



JULIN

SLOW LIFE

OFERTA WESELNA

JULIN SLOW LIFE

WYJĄTKOWY DZIEŃ... WYJĄTKOWE MIEJSCE

Stwórz z nami wesele swoich marzeń. W miejscu, gdzie bogata historia przeplata się z oryginalnym wystrojem inspirowanym stylem art deco. Przeżyj niezapomniane chwile z dala od ulicznego gwaru w otoczeniu julińskich lasów.



— OFERUJEMY



ORGANIZACJE PRZYJĘĆ
WESELNYCH DLA
RÓŻNYCH GRUP



WYNAJĘCIE KLIMATYCZNEJ
STODOŁY



NOCLEG W ZABYTKOWEJ
REZYDENCJI



OFERTĘ CATERINGU
DOSTOSOWANĄ DO POTRZEB



PROFESJONALNĄ
OBSŁUGĘ



2 TARASY I OGRÓD
ZE STREFĄ CHILLOUT

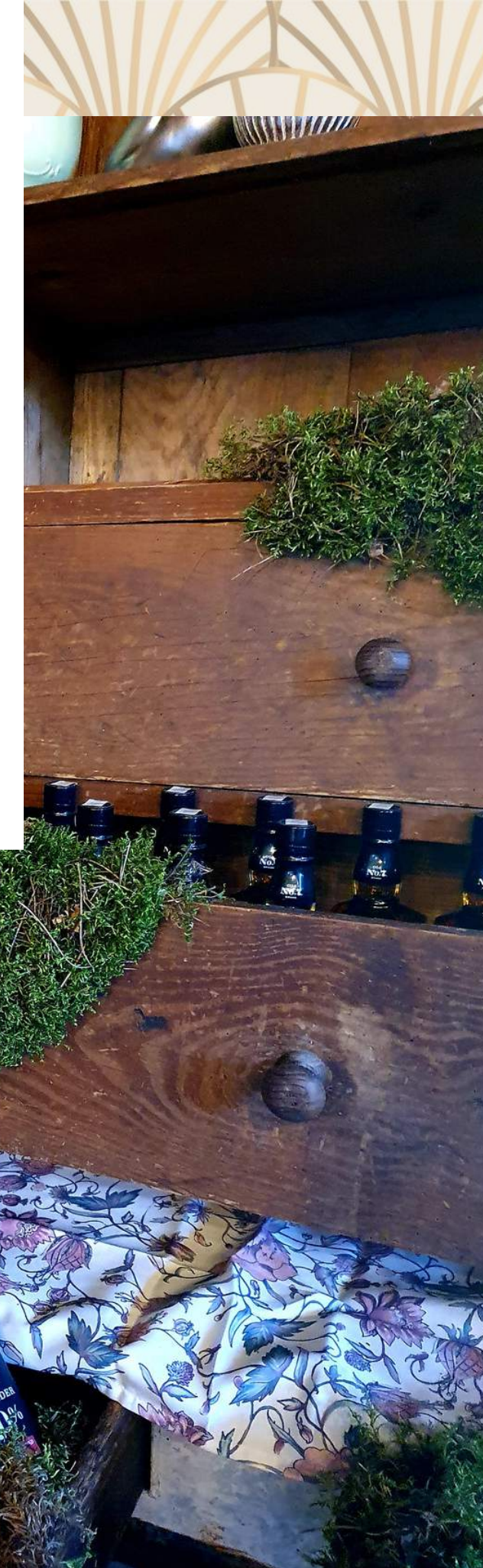
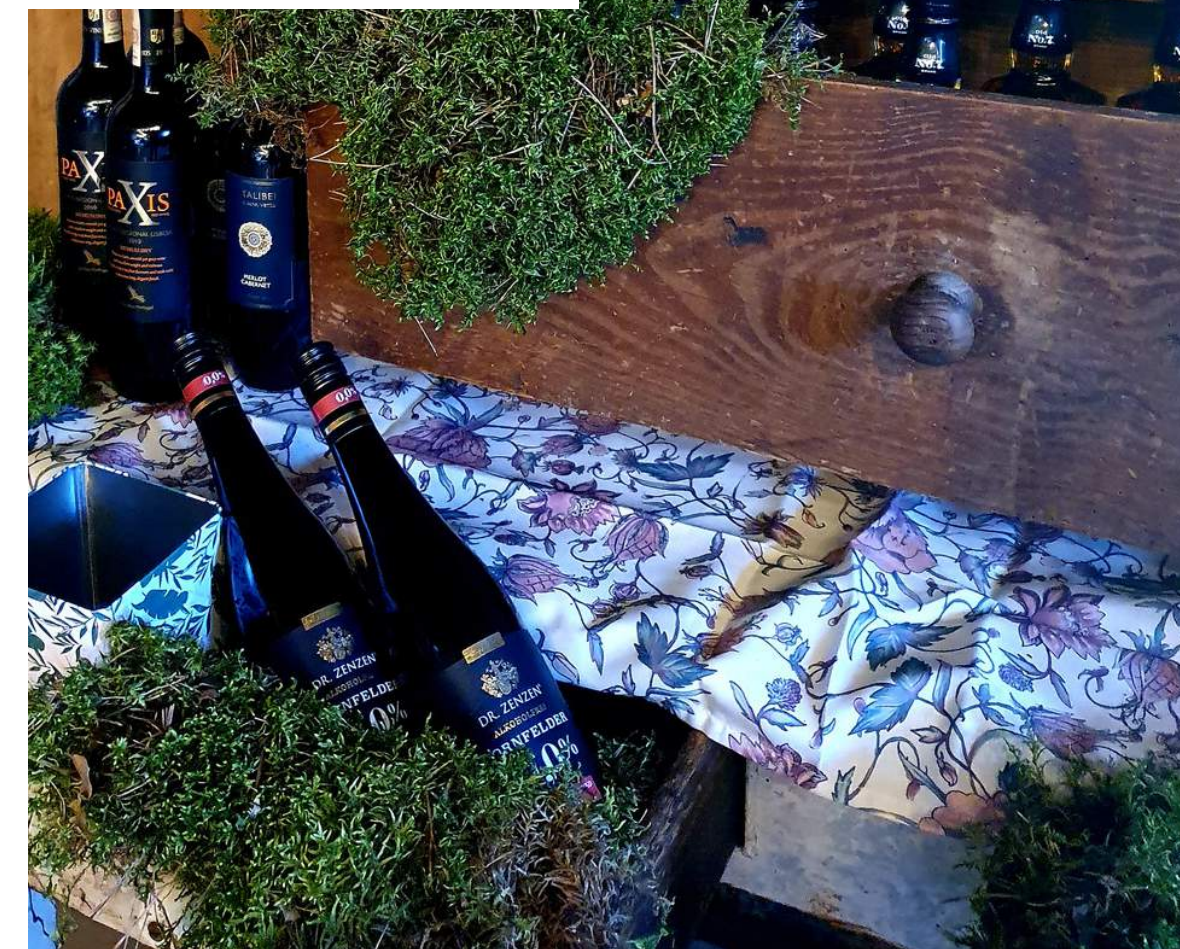
W ramach przyjęcia weselnego wynajmujemy cały obiekt - Rezydencje Julin Slow Life, zabytkową stodołę, parking oraz dwa tarasy z ogrodem.



