

Centrum Rekreacyjno-Wypoczynkowe FALA 1
76-032 Mielno, Łazy, ul. Gościńska 5, www.fala1.pl

Piotr Nowak - tel.: 669-335-336; e-mail: piotr@fala1.pl
Tomasz Żelisko - tel.: 669-055-744; e-mail: tomasz@fala1.pl
Magdalena Wasz - tel.: 607-095-746; e-mail: magdalena@fala1.pl
Laura Rymaszewska - tel. 791-603-404; e-mail: laura@fala1.pl



Menu Imprez

Cennik obowiązujący od 01 stycznia 2018

Serdecznie Państwa zapraszamy
do organizacji spotkań
zarówno w gronie rodziny i przyjaciół,
jak również
w gronie pracowników i współpracowników w biznesie.

Z naszej szerokiej oferty menu mogą Państwo
skomponować własną symfonię smaków.



Centrum Fala1 Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, 02-801 Warszawa, ul. Puławska 403,
wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Warszawie, XII Wydział
Gospodarczy pod numerem KRS: 000032848, REGON: 016008029, NIP: 521-304-08-94,
Kapitał zakładowy: 24.000zł



Przystawki zimne, przekąski i dodatki

Carpaccio wołowe z suszonymi pomidorami, rukolą, parmezanem i oliwą truflową	100g	17zł
Carpaccio z buraka z rukolą, miodem i octem balsamicznym	100g	6zł
Carpaccio z piersi kacznej z melonem, mango, rukolą i sosem balsamico	100g	21zł
Carpaccio z łososia wędzonego serwowane na sałacie z częścią cytryny	100g	16zł
Cykoria faszerowana kozim serem	100g	9zł
Cykoria faszerowana twarożkiem z orzechami	100g	8zł
Deska mięs pieczystych – schab, karkówka, boczek, pasztet	100g	10zł
Deska wędlin – szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami	100g	10zł
Deska serów – kilka rodzajów serów, winogrona, orzechy, oliwki	100g	12zł
Deska ryb wędzonych – pstrąg, łosoś, halibut, węgorz, dorsz, szprot	100g	12zł
Deska świeżych warzyw – marchewka, seler naciowy, ogórek, papryka czerwona, dip czosnkowy, dip serowy	100g	6zł
Galaretka z nóżek wieprzowych (1porcja - 120g)	1porcja	7zł
Jaja faszerowane muszem szczypiorkowym (2połówki)	1szt	5zł
Jaja faszerowane muszem łososiowym (2połówki)	1szt	5zł
Jaja faszerowane muszem pieczarkowym (2połówki)	1szt	5zł
Jaja faszerowane muszem z wędzonej ryby (2połówki)	1szt	5zł
Jaja faszerowane kawiozem (2połówki)	1szt	5zł
Nagetsy w posypce sezamowej + dip	100g	8zł
Ozorki wieprzowe w galarecie lub sosie chrzanowym	100g	8zł
Roladki z tortilli z kurczakiem, sałatą i majonezem	6szt.	5zł
Roladki z tortilli z kremowym twarożkiem, wędzonym łososiem i rukolą	6szt.	5zł
Roladki z tortilli z kremowym twarożkiem i papryką	6szt.	5zł
Rolada drobiowa w galarecie z rodzynkami i prażoną cebulką	100g	8zł
Rolada szpinakowo – łososiowa	100g	18zł
Ruloniki szynkowe faszerowane szparagami i sosem tatarskim pod auszpikiem	100g	12zł
Ruloniki szynkowe faszerowane staropolską sałatką jarzynową pod auszpikiem	100g	9zł





Różyczki z wędzonego łososia faszerowane musem serowo-cytrynowym	100g	12zł
Różyczki z wędzonego łososia faszerowane kawiozem	100g	15zł
Ryba po grecku	100g	9zł
Schab faszerowany musem chrzanowym (1porcja - 150g)	1porcja	12zł
Schab faszerowany śliwką (1porcja - 150g)	1porcja	12zł
Schab faszerowany morelą (1porcja - 150g)	1porcja	12zł
Sandacz lub szczupak faszerowany w całości finezyjnie podany pod auszpikiem (1szt - 10 porcji)	1szt.	170zł
Śledź marynowany w przyprawach korzennych na placku ziemniaczanym, z cebulką i koperkiem	100g	10zł
Śledź marynowany w śmietanie z cebulką, jabłkiem i cytryną	100g	10zł
Śledź marynowany w oliwie z cebulką	100g	10zł
Śledź marynowany w żurawinie i czerwonym winie z cebulką	100g	10zł
Śledź marynowany w occie - rolmops faszerowany cebulką, ogórkiem i papryką	100g	10zł
Tatar ze śledzia podawany na łódeczce ziemniaczanej z cebulką i marynowaną papryką	100g	10zł
Tatar z łososia wędzonego i świeżego, z cebulką, grzybkami i ogórkiem	100g	17zł
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami	100g	17zł
Tymbaliki z pstrąga w galaretkie jabłkowej (1porcja - 120g)	1porcja	8zł
Wiosenne tymbaliki z kurczaka (1porcja - 120g)	1porcja	8zł
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło (bez ograniczeń)	1osoba	2zł
Stół staropolski - rolada z boczku pieczona (2kg), pasztet pieczony (2kg), własne wędzonki - kiełbasa (6kg), schab (3kg), baleron/szynka (3kg), boczek (2kg), ogórki kiszzone i smalec w garncu, chleb okrągły duży	1szt	1100zł

