

The image shows the interior of a restaurant named 'Jasna'. The room is bright and airy, with large windows on the right side. The ceiling is white with exposed wooden beams and modern lighting fixtures, including spherical pendant lights and a large chandelier. The walls are white, and there are large potted plants and hanging greenery. The floor is light-colored. The restaurant is set up for a formal dinner with round tables covered in white cloths, white napkins, and glassware. The chairs are dark wood with black upholstered seats. In the background, there is a wall with botanical illustrations and text, including 'LINUM USITATISSIMUM' and 'DIANTHUS PLUMARIUS'.

Jasna

WESELE W JASNEJ



WASZ NAJJAŚNIEJSZY DZIEŃ ŻYCIA PO JASNEJ STRONIE TEGO MIASTA

Miejsce

Restauracja Jasna mieści się w zabytkowej kamienicy z połowy XIX w. przy ul. Włodkowica w pobliżu Urzędu Stanu Cywilnego we Wrocławiu. Położona jest nad fosą miejską w otoczeniu zieleni Promenady Śródmiejskiej. Urok tego miejsca dodatkowo podkreśla wyjątkowy klimat historycznej Dzielnicy Czterech Wyznań. Wnętrze restauracji to udane połączenie historii, nowoczesności, elegancji i prostoty z sąsiedztwem urokliwego bulwaru. Jasną wypełnia po brzegi naturalne światło, a żywa roślinność sprawia, że jest unikalna.

Restauracja

Nasze podejście do gotowania wyznaczają trzy proste zasady. Kuchnia to sztuka wyważenia proporcji składników. Kunszt kulinarny to umiejętność odpowiedniego skomponowania dań. A danie to kombinacja smaków, kolorów, kształtów, zapachów, aby zadowolić nasze zmysły. W tym ten dla kuchni najważniejszy – zmysł smaku.

Dlatego stworzyliśmy miejsce poświęcone określonej koncepcji smaku, która jest połączeniem kuchni polskiej z produktami pochodzącymi z innych krajów. Tu, nasi goście skosztują najlepszych dań o polskim rodowodzie, ale przygotowanych w nowych, naszych autorskich aranżacjach przy użyciu świeżych, głównie polskich i regionalnych produktów.

MOMENT, Z KTÓREGO BĘDZIECIE DUMNI I ZADOWOLENI PRZEZ WIELE LAT

Wesele to celebrowanie jednej z najważniejszych decyzji w życiu – ślubu. To dzień, który często pragniemy zapamiętać jako najpiękniejszy, najszczęśliwszy i najweselszy dzień życia. Warto mu nadać odpowiednią oprawę i zadbać o każdy szczegół.

My specjalizujemy się w tym od lat, bo lubimy spełniać marzenia Tych, którzy nam zaufali.



Jasna

W takim dniu liczy się

ROZWESELENIE

Zarówno Państwo, jak i Wasi goście będziecie zachwyceni wyjątkową atmosferą w naszej restauracji, usytuowanej w centrum, a zarazem w jednym z najładniejszych miejsc Wrocławia. W dobry nastrój wprowadzi Państwa sympatyczna i profesjonalna obsługa oraz przyjemny, klimatyczny wystrój sali.

ROZRADOWANIE

Radosny nastrój wszystkich uczestników zapewni oprawa muzyczna. Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych i pomożemy w wyborze muzyków czy Dj-a, tak aby wspólne radowanie się trwało do wczesnego poranka.

ROZKOSZ

W ten stan wprowadzi weselników nasz szef kuchni i jego zespół, który kieruje się zasadą, że gotowanie nie może być rutyną, za każdym razem to proces twórczy, który ma cieszyć podniebienia wszystkich gości.





DORADZIMY, ZORGANIZUJEMY I UGOŚCIMY PAŃSTWA
I WASZYCH GOSCI W ZALEŻNOŚCI OD OCZEKIWAŃ



Pakiet Jasny

ZAWIERA

- Obsługę kelnerską maksymalnie do godziny 4:00
- Toast powitalny dla gości weselnych
- Dekorację stołów (białe obrusy)
- Napoje gorące serwowane w formie bufetu (kawa, herbata)
- Wodę z cytryną i miętą w karafkach (gazowana, niegazowana)
- Soki serwowane w karafkach (pomarańcz, jabłko, grapefruit, porzeczka)
- Napoje gazowane (Cola, Sprite, Fanta, Tonic)

