

# MIĘDZY DESKAMI



foto. Wild Pictures

OFERTA WESELNA

> 2025 <

## > MIĘDZY DESKAMI <

Sala eventowa Między Deskami została stworzona z myślą o idealnej przestrzeni na uroczystość weselną. Naszą ambicją było stworzenie miejsca wyjątkowego, które posłuży najbardziej wymagającym. Położona z dala od zgiełku miasta, nad samym brzegiem jeziora, wśród drzew i łąk, stanowi idealną oazę spokoju, gdzie każdy może zorganizować wesele swoich marzeń.



fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby Fotografia



fot. Ra2nski

> MIEJSCE <

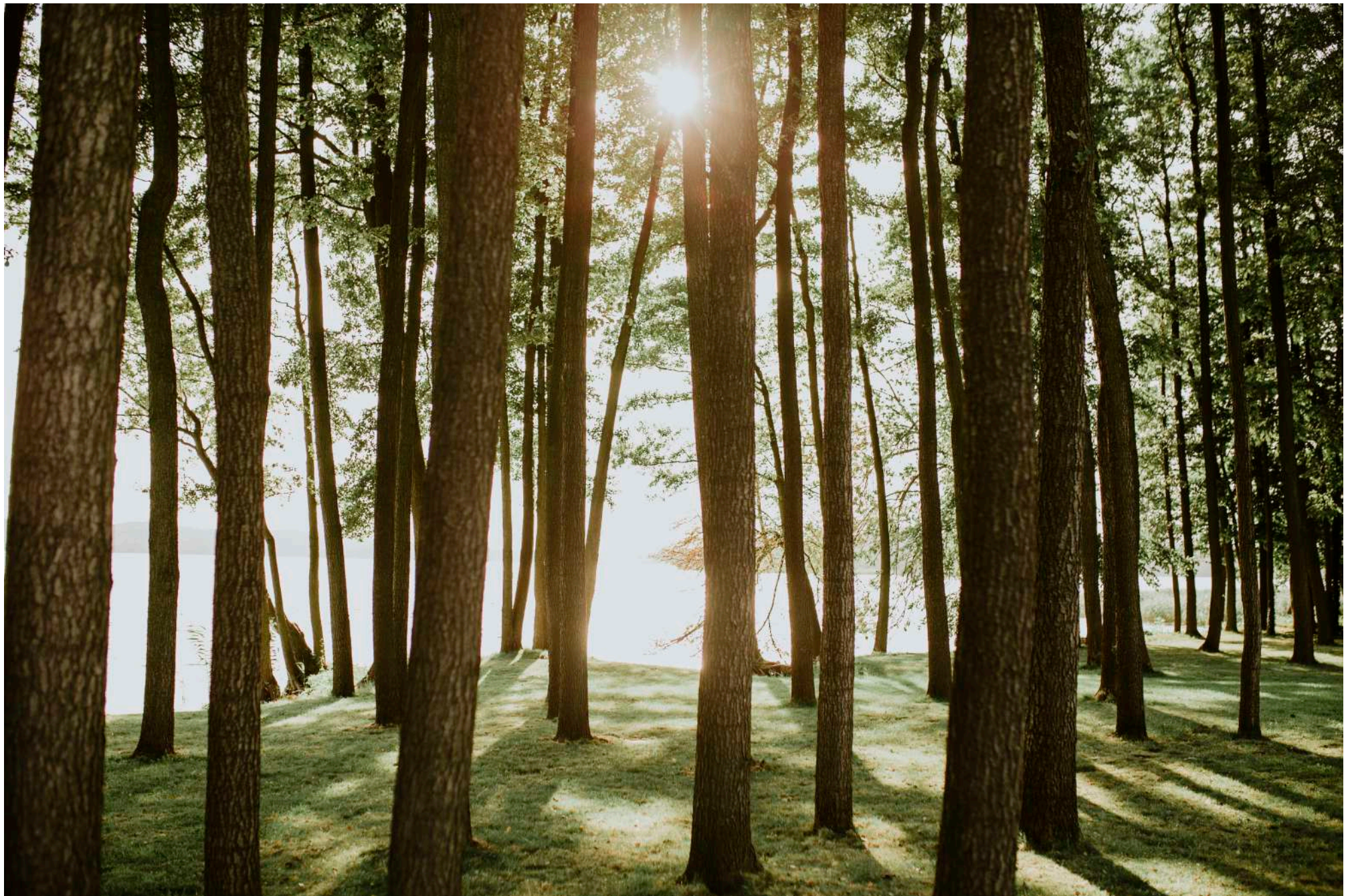
## > MIEJSCE <

Sala eventowa położona jest w Tomaszkowie, 7 km od Olsztyna, nad samym brzegiem jeziora Wulpińskiego. Na jeziorze obowiązuje strefa ciszy, dzięki czemu miejsce ma swój urokliwy, spokojny charakter. Lokalizacja pozwala na organizację kameralnego wesela wśród otaczającej, niezakłóconej niczym natury. Prywatny charakter przestrzeni pozwala naszym gościom na cieszenie się chwilą tylko wśród najbliższych osób. Dojazd do nas jest teraz dużo łatwiejszy dzięki wybudowanym w ostatnim czasie obwodnicy i drodze ekspresowej. Nie zakłóca to jednak ciszy, ponieważ prawie cały teren otoczony jest drzewami.



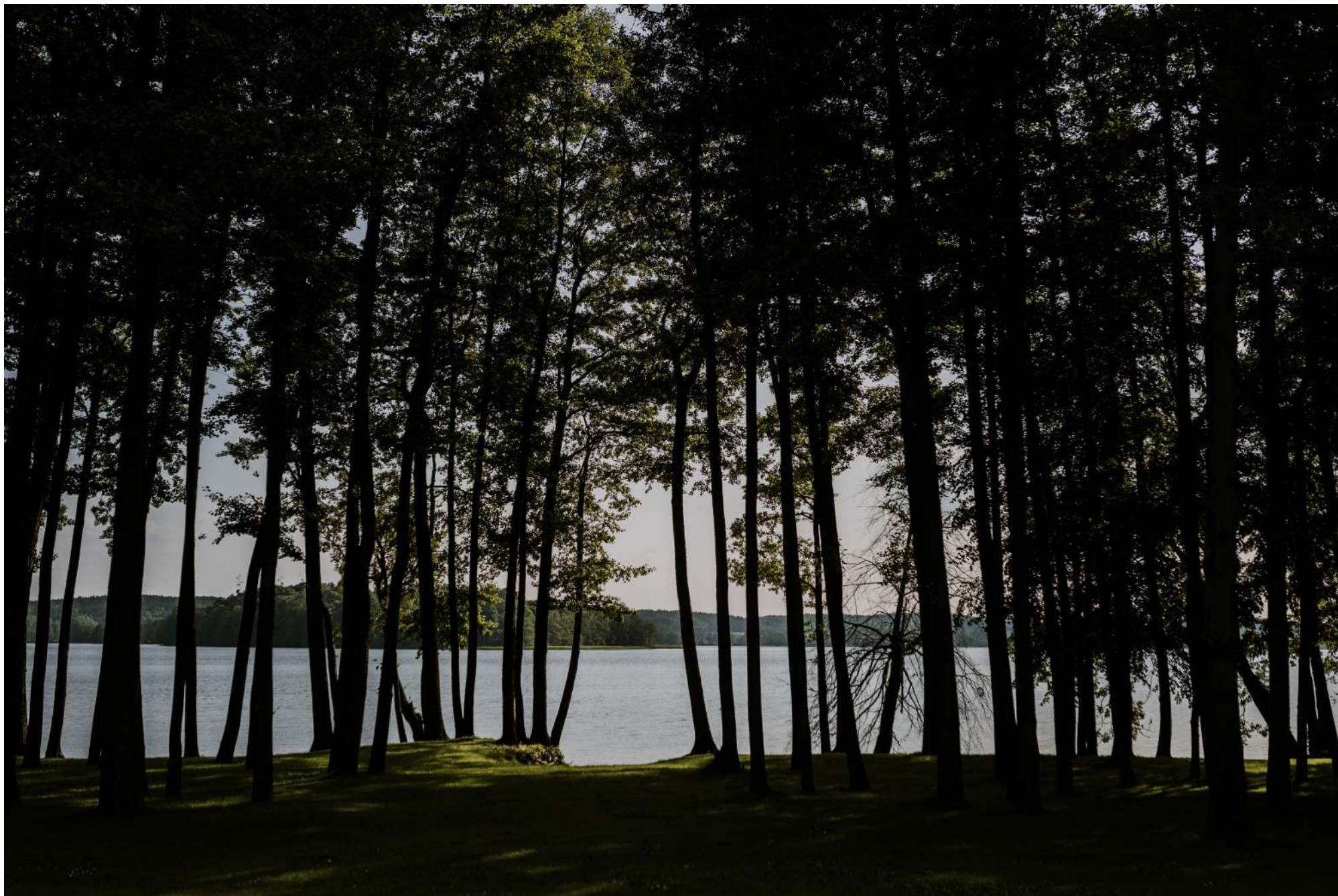
fot. Iwona Kłoczewska





fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby Fotografia





fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby Fotografia





fol. Iwona Kłoczewska



> BUDYNEK <



fot. Kamil Kaczorowski



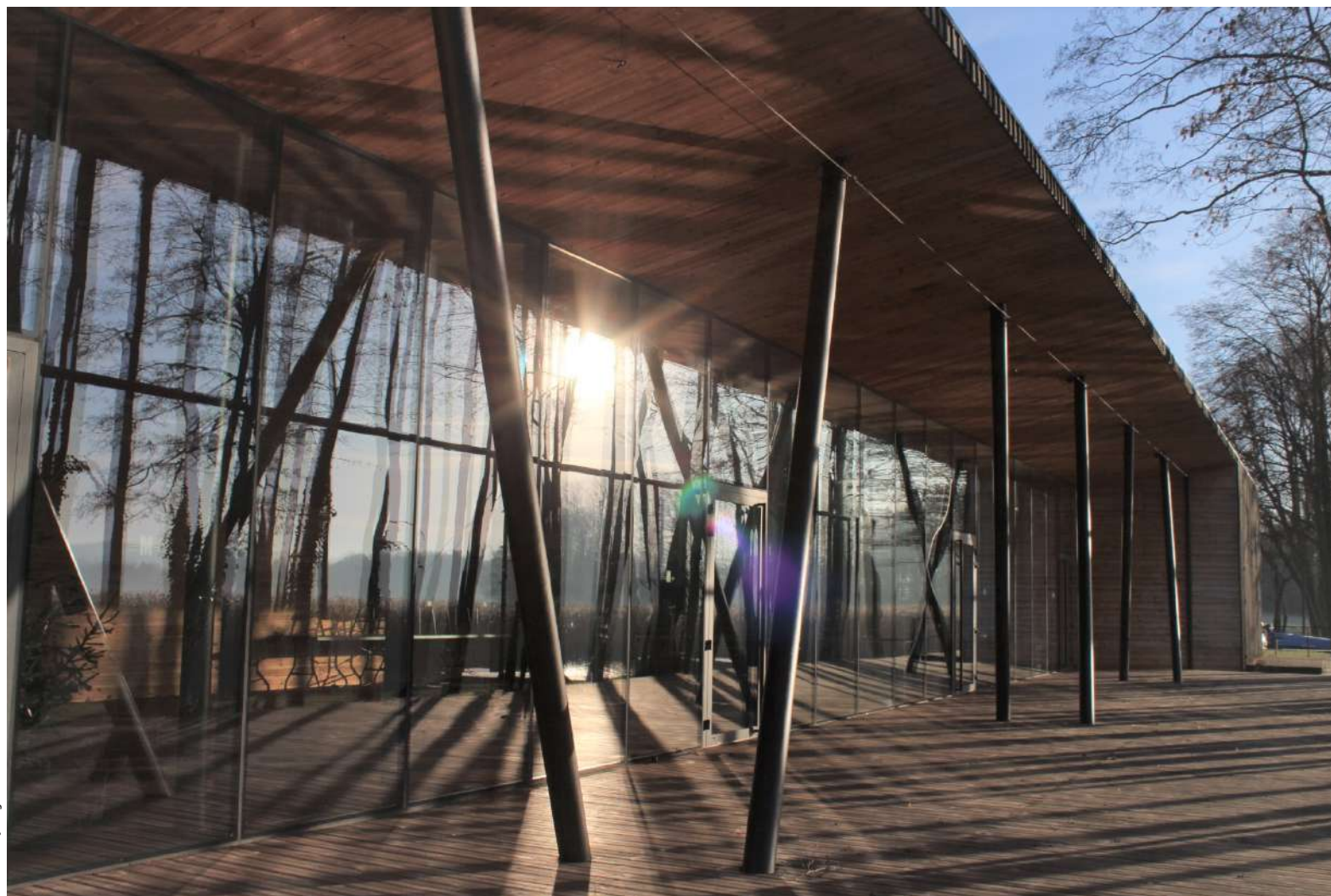
## > BUDYNEK <

Między Deskami to zespół trzech budynków: sali eventowej o powierzchni 187 m<sup>2</sup> wraz z zapleczem, hangaru, w którym przechowywany jest sprzęt wodny i restauracji. Wesela odbywają się w budynku sali eventowej położonej kilka metrów od jeziora.

fot. Michał Zdanowicz - Pan Fotograf



Główną ideą projektantów było stworzenie obiektu, który zostanie wchłonięty przez otaczającą naturę, jednocześnie odcinając się od zurbanizowanej części powstającego w sąsiedztwie osiedla. Z tego względu budynek otwiera się tylko w stronę jeziora. Przeszklona elewacja zaciera granicę między wnętrzem a zewnątrz budynku, dając poczucie totalnej integracji z otaczającą przyrodą. Efekt tarcia granicy potęguje zastosowanie tego samego materiału zarówno w sali głównej jak i wokół zadaszonego tarasu. Jasne drewno we wnętrzu kontrastuje z czarną elewacją, która scala budynek z zadrzewionym nabrzeżem. Jako zwolennicy naturalnej przyrody zachowaliśmy cały drzewostan przed budynkiem, dzięki czemu zyskaliśmy jeszcze lepszy efekt.



fot. Między Deskami

Za projekty wszystkich budynków odpowiedzialni są NONEGrupa.  
<https://www.facebook.com/nonegrupa>

Czy wiecie, że Między Deskami zostało zbudowane na byłym terenie zakładu stolarskiego? Marzeniem właściciela była zmiana działalności i próba wykorzystania potencjału miejsca na nowo. Jednocześnie nie chciał zatracić historii jaka w tym miejscu budowana była od ponad 30 lat. Dlatego też do budowy obiektu zostało wykorzystane drewno, które w całości wyprodukowane było w jeszcze działającym zakładzie.



fot. Mariusz Tomżyński



fot. Kwestia Kadru



fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby Fotografia





fot. Michał Zdanowicz - Pan Fotograf





## > SALA i TARAS <

DO 8 STOŁÓW (MAX. 96 OSÓB)

Między Deskami to sala o powierzchni 187 m<sup>2</sup>, gdzie jedna ze ścian, całkowicie przeszklona, otwiera się w stronę jeziora, dając Wam przepiękny widok na otaczającą zielen.