Salatki

Bukiet sałat z migdałami, kiełkami i prażonymi pestkami dyni z dodatkiem sosu vinegrette	100g	7zł
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki	100g	8zł
Mini szaszłyki z sera mozzarella i pomidorów koktajlowych z sosem bazyliowym (koreczki Caprese)	100g	8zł
Mozaika z warzyw prowansalskich z Pesto i kremem balsamicznym	100g	10zł





Pomidory faszerowane sałatką z tuńczyka, z ogórkiem konserwowym, papryką i czarnymi oliwkami	1 szt	10zł
Pomidory faszerowane sałatką jarzynową z majonezem	1 szt	9zł
Sałata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka	100g	10zł
Sałatka Caprese z pomidorów i sera mozzarella z sosem bazyliowym	100g	10zł
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami	100g	9zł
Sałatka hawajska z ryżem, majonezem, ananasem, kukurydzą i wędzonym kurczakiem	100g	8zł
Sałatka nicejska z zieloną fasolką szparagową, jajkiem, tuńczykiem i sosem vinegrette	100g	9zł
Sałatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym	100g	6zł
Sałatka z selera naciowego z bananami, pomarańczami, orzechami włoskimi i sosem mascarpone	100g	10zł
Sałatka ziemniaczana z cebulką, sosem majonezowym i chrustem z bekonu	100g	6zł
Sałatka z krewetkami koktajlowymi, awokado, pomidorkami koktajlowymi i sosem ziołowym	100g	10zł
Sałatka z rukoli z serem gorgonzola i vinegrette	100g	9zł
Sałatka z karczochami, rydzami i grzankami	100g	17zł
Sałatka włoska z koprem, wędzonym łososiem i awokado	100g	17zł

Zupy i chłodniki

Barszcz czerwony podawany z uszkami z grzybami leśnymi	200g	10zł
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym	200g	10zł
Barszcz ukraiński	200g	10zł
Chłodnik litewski z jajkiem – zupa zimna	200g	10zł
Flaczki wołowe z pieczywem	200g	10zł
Francuzka zupa cebulowa z grzanką z serem	200g	10zł
Krem z borowików z grzankami	200g	10zł
Krem z brokuł z grzankami	200g	10zł
Krem z cukinii	200g	10zł
Krem z dyni z grzankami czosnkowymi (w sezonie jesiennym)	200g	10zł





Krem z kalafiora z grzanką z serem	200g	10zł
Krem z pora i ziemniaków na wędzonce	200g	10zł
Krem z pieczonych pomidorów z pulpecikami łososiowymi	200g	10zł
Krem z soczewicy z wędzoną papryką	200g	10zł
Krem z zielonego groszku z jullienne z mięty	200g	10zł
Kwaśnica na baraninie i wędzonym boczku	200g	10zł
Rosół drobiowy z makaronem	200g	10zł
Węgierska zupa gulaszowa	200g	10zł
Włoskie gazpacho na pomidorach pelati – zupa zimna	200g	10zł
Zupa borowikowa z łazankami	200g	10zł
Zupa rybna z selerem naciowym i ostrą papryczką	200g	10zł
Żurek z jajkiem i kielbasą	200g	10zł

Dania główne z drobiu

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem z serem feta	180g	30zł
Filet z kurczaka grillowany podawany w sosie kurkowym	160g	30zł
Filet z kurczaka grillowany podawany w sosie żurawinowym	160g	30zł
Filet z kurczaka panierowany	200g	30zł
Kaczka pieczona z jabłkami podawana z żurawiną (1/4kaczki)	220g	30zł
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką	180g	30zł
Pieczona pierś z indyka faszerowana morelami w jasnym sosie pieczeniowym	160g	30zł
Roladki z kurczaka z mozzarella, rukolą i suszonymi pomidorami na musie pomidorowo-bazyliowym	180g	30zł
Sznicel z indyka marynowany w sosie francuskim	180g	30zł





