

Wesele

OFERTA 2026



WYJĄTKOWY DZIEŃ
W WYJĄTKOWYM
MIEJSCU

TIFFI ■ BOUTIQUE HOTEL



Teraz i na zawsze

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Tiffi Boutique Hotel

Dzień zaślubin to szczególny moment w życiu każdej Pary. Wspólnie z załogą Tiffi Boutique Hotel dołożymy wszelkich starań aby stał się on wyjątkowy nie tylko dla Pary Młodej, ale także dla Państwa gości.

Bliskość natury i piękne widoki stanowią idealną scenerię,
a restauracja Brasserie Tiffi zadowoli nawet najbardziej
wymagających.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.





Wesele w sali Warmia

Wesela dla naszych gości organizujemy łącząc salę Warmia z częścią restauracji. Zapewnia to dużo większą powierzchnię i możliwość różnej konfiguracji stołów. Najczęściej wybieranym wariantem są stoły okrągłe, przy których może zasiąść od 8 do 10 osób.

Połączone sale dysponują własnym wyjściem na część tarasu, która pozostaje do Państwa wyłącznej dyspozycji.





Ceremonia nad jeziorem

Jeśli chcielibyście Państwo dodać wyjątkowej oprawy tej szczególnej ceremonii, zachęcamy do organizacji zaślubin na tarasie Tiffi Boutique Hotel.

Oferujemy Państwu wynajem tarasu z malowniczym widokiem na jezioro Ukiel.

Koszt wynajmu całej powierzchni to 15 000zł, w przypadku zainteresowania wynajmem połowy tarasu stosujemy opłatę w wysokości 7 000zł.

Koszt organizacji ceremonii w strefie tarasu "Tiffi Jardin" 2 000zł.



Restauracja Brasserie Tiffi

Menu Weselne



KULINARNA PODRÓŻ PO ZAKĄTKACH ŚWIATA



Pakiet powitalny

W CENIE KAŻDEJ Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI OFERUJEMY
PAKIET POWITALNY, NA KTÓRY SKŁADA SIĘ KIELISZEK
PROSECCO DLA KAŻDEGO GOŚCIA ORAZ CHLEBEK WESELNY.





Przystawka do wyboru



Przystawki do 1 oraz 2 opcji - opcja dodatkowa

- carpaccio z buraka z dresingiem chałwowym, świeżymi owocami, rucolą i serem solankowym
- schab pieczony w białym winie z sosem z tuńczyka i kaparowym

CENA
29 PLN/OSOBA



Propozycja 1



DANIA SERWOWANE

ZUPA

Rosół drobiowo- wołowy z domowym makaronem

Lub

Krem z pieczonej salsefii z chipsem z chorizo i oliwą ziołową

Lub

Krem z pieczonej papryki z marynowaną gorczycą i chrustem z ziemniaka

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem francuskim z puree z batata

i karmelizowanymi warzywami korzeniowymi

Lub

Okoń nilowy podany z sosem z szyszek rakowych, puree ziemniaczanym

i groszkiem cukrowym

Lub

Szynka wolno pieczona z sosem pieczeniowym z puree ziemniaczanym

z czosnkiem niedźwiedzim i karmelizowanymi burakami

DESER

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

BUFET 5H

DANIA CIEPŁE

Pierś z indyka z sosem z suszonych pomidorów
Miruna z sosem śmietanowo kaparowym
Wieprzowina w sosie z czarnego pieprzu z warzywami
Cannellonii ze szpinakiem
Ziemniaki z koperkiem
Ryż jaśminowy
Kopytka ziemniaczane z okrasą
Bukiet warzyw z emulsją maślaną
Zestaw surówek sezonowych