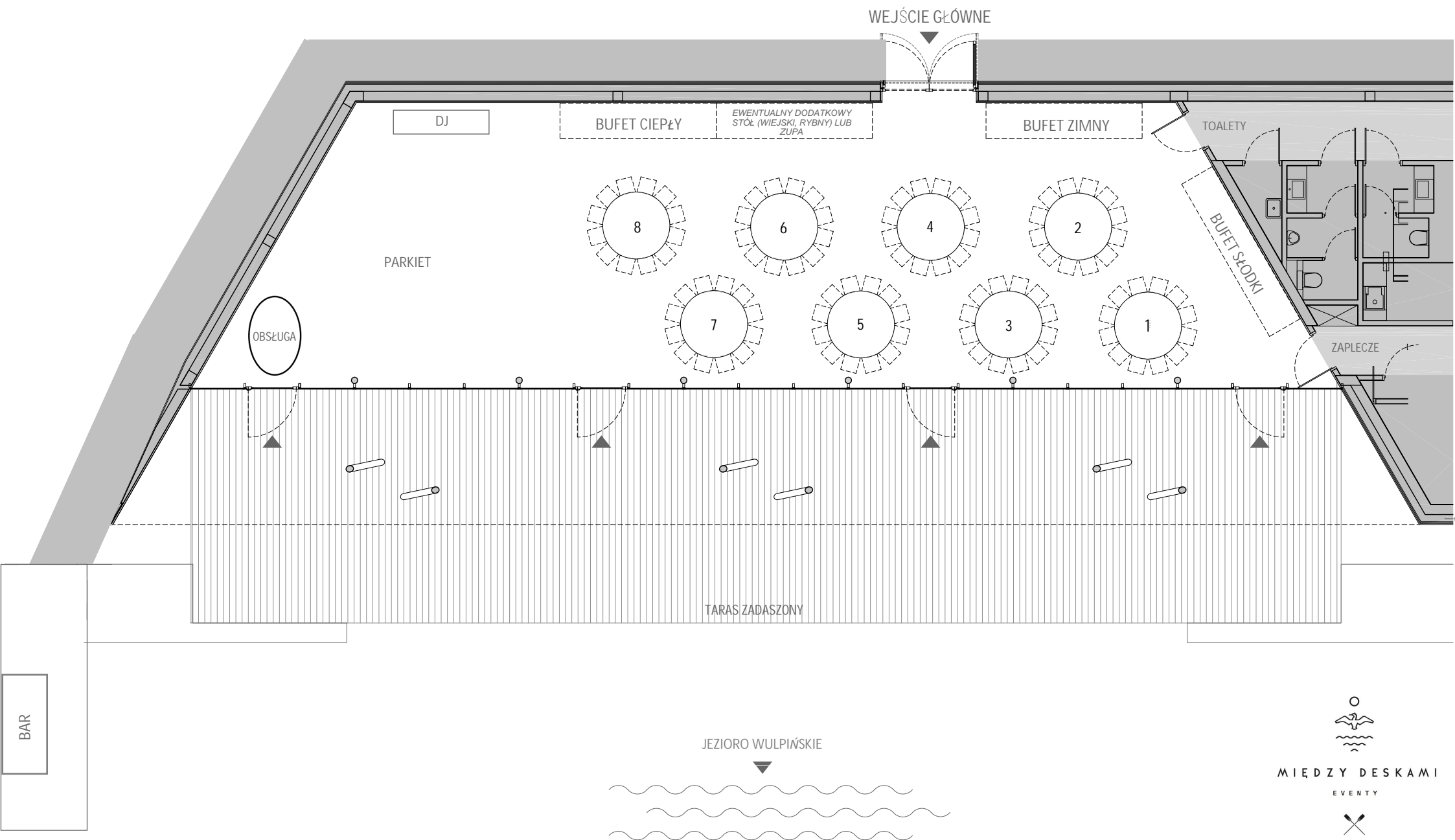
W sali mieści się 96 osób z wydzielonym miejscem na parkiet. Goście siedzą przy okrągłych 12-sto osobowych stołach. Do dyspozycji jest również taras, którego powierzchnia równa jest powierzchni sali.

Na terminy sobotnie w sezonie czerwiec-wrzesień przyjmujemy rezerwacje na minimum 80 osób dorosłych.

Jednorazowa opłata za salę wynosi 1500 zł.



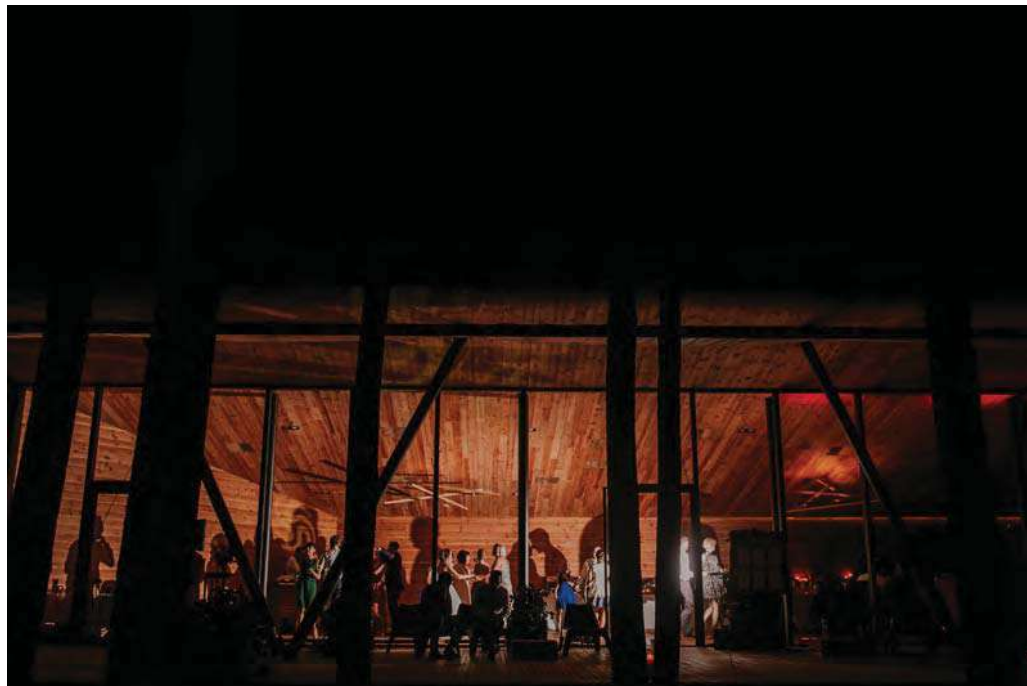
RZUT - MAX. 96 OSÓB  
8 STOŁÓW PO 12 OSÓB



fot. Iwona Kłoczewska



fot. Malachite Meadow



fot. Iwona Kłoczewska



fot. Iwona Kłoczewska



fot. Mariusz Tomżyński



fot. Iwona Kłoczewska



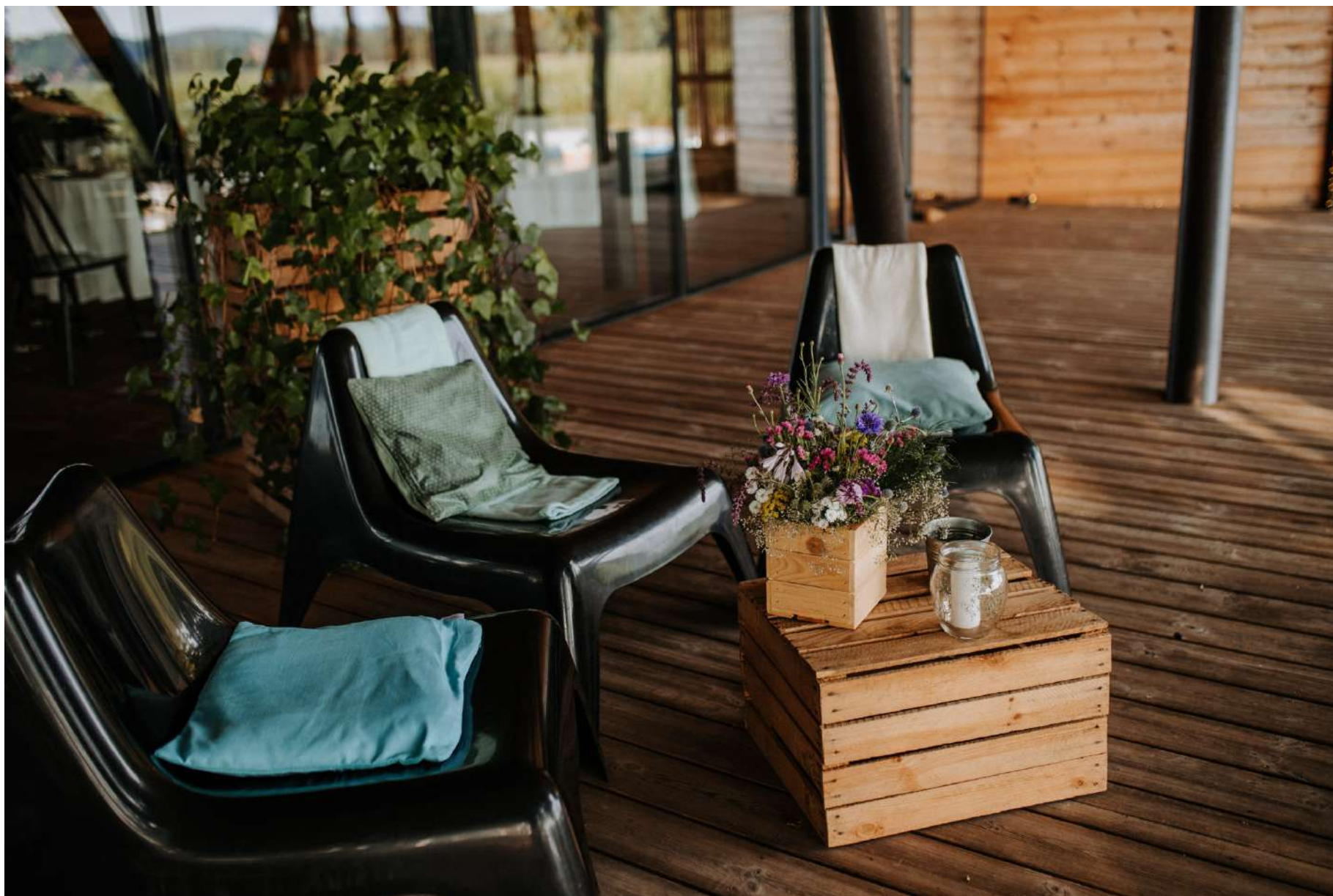
fot. Kwestia Kadru

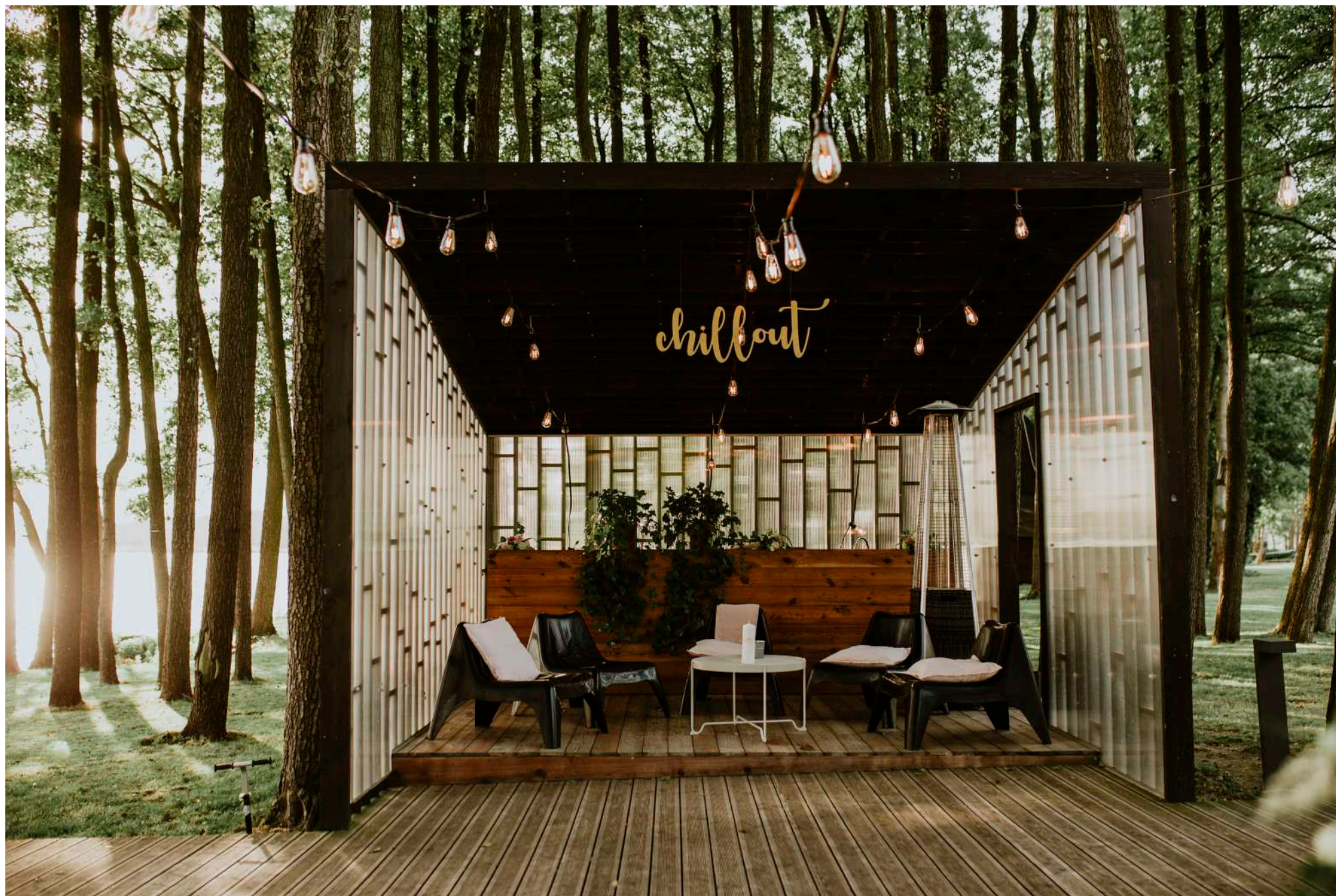




## > TARAS <

Taras latem stanowi miejsce, gdzie goście mają możliwość swobodnej rozmowy i wypoczynku. Całkowite zadaszenie tarasu umożliwia cieszenie się pięknym widokiem na jezioro nawet w trakcie gorszej pogody.







