

Imprezy okolicznościowe

OFERTA 2026

Pakiet Standard

Cena: **130 zł/osoba** | Czas trwania: do 4 godzin

Menu do wyboru:

zupa / danie główne / wybór ciast - 3 rodzaje
(ciasto kajmakowe / marchewkowe z mascarpone / Raffaello)
kawa / herbata / soki / woda

Pakiet Gold

Cena: **205 zł/osoba** | Czas trwania: do 6 godzin

Menu do wyboru:

zupa / danie główne / bufet dań gorących* / 6 przystawek
kawa / herbata / soki / woda
*zupa + 2 dania do wyboru

Pakiet Platinum

Cena: **245 zł/osoba** | Czas trwania: do 8 godzin

Menu do wyboru:

zupa / danie główne / bufet dań gorących* / 6 przystawek
wybór ciast - 3 rodzaje
(sernik królewski / marchewkowe z mascarpone / porzeczkowiec)
2 rodzaje deserków
(panna cotta z musem owocowym, deser leśne runo)
owoce / kawa / herbata / soki / woda
*3 dania do wyboru

Dodatkowo do wszystkich pakietów

- przy minimum 25 osobach - niższa cena promocyjna
- dzieci do 3 roku życia gratis
- dzieci do 12 roku życia 1/2 ceny
- dekoracja stołów bez żywych kwiatów
- sala na wyłączność - 300 zł
- profesjonalna obsługa
- menu oparte na regionalnych produktach

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy

tel. 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl



Imprezy okolicznościowe

OFERTA 2026

Serdecznie zapraszamy do organizacji niezapomnianych imprez okolicznościowych w Gwarek Mazury, malowniczo położonym ośrodku w Pięknej Górze koło Giżycka.

W naszej ofercie znajdą Państwo:

- **przyjęcia rodzinne** - takie jak chrzciny, urodziny, rocznice ślubu, stypy czy jubileusze,
- **przyjęcia firmowe** - od integracji pracowników po uroczystości z okazji przejścia na emeryturę,
- **spotkania dla grup** - o różnorodnym charakterze, zapewniając elegancką przestrzeń i profesjonalną obsługę.

Każdą uroczystość mogą Państwo dostosować do własnych potrzeb, wybierając spośród trzech pakietów menu: **standard, gold i platinum**, aby uczynić ten dzień wyjątkowym.

Wierzymy, że każdy Gość znajdzie u nas miejsce idealne na niezapomniane chwile.

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy
tel. 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl



Pakiet Standard

Cena: 130 zł/osoba

Czas trwania: do 4 godzin

W ramach oferty

Menu do wyboru

zupa

danie główne

wybór ciast - 3 rodzaje

(ciasto czekoladowe / marchewkowe z mascarpone /
zielony mech)

kawa/herbata/soki/woda

Dodatkowo

przy minimum 25 osobach - cena 125 zł/osoba

dzieci do 3 roku życia gratis

dzieci do 12 roku życia 1/2 ceny

dekoracja stołów bez żywych kwiatów

sala na wyłączność - 400 zł

profesjonalna obsługa zespołu

menu oparte na regionalnych produktach

*cena nie obejmuje owoców

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy

tel. 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl



Pakiet Gold

Cena: 205 zł/osoba

Czas trwania: do 6 godzin

W ramach oferty

Menu do wyboru



zupa
danie główne
bufet dań gorących
(zupa + 2 dania do wyboru)
6 przystawek
kawa/herbata/soki/woda

Dodatkowo



przy minimum 25 osobach - cena 220 zł/osoba
dzieci do 3 roku życia gratis
dzieci do 12 roku życia 1/2 ceny
dekoracja stołów bez żywych kwiatów
sala na wyłączność - 400 zł
profesjonalna obsługa zespołu
menu oparte na regionalnych produktach

*cena nie obejmuje ciast i owoców

Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy
tel. 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl



Pakiet Platinum

Cena: 245 zł/osoba

Czas trwania: do 8 godzin

W ramach oferty

Menu do wyboru

zupa

danie główne

bufet dań gorących

(3 dania do wyboru)

6 przystawek

wybór ciast - 3 rodzaje

(ciasto czekoladowe / marchewkowe z mascarpone / zielony mech)