DANIA ZIMNE

Mięsa wolno pieczone z sosem żurawinowym
Filety śledziowe w dwóch smakach
- w oleju z cebulą
- w śmietanie z cebulą i jabłkiem
Rolada z sandacza z szyszkami rakowymi
Rostbef sous vide z chatney z czerwonej cebuli i rukolą
Rolada drobiowa z szpinakiem
Gravlax, grzanka z quacamole, sezam
Carpaccio z buraka z dresingiem chałwowym,
świeżymi owocami, rukolą i serem solankowym
Sałata grecka

Mix sałat z serem pleśniowym,
orzechami włoskimi, grillowaną gruszką i dresingiem ziołowym
Pikle i marynaty:
Ogórki konserwowe, grzyby marynowane, oliwki, papryka konserwowa
Masło smakowe
Pieczywo wieloziarniste

B U F E T S Ł O D K I

Tarta jabłkowa z bezą włoską
Sernik lawendowy
Tarta jogurtowa z truskawkami
Ciasto czekoladowe z wiśniami

D A N I E G O R Ą C E P O P Ó Ł N O C Y

Barszcz czerwony pachnący majerankiem
podany z uszkami

CENA
319 PLN/OSOBA



Propozycja 2



DANIA SERWOWANE

ZUPA

Consomme z perliczki z warzywami juliene i pierożkami

lub

Lekko pikantny krem z pomidorów
z mascarpone i oliwą ziołową

lub

Warmińska zupa ryba z sandaczem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z sosem demi glace,

puree z kalafiora i grillowanym pak choi

lub

Filet z sandacza z sosem cytrynowym,
puree z batata karmelizowaną pietruszką z brokułem

lub

Pierś z kurczaka supreme podana na risotto
z zielonym groszkiem

DESER

Mille feuille z truskawkami

BUFET 5H

DANIA CIEPŁE

Policzki wieprzowe w sosie własnym

Filet z dorsza w sosie krewetkowym

Kurczak w sosie curry z warzywami

Lasagne bolognese

Ryż jaśminowy

Ziemniaki puree z koperkiem

Kluski śląskie z okrasą

Brokuły z prażonymi pestkami dyni

Zestaw surówek sezonowych

DANIA ZIMNE

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Śledzie w trzech smakach:

- w oleju z cebulą i kolorowym pieprzem

- w śmietanie z cebulą i jabłkiem

- po kaszubsku

Kompozycja mięs wolno pieczonych z sosem żurawinowym

(schab, karczek, szynka)

Rolada z sandacza z szyszkami rakowymi

Rolada z kaczki z pistacjami

Ryby wędzone

Rolada z boczku pachnąca majerankiem

Kompozycja pasztetów polskich
Schab duszony w białym winie
z sosem z tuńczyka i kaparów
Sałatka z kuskusa z grillowaną pierśią
z kurczaka, warzywami i owocami granatu
Mix sałat z bekonem, serem camembert,
pomidorem cherry, czerwoną cebulą i dresingiem żurawinowym
Sałata Cezar z kurczakiem
Sałata grecka
Ogórki konserwowe, grzyby marynowane, oliwki, papryka konserwowa
Masło smakowe
Pieczywo wieloziarniste

B U F E T S Ł O D K I

Mini bezy z musem mascarpone i świeżymi owocami
Tiramisu
Nasiona chia z puree mango
Tarta cytrynowa z owocami
Ciasto czekoladowe z orzechami

D A N I E G O R Ą C E P O P Ó Ł N O C Y

Boeuf Stroganow

CENA
389 PLN/OSOBA



Propozycja 3



DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Tuńczyk Tataki z salsą z mango i sałatką z wodorostów wakame

ZUPA

Aksamitny krem z karczochów podany z chipsem
z szynki parmeńskiej i pudrem z oliwek
lub

Mazurska zupa rybna z sandaczem
lub

Staropolski żurek z jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki podany z puree z buraka
karmelizowaną gruszką i warzywami korzeniowymi
lub