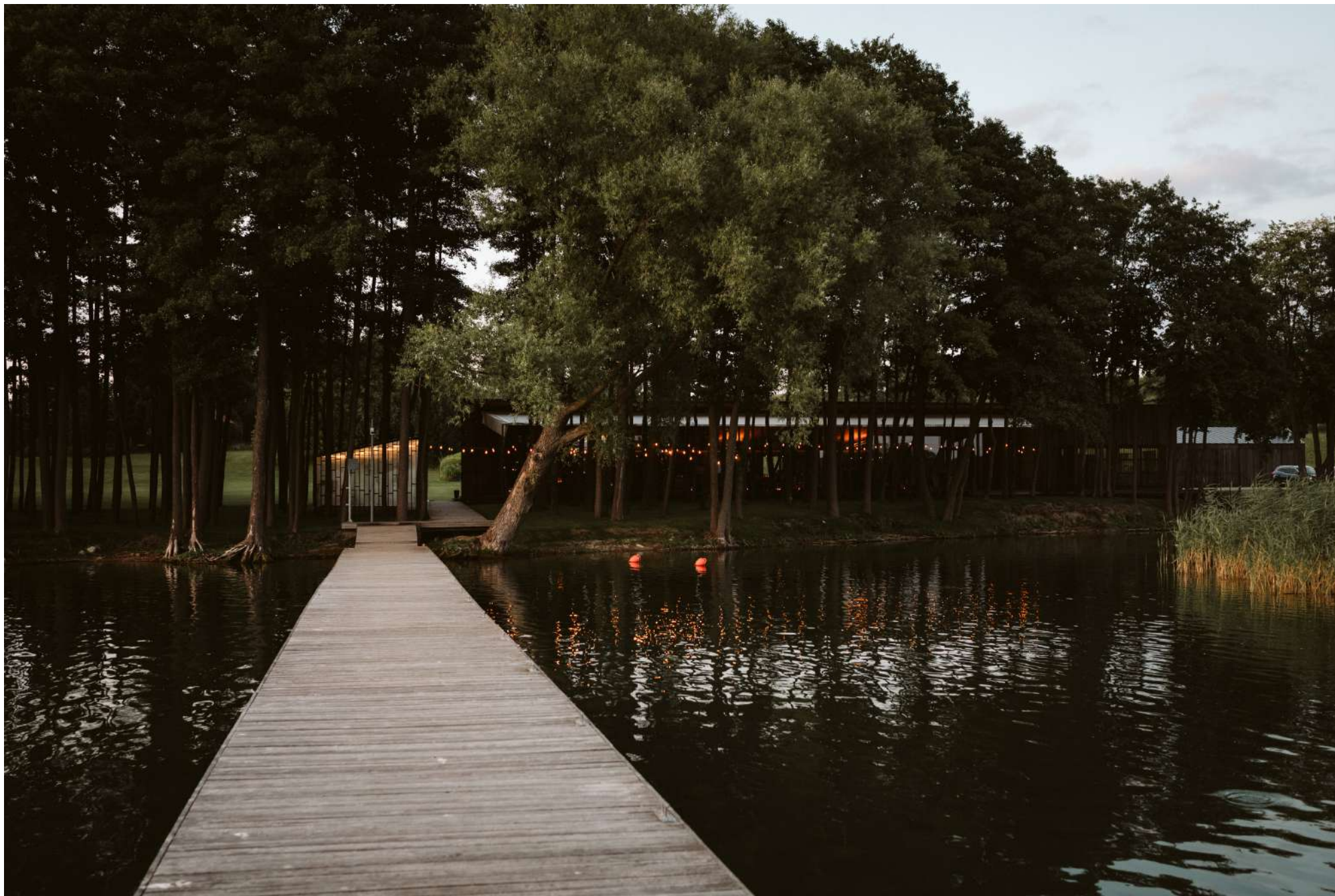
fot. KRUPA Photography



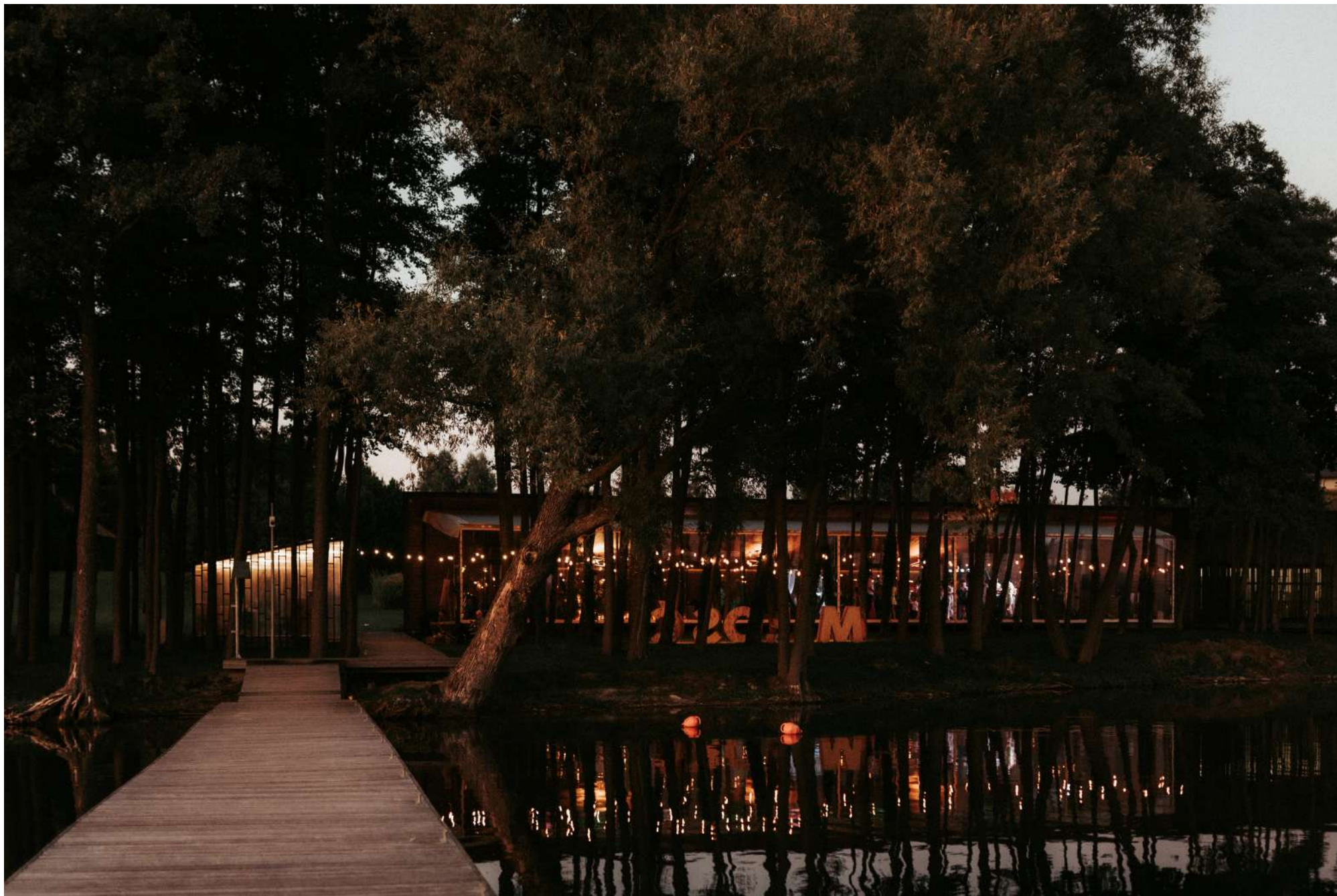
fot. Jakubowski FOTO



fot. Adrian Pluciński

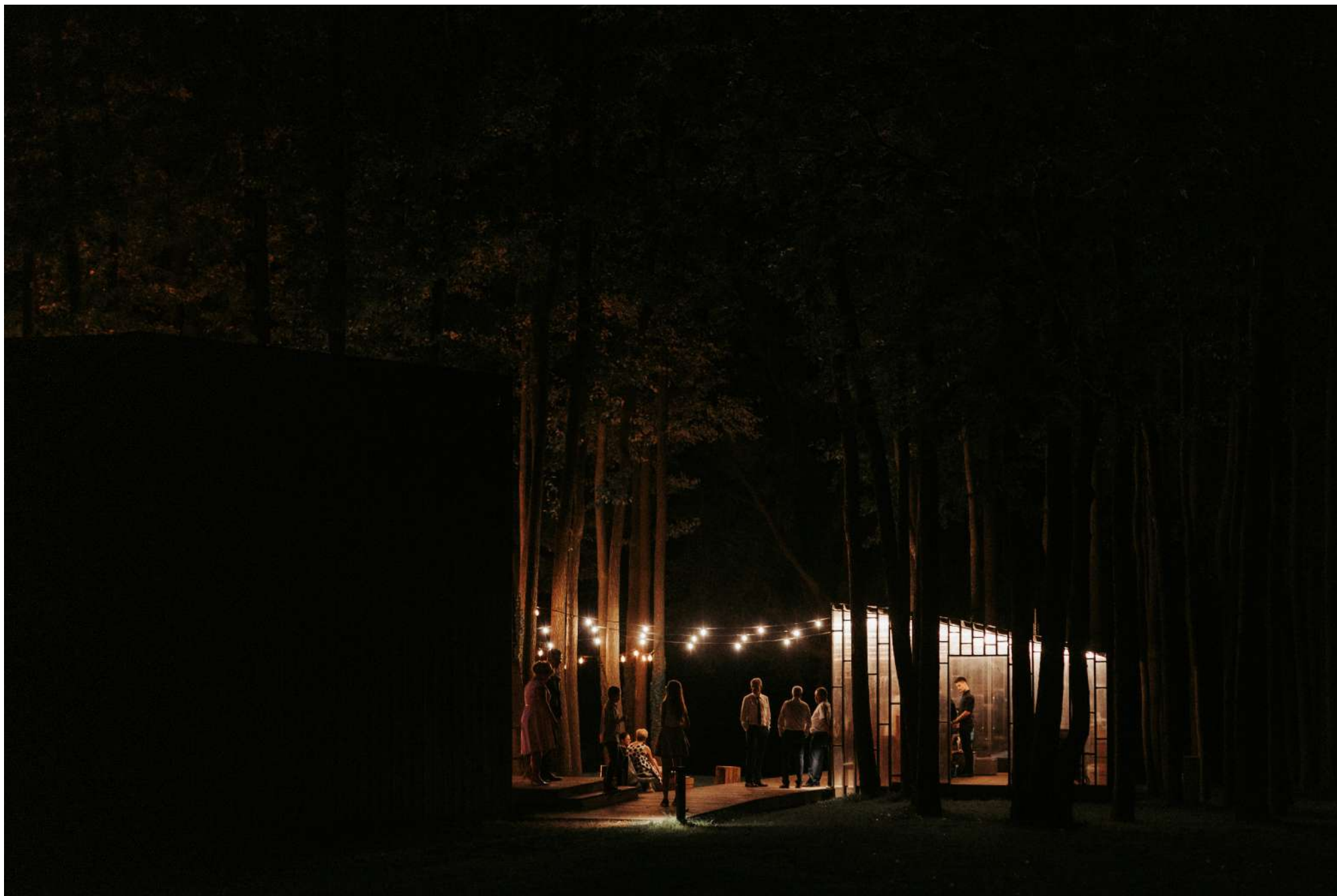


fot. Mariusz Tomżyński



fot. KRUPA Photography













fot. Jakubowski FOTO



fot. Iwona Kłoczewska

fot. Time Of Joy Photography



fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby Fotografia



## >ZAPROSZENIA<

Oferujemy możliwość zamówienia zaproszeń ślubnych w stylistyce naszego miejsca i wystroju. Każde zaproszenie ma wymiar 15x15 cm, drukowane na grubym, matowym papierze kredowym 300 g/m<sup>2</sup>. Koperta wykonana jest z papieru kraftowego, na której umieszczamy naszą oryginalną pieczęć tkę miejsca.

Cena 11 zł/szt.







## > ŚLUB CYWILNY <

Na terenie Między Deskami nad samym brzegiem jeziora, wśród drzew mamy piękne miejsce na organizację Ślubu Cywilnego, które znajduje się kilka metrów od sali weselnej.

W razie gorszej pogody ceremonię przenosimy na taras, który jest zadaszony. Są to rzadkie sytuacje, ponieważ zawsze staramy się zorganizować ślub w plenerze.