ZABYTKOWA STODOŁA

Zabytkowa stodoła Julin Slow Life to niesamowicie klimatyczna przestrzeń, która idealnie sprawdzi się na przyjęcia weselne, za równo te dla mniejszej liczby osób jak i te bardziej huczne. Nietuzinkowy wystrój art deco sprawi, że ten wyjątkowy dzień będzie jedyny w swoim rodzaju.

Dodatkowo do dyspozycji gości pozostają dwa duże zadaszone tarasy, doskonałe na chwilę wypoczynku i relaksu w trakcie wieczornej zabawy.



REZYDENCJA JULIN SLOW LIFE

Dawna posiadłość Rodziny Potockich - Rezydencja Julin Slow Life łączy w sobie tradycję, bliskość natury oraz niepowtarzalny design.

To doskonale miejsce na komfortowy wypoczynek twoich gości, jak również przestrzeń do ostatnich przygotowań.

Oferujemy 6 pokoi 2-osobowych z możliwością dostawek oraz część wspólną - salon i jadalnię z kuchnią. W rezydencji może nocować łącznie do 19 osób.



KOSZTY ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO

Julin Slow Life

● WYNAJĘCIE REZYDENCJI JULIN SLOW LIFE

MAKSYMALNIE DLA 19 OSÓB, 1 DOBA - 5 440,00 ZŁ

● SERWIS STODOŁY - OPŁATA - 1500,00 ZŁ

● MENU WESELNE - DOSTĘPNE W DWÓCH WARIANTACH

● DEKORACJE SALI (OPCJONALNIE)

DEKORACJE KWIATOWE, Z WARZYW, OWOCÓW
- OD 2500,00 ZŁ

● ŚLUB W PLENERZE (OPCJONALNIE)

BIAŁA ALTANA, MIEJSCA SIEDZĄCE , GODŁO, STÓŁ DLA URZĘDNIKA,
BIAŁY LUB CZERWONY DYWAN, DEKORACJA KWIATOWA,
NAGŁOŚNIENIE - KWOTA USTALANA INDYWIDUALNIE

PROPOZYCJE MENU



KLASYCZNE MENU ORDYNATA

250 zł/os.



