

# OFERTA WESELNA 2022



*"Kochać to nie patrzeć jedno na drugie,  
lecz patrzeć razem w tym samym kierunku"*

~Antoine De Saint-Exupérie

**Gościniec Jaroszewskie Wzgórze** to miejsce, które zapewni odpowiednią atmosferę oraz sprawi, że ten najpiękniejszy dzień na długo zapadnie w pamięci. Nasze magiczne wnętrza oraz otoczenie wprawiają w zachwyt każdego gościa. Zorganizujemy uroczystość z uwzględnieniem Państwa życzeń. Wraz z naszą profesjonalną obsługą dołożymy wszelkich starań, a nasze smaki sprawią, że ten dzień będzie wyjątkowy i niepowtarzalny.



## **KOSZT ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO OBEJMUJE:**

- wyśmienite menu weselne
- rezerwację sali w ustalonym zakresie oraz terminie
- standardowe przygotowanie stołów
- staropolskie powitanie chlebem i solą
- kieliszek musującego wina dla gości i Młodej Pary
- profesjonalną obsługę
- bezpłatny parking.

# SALA WESELNA

Nasz Gościniec dysponuje dwoma przestronnymi i stylowymi salami.  
W każdej z nich panuje charakterystyczna atmosfera.

## Sala bankietowa

Wystrój sali stwarza niepowtarzalny nastrój. Ceglane ściany dodają ciepła oraz rustykalności, a przeszklony ogród zimowy służy jako parkiet pod gwiazdami.