270 zł / osoba



Pakiet Rozjaśniony

ZAWIERA

- Obsługę kelnerską maksymalnie do godziny 4:00
- Toast powitalny dla gości weselnych
- Dekorację stołów (białe obrusy)
- Napoje gorące serwowane w formie bufetu (kawa, herbata)
- Wodę z cytryną i miętą w karafkach (gazowana, niegazowana)
- Soki serwowane w karafkach (pomarańcz, jabłko, grapefruit, porzeczka)
- Napoje gazowane (Cola, Sprite, Fanta, Tonic)
- **NIELIMITOWANY OPEN BAR**
(piwo lane Żywiec, wódka Baltic, Whiskey Ballentine's Finest, wino stołowe białe i czerwone)

350 zł / osoba

W sezonie niskim (październik–marzec) oraz od niedzieli do piątku:

PAKIET JASNY – 250 zł/ osoba

PAKIET ROZJAŚNIONY– 320 zł/ osoba



Skomponuj swoje menu weselne razem z nami

ZAPEWNIAMY

rabaty na dodatkowe usługi

AkuDuo – zespół muzyczny

Halo Kosmos – fotografia

Zielone chwile – dekoracja sali

Marcin Ryszka – DJ i konferansjer

Duet DJ007

Makijażystka

CENY SPECJALNE

Dzieci

Za dzieci do 3 lat nie pobieramy opłaty.

Natomiast koszt udziału dziecka od 3 do 10 lat **150 zł/ osoba**

Dbając o samopoczucie gości i ich pociech, pomożemy w zapewnieniu im opieki podczas przyjęcia za dodatkową opłatą.

Osób z obsługi wesela

Koszt udziału np. kamerzysty, muzyków/ DJ-a, fotografa to **150 zł / osoba**

DODATKOWA OPŁATA

okrągłe stoły poniżej 80 osób – 200 zł/ sztuka
pokrowce na krzesła – 15 zł/ sztuka



Pakiet Jasny



PAKIET JASNY NIE UWZGLĘDNIĄ ALKOHOLU

* Nie praktykujemy wnoszenia do lokalu swojego alkoholu.

* Tort dostarczony przez klientów tylko za okazaniem faktury lub paragonu zakupu

DODATKOWO

przy wyborze tej oferty młoda para otrzymuje w prezencie od nas

pokój hotelowy*

butelkę wina

**dedykowany parze młodej album ślubny wykonany przez nas
zaproszenie na kolację z okazji pierwszej miesięcznicy ślubu**

*** Pod warunkiem dostępności pokoi w terminie planowanego przyjęcia**

ORAZ

specjalne ceny pokoi w dniu przyjęcia okolicznościowego* dla rodziny i przyjaciół

pokój jednoosobowy ze śniadaniem **250 zł**/doba

pokój dwuosobowy ze śniadaniem **300 zł**/doba

***Rezerwacja i zamówienie menu dla minimum 60 osób z pełnopłatnym menu.**

*** Doliczamy opłatę serwisową w wysokości 8% finalnej kwoty rachunku.**

*** Potwierdzeniem rezerwacji jest zadatek wysokości 30% całej kwoty.**

Pakiet Jasny



MENU WESELNE

PRZYSTAWKA (proszę wybrać jedną pozycję)
dojrzewająca szynka włoska domowe pieczywo / oliwa / zioła / rukola / miodowy melon marynowany w chilli i kolendrze
norweski łosoś wędzony na zimno serek ziołowy / tymiankowa focaccia / emulsja cytrynowa
pierogi z białą rybą (sandacz) / sos maślan (vege) **carpaccio z marynowanego buraka** dressing pomarańczowy / beza orzechowa / puder cytrynowy

ZUPA (proszę wybrać jedną pozycję)
rosół drobiowo-wołowy / makaron / warzywa
tradycyjny żur staropolski na domowym zakwasie / jajko
lekko pikantne wołowe flaki
(vege) krem pomidorowo-paprykowy / śmietana limonkowa
(vege) espresso z pieczonego selera / chrupiący bekon / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE (serwowane na paterach)
pierś z kurczaka supreme faszerowana po polsku
karkówka z sosem myśliwskim
konfitowane udo z kaczki
pieczony łosoś ze skórą