MENU WEGETARIAŃSKIE KWIATY JULII

310 zł/os.

KLASYCZNE MENU ORDYNATA

CENA 250 ZŁ/OS

APERITIF

- Lampka wina musującego

UROCZYSTY OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU JEDEN RODZAJ):

- Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z bazylią i płatkami migdałów
- Krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Panierowany filec z kurczaka
- De volaille
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- Pieczony schab w sosie myśliwskim
- Roladki wieprzowe z pieczarkami w sosie
- Panierowany filec z dorsza
- Mintaj pieczony w sosie imbirowo-cytrynowym

DODATKI (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Ryż
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie

DODATKI WARZYNNE (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z buraczków
- Surówka z marchwi i jabłka

DESER (DOWYBOTU JEDNA POZYCJA)

- Panna Cotta z sosem malinowym
- Szarlotka z lodami
- Sernik

BUFET ZIMNY (DO WYBORU SIEDEM POZYCJI):

- Roladki z tortilli
- Półmisek wędlin wiejskich i mięs pieczonych
- Łódeczki z tuńczykiem
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta
- Sałatka grecka
- roladki z ciasta francuskiego
- Caprese - pomidory z mozzarellą i bazylią
- Pieczarki faszerowane
- Sałatka z kurczakiem
- Galaretka drobiowa
- Deski serów pleśniowych i regionalnych
- Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidorki, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Warzywa świeże/marynowane
- Pieczywo, masło, sosy

DANIA CIEPŁE (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Zrazy wołowe w sosie własnym z kluskami śląskimi
- Stroganof
- Bigos staropolski
- Barszcz czerwony z krokietem
- Szaszłyk wieprzowy z frytkami

NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Woda z cytryną i miętą

MENU WEGETARIAŃSKIE KWIATY JULII

CENA 310 ZŁ/OS

APERITIF

- Lampka wina musującego

UROCZYSTY OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU JEDEN RODZAJ):

- Zupa cebulowa z grzankami
- Krem z pomidorów z bazylią i płatkami migdałów
- Krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Faszerowana cukinia z warzywami i sosem
- Sandacz duszony w porach
- Szaszłyk wegetariański z pikantnym sosem paprykowym
- Pulpeciki jaglane w sosie pomidorowym
- Panierowany filet z dorsza
- Mintaj pieczony w sosie imbirowo-cytrynowym

DODATKI (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Ryż
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie

DODATKI WARZYNNE (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z buraczków
- Surówka z marchwi i jabłka

DESER (DOWYBOTU JEDNA POZYCJA)

- Panna Cotta z sosem malinowym
- Szarlotka z lodami
- Sernik

BUFET ZIMNY (DO WYBORU SIEDEM POZYCJI):

- Roladki z tortilli
- Pasztet wegetariański
- Łódeczki z tuńczykiem
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta
- Sałatka grecka
- roladki z ciasta francuskiego
- Caprese - pomidory z mozzarellą i bazylią
- Pieczarki faszerowane
- Mufiny na słono
- Galaretka warzywna
- Deski serów pleśniowych i regionalnych
- Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidorki, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella
- Śledzie z cebulką i jabłkiem w śmietanie
- Warzywa świeże/marynowane
- Pieczywo, masło, sosy

DANIA CIEPŁE (DO WYBORU DWA RODZAJE):

- Naleśniki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami zapiekane parmezanem
- Ratatouille
- Gołąbki wegetariańskie
- Barszcz czerwony z krokietem
- Pierogi z kaszą gryczaną

NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Woda z cytryną i miętą

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET I - 20 zł/os

- SOKI OWOCOWE
- NAPOJE GAZOWANE:
COCA - COLA, SPRITE,
FANTA

PAKIET II - 90 zł/os

- WINO BIAŁE
- WINO CZERWONE
- PIWO BECZKOWE
- SOKI OWOCOWE
- NAPOJE GAZOWANE:
COCA - COLA, SPRITE,
FANTA

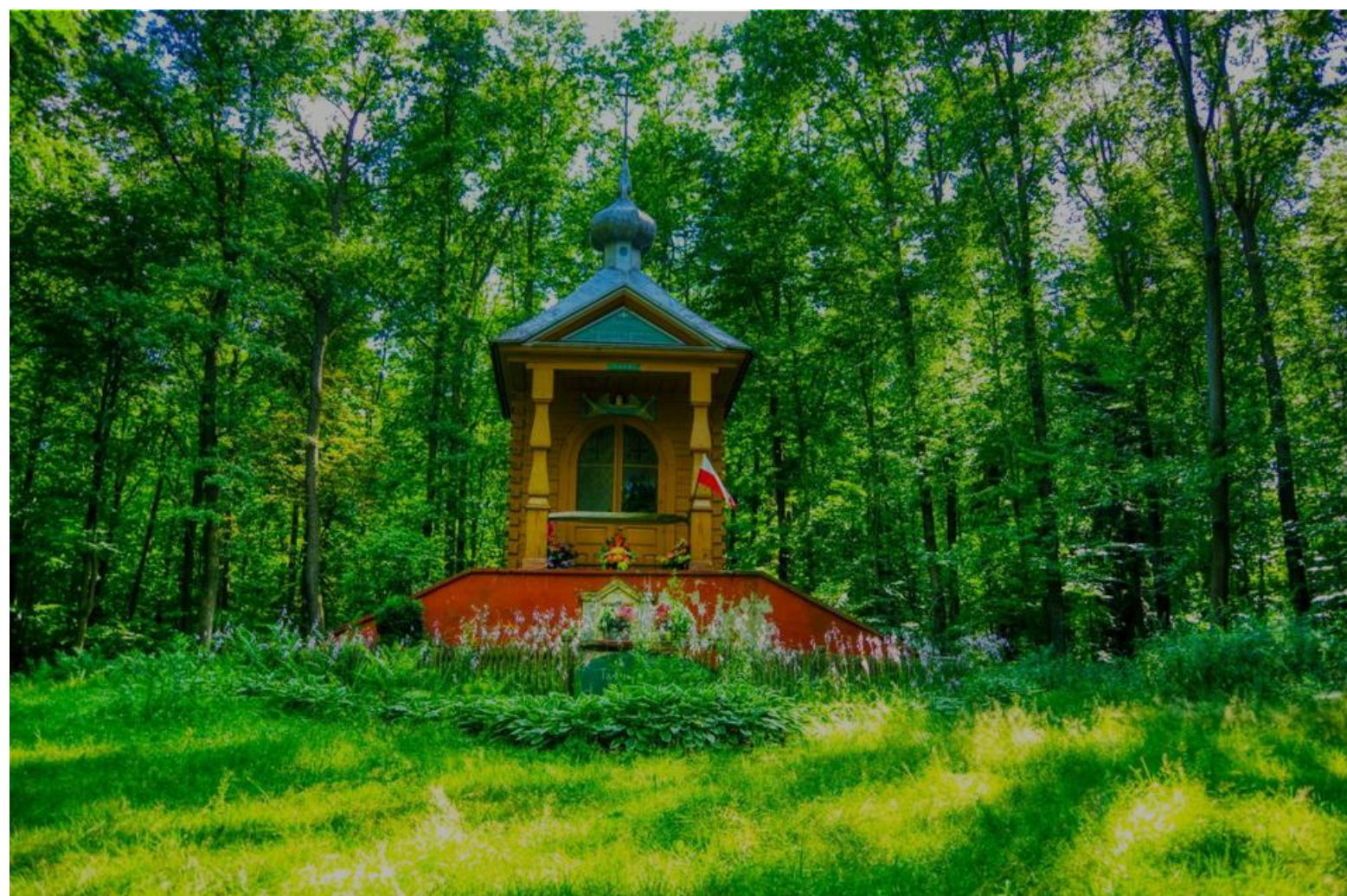
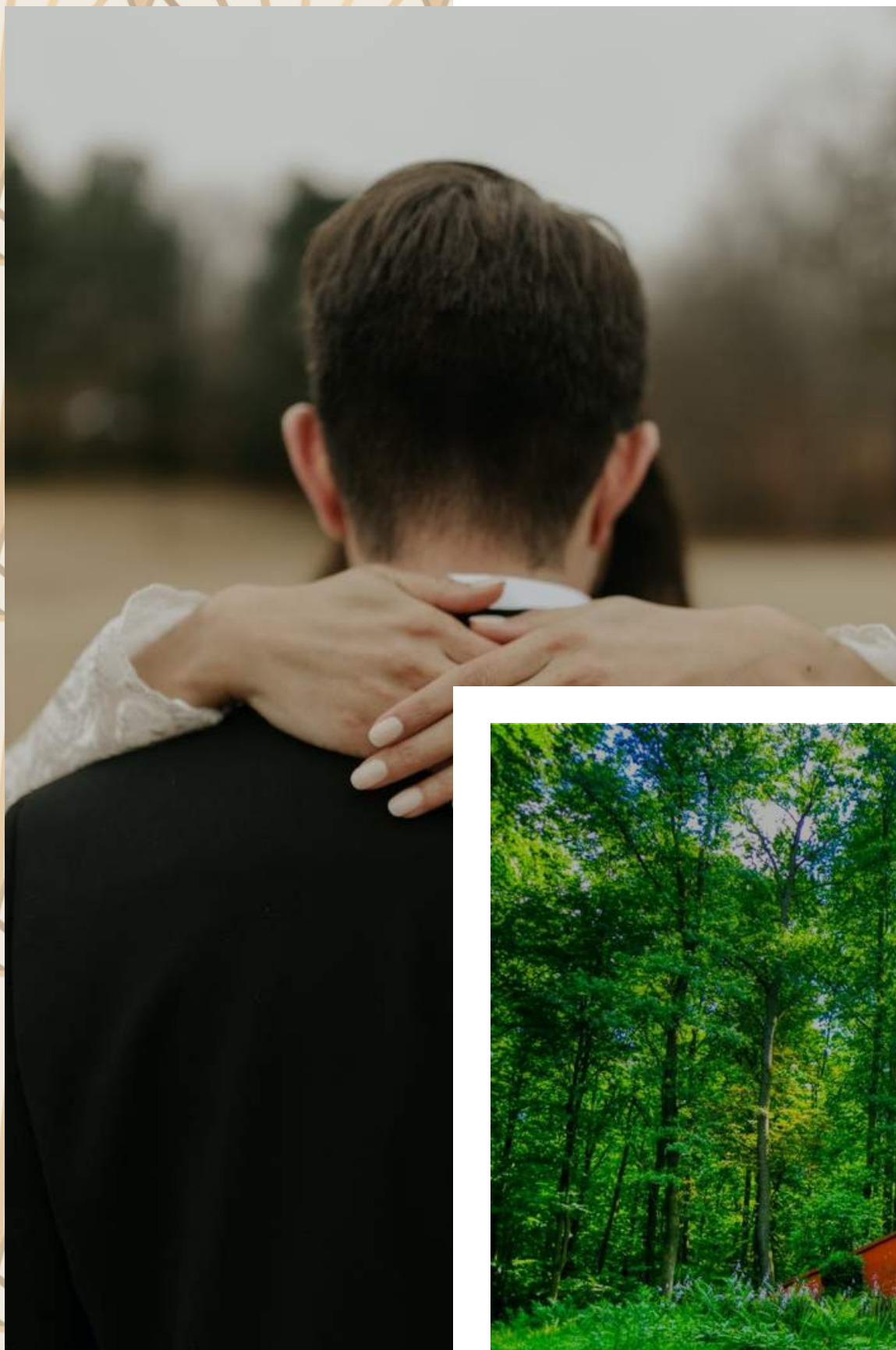
PAKIET III - 120 zł/os