stoły prostokątne  
74 osoby

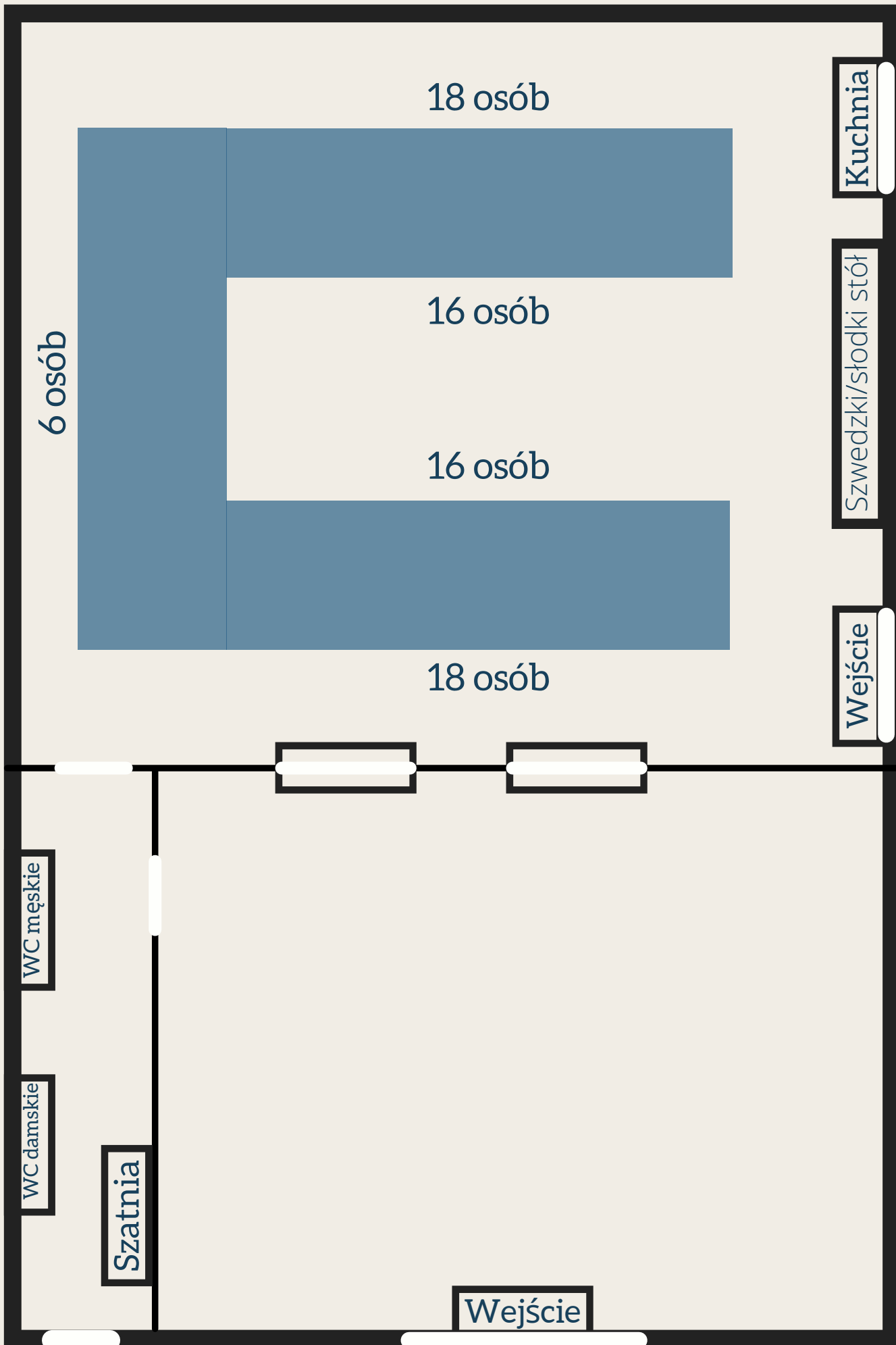
stoły okrągłe  
64 osoby

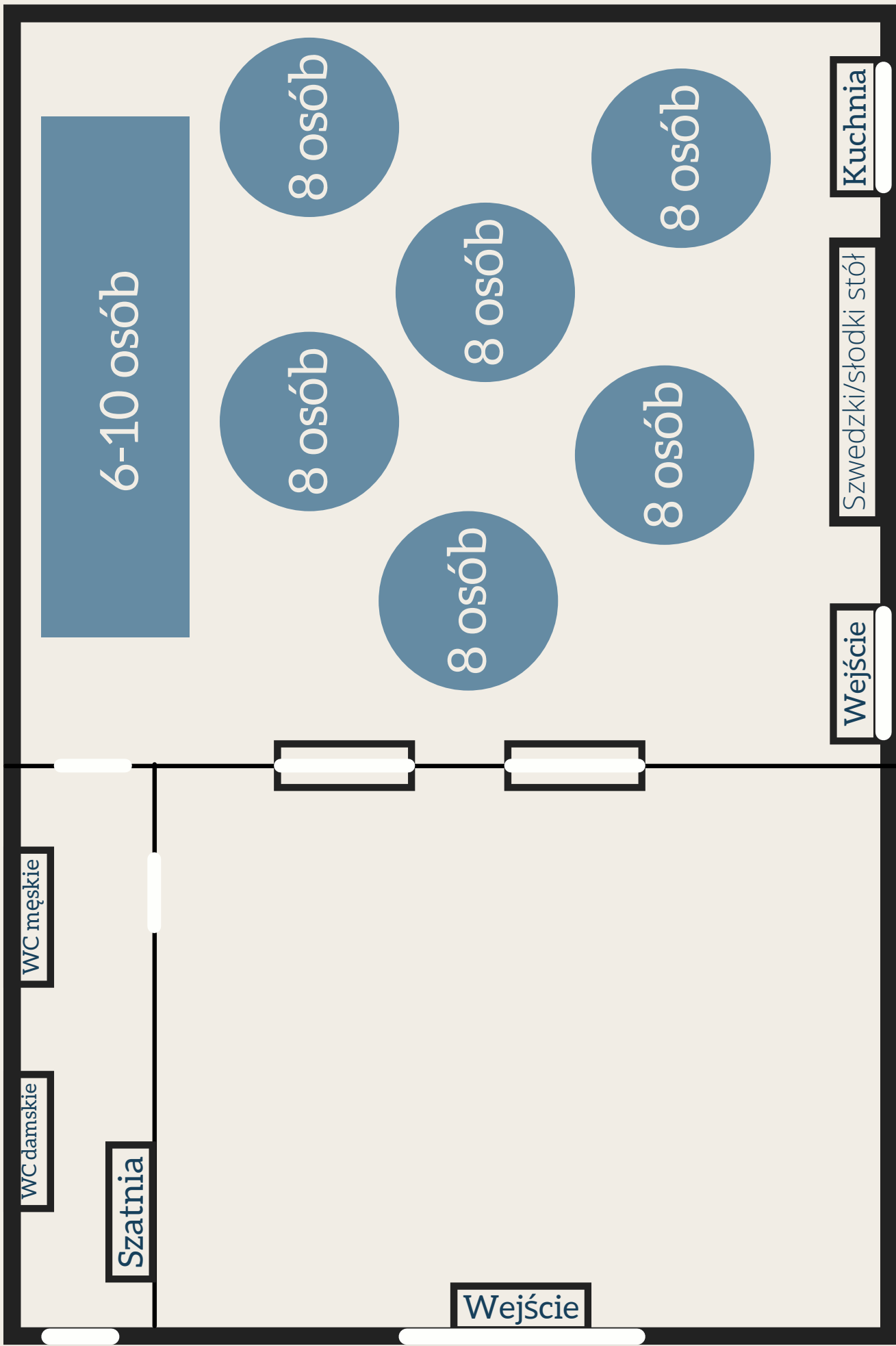
## Sala piwniczna

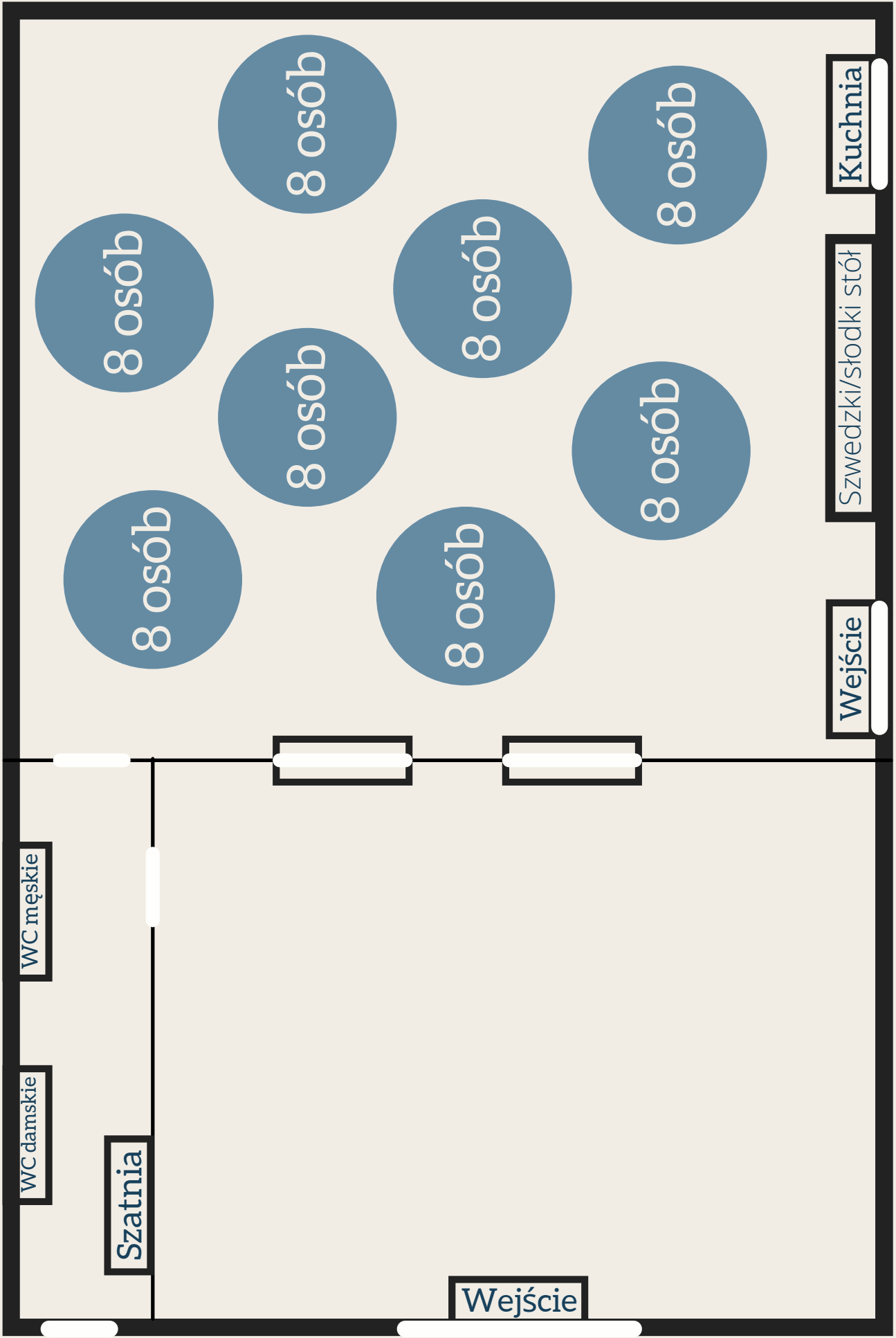
Położona w przyziemiu budynku, co stwarza unikalną oraz przytulną atmosferę. Sala może być niezależnym, kameralnym miejscem na przyjęcie weselne lub parkietem tanecznym dla swobodnej zabawy do 100 osób.

