

OFERTA WESELNA 2023



**TERAZ &
NA ZAWSZE**

 GOŚCINIEC
PAJEWO

W TYM JEDYNYM DNIU...



„Kiedy już zdecydujesz się spędzić z kimś resztę swojego życia, chcesz, żeby ta reszta życia zaczęła się jak najszybciej.”

To dla nas zaszczyt móc towarzyszyć Młodej Parze w tym szczególnym, wyczekiwanym momencie.

Gościniec Pajewo to miejsce tworzone z pasją do życia.

Kultywowana tutaj słynna podlaska gościnność jest wpisana w tę ziemię od pokoleń. Dokładamy wszelkich starań aby nasi goście mogli jej zasmakować, zwłaszcza w tym jedynym, wyjątkowym dniu.

Zapraszam serdecznie do zapoznania się z naszą ofertą.

Rafał Dzierżko

& MENU

W naszej ofercie znajdziecie Państwo 3 warianty menu weselnego,
każdy z nich zawiera:

napoje zimne bez limitu

napoje gorące bez limitu

menu dziecięce

obsługę kelnerską

Ponadto:

1.

zupa

danie główne

danie gorące serwowane na półmiskach

zupa po północy

10 przekąsek zimnych podawanych do stołów zasiadanych lub bufet

Bufet słodki :

ciasto 4 rodzaje 100g/osoba

mini deserki/monoporcje 50g/osoba

250 zł/ os.



2.

zupa
danie główne
danie gorące serwowane na półmiskach
zupa po północy
13 przekąsek zimnych podawanych do stołów zasiadanych lub bufet

Bufet słodki :
ciasto 4 rodzaje 100g/osoba
mini deserki/monoporcje 50g/osoba

270 zł/os.



3.

zupa
danie główne
danie gorące serwowane na półmiskach
podlaskie przysmaki serwowane przez kelnerów na środku sali
zupa po północy
15 przekąsek zimnych podawanych do stołów zasiadanych lub bufet

Bufet słodki :
ciasto 5 rodzajów 100g/osoba
mini deserki/monoporcje 50g/osoba

290 zł/ os.



Tort oraz alkohol we własnym zakresie – nie pobieramy „korkowego”
Czas trwania przyjęcia do godziny 3:00
(każda kolejna rozpoczęta godzina - dopłata 350 zł)

& OPCJE DODATKOWE

Wiejski Stół

- na zimno -

regionalne dania:

wędliny prosto z wędzarni

deska serów regionalnych

kaszanka

galareta wieprzowa

pasztetowa

smalczyk z narwiańskim ogórkiem kiszonym

chleb razowy

sos tatarski

podpiwek

30 zł/ os. nie mniej niż 1000 zł

Wiejski Stół

- na ciepło -

regionalne dania wjazdowe:

golonka pieczona na kapuście

kartacze z okrasą

mix pierogów ręcznie lepionych

babka ziemniaczana z sosem

bukiet surówek

30 zł/ os. nie mniej niż 1000 zł

Bar Sałatkowy

- eko-

ekologiczne produkty od regionalnych dostawców
oryginalne dressingi przygotowane przez naszego szefa kuchni
- sałatki do samodzielnego skomponowania

30 zł/ os. nie mniej niż 600 zł

Lody

2 smaki / serwowane przez 2h

1000 PLN / 11 kg

(5,5 kg + 5,5 kg)

800 PLN / 7,9 kg

(5,5 kg + 2,4 kg)

& NOCLEGI

Nasz obiekt to kompleks dwóch budynków:

Pokoje hotelowe w budynku Gościńca
- 7 pokoi 2- lub 3-osobowych z łazienkami

Dom Pajewo 22 z bezpośrednim dostępem do basenu
- 5 sypialni 2-osobowych
2 łazienki
przestrzeń wspólna: kuchnia, jadalnia i salon

***pokój dla
Młodej Pary
-GRATIS-***

Ślub w plenerze?

Na życzenie Młodej Pary pomożemy w organizacji uroczystej ceremonii ślubu w plenerze.

gratis!

& POPRAWINY

Garden Party

zupa

dania z grilla:

kiełbasa

kaszanka

karkówka

szaszłyk drobiowy

warzywa grillowane

sałatka z serem typu feta

ogórek kwaszony/ małosolny

ketchup, musztarda, chrzan

pieczywo jasne/ciemne

napoje:

kawa , herbata, woda

130 zł/ os.

5h świętowania

każda kolejna rozpoczęta godzina -dopłata 250 zł

dzieci 4-9 lat -50%

Przyjęcie na sali

zupa

dania gorące w bufecie:

2 dania mięsne

2 dodatki skrobiowe

bukiet surówek

napoje:

kawa , herbata, woda

130 zł/ os.

5h świętowania

każda kolejna rozpoczęta godzina -dopłata 250 zł

dzieci 4-9 lat -50%



& RABATY

wesele w piątek: - 5zł/ os*

wesele od października do końca marca: - 10zł/ os*

**z wyłączeniem Świąt , Sylwestra oraz Nowego Roku*

dzieci 4-9 lat: - 50% kwoty podstawowej

dzieci do lat 3: bezpłatnie bez miejsca przy stole

& ETAPY REZERWACJI

ETAP PIERWSZY

Podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 25 % ceny końcowej
(do 3 dni po podpisaniu umowy)

ETAP DRUGI

14 dni przed przyjęciem weselnym
wpłata kolejnego zadatku w wysokości 65% ceny końcowej

ETAP TRZECI

7 dni przed przyjęciem weselnym
potwierdzenie ostatecznej ilości osób biorących udział w weselu,
za którą będziemy się rozliczać

ETAP CZWARTY

Ostatnia transza wynagrodzenia
płatna najpóźniej w pierwszym dniu roboczym po zakończenia przyjęcia weselnego

*Jedzenie pozostałe po przyjęciu możemy od razu zapakować na wynos w pojemniki
dostarczone przez Parę Młodą lub w pojemniki jednorazowe (3PLN/sztuka)*

DŁUGO & SZCZĘŚLIWIE

Dziękujemy za zainteresowanie naszą
ofertą i zapraszamy do kontaktu:

kontakt@gosciniempajewo.pl

+48 733 140 000

PajewoGosciniem   [gosciniempajewo22](#)

gosciniempajewo.pl

*Ceny określone w umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego
wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS,
nie więcej jednak niż o 15%*