- WÓDKA WYBOROWA
- WINO BIAŁE
- WINO CZERWONE
- PIWO BECZKOWE
- SOKI OWOCOWE
- NAPOJE GAZOWANE:
COCA - COLA, SPRITE,
FANTA

PAKIET IV -150 zł/os

- WÓDKA FINLANDIA
- WINO BIAŁE
- WINO CZERWONE
- PIWO BECZKOWE ORAZ
•BUTELKOWE
- SOKI OWOCOWE
- NAPOJE GAZOWANE:
COCA - COLA, SPRITE, FANTA

W PRZYPADKU DOSTARCZENIA WŁASNYCH
ALKOHOLI, POBIERAMY OPŁATĘ KORKOWĄ
W WYSOKOŚCI 10 ZŁ OD OSOBY DOROSŁEJ.



ŚLUB W PLENERZE

Otoczenie Julin Slow Life to wspaniałe miejsce na zorganizowanie ślubu w plenerze. Ta świetna alternatywa do tradycyjnej formy w murach kościoła sprawi, że ten wyjątkowy dzień będzie jedyny i niepowtarzalny.



ŚLUB HUMANISTYCZNY

W Rezydencji Julin Slow Life organizujemy również ceremonię zaślubin, w inny niecodzienny sposób. Ślub humanistyczny to piękna alternatywa do klasycznych ceremonii wykreowana w 100% przez Was samych.

— KONTAKT

WYDRZE 279
37-110 ŻOŁYNIA

TELEFON +48 500 079 279
E-MAIL kontakt@julinslowlife.pl



ZOSTAŃ CZĘŚCIĄ
Julin Slow Life