Polędwica z dorsza podana na risotto szparagowym
ze świeżym szpinakiem
lub

Policzki wieprzowe w sosie własnym
z puree ziemniaczanym i brokułem

DESER

Ekler z musem waniliowym i sosem malinowym

BUFET 5H

DANIA CIEPŁE

Pieczony filet z łososia z sosem winno cytrynowym
Pierś z kurczaka w sosie francuskim
Gnocchi buraczane z sosem serowym i orzechami nerkowca
Mule z warzywami w sosie winno śmietanowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Kluski śląskie z okrasą
Mix warzyw w emulsji ziołowej
Surówki z warzyw sezonowych

DANIA ZIMNE

Mięsa wolno pieczone z sosem żurawinowym
(schab, karczek, szynka)
Deska ryb wędzonych
Tradycyjny tatar wołowy z piklami
Rolada z kaczki z pistacjami
Rolada z sandacza z szyszkami rakowymi
Ceviche z dorsza
Rostbef wołowy z chatney z czerwonej cebuli podany na rucoli
Śledzie w trzech smakach
- w oleju z cebulą i kolorowym pieprzem
- w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- po kaszubsku

Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami

Vou-la-venty:

- musem chrzanowym i wędzonym łososiem
- w musem z suszonych pomidorów i chipsem z chorizo

Kompozycja pasztetów polskich

Carpaccio z buraka z dresingiem chałwowym,
kozim serem, świeżymi owocami i rukolą

Mix sałat z pieczoną kaczką, pomidor cherry,
czerwoną cebulą granatem i dresingiem miodowo balsamicznym

Kompozycja sałat z wędzonym łososiem, ogórkiem,
pomidorem cherry, avocado i dresingiem limonkowym

Sałata cezarska z kurczakiem

Pikle i marynaty:

Ogórki konserwowe, grzyby marynowane, oliwki, papryka konserwowa

Masło smakowe

Pieczywo wieloziarniste

B U F E T S Ł O D K I

Mini bezy z mascarpone i świeżymi owocami

Tarta cytrynowa z owocami

Brownie

Sernik lawendowy

Owoce sezonowe

D A N I E G O R Ą C E P O P Ó Ł N O C Y

Zupa gulaszowa z dziczyzną

CENA

439 PLN/OSOBA



Open Bar Wesele



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, opłata korkowa
79 PLN/OSOBA/7-10 GODZIN

OPEN BAR STANDARD

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo regionalne
145 PLN/OSOBA/7-10 GODZIN

OPEN BAR PREMIUM

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo regionalne, wódka biała
160 PLN/OSOBA/ 7-10 GODZIN
+20zł Prosecco do pakietu

OPEN BAR GRAND + BARMAN

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo regionalne, wódka biała,
wódka smakowa, gin, rum, whisky, vermouthy
240 PLN/OSOBA/ 7-10 GODZIN
+20zł Prosecco do pakietu

* Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu.
Opłata korkowa wynosi 35 złotych za osobę.



Wiejski stół



Dodatkowa atrakcja dla wszystkich Gości

Mięsa wędzone tradycyjnym sposobem

(szynka, boczek, karkówka, schab)

Kiełbasa swojska, kabanosy

Kompozycja pasztetów polskich

Salceson

Kaszanka

Chutney z czerwonej cebuli

Deska ryb wędzonych

Smalec

Ogórki kiszone

Chleb wiejski

CENA

79 PLN/OSOBA



Bufet śródziemnomorski



Carpaccio z polędwicy wołowej z rucolą i parmezanem

Bruschetta:

- z pomidorami cherry, czosnkiem i bazylią

- z tapenadą

Carpaccio z ośmiornicy z roszponką,

owocami granatu i oliwą cytrynową

Krewetka z quacamole na grzance

Vitello tonnato z sosem tuńczykowym

Panierowane kalmary z dipem jogurtowo miętowym

Ceviche z dorsza

Antipasti

(salami napolitano, salami picante, parma, chorizo)

Sałatka z owocami morza, orzechami nerkowca, czerwoną cebulą,

pomidorami cherry i dresingiem limonkowym

Sałatka z arbuza i fety z miętą

Marynaty

(karczochy, suszone pomidory, oliwki, kapary, cebulka perłowa)