Przysięga złożona na łonie natury zapewni wszystkim uczestnikom cudowne wspomnienia.



fot. Małgorzata Majewska



fot. Iwona Kłoczewska



fot. Iwona Kłoczewska





fot. Iwona Kłoczewska



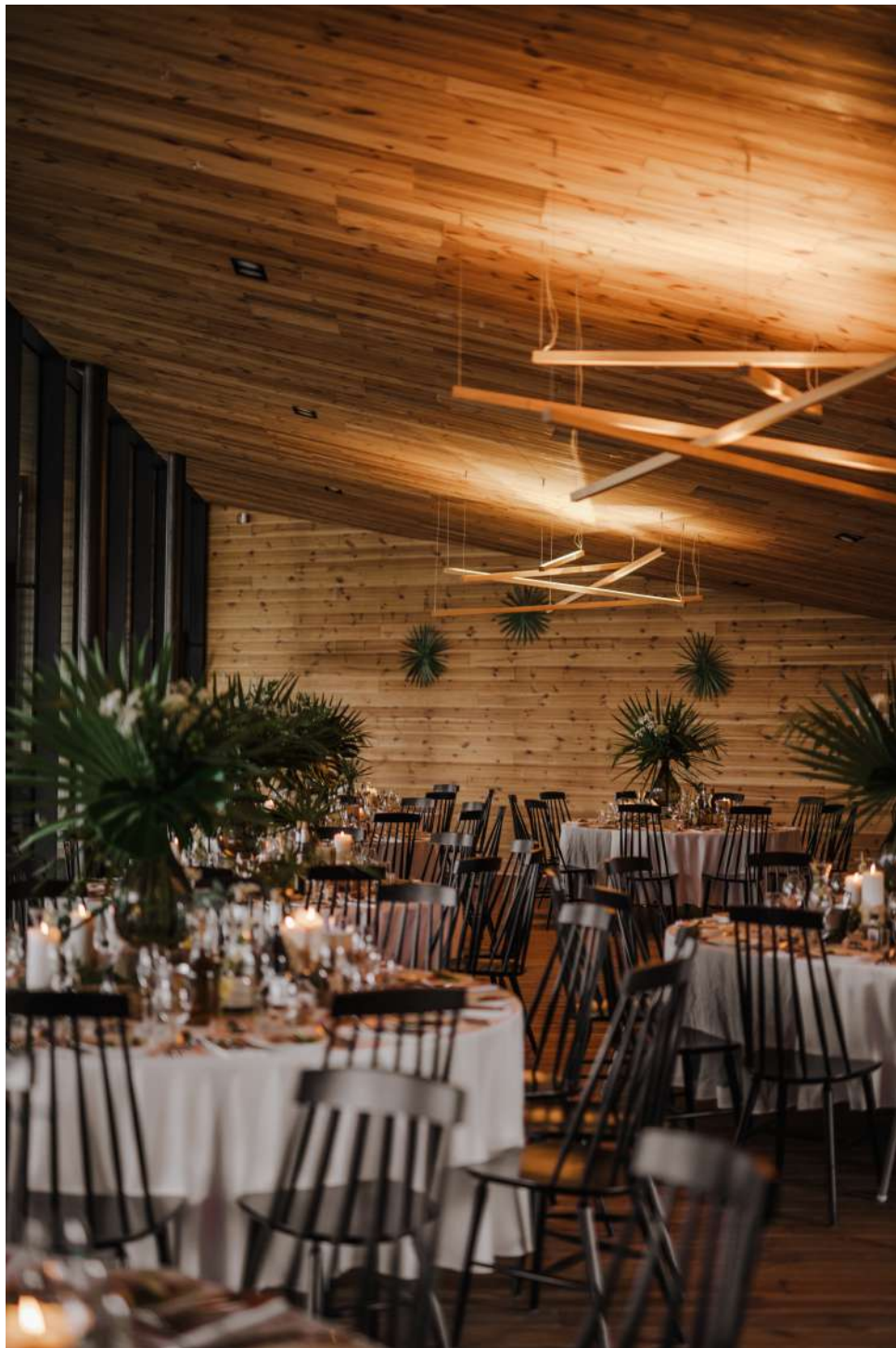
Za wykorzystanie naszego terenu na organizację Ślubu Cywilnego pobieramy opłatę w wysokości 1000 zł.

Za przygotowanie Ślubu Cywilnego w stylu naszego wystroju (boho – rustykalny) pobieramy opłatę 1500 zł.

W ramach dekoracji przygotowujemy:

- łuk przyozdobiony delikatnym, zwiewnym białym materiałem oraz białozielonymi kwiatami
- pieńki przy łuku
- świece na pieńkach przy łuku
- szklane tuby ze świecami przy łuku
- stół dla Urzędnika Cywilnego
- biały obrus, wazonik z kwiatami/świece na stole
- Godło z drewnianą podstawką na stole Urzędnika Cywilnego
- ok. 30 białych krzesełek dla gości
- skrzynka z ok. 15 parasolami (skrzynkę z parasolami wystawiamy w przypadku niepewnej pogody)





fot. Kwestia Kadru

## > WYSTRÓJ MIĘDZY DESKAMI <

W cenie wesela udostępniamy stoły nakryte obrusami, krzesła, zastawę oraz podstawowe nakrycie bufetów szwedzkich.

Za dodatkową opłatą proponujemy wystrój całej sali oraz tarasu (zdjęcia pod opisem), w skład którego wchodzi :

### 1. Sala:

- dekoracje: bufetów szwedzkich, słodkiego stołu i stołów dla gości (białe obrusy, wazony z kwiatami, bieżniki, pieńki, świece, białe bankietówki przewiązane sznurkiem, rozety z liści na ścianach)
- liście i kwiaty
- papeteria: plan stołów dla gości, numery stołów, winietki dla gości, indywidualne menu dla każdego gościa, podpisy potraw na bufety





fot. Kwestia Kadru



fot. Kwestia Kadru



fot. Iwona Kłoczewska



fot. Iwona Kloczewska



## 2. Taras:

- czarne fotele
- drewniane skrzynki jako stoliki
- pieńki
- małe wazoniki z kwiatami
- szklane tuby ze świecami
- aranżacja planu stołów ze skrzynek (jak na zdjęciu po lewej)
- poduszki na fotele
- bluszcze w drewnianych skrzynkach - czarne wysokie stoliki barowe

## 3. Poprawiny (dla wesel, które mają taką możliwość):

Dla Par Młodych korzystających z naszego wystroju weselnego na poprawiny zostawiamy nieodpłatnie te same dekoracje (lekko zmodyfikowane).

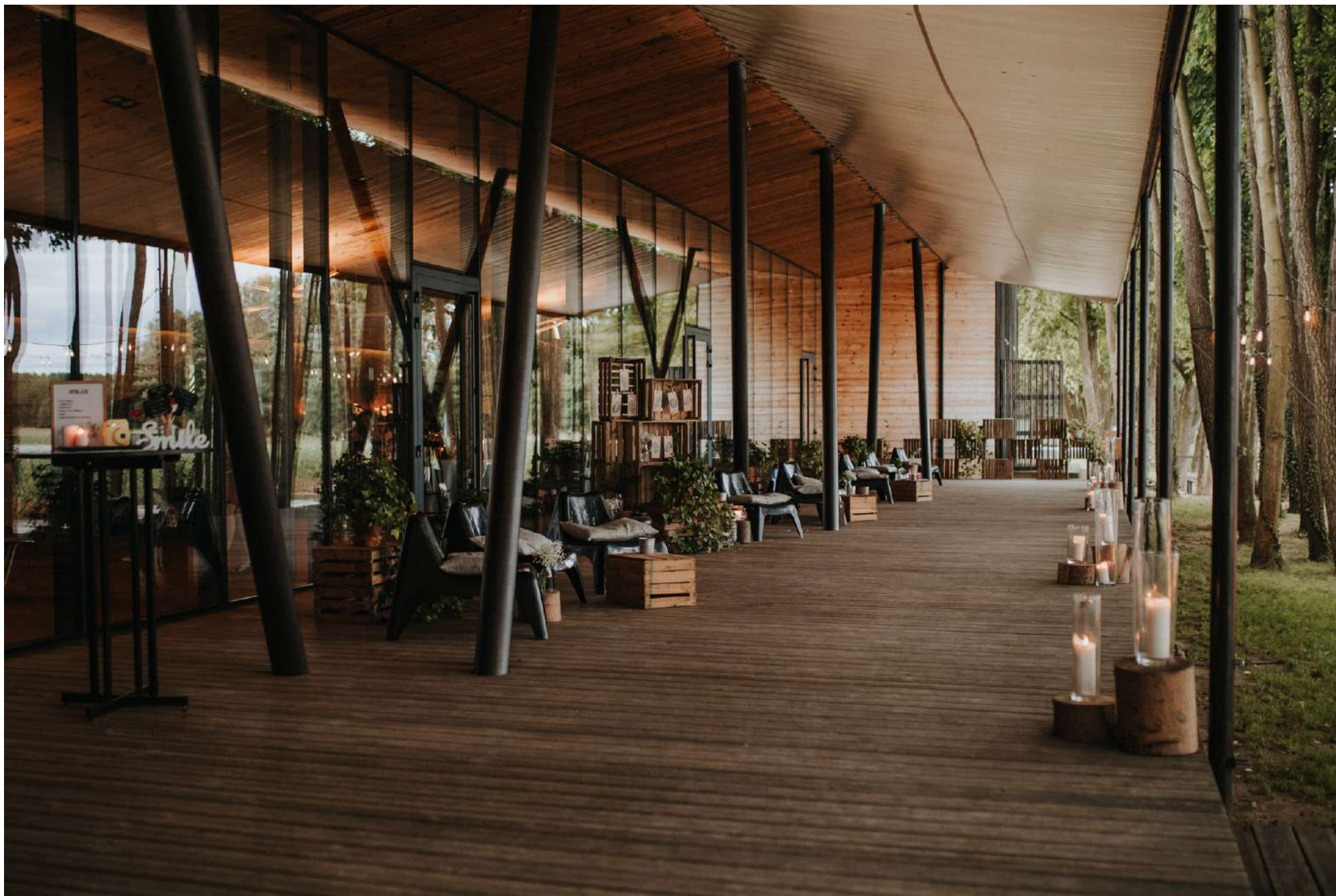
- Sala: dekoracje bufetów szwedzkich, słodkiego stołu i stołów dla gości (szare obrusy, wazony z kwiatami, pieńki, świece)
- Taras: dekoracja taka sama jak na weselu

Koszt wypożyczenia wystroju:

5000 zł - wesele do 96 osób - do 8 okrągłych stołów

- ## 4. Girlandy świetlne (łańcuchy z żarówkami) - wieszane między drzewami przed tarasem sali eventowej (długość 120 m, około 110 żarówek)