DODATKI
kluski śląskie
ziemniaki pieczone w ziołach
ryż z warzywami
kremowe puree ziemniaczane z rozmarynem
mus z pieczonej marchwi
zielone warzywa
buraczki z żubrówką
surówka z białej kapusty / marchew / por/ kukurydza
selekcja sałat / sos winegret
tarta marchewka / ananas / rodzynki / jogurt miętowy
SOSY
sos z aromatem z białej trufli
sos demi glace
warzywny sos veloute

ZIMNA PŁYTA
tarta z burakiem i kozim serem
deski wędlin złotnickich / pikle
deski serów korycińskich / musztarda owocowa
selekcja domowych pasztetów / sos cumberland
tradycyjne nóżki wieprzowe / ocet / mus chrzanowy
carpaccio wołowe w stylu polskim / ser bursztyn / ekologiczny olej rzepakowy
śledź na dwa sposoby w curry i w śmietanie
łosoś wędzony / zielone sałaty z pomidorkami cherry / cytryna / kruszone orzechy
mozzarella z pomidorami / bazyliowe pesto / kruszony pieprz
tradycyjna sałatka jarzynowa
sałatka szopska z czarnymi oliwkami / jajko na twardo
sałatka ziemniaczana z cebulą / kabanos / kiszony ogórek
klasyczna sałatka Cezar / bekon / grzanki ziołowe
selekcja sałat / sos winegret cytrynowy

DODATKOWO
pikle i marynaty
chrzan / musztarda / ketchup
selekcja pieczywa serwowana z masłem

SŁODKOŚCI
domowy sernik z rodzynkami
ciasto marchewkowe z mussem morelowym
brownie czekoladowe ze słonym karmelem
panna cotta z mussem owocowym
selekcja filetowanych owoców

DANIE CIEPŁE ZASERWOWANE O GODZINIE 23:00
(proszę wybrać jedną pozycję)
pikantne żeberka w glazurze miodowej
golonka z kapustą zasmażaną

DANIE CIEPŁE ZASERWOWANE O GODZINIE 1:00
(proszę wybrać jedną pozycję)
barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
kwaśnica na wędzonych żeberkach z boczkiem i warzywami
lekko pikantne wołowe flaki

PAKIET JASNY NIE UWZGLĘDNIĄ ALKOHOLU

* Nie практикуjemy wnoszenia do lokalu swojego alkoholu.

* Tort dostarczony przez klientów tylko za okazaniem faktury lub paragonu zakupu

DODATKOWO

przy wyborze tej oferty młoda para otrzymuje w prezencie od nas

pokój hotelowy*

butelkę wina

**dedykowany parze młodej album ślubny wykonany przez nas
zaproszenie na kolację z okazji pierwszej miesięcznicy ślubu**

*** Pod warunkiem dostępności pokoi w terminie planowanego przyjęcia**

ORAZ

specjalne ceny pokoi w dniu przyjęcia okolicznościowego* dla rodziny i przyjaciół

pokój jednoosobowy ze śniadaniem **250 zł**/doba

pokój dwuosobowy ze śniadaniem **300 zł**/doba

***Rezerwacja i zamówienie menu dla minimum 60 osób z pełnopłatnym menu.**

*** Doliczamy opłatę serwisową w wysokości 8% finalnej kwoty rachunku.**

*** Potwierdzeniem rezerwacji jest zadek w wysokości 30% całej kwoty.**

Pakiet

Rozjaśniony



MENU WESELNE

PRZYSTAWKA (proszę wybrać jedną pozycję)

wolno pieczony rostbef wołowy / tradycyjny sos tatarski / pumpernikiel

gravlax z kaczaj piersi / kolorowe sałaty / beza orzechowa / oliwa rzepakowa

dojrzewająca szynka włoska / domowe pieczywo / oliwa / zioła / rukolą/ marynowany w chilli i kolendrze miodowy melon

norweski łosoś wędzony na zimno / serek ziołowy / tymiankowa focaccia / emulsja cytrynowa

pierogi z białą rybą / sos maślan

(vege) **carpaccio z marynowanego buraka** / dressing pomarańczowy beza orzechowa / puder cytrynowy

ZUPA (proszę wybrać jedną pozycję)

rosół drobiowo – wołowy / makaron/ warzywa

tradycyjny żur staropolski na domowym zakwasie / jajko

veloute z grzybów leśnych / ziołowe kluseczki / crème fraiche / szczypiorek

lekko pikantne wołowe flaki / natka pietruszki

(vege) **krem pomidorowo – paprykowy** / śmietana limonkowa

(vege) **espresso z pieczonego selera** / chrupiący bekon / oliwa truflowa

(vege) **krem z pieczonej czerwonej papryki z czarnuszką** salsa z pomidorów / krewetki koktajlowe / mango / kolendra