2 rodzaje deserów

(panna cotta z musem owocowym, deser chia mango)

owoce

kawa/herbata/soki/woda



Dodatkowo

przy minimum 25 osobach - cena 240 zł/osoba

dzieci do 3 roku życia gratis

dzieci do 12 roku życia 1/2 ceny

dekoracja stołów bez żywych kwiatów

sala na wyłączność - 400 zł

profesjonalna obsługa zespołu

menu oparte na regionalnych produktach



Zapraszamy do kontaktu, by odkryć dostępne terminy

tel. 731-616-214 | e-mail: gastronomia@gwarek-mazury.pl

Menu

Zupy

(1 do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem

Tradycyjny rosół z kołdunami litewskimi

Serowa z grzanką

Krem z białych warzyw

Cytrynowa z kurczakiem

Krem z pomidorów i pieczonej papryki

Krem z dyni (w okresie jesiennym)

Dania główne

(1 do wyboru)

Rolada z indyka z nadzieniem drobiowym

na sosie porowym z gratin ziemniaczanym, bukietem zielonych sałat z vinegretem

Pierś z kaczki na musie z marchwi i imbiru

podana z gratin ziemniaczanym, kalafiorem ramonesco, glazurowanymi buraczkami, chipsem z jarmużu

Udko kaczki confi z kluskami śląskimi

podane z modrą kapustą i jabłkiem, nadziewane marcepanem i żurawiną

Medaliony z polędwicy wieprzowej

otulone boczkiem z sosem porowym, z gratin ziemniaczanym, brokułem polanym klarowanym masłem i solonymi migdałami

Policzki wieprzowe z purée ziemniaczanym

z nutą pietruszki, carpaccio z buraka, kremem balsamicznym i sezamem

Tradycyjny devolay

z ziemniakami z wody i bukietem zielonych sałat z vinegretem

Filet z kurczaka zagrodowego

faserowany fetą i suszonymi pomidorami z gratin ziemniaczanym, miksem sałat z dresingiem i warzywami

Rolada schabowa z nadzieniem z dziczyzny

z nutą jałowca i żurawiny w sosie ciemnym, gratin ziemniaczane z glazurowanymi buraczkami, chipsem z jarmużu



Menu wegetariańskie

Zupy

(1 do wyboru)

Rosół warzywny z makaronem

Zupa serowa

Krem z pomidorów i pieczonej papryki

Dania główne

(1 do wyboru)

Kotleciki jaglano - warzywne

z dipem miętowym i bukietem zielonych sałat z vinegretem

Zapiekana faszerowana

cukinia z fetą z bukietem zielonych sałat z vinegretem

Makaron Aglio e Olio z krewetkami

Kotleciki rybne

z gratin ziemniaczanym, bukietem zielonych sałat z vinegretem

Bufety ciepłe

(Do wyboru w ramach Pakietu Gold lub Platinum)

Kopytka szpinakowe

Mini sajgonki

Tradycyjna babka ziemniaczana

Barszcz z krokietem

Przystawki

(Do wyboru w ramach Pakietu Gold lub Platinum)

Szaszłyk Caprese

mozarella, pomidor koktajlowy, bazylia

Grzanka z pieczoną gruszką

serem lazur i orzechami

Carpaccio z buraka

Sałatka Grecka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Caprese

mozzarella, pomidory, bazylia, oliwa z pierwszego tłoczenia

Tatar z brokuła z granatem

Bufety ciepłe

Do wyboru

(W ramach Pakietu Gold lub Platinum lub dodatkowo)

- Polędwiczki po mazursku
- Fileciki z okonia
- Pieczone żebro z kapustą zasmażaną
- Pasta Aglio e Olio
- Pieczona patka drobiowa
- Kopytka szpinakowe
- Karkówka grillowana z francuskimi ziemniaczkami
- Pierogi ukraińskie z okrasą z białej cebulki
- Sznycelki wieprzowe
- Mini sajgonki
- Fajitas drobiowy
- Tradycyjna babka ziemniaczana
- Tradycyjne flaki
- Barszcz z krokietem
- Strogonow wieprzowy

Przystawki

Do wyboru

(W ramach Pakietu Gold lub Platinum lub dodatkowo)