Koszt wypożyczenia girland świetlnych: 800 zł



fot. Jakubowski FOTO



fot. Kwestia Kadru



fot. Kwestia Kadru





fot. Iwona Kloczewska



fot. Jakubowski FOTO

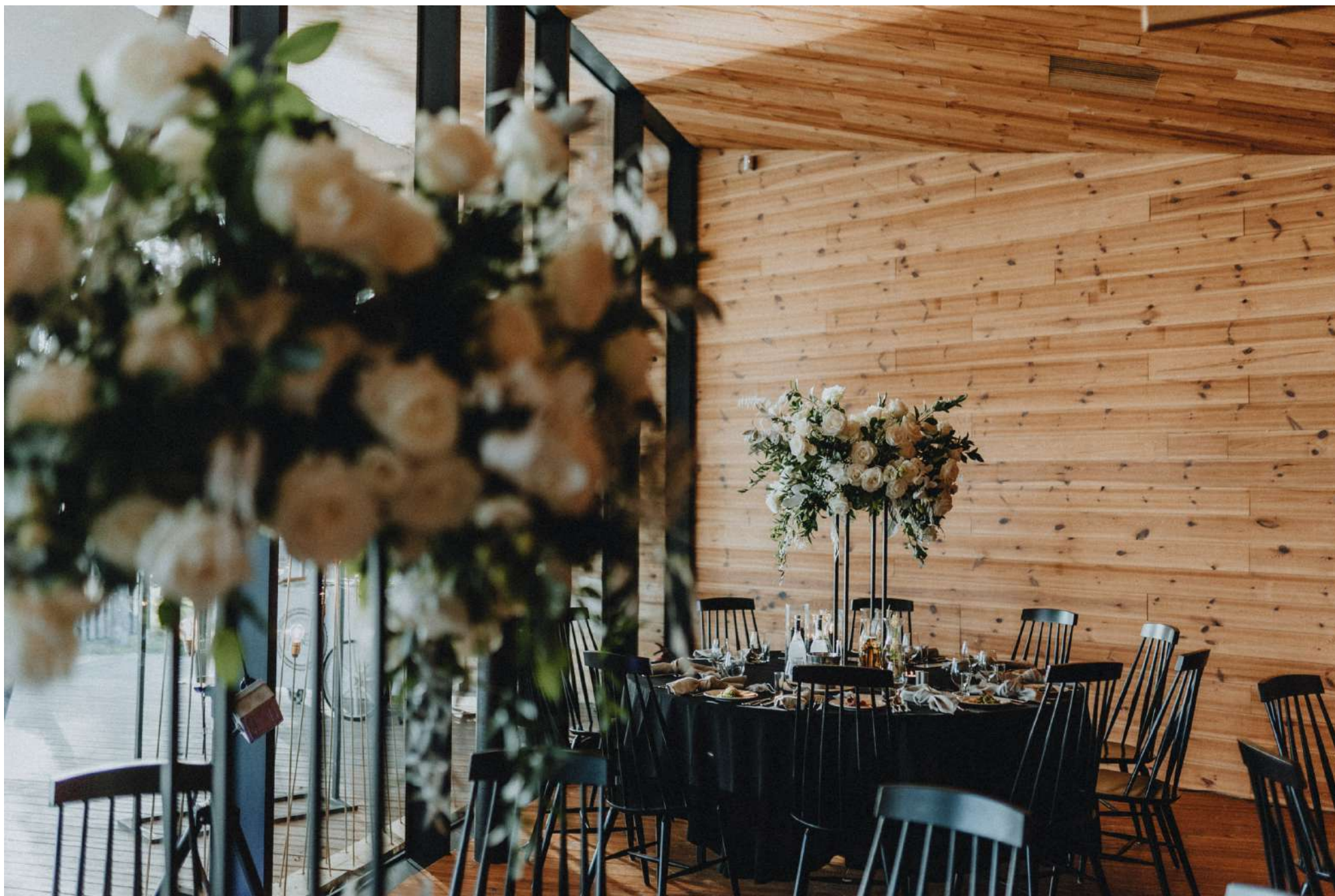
fot. Mariusz Tomżyński



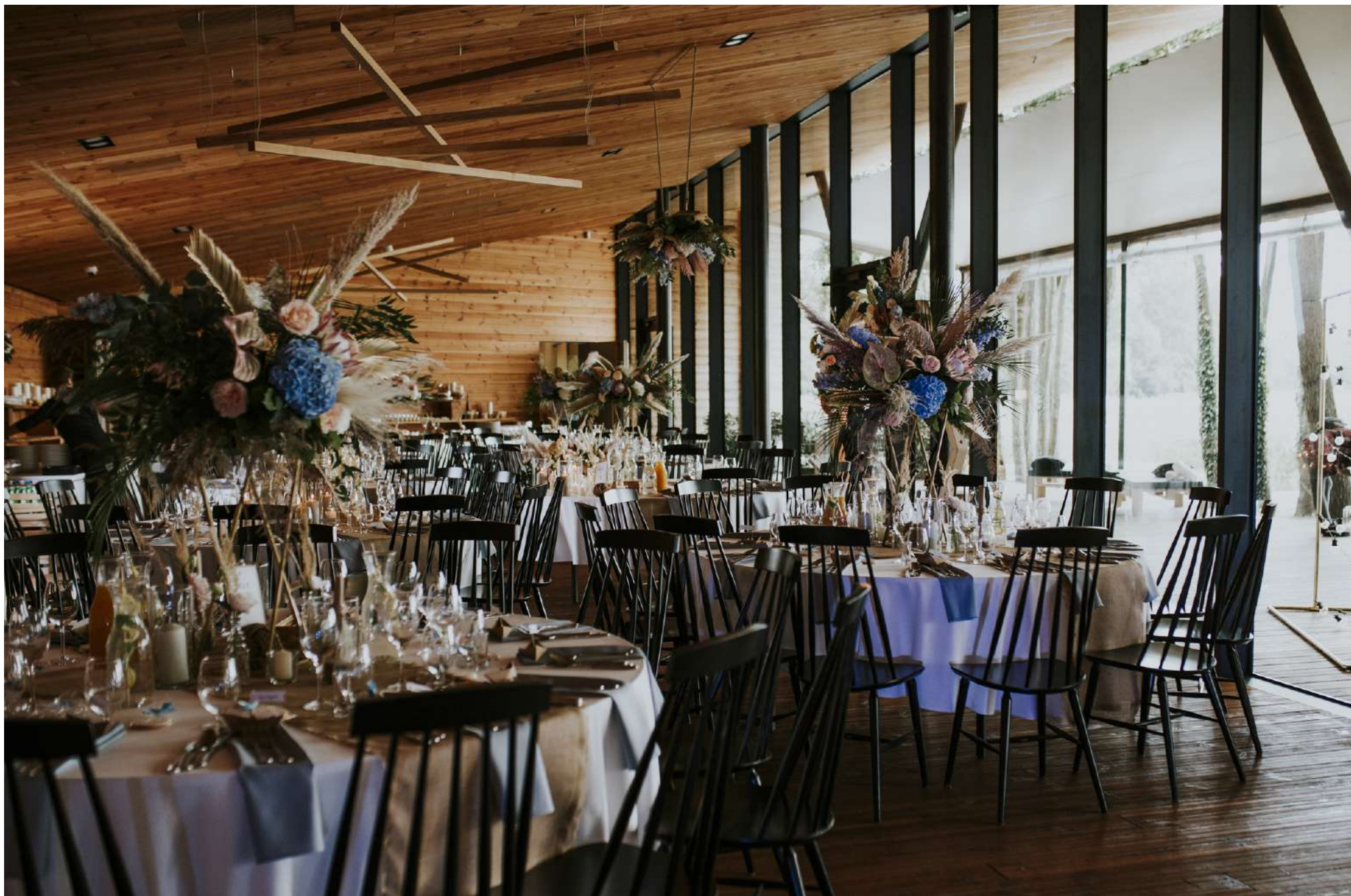
>WYSTROJE INNYCH FIRM<



fot. Kamil Kaczorowski  
Dekoracje: UNIQUE Pracownia



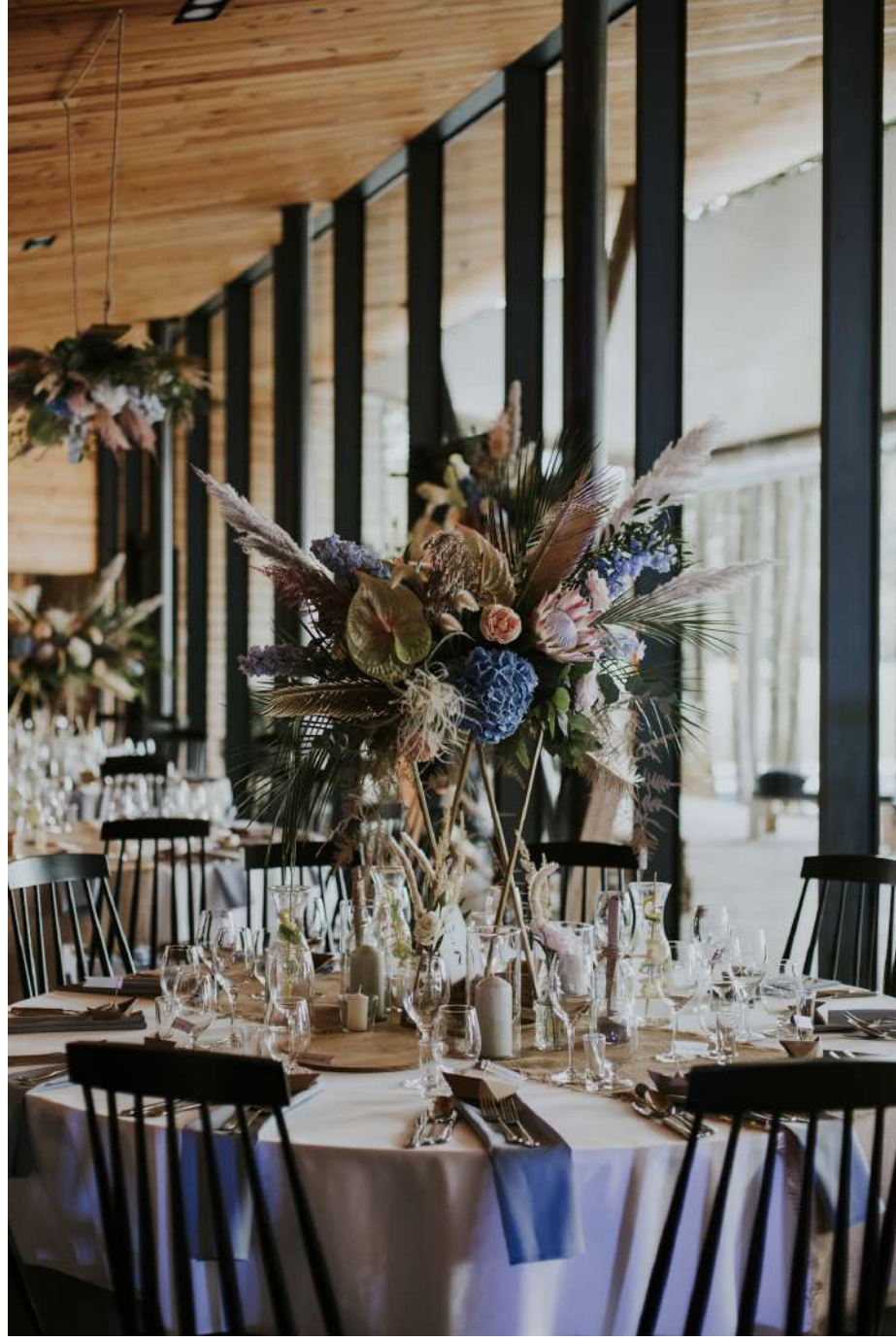
fot. Kamil Kaczorowski  
Dekoracje: UNIQUE Pracownia



fot. Wild Pictures

Dekoracje: KolorLove ArtStudio

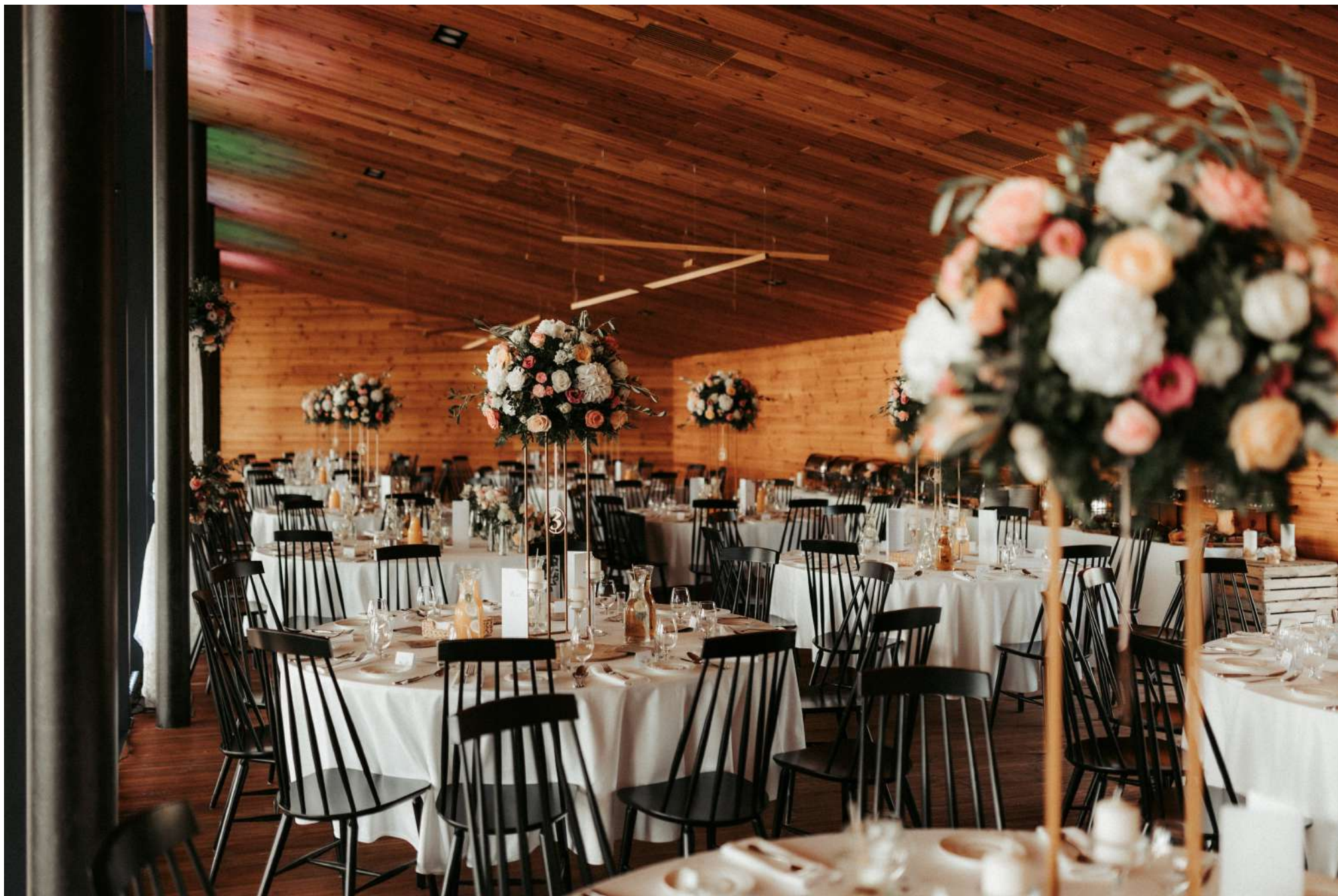
fot. Wild Pictures  
Dekoracje: KolorLove ArtStudio





fot. Wild Pictures  
Dekoracje: KolorLove ArtStudio





fot. KRUPA Photography  
Dekoracje: Edan-Art



fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby  
Dekoracje: Twój ślub - nasze dekoracje



Hotel Galery69 w Dorotowie

## > NOCLEGI <

Nie posiadamy własnej oferty noclegowej - nasi goście korzystają ze sporej bazy pobliskich hoteli i ośrodków (w odległości 5-10 minut jazdy samochodem).

Istnieje możliwość wynajęcia busa lub samochodu osobowego, który w trakcie wesela i na zakończenie rozwozi gości.

Możemy polecić Państwu takie hotele jak:

**Hotel Park (Olsztyn, przy samym wjeździe do miasta) – [www.olsztyn.hotelpark.pl](http://www.olsztyn.hotelpark.pl)**

**Dolina Wierzby (Dorotowo) – [www.dolina-wierzby.pl](http://www.dolina-wierzby.pl)**

**Hotel Galery69 (Dorotowo) – [www.hotelgalery69.pl](http://www.hotelgalery69.pl)**

**Hotel Jabłoński (Dorotowo) – [www.hoteljablonski.com.pl](http://www.hoteljablonski.com.pl)**

**Hotel Marina Club (Siła) – [www.hotelmarinaclub.pl](http://www.hotelmarinaclub.pl)**

**Apartamenty Mazurskie Klimaty (Tomaszkowo) - <https://mazurskie-klimaty.pl/>**

**Mazury Golf & Country Club (Naterki) - <https://www.mazurygolf.pl/>**

**Warmia Resort (Woryty) - <https://www.warmiaresort.pl/>**

W Olsztynie (w odległości 15-20 min jazdy samochodem):

Przystań Hotel i SPA – [www.hotelprzystan.com](http://www.hotelprzystan.com)

Yacht Club Tiffi – [www.yachtclub.tiffi.com](http://www.yachtclub.tiffi.com)

Omega Hotel – [www.omegahotel.pl](http://www.omegahotel.pl)

Apartament plażowy **Ukiel**

## > MENU <

Proponujemy cztery rodzaje menu do wyboru w różnych zakresach cenowych\*.

W cenie oferujemy obiadokolację serwowaną (przynajmniej 3-daniową), bufet ciepły, bufet zimny oraz napoje zimne i ciepłe.

Państwa Młodych witamy chlebem i solą, a wszystkich gości drinkiem powitalnym.

Jako, że dbamy o wszystkich gości, w ofercie mamy opcje zarówno dla dzieci jak i dla wegetarian oraz wegan (oddzielne menu dla obiadokolacji)

Poniżej przedstawiamy ofertę.

Smacznego :)

\*informujemy, iż w 2025 roku ceny mogą wzrosnąć maksymalnie o 15%

\*\*po każdym sezonie modyfikujemy i aktualizujemy menu, a ostateczną wersję przedstawimy Państwu do końca stycznia 2025 r.

Degustacje wybranych potraw serwowanych odbywają się po aktualizacji menu w okresie od końca stycznia do końca marca 2025. Degustacja jest dodatkowo płatna i jej cena zależy od wybranego menu, ilości osób i porcji na degustacji.



fot. Michał Zdanowicz - Pan Fotograf



fot. PEGYE

# Menu I

2025

360 zł za osobę

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

DRINK POWITALNY: białe wino musujące z maliną

## PIERWSZE DANIE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Rosół z makaronem i marchewką.
2. Krem z ziemniaka i pora z boczkiem. <sup>GF</sup>

## DANIE GŁÓWNE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Pieczona pierś kurczaka z suszonymi pomidorami, mozzarellą, opiekany ziemniakami i fasolką szparagową w sosie bazyliowym. <sup>GF</sup>
2. Wolnogotowany karczek w sosie pieprzowym z purée ziemniaczanym i podsmażanymi buraczkami.
3. Pieczony filet z cefala z podsmażonymi ziemniakami z groszkiem i szpinakiem w sosie śmietanowym. <sup>GF</sup>

## DESER

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Waniliowe lody semifreddo z sosem owocowym. <sup>GF, W</sup>
2. Szarlotka z kremem angielskim i lodami waniliowymi. <sup>W</sup>
3. Sernik mango z kremem śmietanowym i owocami. <sup>W</sup>

DANIA ZIMNE WIELOPORCJOWE  
(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Śledź w cebuli. <sup>GF</sup>
2. Tortilla z kurczakiem marynowanym w curry i warzywami.
3. Tortilla z warzywami grillowanymi z serem typu feta. <sup>W</sup>
4. Wybór mięs pieczonych (pierś indyka, schab, boczek, karkówka). <sup>GF</sup>
5. Tatar z mięsa wołowego z białą cebulą i ogórkiem konserwowym. <sup>GF</sup>
6. Pasztet z soczewicy i pieczonych warzyw. <sup>GF, W, V</sup>
7. Mix sałat z warzywami, oliwkami, serem typu feta i sosem miodowo-musztardowym. <sup>GF, W</sup>

DODATKI:

1. Chrzan
2. Ćwikła
3. Musztarda
4. Masło
5. Mix pieczywa

DANIA CIEPŁE WIELOPORCJOWE  
(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Pstrąg w sosie śmietanowym ze szpinakiem i porem. <sup>GF</sup>
2. Zrazy wieprzowe z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym.
3. Pierś kurczaka marynowana w jogurcie i przyprawach orientalnych.
4. Pierogi z farszem twarogowo-ziemniaczym. <sup>W</sup>
5. Podsmażane pierogi z mięsem, cebulą.
6. Pieczone ziemniaki. <sup>GF, W, V</sup>
7. Ryż podsmażony z zielonym groszkiem. <sup>GF, W</sup>
8. Pieczone warzywa z ziołami. <sup>GF, W, V</sup>

W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

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

## **Dodatkowo do Menu I można dobrać :**

- Przystawkę serwowaną przed obiadową kolacją - w cenie 15 zł za osobę:

### PRZYSTAWKA

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą ziołową. <sup>GF, W</sup>
2. Pâté z wędzonego pstrąga z piklami, oliwą ziołową i rukolą.