Focaccia z rozmarynem

Oliwy smakowe

Chleb z oliwkami

CENA

129 PLN/OSOBA

Restauracja Brasserie Tiffi

Poprawiny



LUNCH MENU
BUFET UZUPEŁNIANY 3H





Propozycja 1



BUFET

DANIA CIE PŁE

Krem z białych warzyw z oliwą ziołową
Płatki piersi z kurczaka w sosie pomidorowym
Morszczuk w sosie porowym
Lasagne bolognese
Ziemniaki z koperkiem
Ryż z warzywami
Bukiet warzyw w emulsji maślanej

DANIA ZIMNE

Ryby słodkowodne w zalewie octowo miodowej
Carpaccio z buraka z dresingiem chałwowym, rukolą,
świeżymi owocami i serem solankowym
Schab z bakaliami
Kompozycja sałat, warzywa sezonowe, zestaw dresingów
Pikle, masło, pieczywo

BUFET SŁODKI

Ciasto orzechowe
Owoce filetowane
Sernik z bakaliami

CENA

159 PLN/OSOBA

Restauracja Brasserie Tiffi

Poprawiny



GRILL MENU
BUFET UZUPEŁNIANY 3H



Propozycja 1

BUFET

DANIA CIEPŁE

Staropolski żurek z jajkiem
Karkówka w piwnej marynacie
Pikantne skrzydełka z kurczaka
Kiełbasa z grilla
Filet z pstrąga z masłem ziołowym
Kaszanka z cebulką
Warzywa grillowane:
(Papryka, cukinia, pieczarki, cebula czerwona, kukurydza)
Ziemniaki opiekane z rozmarynem

DANIA ZIMNE

Kompozycja mięs wolno pieczonych z musem chrzanowym
Sałata grecka z fetą
Pomidory w oliwie z kolorowym pieprzem i szalotką
Sałata cesar z grillowanym kurczakiem

Sałatka Colesław
Ogórki z kwaśną śmietaną i koperkiem
Zestaw zimnych sosów:
Sos czosnkowy, ketchup, musztarda, chrzan
Masło smakowe, oliwa
Pieczywo wieloziarniste

B U F E T S Ł O D K I

Owoce sezonowe
Mini bezy z musem mascarpone i świeżymi owocami
Tarta jabłkowa

CENA
189 PLN/OSOBA

Open Bar Poprawiny

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane
60 P LN/OSOBA/3-5 GODZIN

OPEN BAR STANDARD

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo regionalne
145 P LN/OSOBA/3-5 GODZIN

OPEN BAR PREMIUM

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała
140 P LN/OSOBA/ 3-5 GODZIN



Noclegi w Tiffi

SPECJALNA OFERTA DLA PAŃSTWA GOŚCI

Do dyspozycji oddajemy 43 komfortowe, klimatyzowane pokoje, w których możemy zakwaterować do 100 osób. Warunkiem koniecznym przy organizacji wesela jest wynajem co najmniej 5 pokoi, które znajdują się nad salą, w której będzie organizowane wesele.

Dla nowożeńców w cenie menu zapewniamy wyjątkowy apartament z widokiem na jezioro.

Cennik maj-wrzesień :

- Pokój 1- osobowy z widokiem na ogród - od 499zł
- Pokój 2- osobowy z widokiem na ogród - od 549zł
- Pokój 1- osobowy z widokiem na jezioro - od 599zł
- Pokój 2- osobowy z widokiem na jezioro - od 649zł
- Apartament - od 999zł

Cena jest zależna od wybranego terminu.

TIFFI BOUTIQUE HOTEL



*Serdecznie zapraszamy na spotkanie, podczas którego
z przyjemnością zaprezentujemy
Państwu cały obiekt*



Kontakt z działem sprzedaży:

e-mail

sales-tbh@tiffi.com

Anna Chachuła

+48 721 077 072