- Tatar z łososia na pumperniklu
- Terrina ze szczupaka
- Krewetki w tempurze z sosem mango chili
- Bliny gryczane z wędzonym łososiem
- Rolada szpinakowa z ziołowym twarogiem i wędzonym łososiem
- Tradycyjna ryba po grecku
- Śledź w dwóch odstonach
- Tatar wołowy podawany z dodatkami
- Szaszłyk Milango: melon, prosciutto, feta, winogrono
- Szaszłyk Caprese: mozzarella, pomidor koktajlowy, bazylia
- Roladka z cukinii z nadzieniem z 3 serów
- Grzanka z pieczoną gruszką, serem lazur i orzechami
- Tacosy z mięsem wieprzowym
- Kofty tureckie z dipem miętowym
- Francuskie pâté z wątróbki drobiowej aromatyzowane koniakiem i czerwonym winem, rozmarynem podawane na grzance z żurawiną
- Rostbef wołowy z chutneyem z czerwonej cebuli i śliwki oraz musem chrzanowym
- Wybór rolad:
 - drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - wieprzowa z młotkowanym czerwonym pieprzem





Przystawki

Do wyboru

(W ramach Pakietu Gold lub Platinum lub dodatkowo)

- Duet pasztetów:
 - z trzech rodzajów mięs pieczonych z rozmarynem
 - z dziczyzny z żurawiną i jałowcem
- Tortilla z kurczakiem
- Carpaccio z buraka
- Półmisek wędlin tradycyjnych
- Schab z nadzieniem z golonki z musztardą francuską
- Tradycyjna galaretką drobiowa
- Sałatka Cesar
 - z kurczakiem, parmezanem, grzankami i oryginalnym sosem Cesar
- Sałatka Grecka
- Sałatka Śródziemnomorska
 - sałata lodowa, rukola, mango, truskawka, krewetki w tempurze z sosem cytrusowym
- Sałatka 5 smaków
 - sałata lodowa, rozszponka, mus malinowy, podsmażane kawałki wątróbki drobiowej, grillowane kawałki jabłka z nutą żubrówki
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem,
 - ananasem, selerem i kukurydzą
- Sałatka Caprese
 - mozzarella, pomidory, bazylią, oliwa z pierwszego tłoczenia
- Sałatka Camembert
 - z kurczakiem, suszonymi pomidorami
- Tatar z brokuła z granatem



Oferta grillowa

ZESTAW I - 105 zł/os.

- Kiełbaska z grilla - 1 szt./os.
- Karkówka 150 g/os.
- Kaszanka - 1 szt./os.

- Ketchup / Musztarda
- Pieczywo



ZESTAW II - 135 zł/os.

- Kiełbaska z grilla - 1 szt./os.
- Karkówka pikantna 150 g/os.
- Kaszanka - 1 szt./os.
- Skrzydełka musztardowo-miodowe - 3 szt./os.
- Ziemniaki tzatziki - 2 szt./os.

- Ketchup / Musztarda
- Pieczywo



ZESTAW III - 175 zł/os.

- Kiełbaska z grilla - 1 szt./os.
- Karkówka pikantna 150 g/os.
- Kaszanka - 1 szt./os.
- Skrzydełka musztardowo-miodowe - 3 szt./os.
- Ziemniaki tzatziki - 2 szt./os.
- Kiszka ziemniaczana - 1 szt./o.
- Szaszyk - 1 szt./os.
- Ogórki kiszzone
- Sałata lodowa/kukurydza/papryka

- Ketchup / Musztarda
- Pieczywo



Sale



Sala Balowa



18 stołów



180 osób



430 m²



50 stołów



300 osób



Sala Pasja



16 stołów



160 osób



350 m²



35 stołów



220 osób



Sala Rumba



8 stołów



80 osób



148 m²



17 stołów



100 osób



Sala Cha-Cha



3 stoły



30 osób



53 m²



6 stołów



36 osób



Sala Art



3 stoły



30 osób



73 m²



8 stołów



48 osób



Sale

Sala Disco

	5 stołów		50 osób	 100 m ²
	10 stołów		60 osób	

Sala Baletowa

	8 stołów		80 osób	 150 m ²
	17 stołów		100 osób	

Sala Salsa

	4 stoły		40 osób	 64 m ²
	8 stołów		48 osób	

Sala Jazz

	5 stołów		30 osób	 100 m ²
---	----------	---	---------	--

Tawerna

	8 stołów		48 osób	 100 m ²
	6 stołów na zewnątrz		60 osób	