- Zupę podawaną w podgrzewaczu w bufecie ciepłym około północy

### ZUPA

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Barszcz <sup>GF</sup> z pasztecikami z kapustą i grzybami. - w cenie 10 zł za osobę
2. Żurek. <sup>GF</sup> - w cenie 15 zł za osobę
3. Zupa tajska na mleku kokosowym z makaronem ryżowym. - w cenie 15 zł za osobę

- STÓŁ WIEJSKI i/lub STÓŁ RYBNY - wyceny podajemy około miesiąca przed weselem w zależności od składu, ilości osób na weselu oraz dostępnych produktów

*Oznaczenia przy potrawach:* GF (gluten free) - danie bez glutenu  
W (vegetarian) - danie wegetariańskie  
V (vegan) - danie wegańskie

# Menu II

2025

399 zł za osobę

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
DRINK POWITALNY: białe wino musujące z maliną

## PIERWSZE DANIE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Bulion wołowo-drobiowy z kluseczkami ziołowymi i julienne warzywным.
2. Krem pomidorowo-bazyliowy z oliwą ziołową i kruszonym parmezanem. <sup>GF</sup>

## DANIE GŁÓWNE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Podwędzany karczek wieprzowy w sosie śliwkowo-pieprzowym z gratin ziemniaczanym i buraczkami marynowanymi w słodkim chili. <sup>GF</sup>
2. Pieczony sandacz z tłuczonymi ziemniakami, zielonymi warzywami strączkowymi i veloute cytrynowym. <sup>GF</sup>
3. Kurczak w boczku nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami z purée ziemniaczanym, fasolką szparagową w emulsji maślano-czosnkowej oraz sosem tymiankowym. <sup>GF</sup>

## DESER

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Karmelowe lody semifreddo z sosem malinowo-truskawkowym. <sup>GF, W</sup>
2. Brownie z kremem waniliowym. <sup>W</sup>
3. Sernik z białą czekoladą i sosem z owoców leśnych. <sup>GF, W</sup>



### DANIA ZIMNE WIELOPORCJOWE

(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Pikantny śledź w suszonych pomidorach. <sup>GF</sup>
2. Tortilla z marynowanym kurczakiem, warzywami i serkiem twarogowym.
3. Tortilla z grillowanymi warzywami i halloumi. <sup>W</sup>
4. Wybór mięs pieczonych (pierś indyka, schab, boczek, polędwiczka wieprzowa). <sup>GF</sup>
5. Paszтет mięsny z galaretką żurawinową. <sup>GF</sup>
6. Tatar z mięsa wołowego z majonezem truflowym, cebulą czerwoną i ogórkiem konserwowym. <sup>GF</sup>
7. Paszтет z soczewicy i pieczonych warzyw z konfiturą z czerwonej cebuli. <sup>GF, W, V</sup>
8. Mix sałat <sup>GF, W, V</sup> do własnej kompozycji ze składników:
  - oliwki czarne i zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing jogurtowo-majonezowy <sup>GF, W</sup>
  - ser typu feta <sup>GF, W</sup>
  - oliwy smakowe <sup>GF, W, V</sup>
  - ogórki zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing cytrynowy <sup>GF, W</sup>
  - pomidorki cherry <sup>GF, W, V</sup>
  - papryka mix <sup>GF, W, V</sup>
  - słonecznik prażony <sup>GF, W, V</sup>

#### DODATKI:

1. Chrzan
2. Ćwikła
3. Musztarda
4. Masło
5. Mix pieczywa

### DANIA CIEPŁE WIELOPORCJOWE

(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Dorsz w żółtym curry.
2. Żeberka wieprzowe w glazurze słodko-pikantnej. <sup>GF</sup>
3. Zrazy wołowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem.
4. Filet kurczaka w kremowym sosie z chorizo, porem i pieczarką. <sup>GF</sup>
5. Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta w sosie kremowym. <sup>W</sup>
6. Podsmażane pierogi z mięsem z kaczką, cebulą i skwarkami.
7. Pieczone ziemniaki ze smażoną cebulą. <sup>GF, W, V</sup>
8. Smażony ryż z warzywami. <sup>GF, W</sup>
9. Pieczone warzywa z ziołami. <sup>GF, W, V</sup>

W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

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

**Dodatkowo do Menu I można dobrąć :**

- Przystawkę serwowaną przed obiadową kolacją - w cenie 15 zł za osobę:

PRZYSTAWKA

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą ziołową. <sup>GF, W</sup>
2. Pâté z wędzonego pstrąga z piklami, oliwą ziołową i rukolą.

- Zupę podawaną w podgrzewaczu w bufecie ciepłym około północy

ZUPA

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Barszcz <sup>GF</sup> z pasztecikami z kapustą i grzybami. - w cenie 10 zł za osobę
2. Żurek. <sup>GF</sup> - w cenie 15 zł za osobę
3. Zupa tajska na mleku kokosowym z makaronem ryżowym. - w cenie 15 zł za osobę

- STÓŁ WIEJSKI i/lub STÓŁ RYBNY – wyceny podajemy około miesiąca przed weselem w zależności od składu, ilości osób na weselu oraz dostępnych produktów

*Oznaczenia przy potrawach: GF (gluten free) – danie bez glutenu  
W (vegetarian) – danie wegetariańskie  
V (vegan) – danie wegańskie*

# Menu III

2025

449 zł za osobę

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

DRINK POWITALNY: różowe wino musujące z jeżyną

## PRZYSTAWKA

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą ziołową. <sup>GF, W</sup>
2. Pâté z wędzonego pstrąga z piklami, oliwą ziołową i rukolą.

## PIERWSZE DANIE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Krem pietruszkowo-gruszkowy z serem pleśniowym i chili. <sup>GF, W</sup>
2. Krem z pieczonego kalafiora z chipsem z boczku i prażonym słonecznikiem. <sup>GF</sup>

## DANIE GŁÓWNE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z purée maślanym i warzywami gotowanymi na parze.
2. Dorsz zapiekany pod kruszonką pomidorową z czarną soczewicą, groszkiem cukrowym i sosem z trawy cytrynowej.
3. Policzki wołowe w sosie winnym z warzywami sezonowymi i purée ziemniaczanym z truflą. <sup>GF</sup>

## DESER

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Crème brûlée. <sup>GF, W</sup>
2. Tiramisu. <sup>W</sup>
3. Mus malinowy z białą czekoladą. <sup>GF, W</sup>

### DANIA ZIMNE WIELOPORCJOWE

(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Rostbef po angielsku z majonezem truflowym i rukolą. <sup>GF</sup>
2. Tatar z marynowanego pstrąga z piklowaną cebulą, ogórkiem i sosem miodowo-musztardowym. <sup>GF</sup>
3. Deska mięs wędzonych (pierś z indyka, schab, boczek, polędwiczka wieprzowa). <sup>GF</sup>
4. Roulé szpinakowe z mussem Mascarpone, suszonymi pomidorami, tuńczykiem i kaparami.
5. Tatar z podwędzanego mięsa wołowego z majonezem truflowym, marynowanym borowikiem i czerwoną cebulą. <sup>GF</sup>
6. Pasztet z kaczką z galaretką żurawinową. <sup>GF</sup>
7. Cukinia faszerowana pieczonymi warzywami i słodkim chili. <sup>GF, W, V</sup>
8. Grillowane warzywa marynowane w oliwach ziołowych z kruszonym serem typu feta. <sup>GF, W</sup>
9. Mix sałat <sup>GF, W, V</sup> do własnej kompozycji ze składników:
  - oliwki czarne i zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing jogurtowo-majonezowy <sup>GF, W</sup>
  - ser typu feta <sup>GF, W</sup>
  - oliwy smakowe <sup>GF, W, V</sup>
  - ogórki zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing cytrynowy <sup>GF, W</sup>
  - pomidorki cherry <sup>GF, W, V</sup>
  - papryka mix <sup>GF, W, V</sup>
  - słonecznik prażony <sup>GF, W, V</sup>

#### DODATKI:

1. Chrzan
2. Ćwikła
3. Musztarda
4. Masło
5. Mix pieczywa

### DANIA CIEPŁE WIELOPORCJOWE

(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Wołowina po sycylijsku. <sup>GF</sup>
2. Kacze udo w sosie pomarańczowym z rokitnikiem. <sup>GF</sup>
3. Filet sandacza ze szpinakiem, migdałami i sosem śmietanowo-cytrusowym. <sup>GF</sup>
4. Pierogi z kurkami w emulsji pietruszkowej <sup>W</sup> i podsmażane pierogi z wołowiną, cebulą i boczkiem.
5. Lasagne bolognese.
6. Lasagne warzywne w sosie ziołowym. <sup>W</sup>
7. Pieczone ziemniaki z prażoną cebulą. <sup>GF, W, V</sup>
8. Smażony ryż z warzywami. <sup>GF, W</sup>
9. Grillowane warzywa: marchewka, cukinia, papryka, czerwona cebula. <sup>GF, W, V</sup>

W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

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

**Dodatkowo do Menu I można dobrać :**

- Zupę podawaną w podgrzewaczu w bufecie ciepłym około północy

ZUPA  
(Do wyboru jedna pozycja)

1. Barszcz <sup>GF</sup> z pasztecikami z kapustą i grzybami. - w cenie 10 zł za osobę
2. Żurek. <sup>GF</sup> - w cenie 15 zł za osobę
3. Zupa tajska na mleku kokosowym z makaronem ryżowym. - w cenie 15 zł za osobę

- STÓŁ WIEJSKI i/lub STÓŁ RYBNY – wyceny podajemy około miesiąc przed weselem w zależności od składu, ilości osób na weselu oraz dostępnych produktów

*Oznaczenia przy potrawach:* GF (gluten free) – danie bez glutenu  
W (vegetarian) – danie wegetariańskie  
V (vegan) – danie wegańskie

# Menu IV

2025

499 zł za osobę

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

DRINK POWITALNY: Kir Royal

## PRZYSTAWKA

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Plastry wędzonej kaczki z chutneyem z mango, oliwą chili, nasturcją i grzanką.
2. Łosoś marynowany w cytrusach z zielonym pieprzem z Mascarpone, marakują i grzanką.

## PIERWSZE DANIE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Krem z pieczonego buraka z kozim serem i pesto z zielonej pietruszki. <sup>GF, W</sup>
2. Krem z dyni z pieczoną ciecierzycą i chipsem z jarmużu. <sup>GF</sup>

## DANIE GŁÓWNE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Schab z kością marynowany w jogurcie z purée z zielonego groszku, pieczonym batatem i sosem chrzanowym. <sup>GF</sup>
2. Tuńczyk z polentą kukurydzianą i caponatą warzywną. <sup>GF</sup>
3. Policzki wołowe z purée truflowym, boczniakiem i warzywami korzeniowymi. <sup>GF</sup>

## DESER

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Beza z kremem marakuja. <sup>GF, W</sup>
2. Panna cotta z sosem truskawkowym i świeżą miętą. <sup>GF, W</sup>
3. Sernik irish-coffee. <sup>W</sup>

### DANIA ZIMNE WIELOPORCJOWE

(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Roulé z kaczki nadziewane śliwką i jabłkiem. <sup>GF</sup>
2. Carpaccio wołowe z kaparami, pomidorkami cherry, rukolą i parmezanem. <sup>GF</sup>
3. Tatar z tuńczyka z pikantnym guacamole, limonką i kolendrą. <sup>GF</sup>
4. Deska mięs wędzonych (pierś kaczki, polędwiczka wieprzowa, schab, boczek). <sup>GF</sup>
5. Tatar w stylu koreańskim: mięso wołowe, szczypior, sezam, grzyby piklowane. <sup>GF</sup>
6. Pasztet z dzika. <sup>GF</sup>
7. Tartaletki z kurkami, cebulą i serem gorgonzola. <sup>W</sup>
8. Sałatka z komosy ryżowej z pieczoną dynią, serem pleśniowym i chipsami z jarmużu. <sup>GF, W</sup>
9. Pieczarki Portobello zapiekane z warzywami. <sup>GF, W, V</sup>
10. Cukinia faszerowana pieczonymi warzywami i słodkim chili. <sup>GF, W, V</sup>
11. Mix sałat <sup>GF, W, V</sup> do własnej kompozycji ze składników:
  - oliwki czarne i zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - ser typu feta <sup>GF, W</sup>
  - ogórki zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - pomidorki cherry <sup>GF, W, V</sup>
  - papryka mix <sup>GF, W, V</sup>
  - słonecznik prażony <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing jogurtowo-majonezowy <sup>GF, W</sup>
  - oliwy smakowe <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing cytrynowy <sup>GF, W</sup>

#### DODATKI:

1. Chrzan
2. Ćwikła
3. Musztarda
4. Masło
5. Mix pieczywa

### DANIA CIEPŁE WIELOPORCJOWE

(Serwowane w formie bufetu szwedzkiego)

1. Mini steki z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu. <sup>GF</sup>
2. Kacze udo z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną. <sup>GF</sup>
3. Łosoś w sosie śmietanowo-cytrusowym. <sup>GF</sup>
4. Gulasz z dziczyzny z grzybami leśnymi.
5. Królik duszony w śmietanie z ziołami. <sup>GF</sup>
6. Lasagne ze szpinakiem i serem pleśniowym. <sup>W</sup>
7. Gratin ziemniaczane. <sup>GF, W</sup>
8. Ryż czarny z szalotką i jarmużem. <sup>GF, W</sup>
9. Pieczone ziemniaki. <sup>GF, W, V</sup>
10. Grillowane warzywa: fenkuł, seler naciowy, pieczarki, papryka, cukinia. <sup>GF, W, V</sup>

W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

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

**Dodatkowo do Menu I można dobrać :**

- Zupę podawaną w podgrzewaczu w bufecie ciepłym około północy

ZUPA  
(Do wyboru jedna pozycja)

1. Barszcz <sup>GF</sup> z pasztecikami z kapustą i grzybami. - w cenie 10 zł za osobę
2. Żurek. <sup>GF</sup> - w cenie 15 zł za osobę
3. Zupa tajska na mleku kokosowym z makaronem ryżowym. - w cenie 15 zł za osobę

- STÓŁ WIEJSKI i/lub STÓŁ RYBNY - wyceny podajemy około miesiąca przed weselem w zależności od składu, ilości osób na weselu oraz dostępnych produktów

*Oznaczenia przy potrawach:* GF (gluten free) - danie bez glutenu  
W (vegetarian) - danie wegetariańskie  
V (vegan) - danie wegańskie



# Menu DZIECI

2025

## PRZYSTAWKA

(Jeśli jest w wybranym menu)

1. Placuszki z owocami i sosem owocowym. <sup>W</sup>

## PIERWSZE DANIE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Rosół z makaronem.
2. Pomidorowa z ryżem. <sup>GF, W, V</sup>

## DANIE GŁÓWNE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Mini burger wołowy z frytkami.
2. Panierowany kurczak a'la nuggets z marchewką i groszkiem i z frytkami.