stoły prostokątne  
36 osób



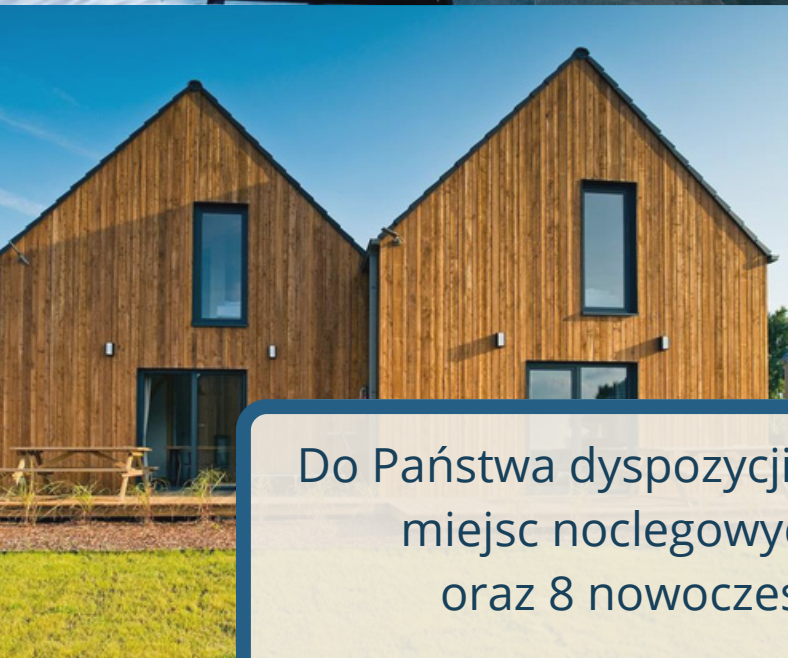








# NOCLEGI



Do Państwa dyspozycji jest 70 komfortowych miejsc noclegowych w 10 pokojach oraz 8 nowoczesnych domkach.

Apartament dla Nowożeńców	259 zł
Pokój dwuosobowy	259 zł
Pokój trzyosobowy	299 zł
Domek dla 4 osób	499 zł
Domek dla 5-6 osób	599 zł

Dostawka 50 zł

\*cena obejmuje śniadanie następnego dnia



# MENU

Menu w przypadku:

- dzieci do lat 3 - GRATIS
- dzieci od 4 do 12 lat - 50% wartości menu
- obsługa techniczna (DJ, orkiestra, fotograf itp.) - 50% wartości menu

Podane w ofercie propozycje menu podlegają modyfikacji. Mogą Państwo śmiało wymieniać pozycje pomiędzy poszczególnymi menu lub dodawać inne propozycje. Ułożony w ten sposób zestaw dań podlega oddzielnej kalkulacji. Na końcową cenę menu za osobę wpływa również planowana liczba osób obecnych na przyjęciu. W przypadku osób wegetariańskich istnieje możliwość przygotowania dla nich dań serwowanych.

