



OFERTA WESELNA BLUE MARINE MIELNO



Dzień Ślubu i Wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu Pary Młodej. Chcielibyśmy sprawić, aby ta Uroczystość pozostała w pamięci zarówno Państwa jak i wszystkich Gości, jako wyjątkowe i długo wspomniane wydarzenie.

Przygotowaliśmy ofertę weselną, w której pragniemy spełnić Państwa oczekiwania.

Z wielką przyjemnością podejmiemy się organizacji tej szczególnej Uroczystości, wsłuchując się w Państwa życzenia i sugestie dotyczące kompozycji menu, dekoracji sali czy samego scenariusza uroczystości.

Posiadamy 2 sale restauracyjno-bankietowe, które w sumie mogą pomieścić imprezy do 120 Gości.

BLUE MARINE MIELNO
Ul. Gen. St. Maczka 32 (d. Świerczewskiego)
76-032 Mielno
Tel. +48 530 148 015
e-mail: frontoffice@bluemarine.pl
www.bluemarine.pl



Jesteśmy w stanie zaaranżować wystrój sal oraz ustawienie stołów zgodnie z Państwa życzeniami.

Oto przykładowe aranżacje naszych sal:



BLUE MARINE MIELNO
Ul. Gen. St. Maczka 32 (d. Świerczewskiego)
76-032 Mielno
Tel. +48 530 148 015
e-mail: frontoffice@bluemarine.pl
www.bluemarine.pl



Całości Uroczystości dopełnia:

- Wyśmienita kuchnia autorstwa Szefa Kuchni
 - Wyjątkowe plenery fotograficzne
- Zaangażowanie i opieka dedykowanego opiekuna wydarzenia podczas ustaleń i obecnego w dniu uroczystości
 - Preferencyjne stawki na nocleg dla gości weselnych
 - Korzystanie ze strefy Wellness (basen, sauna)
 - Nie pobieramy opłaty korkowej i talerzykowej!!!!

W trosce o Państwa spokój i czas zorganizujemy dodatkowe usługi związane z tą jedyną w swoim rodzaju Uroczystością:

- Oprawa muzyczna: DJ lub zespół muzyczny
- Pomoc i porada w ofercie florystów, salonów sukni ślubnych oraz garniturów, kamerzysty, fotografa, firmy eventowej
- Barmani - w stylu flair obsługa barmańska - kolorowe drinki, ale również pokaz rzucania butelkami z płonącym barem - konkursy i szybka nauka połączona z zabawą dla gości weselnych (koszt dodatkowy ok. 900 zł)
- Fotobudka z pamiątkowymi zdjęciami dla uczestników przyjęcia weselnego (koszt dodatkowy ok. 1000 zł)
- Kramik weselny z watą cukrową z dojazdem do Blue Marine Mielno (koszt dodatkowy 200 zł za 1 godz.)
- Indywidualna opieka nad dzieckiem - przy wcześniejszej rezerwacji
- Animacje dla dzieci podczas zabawy weselnej prowadzone przez animatorkę - przy wcześniejszej rezerwacji
- Wynajem eleganckiej limuzyny, samochodu retro oraz przewóz gości
- Wynajem namiotu i pomoc w organizacji ZAŚLUBIN NA PLAŻY:
 - Urząd Gminy Mielno - podanie i opłata administracyjna
 - Urząd Morski - zgoda na korzystanie z terenu (plaży)
 - Policja - zgłoszenie powiadomienia o zgromadzeniu



Mamy przyjemność zaoferować Państwu trzy pakiety weselne do wyboru. Jeśli są Państwo zainteresowani rozszerzeniem poniższych ofert, prosimy o kontakt w celu stworzenia propozycji dopasowanej do Państwa potrzeb i preferencji.

