## DODATKI DO BUFETU ALKOHOLOWEGO

świeże owoce, cytryna, limonka, mięta, lód - 10 zł /os.

## BIAŁE OBRUSY NA STOŁY LUB VELUROWE (BEŻ, RÓŻ, GRANAT)

1500 zł

## OPŁATA KORKOWA

opłata obejmuje przetrzymanie, schłodzenie przywiezionego alkoholu oraz roznoszenie przez obsługę - 20 zł/os dorosła

## WYSERWOWANIE WŁASNYCH PRODUKTÓW NA STÓŁ WIEJSKI I SŁODKI

(opłata obejmuje, wykrojenie,dekorację, przechowanie w chłodni) - 700 zł

## SERWIS TORTU, PRZYGOTOWANIE I DEKORACJA STOŁU W OGRODZIE BĄDŹ NA SALI

350 zł

## PRZEDŁUŻENIE NOCNEJ IMPREZY

1500 zł/ każda dodatkowa godzina / max 2 godziny





# TWOJE ZAŚLUBINY W PLENERZE

Oferujemy kompleksowe przygotowanie ceremonii zaślubin w plenerze. Koszt usługi wynosi 2500 zł.

W ramach aranżacji miejsca ceremonii zapewniamy:

- stół pełniący rolę ołtarza dla Urzędnika Stanu Cywilnego lub Mistrza Ceremonii Humanistycznej, ustawiony z pięknym widokiem na jezioro,
- z białym obrusem,
- dekoracyjne pieńki przy ołtarzu,
- godło (w przypadku ceremonii cywilnej),
- 15 białych krzeseł dla gości,
- skrzynkę z 15 parasolami – na wypadek niepewnej pogody.

Dbamy o każdy detal, aby ceremonia była spójna, elegancka i pełna emocji - dokładnie taka, jaką sobie wymarzyliście.

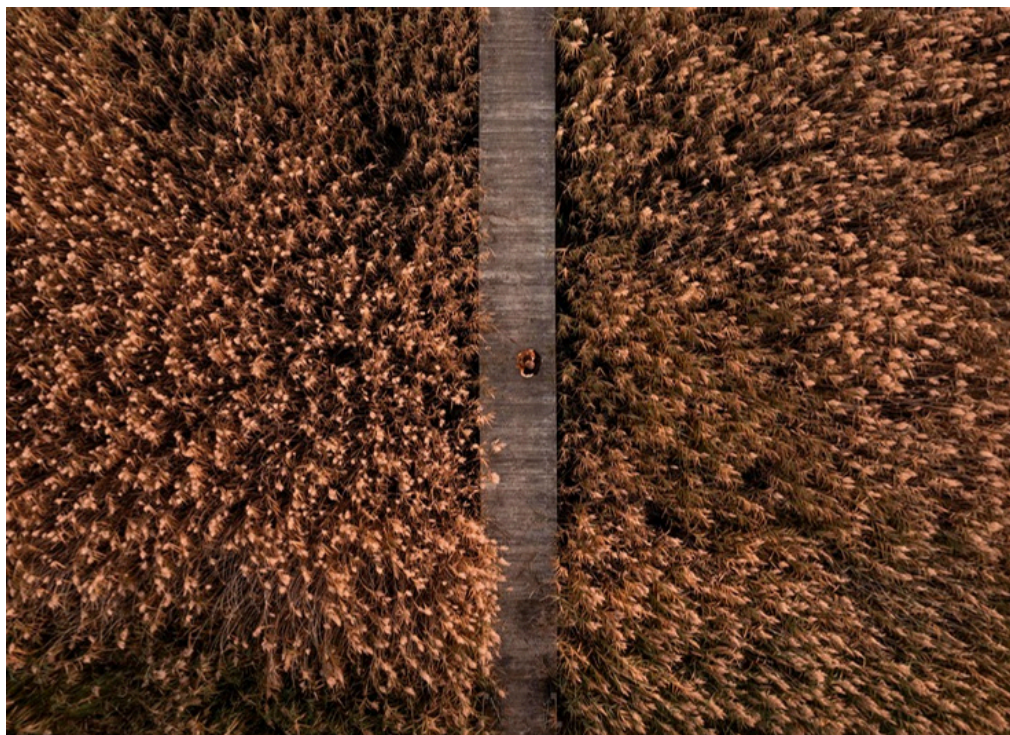




# NATURA JAKO SCENERIA

Ośrodek "**Zapach Drewna**" w Tumianach, pomiędzy dwoma urokliwymi jeziorami, oferuje nie tylko malownicze lasy i czyste jeziora, ale także uroczy ogród kwiatny. Otaczające go Warmińskie lasy są idealnym miejscem na spokojne spacery, zanurzając się w dzikiej przyrodzie.