## **Menu**

### **Propozycja 1**

**Przygotowane z najwyższą starannością  
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze**

**Ilość osób: ok. 70**

#### **Przystawka**

Grillowane warzywa z lokalnym serem

#### **Zupa**

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

#### **Danie główne**

**2,5 porcji na osobę**

Półmiski w stół:

kaczka na modrej kapuście z jabłkiem,  
połędwiczki w sosie kurkowym,  
kotlet de'volaille,  
zraz wołowy,  
sandacz w sosie kaparowym

Dodatki do dania obiadowego:

ziemniaki z pieca, ziemniaki gotowane, pyzy drożdżowe,

surówki: wielowarzywna, buraczki

sosy: pieczeniowy, serowy

#### **Deser**

Krem Jaroszewski

## **Przekąski zimne**

### **2,5 porcji na osobę**

Patery z galantyną:

schab ze śliwką, karkówka z kremem chrzanowym,  
filet drobiowy z suszonymi pomidorami, galaretki drobiowe,  
śledź po japońsku,  
karp w galarecie,  
befsztyk tatarski,  
caprese z sera mozzarelli i czerwonych pomidorów  
z sosem pesto,  
sałatka grecka,  
sałatka brokułowa,  
chleby wiejskie,  
masło

## **Słodki stół**

### **2 porcje na osobę**

Ciasta domowe: sernik, jabłecznik,  
pączki

## **Dania serwowane na gorąco**

Barszcz czerwony z pasztecikiem,  
szynka w cieście z ziemniaczkami z pieca, sosem czosnkowym

## **Napoje**

### **/bez ograniczeń/**

Kawa, herbata, woda,  
soki owocowe/0,5 l/os.

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic / wg zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska  
oraz serwis kucharza.

**Koszt menu 255,00 zł/osobę.**

## **Menu Propozycja 2**

**Przygotowane z najwyższą starannością  
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze  
Ilość osób: ok. 70**

### **Zupa (do wyboru)**

Rosół wiejski z makaronem  
lub krem z pomidorów

### **Danie główne 2,5 porcji na osobę**

Półmiski w stół:

sakiewka Jaroszewskie Wzgórze z serem camembert i brokułami

kotlet de'volaille  
kotlet szwajcarski  
kotlet francuski

dodatki do dania obiadowego:  
ziemniaki gotowane, części ziemniaczane z pieca,  
surówki: porowa, wielowarzywna  
sosy: serowy

### **Deser**

Mus z białej czekolady z owocami

**Przekąski zimne**  
**2,5 porcji na osobę**

Patery z galantyną:

schab z kremem chrzanowym, rolada drobiowa, jajko w szynce,  
galaretki drobiowe i wieprzowe,  
befsztyk tatarski,  
smalczyk, ogóreczki małosolne,  
sałatka grecka,  
sałatka gyros,  
chleby wiejskie,  
masło

**Słodki stół**

**2 porcje na osobę**

Ciasta domowe: sernik, tort bezowy z owocami, ciasto słonecznikowe...  
szaszłyki owocowe

**Dania serwowane na gorąco**

Zupa gulaszowa,  
pijane golonki na warzywach

**Napoje**

**/bez ograniczeń/**

Kawa, herbata, woda,  
soki owocowe /0,5l/osobę,  
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic / wg zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska  
oraz serwis kucharza.

**Koszt menu 240,00 zł/osobę.**

## **Menu**

### **Propozycja 3**

**Przygotowane z najwyższą starannością  
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze**  
**Ilość osób: ok. 70**

#### **Przystawka**

Pierozek ze szpinakiem w sosie kurkowym

#### **Zupa**

Krem borowikowy

#### **Danie główne**

**2,5 porcji na osobę**

Półmiski w stół:

zraz z karkówki,

kotlet de'volaille,

kotlet francuski,

polędwiczki w sosie kurkowym

dodatki do dania obiadowego:

ziemniaczki pieczone, pyzy drożdżowe

surówki: wielowarzywna, porowa, z białej kapusty

sosy: pieczeniowy

#### **Deser**

Strudel z jabłkiem, orzechami, lodami i bitą śmietaną

**Przekąski zimne**  
**2,5 porcji na osobę**

Patery z galantyną:

schab ze śliwką, filet drobiowy z żurawiną, galaretki drobiowe,  
galaretki wieprzowe, jajko w szynce,  
ryba w zalewie octowej lub fileciki drobiowe w zalewie  
pomidorowo-octowej,  
sałatka grecka,  
sałatka gyros,  
chleby wiejskie,  
masło

**Dania serwowane na gorąco**

Barszcz z pasztecikiem,  
szaszłyki drobiowo-warzywne,  
pieczone ziemniaczki

**Napoje**

**/bez ograniczeń/**

Kawa, herbata, woda,  
soki owocowe/0,5 l/osobę  
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic / wg zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska  
oraz serwis kucharza.