Dania główne z wieprzowiny

Karkówka pieczona podawana z sosem śliwkowym oraz grillowaną cebulką, bekonem i pieczarką	180g	30zł
Karkówka pieczona po bolońsku z pomidorami pelati	180g	30zł
Kotlet schabowy panierowany	160g	30zł
Kotlet po szwajcarsku	180g	30zł
Rolada schabowa bawarska z sosem piwnym (farsz: kiszona kapusta, kminek i musztarda)	180g	30zł
Poładwiczki wieprzowe faszerowane morelami w sosie pieczeniowo-morelowym	180g	30zł
Poładwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim z podgrzybków z rozmarynem	180g	30zł
Poładwiczki wieprzowe faszerowane szparagami z sosem pieczeniowym z nutą pomarańczy	180g	30zł
Schab faszerowany pasztetem drobiowym, podawany z sosem knyszyńskim na bazie wędzonego czosnku, trawy żubrowej i jałowca	200g	30zł
Schab pieczony ze śliwką w sosie żurawinowym	180g	30zł

Dania główne z cielęciny i wołowiny

Gotowana sztuka mięsa wołowego w sosie chrzanowym	180g	36zł
Sztufada wołowa (mięso nadziewana boczkiem wieprzowym), pieczona	180g	36zł
Eskalopki cielęce w sosie śmietanowo-kaparowym z cebulką szarotką	180g	36zł
Eskalopki cielęce zawinięte w szynkę Parmeńską z listkiem szalwii podane z delikatnym sosem pomidorowym	180g	36zł
Zrazy zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogórkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym (2szt/porcję)	180g	36zł

Dania główne z ryb

Dorsz filet panierowany podawany z częścią cytryny	200g	30zł
Flądra cała smażona podawana z częścią cytryny	200g	30zł
Halibut tusza smażony i opiekany w piecu	180g	30zł
Wędzony halibut na musie z buraków	180g	30zł





Łosoś stek grillowany podawany w śmietanowym sosie koperkowym	150g	30zł
Pstrąg faszerowany twarożkiem ziołowym pieczony	200g	30zł
Sandacz filet na duszonym fenkule z anyżowym sosem Pernod	180g	30zł

Dania główne jarskie

Fantazja jarzynowa – sadzone jajko podawane na postumencie z bukietu warzyw gotowanych na parze	180g	25zł
Kotlet Żuławski z żółtego sera smażony w chrupiącej panierce podawany z sosem pomidorowym	180g	25zł
Kotlety jaglane z ciecierzycą i chipsem z jarmużu	180g	25zł
Risotto z grzybami i pianką z zielonego groszku	180g	25zł

Dania przy grillu

Zestaw I: żurek z jajkiem lub kapuśniak, mięsa z grilla - karkówka lub pierś z kurczaka oraz kielbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszony, musztarda, ketchup	porcja	30zł
Zestaw II: rosół z makaronem lub żurek z jajkiem, grillowany dorsz z pieczonym ziemniakiem i surówką z kiszonej kapusty	porcja	30zł
Grillowane plastry świeżego ananasa	1szt	6zł
Pieczarki brązowe duże faszerowane jajkiem i natką pietruszki	1szt	6zł
Kiełbaska grillowana, pieczywo, ogórek kiszony, sosy	150g	6zł
Ser wędzony (typu oscypek) grillowany podawany z żurawiną	150g	6zł

Dodatki do dań

Do wyboru: ziemniaki z wody, ziemniaki puree, ziemniaki gratine, ziemniaki opiekane, kasza gryczana, ryż jaśminowy, kopytka, kluski śląskie, buraczki glazurowane, warzywa z wody, bukiet surówek, fasolka szparagowa	100g	5zł
---	------	-----