## DESER

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Lody z sosem malinowo-truskawkowym. <sup>GF, W</sup>
2. Galaretką z owocami i bitą śmietaną. <sup>GF, W</sup>

Oznaczenia przy potrawach: GF (gluten free) - danie bez glutenu  
W (wegetarian) - danie wegetariańskie  
V (vegan) - danie wegańskie

# Menu WEGE

2025

## PRZYSTAWKA

(Do wyboru jedna pozycja - jeśli jest w wybranym menu)

1. Paszтет z grillowanych warzyw z rukolą i oliwą chili. <sup>GF, W, V</sup>
2. Roladki z cukinii z pastą tofu z orzechami i suszonymi pomidorami. <sup>GF, W, V</sup>

## PIERWSZE DANIE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Krem pietruszkowo-gruszkowy z serem pleśniowym i oliwą ziołową. <sup>GF, W</sup>  
(możliwość wersji wegańskiej - bez sera pleśniowego)
2. Krem pomidorowo-bazyliowy z oliwą ziołową i kruszonym parmezanem. <sup>GF, W</sup>  
(możliwość wersji wegańskiej - bez parmezanu)
3. Krem z pieczonego kalafiora z prażonym słonecznikiem i oliwą ziołową. <sup>GF, W</sup>

## DANIE GŁÓWNE JEDNOPORCJOWE

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Gnocchi z emulsją maślaną i dodatkami: suszony pomidor, szpinak, boczniak, papryka, cukinia, czerwona cebula. <sup>W, V</sup>
2. Makaron trofie z podsmażonymi warzywami sezonowymi - cukinią, papryką, bakłażanem. <sup>W, V</sup>
3. Kluski z batata z suszonym pomidorem, cukinią, szpinakiem, warzywami strączkowymi, emulsją maślaną i parmezanem. <sup>W</sup> (możliwość wersji wegańskiej - bez parmezanu)

## DESER

(Do wyboru jedna pozycja)

1. Macedonia owocowa z sosem malinowo-truskawkowym i świeżą miętą. <sup>GF, W, V</sup>
2. Pudding chia z mlekiem kokosowym i mango. <sup>GF, W, V</sup>

Oznaczenia przy potrawach: GF (gluten free) - danie bez glutenu  
W (wegetarian) - danie wegetariańskie  
V (vegan) - danie wegańskie

# Menu POPRAWINY 2025

Przedział czasowy:

3 godziny – 90 zł za osobę

4 godziny – 100 zł za osobę

lub do indywidualnego ustalenia

## > Bufet Grillowy <

1. Wszystkie potrawy, które zostaną z przyjęcia weselnego.
2. Żur na zakwasie.
3. Ryba: taka jak na weselu.
4. Karkówka w marynacie musztardowo-ziołowej. <sup>GF</sup>
5. Piersi kurczaka marynowana w jogurcie, z chili i liściem limonki. <sup>GF</sup>
6. Grillowana kiełbasa z curry.
7. Babka ziemniaczana z boczkiem i bez boczku <sup>W</sup>.
8. Młoda kapusta z pomidorami. <sup>GF, W, V</sup>
9. Grillowane warzywa. <sup>GF, W, V</sup>
10. Mix sałat <sup>GF, W, V</sup> do własnej kompozycji ze składników:
  - oliwki czarne i zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing jogurtowo-majonezowy <sup>GF, W</sup>
  - ser typu feta <sup>GF, W</sup>
  - oliwy smakowe <sup>GF, W, V</sup>
  - ogórki zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing cytrynowy <sup>GF, W</sup>
  - pomidorki cherry <sup>GF, W, V</sup>
  - papryka mix <sup>GF, W, V</sup>
  - słonecznik prażony <sup>GF, W, V</sup>

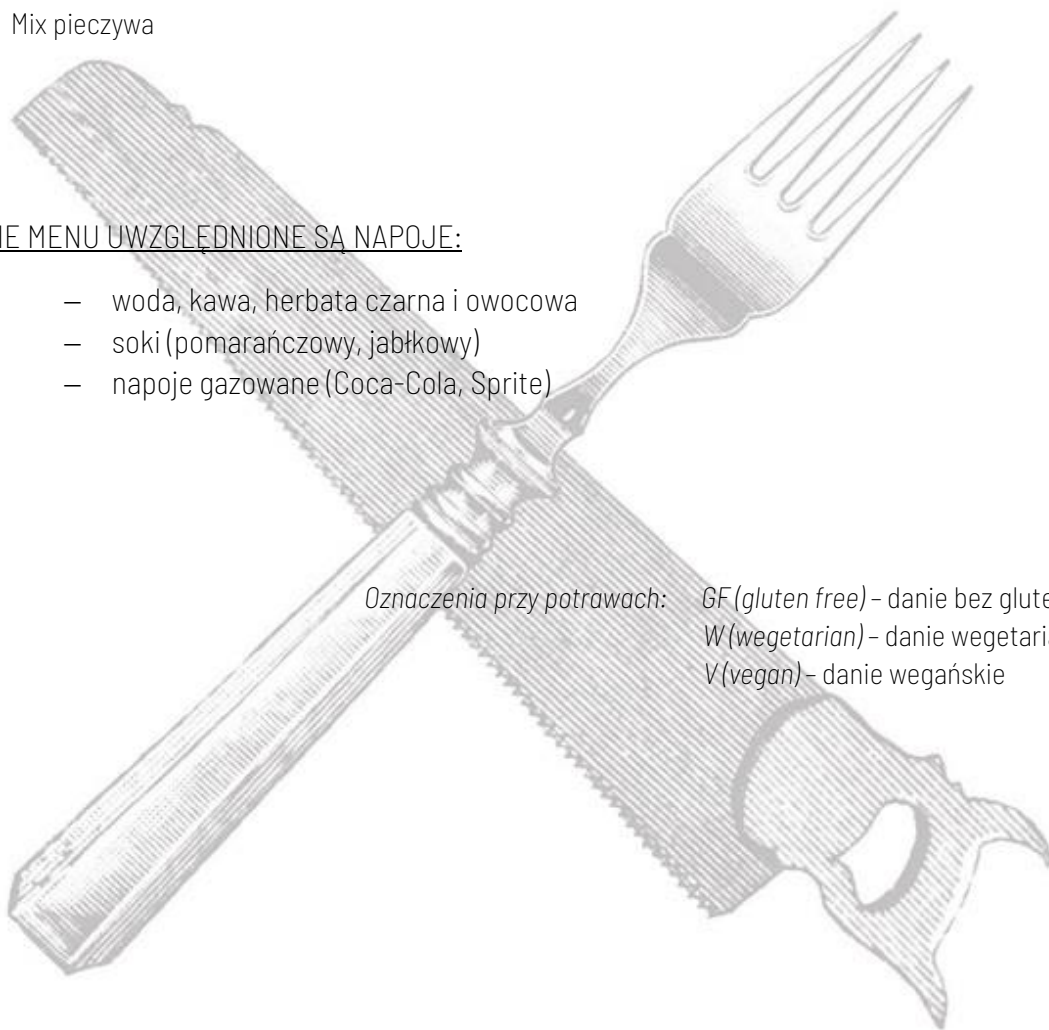
DODATKI:

1. Ketchup
2. Musztarda
3. Sos BBQ
4. Majonez
5. Chrzan
6. Ćwikła
7. Masło
8. Mix pieczywa

W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

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

Oznaczenia przy potrawach: GF (gluten free) – danie bez glutenu  
W (vegetarian) – danie wegetariańskie  
V (vegan) – danie wegańskie



# Menu POPRAWINY 2025

Godziny: 12:00 – 15:00 (3 godziny)

90 zł za osobę

## > Śniadanie <

1. Wszystkie potrawy, które zostaną z przyjęcia weselnego.

### BUFET CIEPŁY:

2. Żurek.
3. Frankfurterki.
4. Kiełbasa z cebulą.
5. Fasola w sosie pomidorowym.
6. Jajecznica na maśle. <sup>GF, W</sup>
7. Warzywa pieczone. <sup>GF, W, V</sup>
8. Naleśniki z twarogiem. <sup>W</sup>

### BUFET ZIMNY:

9. Deska serów z mleka krowiego. <sup>GF, W</sup>
10. Deska mięs pieczonych. <sup>GF</sup>
11. Serek wiejski z rzodkiewką i szczypiorkiem. <sup>GF, W</sup>
12. Hummus. <sup>GF, W, V</sup>
13. Paszтет z galaretką żurawinową. <sup>GF</sup>
14. Mix sałat <sup>GF, W, V</sup> do własnej kompozycji ze składników:
  - oliwki czarne i zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - ser typu feta <sup>GF, W</sup>
  - ogórki zielone <sup>GF, W, V</sup>
  - pomidorki cherry <sup>GF, W, V</sup>
  - papryka mix <sup>GF, W, V</sup>
  - słonecznik prażony <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing jogurtowo-majonezowy <sup>GF, W</sup>
  - oliwy smakowe <sup>GF, W, V</sup>
  - dressing cytrynowy <sup>GF, W</sup>

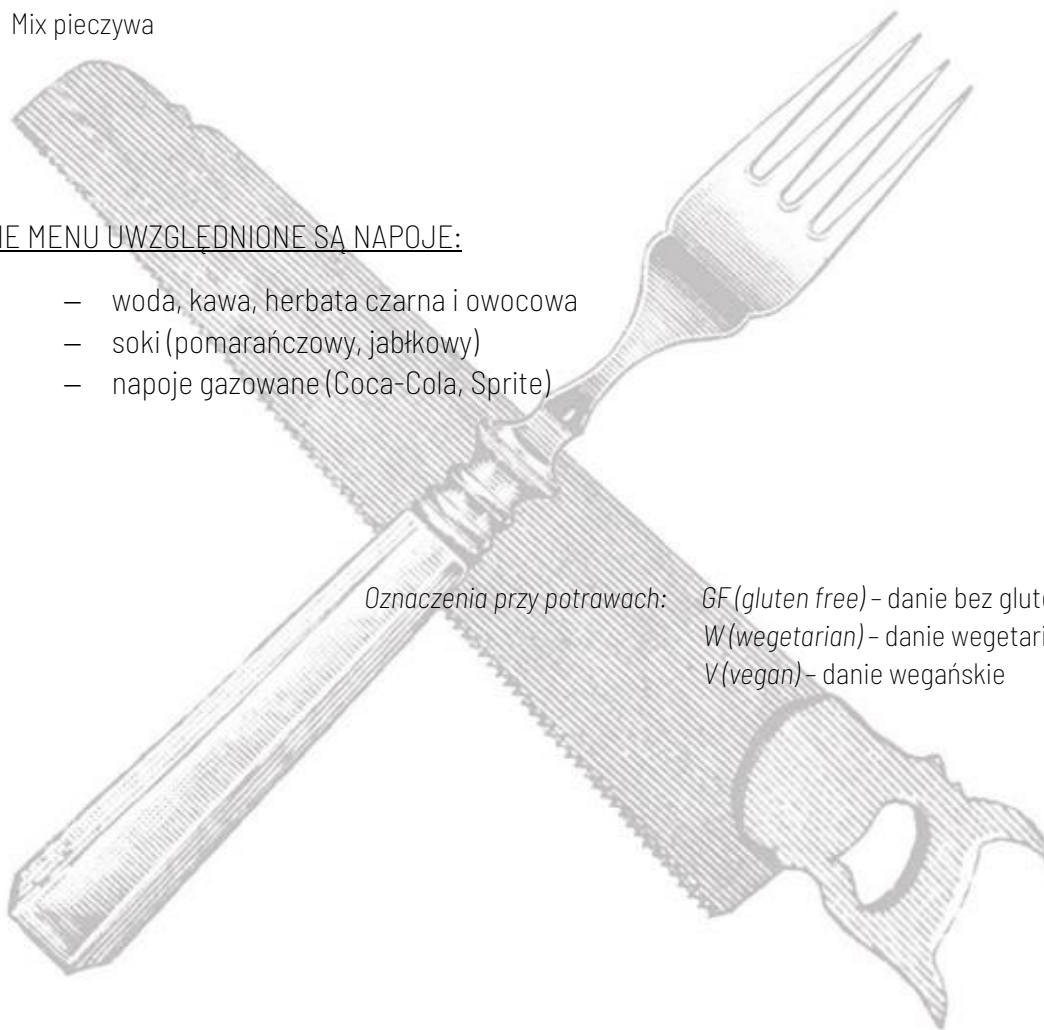
DODATKI:

1. Ketchup
2. Musztarda
3. Sos BBQ
4. Majonez
5. Chrzan
6. Ćwikła
7. Masło
8. Mix pieczywa

W CENIE MENU UWZGLĘDNIONE SĄ NAPOJE:

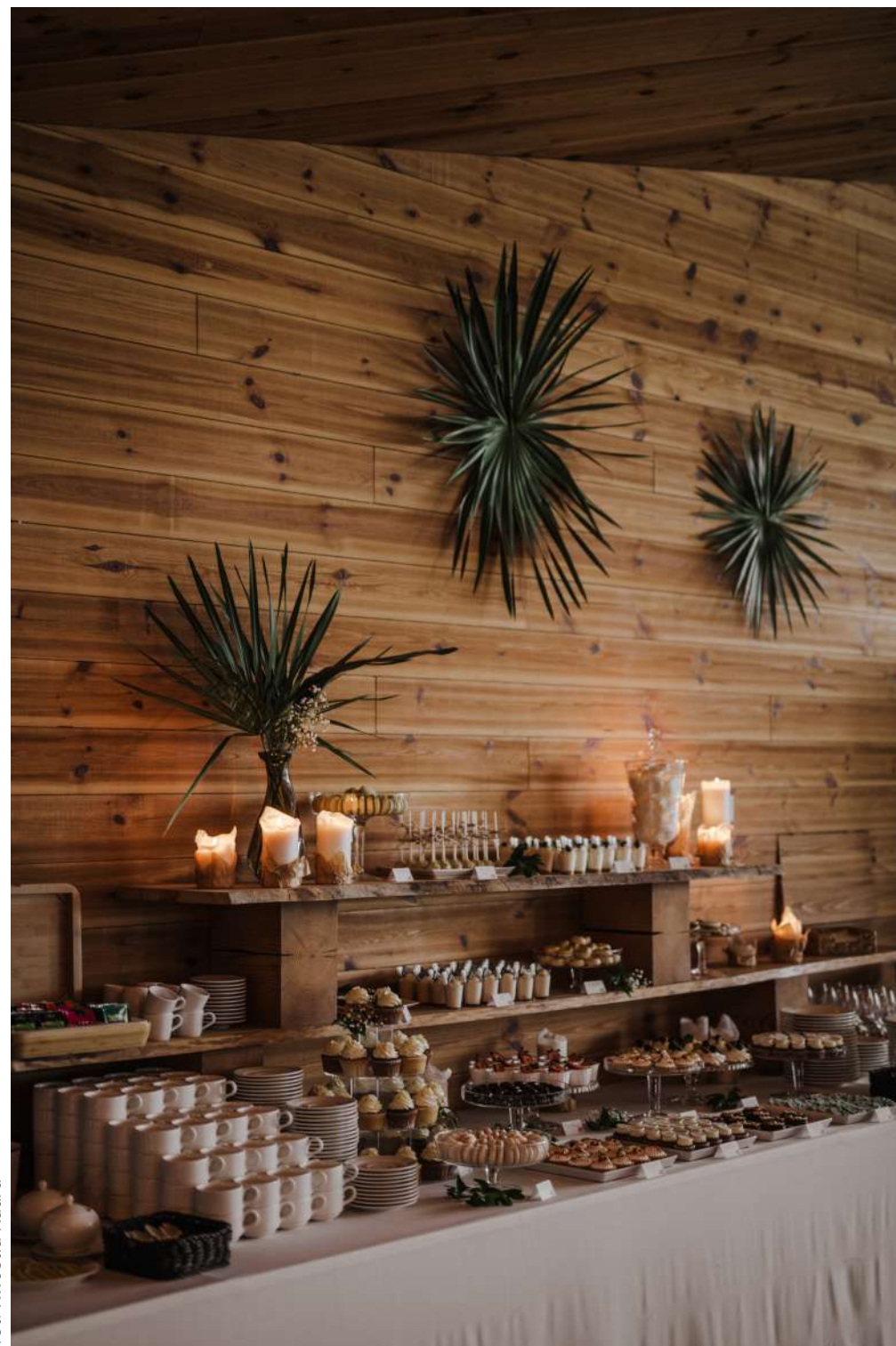
- woda, kawa, herbata czarna i owocowa
- soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- napoje gazowane (Coca-Cola, Sprite)

Oznaczenia przy potrawach: GF (gluten free) – danie bez glutenu  
W (vegetarian) – danie wegetariańskie  
V (vegan) – danie wegańskie



## > BUFET SŁODKI / TORT <

W naszym Menu nie posiadamy oferty słodkości – możemy polecić Państwu ciasta i torty z lokalnych cukierni.



fot. Iwona Kloczewska  
Słodki stół: Babka i Ciacho





Słodki stół: Słodycz Tej Krainy  
fot. Piotr Margas - Mazurskie Śluby Fotografia





## > ALKOHOL <

Oferujemy zamówienie alkoholu za naszym pośrednictwem – cennik i wybór alkoholi udostępniamy miesiąc przed weselem według aktualnych cen dostawców.

Istnieje również możliwość dostarczenia alkoholu we własnym zakresie (przez Państwa Młodych). W takim wypadku pobieramy tzw. „korkowe” w kwocie 15 zł za osobę.



M I Ę D Z Y   D E S K A M I

E V E N T Y



## > DODATKOWE INFORMACJE <

1. Nie posiadamy wypożyczalni sprzętu wodnego. W naszej przystani znajduje się jedynie sprzęt prywatny. Jeżeli są Państwo zainteresowani wypożyczeniem sprzętu wodnego, prosimy o taką informację - udostępnimy Państwu kontakt :)
2. Nie posiadamy plaży miejskiej oraz ratownika, dlatego kąpanie się w jeziorze na naszym terenie jest zabronione.
3. Na Jeziorze Wulpińskim obowiązuje strefa ciszy, dlatego niedozwolone jest organizowanie głośnych atrakcji, takich jak fajerwerki, strzelanie, itp.
4. Parking dla gości weselnych jest darmowy do godziny 15:00 dnia następnego lub w przypadku poprawin do końca ich trwania i znajduje się około 150 m od sali eventowej.
5. **Degustacje wybranych potraw serwowanych odbywają się po aktualizacji menu w okresie od końca stycznia do końca marca 2025. Degustacja jest dodatkowo płatna i jej cena zależy od wybranego menu, ilości osób i porcji na degustacji.**
6. Dla ułatwienia wypisujemy poniżej zarys kosztorysu:

### Opłaty stałe:

- cena menu za osobę dorosłą
- cena menu za dzieci i usługodawców (fotograf, DJ, itd.) – 50% ceny wybranego menu
- 1500 zł – opłata za salę

### Opłaty dodatkowe:

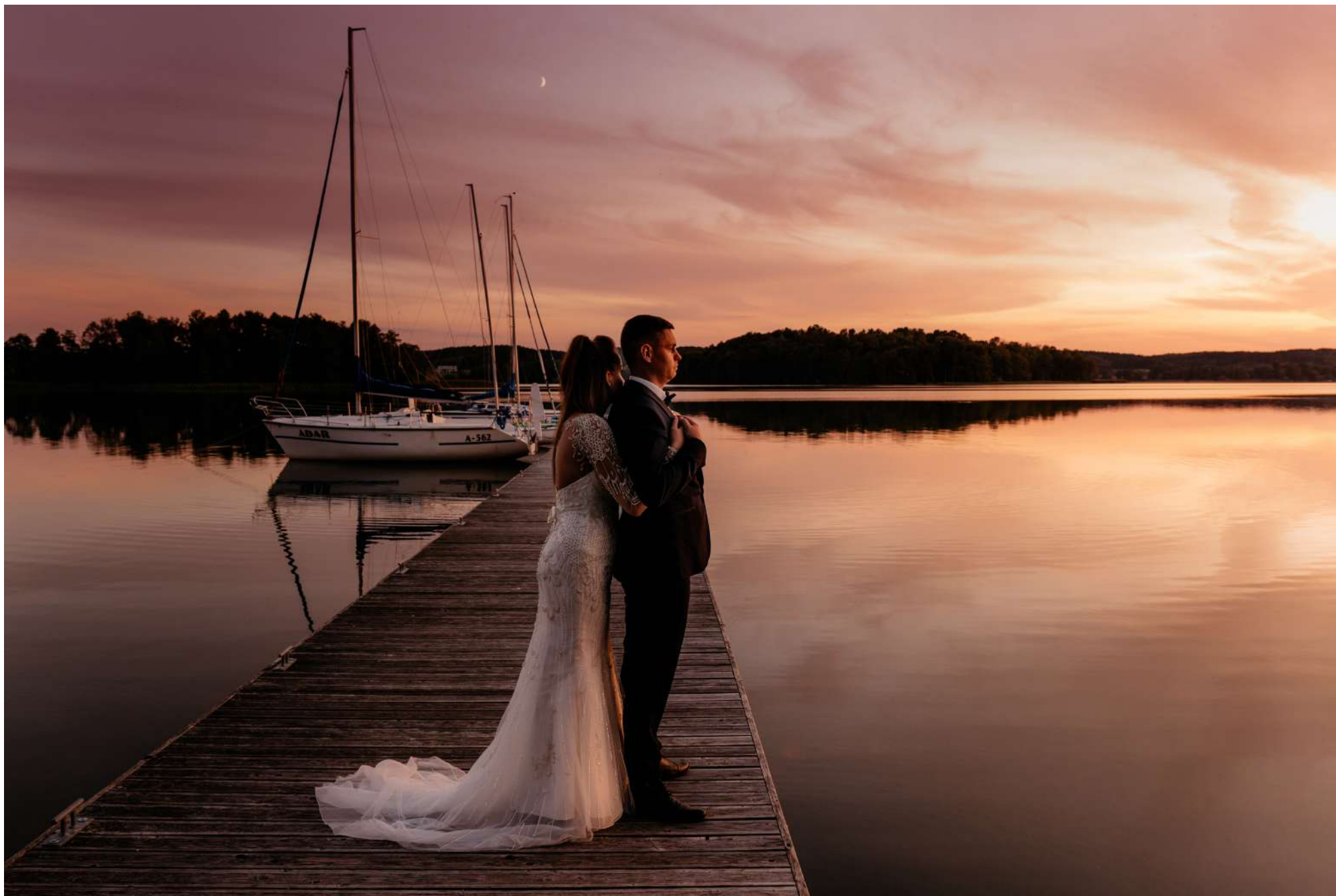
- cena wszystkich dodatków/modyfikacji do menu (np. dodatkowa zupa, stół wiejski)
- cena menu poprawinowego za osobę dorosłą
- cena menu poprawinowego za dzieci i usługodawców (fotograf, DJ, itd.) – 50% ceny wybranego menu
- 15 zł za osobę – opłata „korkowego” w przypadku, gdy Para Młoda dostarcza alkohol we własnym zakresie
- 300 zł – opłata za aranżację słodkiego stołu i dokładanie słodkości przez cały czas trwania wesela (jeśli nie zajmuje się tym firma dostarczająca słodkości)
- około 550 zł – opłata za jednorazowe odtwarzanie utworów muzycznych dla ZAIKS, STOART i ZPAV
- 800 zł – opłata za wypożyczenie girland świetlnych wieszanych między drzewami przed tarasem sali eventowej (długość 120 m, około 110 żarówek)
- 1000 zł - opłata za wykorzystanie naszego miejsca na Ślub Cywilny

### - WYSTRÓJ MIĘDZY DESKAMI:

- 5000 zł – opłata za wystrój sali i tarasu do 96 osób (8 okrągłych stołów)
- 1500 zł – opłata za aranżację Ślubu Cywilnego



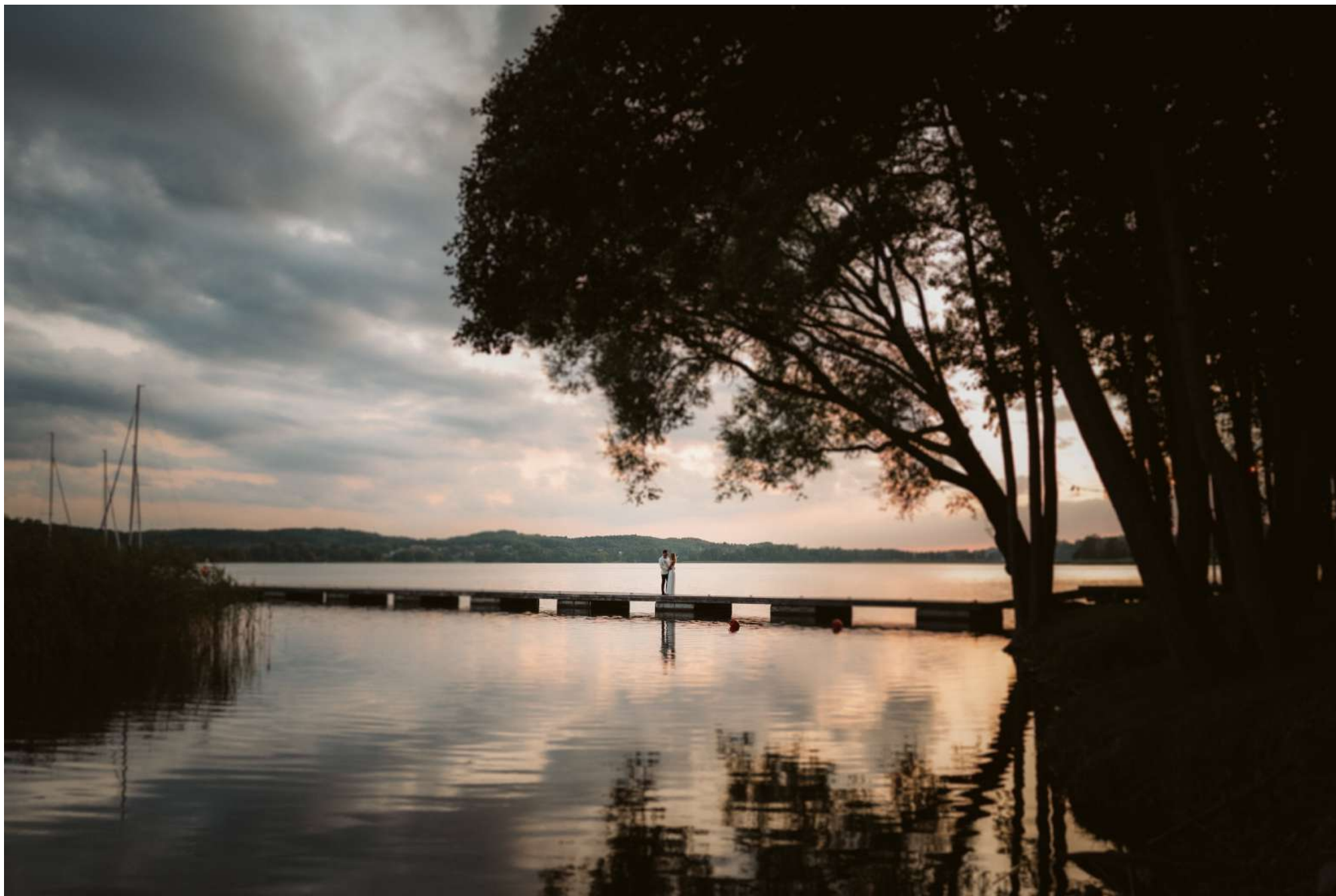
fot. Adrian Pluciński



fot. Adrian Pluciński

fot. Iwona Kloczewska





fot. Mariusz Tomżyński



fot. Mariusz Tomżyński

## > KONTAKT <

Zachęcamy do obejrzenia miejsca i sali na żywo oraz omówienia szczegółów bezpośrednio z managerem po wcześniejszym umówieniu spotkania drogą mailową .

eventy@miedzydeskami.pl

<https://www.facebook.com/EventyMiedzyDeskami/>

EVENTY MIĘDZY DESKAMI

manager: Aleksandra Szaban  
ul. Wodnika 3 / 11-034 Tomaszkowo

ZAPRASZAMY :)