DANIE GŁÓWNE (serwowane na paterach)

pierś z kurczaka supreme faszerowana po polsku karkówka z sosem myśliwskim

konfitowane udo z kaczki

marynowany w orientalnych przyprawach polik wołowy

pieczony łosoś ze skórą

DODATKI

kluski śląskie

ziemniaki pieczone w ziołach

ryż z warzywami

kremowe puree ziemniaczane z rozmarynem

mus z pieczonej marchwi

zielone warzywa

buraczki z żubrówką

Surówka z białej kapusty/ marchew/ por / kukurydza

selekcja sałat / sos winegret

tarta marchewka / ananas / rodzynki/ jogurt miętowy

SOSY

sos z aromatem z białej trufli

sos demi glace

warzywny sos veloute

ZIMNA PŁYTA

tarta z burakiem i kozim serem

deski wędlin złotnickich / pikle

deski serów korycińskich / musztarda owocowa

selekcja domowych pasztetów / sos cumberland

carpaccio wołowe w stylu polskim / ser bursztyn/

ekologiczny olej rzepakowy

tradycyjne nóżki wieprzowe / ocet / mus chrzanowy

śledź na dwa sposoby: w curry i w śmietanie

łosoś wędzony / zielone sałaty z pomidorkami cherry /

cytryna/ kruszone orzechy

terrina z sandacza / zielony pieprz / galareta

mozzarella z pomidorami / bazyliowe pesto / kruszony

pieprz

tradycyjna sałatka jarzynowa

sałatka szopska z czarnymi oliwkami / jajko na twardo

sałatka ziemniaczana z cebulą / kabanos / kiszony ogórek

klasyczna sałatka Cezar / bekon / grzanki ziołowe

DODATKOWO

pikle i marynaty

chrzan / musztarda / ketchup

selekcja pieczywa serwowana z masłem

selekcja sałat / sos winegret cytrynowy

Pakiet

Rozjaśniony



MENU WESELNE

SŁODKOŚCI

tort Pavlova z kakaowym kremem
tradycyjne włoskie tiramisu
ciasto marchewkowe z musem morelowym
brownie czekoladowe ze słonym karmelem
crème brulee z owocami
selekcja filetowanych owoców
sernik na zimno z galaretką

DANIE CIEPŁE ZASERWOWANE O GODZINIE 23:00

pikantne żeberka w glazurze miodowej
golonka z kapustą zasmażaną

DANIE CIEPŁE ZASERWOWANE O GODZINIE 1:00

(proszę wybrać jedną pozycję)

barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
kwaśnica na wędzonych żeberkach z boczkiem
i warzywami
lekko pikantne flaki wołowe

Pakiet

Rozjaśniony



WYBÓR DAŃ DLA WEGETARIAN ORAZ WEGAN

DANIA WEGE

Klopsy z kalafiora / crem fresh

Torcik szpinakowo-marchewkowy

Roladki z tortilli / awokado / warzywa / sos sojowy

Szwedzka sałatka z buraków / orzechy / feta

Warzywna lasagne Z beszamelem zapiekana z serem

DANIA DLA WEGAN

Indyjska potrawka / warzywa / ciecierzycy

Gulasz warzywny / białe wino / mleko kokosowe

Duszony kalafior / masło orzechowe / ryż





MENU DESEROWE

domowy sernik z rodzynkami 5 zł/ osoba

ciasto marchewkowe z musem morelowym 5 zł/ osoba

tort Pavlova z kremem kakaowym 5 zł/ osoba

sernik na zimno z galaretką 5 zł/ osoba

szarlotka z kruszonką i cukrem pudrem 5 zł/ osoba

ciasto śliwkowe z posypką z białej czekolady 5 zł/ osoba

tradycyjne włoskie tiramisu 5 zł/ osoba

brownie czekoladowe ze słonym karmelem 5 zł/ osoba

mus z białej czekolady z owocami 5 zł/ osoba

panna cotta z sosem owocowym 5 zł/ osoba

crème brulee z owocami 5 zł/ osoba





ZAPRASZAMY



Dane kontaktowe

kontakt@restauracjajasna.pl
manager Restauracji Jasna +48 790 272 929

Jasna