MENU WESELNE I

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Toast kieliszkiem szampana

Zupa:

- Rosół drobiowy z makaronem

Danie główne serwowane w formie półmisek:

- Pieczony na białym winie filet z ryby podany na salsie paprykowej z nutą mango-jalapeno
- Roladka drobiowa z gorgonzolą w otulinie z boczku
- Sznyceł wieprzowy zapiekany z serem i pieczarką

Dodatki:

- Puree ze szczypiorkiem
- Risotto grzybowe
- Bukiet warzyw
- Zestaw surówek

Przekąski zimne (podawane w stole lub na bufecie):

- Półmisek pieczonych mięs
- Śledź w trzech smakach
- Ryba w zalewie octowej z borowikiem
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba po grecku
- Pasztet z żurawiną
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Ryba wędzona
- Jajko faszerowane

BLUE MARINE MIELNO
Ul. Gen. St. Maczka 32 (d. Świerczewskiego)
76-032 Mielno
Tel. +48 530 148 015
e-mail: frontoffice@bluemarine.pl
www.bluemarine.pl



Dania ciepłe serwowane w nocy:

- Żur po staropolsku
- Szaszłyk drobiowo-wieprzowy
- Bigos z pieczoną kielbasą oraz kotлетem mielonym
 - Barszcz czerwony z uszkami

Dodatkowo:

- Marynaty, musztarda, ketchup, chrzan, sosy, pieczywo, kawa, herbata

MENU DLA WEGETARIAN (po wcześniejszym zgłoszeniu):

Zupa (jedna do wyboru) – danie serwowane:

- Krem z pieczonego buraka z fetą i rukolą
 - Bulion warzywny z bagietką

Drugie danie (jedno do wyboru) – danie serwowane:

- Dorsz na sosie cytrynowo-maślanym ze szparagami
- Nadziewane bakłażany na sosie pomidorowym
 - Warzywny ratatuj zapiekane z mozzarellą
 - Bataty faszerowane kaszotto

Przekąski zimne – dania serwowane lub na półmisku:

- Tortilla z warzywami
- Roladki z cukinii nadziewane twarożkiem
 - Rosti z cukinii

Dania ciepłe serwowane w nocy:

- Pierogi ze szpinakiem na sosie kardynalskim
 - Sajgonki warzywne z sosem
 - Krem borowikowy

CENA 190 zł brutto/os.

BLUE MARINE MIELNO
Ul. Gen. St. Maczka 32 (d. Świerczewskiego)
76-032 Mielno
Tel. +48 530 148 015
e-mail: frontoffice@bluemarine.pl
www.bluemarine.pl



MENU WESELNE II

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Toast kieliszkiem szampana

Zupa:

- Rosół z kaczki z kluseczkami oraz lubczykiem

Danie główne serwowane w formie półmisek:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
- Smażony dorsz na sosie cytrynowo-maślanym ze szparagami
- Faszerowane udko kurczaka z grilla podane na warzywach

Dodatki:

- Młode ziemniaczki opiekane na maselku
 - Kluseczki gnocci
 - Bukiet warzyw
 - Zestaw surówek

Przekąski zimne (podawane w stole lub na bufecie):

- Deska mięs dojrzewających
 - Deska mięs pieczystych
 - Śliwki owijane boczkiem
 - Śledź w trzech odsłonach
 - Tymbaliki drobiowe
 - Sałatka z chrupiącą kaczką
 - Sałatka bałkańska
 - Deska serów dojrzewających
- Pstrąg w zalewie octowej z borowikami

Dania ciepłe serwowane w nocy:

- Flaczki po staropolsku
- Grillowany schab podany na sosie myśliwskim
- Rolada drobiowa nadziewana serem w otulinie z boczku
 - Barszcz czerwony z uszkami



BLUE MARINE
M I E L N O

Dodatkowo:

- Marynaty, musztarda, ketchup, chrzan, sosy, pieczywo, kawa, herbata

MENU DLA WEGETARIAN (po wcześniejszym zgłoszeniu):

Zupa (jedna do wyboru) – danie serwowane:

- Krem z pieczonego buraka z fetą i rukolą
 - Bulion warzywny z bagietką

Drugie danie (jedno do wyboru) – danie serwowane:

- Dorsz na sosie cytrynowo-maślanym ze szparagami
- Nadziewane bakłażany na sosie pomidorowym
 - Warzywne ratatuj zapiekane z mozzarellą
 - Bataty faszerowane kaszotto

Przekąski zimne – dania serwowane lub na półmisku:

- Tortilla z warzywami
- Roladki z cukinii nadziewane twarogiem
 - Sałatka grecka
 - Rosti z cukinii

Dania ciepłe serwowane w nocy:

- Pierogi ze szpinakiem na sosie kardynalskim
 - Sajgonki warzywne z sosem
 - Krem borowikowy

CENA 220 zł brutto/os.



MENU WESELNE III

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Toast kieliszkiem szampana

Zupa:

- Rosół z kaczki z kołdunami i lubczykiem

Danie główne serwowane w formie półmisek:

- Zrazy wołowe w sosie z zielonego pieprzu z nutą czerwonego wina
- Polędwica z dorsza na sosie z szyjek rakowych posypana migdałami
 - Konfitowane udo kaczki podane z glazurą żurawinową

Dodatki:

- Młody ziemniak pieczony z rozmarynem i czosnkiem / Kluski śląskie
 - Mini burak zredukowany na czerwonym winie
 - Bukiet warzyw
 - Zestaw surówek

Przekąski zimne (podawane w stole lub na bufecie):

- Deska mięs dojrzewających
- Deska mięs pieczystych
 - Rolada serowa
 - Pstrąg wędzony
- Polędwica z łososia wędzonego na zimno
 - Pieczone śliwki owijane boczkiem
 - Galareta wieprzowa
 - Tymbaliki drobiowe
 - Śledź w trzech odsłonach
- Sałatka z grillowaną wołowiną
- Sałatka z kalmarami i krewetkami

Dania ciepłe serwowane w nocy:

- Pikantna zupa rybna z łososiem i dorszem
 - Szaszłyk drobiowo-wieprzowy
 - Faszerowane odko kurczaka



- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dodatkowo:

- Marynaty, musztarda, ketchup, chrzan, sosy, pieczywo, kawa, herbata

MENU DLA WEGETARIAN (po wcześniejszym zgłoszeniu):

Zupa (jedna do wyboru) – danie serwowane:

- Krem z pieczonego buraka z fetą i rukolą
 - Bulion warzywny z bagietką

Drugie danie (jedno do wyboru) – danie serwowane:

- Dorsz na sosie cytrynowo-maślanym ze szparagami
- Nadziewane bakłazany na sosie pomidorowym
 - Warzywne ratatuj zapiekane z mozzarellą
 - Bataty faszerowane kaszotto

Przekąski zimne – dania serwowane lub na półmisku:

- Tortilla z warzywami
- Roladki z cukinii nadziewane twarogiem
 - Sałatka grecka
 - Rosti z cukinii

Dania ciepłe serwowane w nocy:

- Pierogi ze szpinakiem na sosie kardynalskim
 - Sajgonki warzywne z sosem
 - Krem borowikowy

CENA 240 zł brutto/os



Dodatkowo płatne opcje menu:

- Napoje gazowane 1l/os - 7 zł
- Soki 1l/os - 10 zł
- Owoce /os - 10 zł
- Bufet słodkości: sernik, jabłecznik, metrowiec /os - 10 zł
- Tort Weselny /os - 15 zł
- Beczka piwa 30 l - 500 zł

POPRAWINY - 60 zł brutto/os.

- Żurek
- Stół wiejski (kielbasa, salceson, kaszanka, smalec)
- Bufet z zimnymi przekąskami
- Marynaty, sosy
- Pieczywo
- Soki, woda, kawa, herbata

POPRAWINY W FORMIE PÓŹNEGO ŚNIADANIA - 30 zł brutto/os

Serdecznie zapraszamy!