W ogrodzie kwietnym goście mogą delektować się kolorowymi kwiatami, które dodają uroku otoczeniu. To miejsce stworzone jest dla miłośników natury, gdzie zapach kwiatów miesza się z "*Zapachem Drewna*", tworząc niepowtarzalną atmosferę. Ogród stanowi również piękne tło dla romantycznych chwil i plenerowych ceremonii, sprawiając, że każdy pobyt staje się wyjątkowy z dotykem natury.





*Jeśli marzycie o bajkowym ślubie nad warmińskim jeziorem, z przyjemnością pomożemy Wam stworzyć wyjątkową uroczystość pełną pięknych chwil i niezapomnianych wspomnień, dbając o każdy szczegół, abyście mogli w pełni cieszyć się tym wyjątkowym dniem.*

**BOGUSIA I KRZYSZTOF**





# PROFESJONALNE DORADZTWO

Współpraca z Nami rozpoczyna się od wybrania jednego z menu. Po akceptacji przez Państwa następuje podpisanie umowy, w której określony jest również harmonogram płatności.

Jesteśmy otwarci na wszystkie Państwa propozycje, aby zorganizować wymarzone przyjęcie weselne.

Mamy nadzieję, że powyższa oferta trafi w Państwa gust i już niedługo zobaczymy się na żywo w progach Zapachu Drewna.

# COŚ OD NAS

*W prezencie:*

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Powitalne Prosecco dla wszystkich gości weselnych

**ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ**



# WESELNA MAGIA CHWILI

Magia chwili wesela w "**Zapachu Drewna**" nie tylko wybrzmiewa w pięknych krajobrazach otaczającej przyrody, ale także w drobnych detalach, które czynią ten dzień wyjątkowym. To chwile, w których urok *boho* spotyka się z elegancją, tworząc niepowtarzalną atmosferę.

Jest to czas, kiedy przytulne drewniane domy stają się świadkami wymiany przysięg, a romantyczna sala weselna wypełnia się śmiechem i radością. Magia chwili tkwi w serdecznych uściskach, wzruszających toastach, pięknie udekorowanej sali i w miłości, która unosi się w powietrzu.





# SPRAWDŹ NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ

ZAPACH-DREWNA.PL



 @zapachdrewna |  @zapachdrewnatumiany





## POLECAMY

Dobrze dobrani specjaliści to klucz do udanego przyjęcia weselnego. Poniżej przedstawiamy listę sprawdzonych podwykonawców, którzy pomogą uczynić ten dzień jeszcze bardziej niezapomnianym.

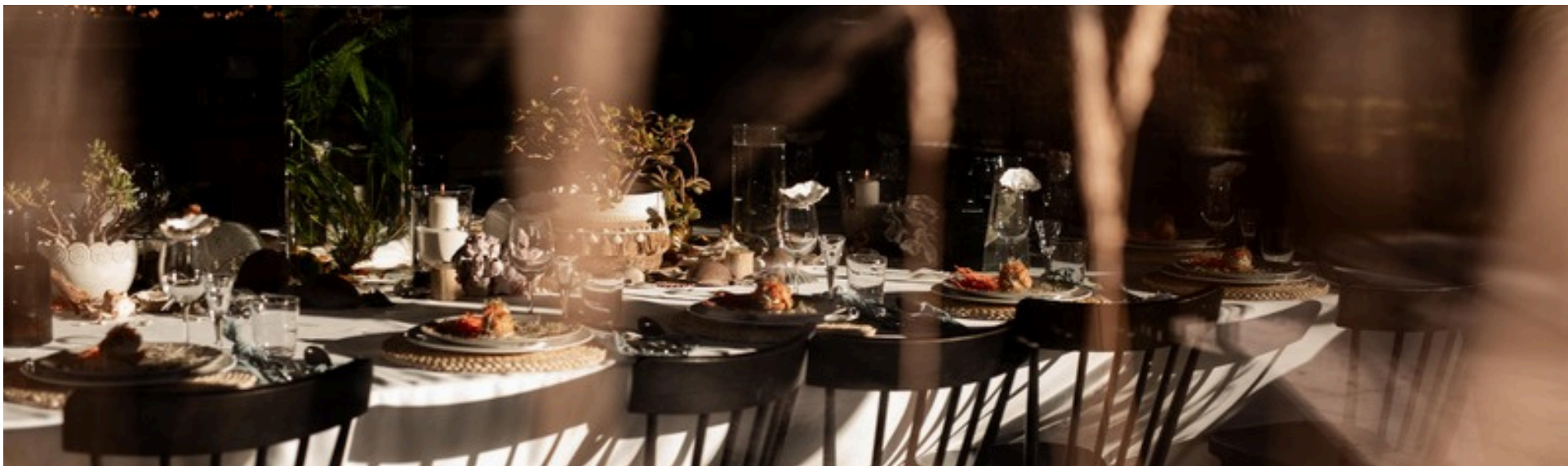
### DJ-e:

- DJ Darek - 500-123-470
- DJ Mariusz Sieraj - 880-321-204
- DJ Paweł Deka - 609-378-334
- DJ Keta - 509-340-888

### Muzyka na żywo:

- Tomek (saksofonista) - 604-131-343
- Sonoria Music - 696-489-533
- Varmia Duo - 505-877-229





## POLECAMY

### Florystyka:

- Kwiaciarnia Orchidea w Barczewie - 608-827-261
- AmDecor z Mrągowa - 607-488-121

### Fotografia:

- Monika Wójcicka - 500-818-318
- Piotr Dowejko - 600-768-277
- Iza Waleszczyńska - 531-933-077

### Film Video oraz Film z drona”

- Damian Dzimidowicz - 795-825-406

### Usługi beauty:

- Dominika Fryzjer i makijaż - 602-854-200
- Monika Jankowiak - Fryzjer i makijaż 575-858-030

Zachęcamy do kontaktu z podwykonawcami i stworzenia wesela dopasowanego do Waszych marzeń!



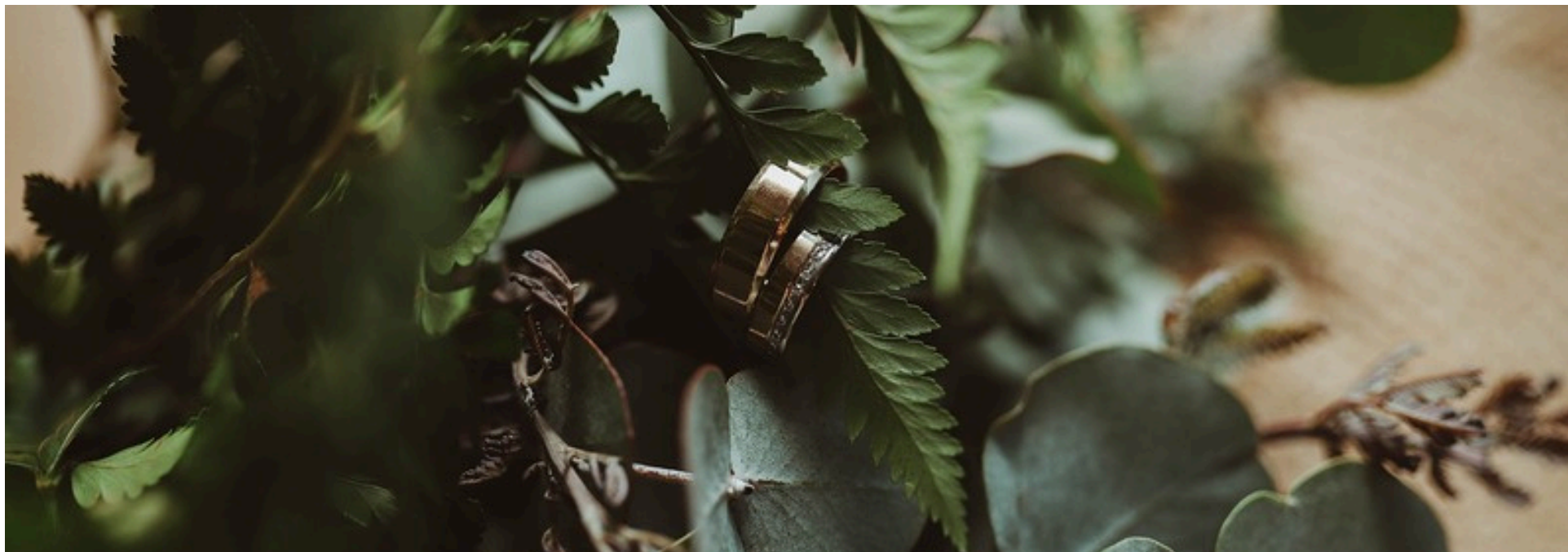
# ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



ul. Tumiany 3, 11-010 Barczewo  
e-mail: [biuro.zapachdrewna@gmail.com](mailto:biuro.zapachdrewna@gmail.com)  
tel.: 795 435 771



**ZAPACH DREWNA  
RESORT&LAKE  
W TUMIANACH**





# ZAPACH DREWNA

RESORT & LAKE