**Koszt menu 230,00 zł/osobę.**



# TORT

Polecane smaki:

Krem kinder - krem malinowy - chrupiąca pralina

Krem cappuccino - krem z białej czekolady - chrupiąca pralina

Krem oreo - konfitura malinowa

Oferujemy:

- różne smaki każdego piętra,
- duży wybór wzorów tortu,
- personalizowany topper.





# SŁODKI STÓŁ

## Ciasta domowe:

Sernik tradycyjny / Jabłecznik / Ciasta z galaretką, z owocami / Czekoladowe z wiśnią / Snickers / Krówka / 3-bit / Makowiec / Ciasto drożdżowe

## Mini desery:

Krem Jaroszewski / Jogurtowy krem z musem z mango / Mus czekoladowy z czarną porzeczką / Mus z białej czekolady / Panna cotta / Mini szarlotka / Leśny mech z kremem śmietankowym i maliną

## Owoce:

Szaszłyki owocowe / Sałatka / Galaretki

## Inne:

Tort bezowy / Bezy / Babeczki waniliowe, czekoladowe, marchewkowe / Pysy / Pączki / Donuts / Tarty / Makaroniki / Mini deser snickers, oreo / Cake pops na patyku



# USŁUGI DODATKOWE I ATRAKCJE WESELNE

## Ślub cywilny na Gościńcu

Na terenie Gościńca mogą Państwo również zorganizować ceremonię zaślubin w plenerze. Najczęściej odbywa się ona w kilku malowniczych miejscach jak na przykład na pomoście na tle jeziora czy na tle kwitnących hortensji. Zapewniamy krzesła dla Pary Młodej i świadków, delikatne dekoracje, stół dla urzędnika oraz godło. Koszt organizacji to 1000 zł, a wszelkie dodatkowe dekoracje ustalamy indywidualnie (dodatkowy koszt).



# WYNAJEM ZABYTKOWYCH SAMOCHODÓW 400 zł/h z szoferem



# AUTA DO SESJI ZDJĘCIOWYCH

(według ustaleń)



# PLAN PRZYJĘCIA WESELNEGO ORAZ INFORMACJE ORGANIZACYJNE

## PRZYJAZD/WEJŚCIE NA SALĘ

Goście wchodzą do sali przez drzwi tarasowe (Ogród Zimowy). Na początek następuje powitanie Młodej Pary chlebem i solą przez Rodziców lub obsługę (przed wejściem na salę). Goście następnie składają życzenia oraz wznoszą toast (kieliszki rozdaje obsługa na tacach). W zależności od pogody, życzenia mogą być składane również na zewnątrz budynku. Obsługa przygotowuje wcześniej stolik oraz wazony z wodą oraz pomaga przy odbieraniu kwiatów i prezentów.

## SALA WESELNA

Zastawa stołowa:

- Szary podkład + biały obrus
- Nakrycie stołów tylko szarym podkładem - dodatkowy koszt 400 zł
- Serwety - materiałowe w kolorze białym
  - Zastawa: talerz, sztućce, kieliszki do wina, wódki i napojów + przyprawnik, serwetnik, cukiernica, śmietniczka
  - Karafki z sokami oraz wodą - uzupełniane na bieżąco
  - Dekoracje - przygotowane we własnym zakresie lub przez Gościńiec - dodatkowy koszt w zależności od ustaleń.

## HARMONOGRAM

Wesele trwa standardowo do godziny 4.00. Każda kolejna rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 500 zł. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie do godziny 6.00.