Przystawki i inne dania gorące

Bakłażan faszerowany mięsem i warzywami polany pikantnym sosem bazyliowo – pomidorowym	180g	19zł
Boef Strogonof podawany z pieczywem	200g	19zł
Camembert smażony w panierce podawany z żurawiną	150g	19zł
Gęś faszerowana wątróbkami, podgrzybkami i kaszą gryczaną (Ok.4kg – danie na 6 osób)	1szt	300zł
Krewetki królewskie w cieście filo z sosem słodko-pikantnym	3szt	19zł
Golonka z kością i warzywami pieczona w piwie	200g	19zł
Quiche z gruszką i serem pleśniowym	200g	19zł
Quiche z łososiem wędzonym i suszonymi pomidorami	200g	19zł
Pierogowy mix – ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami	10szt	12zł
Kartacze z mięsem podawane z cebulką i okrasą	4szt	12zł
Prosię pieczone całe, faszerowane kaszą z wątróbkami, podawane z jabłkami majerankowymi	~25kg	1200zł
Prosię pieczone całe, luzowane z kości, faszerowane polędwiczkami wieprzowymi, podawane z jabłkami majerankowymi	~30kg	1500zł
Pieczona szynka wieprzowa z nogą	~15kg	500zł
Roladki boczkowe ze śliwką	10szt	12zł
Sataye z kurczaka w curry	5szt	12zł
Sataye z kurczaka w sezamie podawane na szpadkach	5szt	12zł
Skrzydółka kurczaka pieczone na ostro	5szt	12zł
Smażone krążki cebulowe w cieście podawane z sosem meksykańskim	5szt	12zł
Szaszłyki mini – z piersi kurczaka, ananasa i papryki	5szt	12zł
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki	200g	12zł
Szaszłyki z wieprzowiny, słoniny, cebuli i papryki	200g	12zł
Tiftele z indyka w sosie koperkowym	150g	12zł
Udka (1szt) lub Pałki (2szt) z kurczaka, pieczone	150g	12zł





Desery serwowane

Panna Cotta z nutą cytrynowo-waniliową z sosem truskawkowym	120g	6zł
Puchar lodów z polewą czekoladową, migdałami i bitą śmietaną	120g	6zł
Puszyste Tiramisu na bazie Mascarpone i biszkoptów z nutą Amaretto	120g	6zł
Staropolska szarlotka z cynamonem, imbirem i miodem podana z kulką lodów waniliowych	120g	6zł

Bufet słodki

Ciasta porcjowane na paterach – 300g/osobę	1osoba	9zł
Owoce na paterach – 300g/osobę	1osoba	6zł
Fontanna wedlowskiej czekolady (1,5kg) serwowana z przygotowanymi owocami do fondue (4kg)	1szt	250zł
Tort weselny śmietanowy	120g/os	10zł

Napoje zimne i gorące

Soki owocowe - jabłkowy, pomarańczowy – (dzban) bez ograniczeń	1osoba	6zł
Woda niegazowana z cytryną – (dzban) bez ograniczeń	1osoba	3zł
Napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7-up – butelka 1L - bez ograniczeń	1osoba	10zł
Kawa w termosie, mleko w dzbanku – bez ograniczeń	1osoba	5zł
Herbata różne smaki, woda w warniku – bez ograniczeń	1osoba	5zł
Piwo Brok Export butelka	0,5L	5zł
Wino musujące – kieliszek 100ml	1osoba	5zł

Poprawiny 12:00-18:00 - 80zł/osobę

(zupa, II danie za 30zł, reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje zimne i gorące bez ograniczeń)

Nocleg dla Pary Młodej - (czwartek-poniedziałek) GRATIS

Nocleg dla Gości – wg aktualnego cennika, cena za pokój



Centrum Rekreacyjno-Wypoczynkowe FALA 1
76-032 Mielno, Łazy, ul. Gościnna 5, www.fala1.pl

Piotr Nowak - tel.: 669-335-336; e-mail: piotr@fala1.pl
Tomasz Żelisko - tel.: 669-055-744; e-mail: tomasz@fala1.pl
Magdalena Wasz - tel.: 607-095-746; e-mail: magdalena@fala1.pl
Laura Rymaszewska - tel. 791-603-404; e-mail: laura@fala1.pl



Imprezy bez noclegów RABAT – 25% **Dekoracje Sali / Wynajem sprzętu**

Serwetki flizelinowe (białe, ecru)	1 osoba	2zł
Pokrowce na krzesła białe	1 osoba	Gratis
Szarfy na krzesła (ecru, złoty, srebrny, zielony, bordo, fiolet, pomarańcz)	1 osoba	4zł
Ścianka za Parą Młodą (ścianka pikowana materiałowa / lustro)	1 szt	200zł
Zdobienie sufitu (szarfy, kryształy, papierowe kule, papierowe kwiaty)	1 szt	600zł
Czerwony dywan przed wejściem	1 szt	Gratis
Lampy gazowe grzewcze przed wejściem do Sali	2szt	Gratis
Światła kolorowe led do dekoracji ścian, stołu	10szt	Gratis
Stół wiejski biały	1 szt	Gratis
Sprzęt nagłaśniający, rzutnik (wzmacniacz, głośnik)	1 szt	Gratis
Biała altana do zaślubin, ławki dla gości	1 szt	Gratis
Fajerwerki (pokaz ok.8min)	1 szt	2000zł
Dodatkowe dekoracje do uzgodnienia, ceny do negocjacji		



Centrum Fala1 Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, 02-801 Warszawa, ul. Puławska 403, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS: 000032848, REGON: 016008029, NIP: 521-304-08-94, Kapitał zakładowy: 24.000zł