Ustalana wcześniej agenda wesela oraz plan godzinowy przebiegu przyjęcia jest orientacyjny i może ulec zmianom podczas trwania przyjęcia. Obsługa jest w stałym kontakcie z Dj-em/orkiestrą oraz fotografem/kamerzystą i czuwa nad przebiegiem uroczystości.

## DEKORACJE

W przypadku zamówienia usługi zewnętrznej dekoracji sala Gościńca jest do dyspozycji w dzień przyjęcia od godziny 8.00. Jeśli w dniu poprzedzającym wesele nie odbywa się żadna uroczystość możemy udostępnić salę wcześniej po uzgodnieniu godziny.

Do Państwa dyspozycji są następujące elementy dekoracji (podstawowe/wliczone w cenę): świeczniki, wazony.

W naszej ofercie znajdują się również dekoracje kwiatowe. Koszt ustalany jest indywidualnie, w zależności od rodzaju kwiatów, wielkości i kształtu bukietów.

Winiетки, upominki dla gości lub dodatkowe elementy dostarczają Państwo we własnym zakresie.

# ALKOHOL I NAPOJE

Podczas uroczystości mogą Państwo skorzystać z oferty naszych alkoholi oraz napoi wg cennika (otrzymują go Państwo mailowo). Do kosztów wesela jest w takim przypadku doliczane końcowe zużycie.

Napoje zawarte w menu:

- kawa/herbata – serwowana do deseru przez obsługę, następnie w postaci serwisu lub bufetu
- woda z cytryną w karafkach
- soki owocowe w karafkach

Soki oraz woda są na bieżąco uzupełniane przez obsługę. W przypadku większego zużycia soków każdy kolejny litr jest doliczany do końcowych kosztów przyjęcia (1l/8zł);

Napoje gazowane (np. Coca-Cola/Fanta/Sprite) są doliczane wg zużycia (0,85l/14zł);

W przypadku dostarczenia swojego alkoholu pobieramy opłatę korkową w wysokości 15 zł/osoby, przy czym minimalna kwota opłaty korkowej to 700 zł (w przypadku przyjęć mniejszych niż 50 osób). W ramach tej opłaty mogą Państwo również dostarczyć we własnym zakresie napoje gazowane.

Alkohole i napoje można dostarczyć po wcześniejszym umówieniu w tygodniu, w którym odbędzie się przyjęcie (max. 5 dni wcześniej).

Jeśli planują Państwo zamówienie usługi barmańskiej z zewnątrz, doliczamy koszt obsługi szkła z baru w kwocie 250 zł (zbieranie szkła z baru, z sali, mycie, dostarczanie do baru).

W przypadku potrzeby dostarczenia do baru również lodu dodatkowy koszt to 150 zł.

# NOCLEGI I ŚNIADANIE DLA GOŚCI

Przy rezerwacji sali lub w późniejszych ustaleniach prosimy o deklarację zamówienia noclegów dla Gości. Otrzymują Państwo od nas do uzupełnienia listę noclegów, na której prosimy o zaznaczenie, którzy goście będą płacić indywidualnie za pobyt. Miejsca noclegowe, które pozostały wolne mogą zostać zarezerwowane przez gości indywidualnych (nie biorących udział w przyjęciu). Jeśli będą chcieli Państwo domówić noclegi prosimy o jak najszybszą informację drogą mailową.

Ostateczne potwierdzenie rezerwowanych noclegów prosimy dostarczyć najpóźniej 14 dni przed przyjęciem (mailowo/ podana liczba zostanie uwzględniona w kosztorysie).

Goście mogą meldować się w pokojach i domkach od godziny 15.00. Klucze oraz karty będą do odbioru w Recepcji (budynek pomiędzy główna salą, a domkami).

Doba hotelowa trwa do godz. 11.00 (oddając klucze również do Recepcji).

Zgubienie klucza/karty przez gości to dodatkowy koszt 70 zł.

Śniadania wliczone są w cenę noclegów, podawane są w sali piwnicznej w godz. 8.00 – 10.00 (lub w ustalonych indywidualnie godzinach). Istnieje możliwość wykupienia dodatkowych śniadań dla Gości nocujących poza gościńcem (30 zł/osoba).



609-312-213

609-331-332

[biuro@jaroszewskiewzgorze.pl](mailto:biuro@jaroszewskiewzgorze.pl)