




ZAMEK GUTÓW
.....



1. PROPOZYCJA MENU

PRZEDSTAWIONY ZESTAW MENU STANOWI JEDYNIĘ PROPOZYCJĘ,
KTÓRĄ MOŻNA ZMIENIAĆ I DOSTOSOWAĆ DO INDYWIDUALNYCH UPODOBAŃ.

W CELU POZNANIA SZCZEGÓŁOWEJ OFERTY WESELNEJ SERDECZNIE ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE
Z MANAGEREM, KTÓRY Z PRZYJEMNOŚCIĄ SPRAWDZI DOSTĘPNOŚĆ TERMINÓW ORAZ PRZYBLIŻY
SZCZEGÓŁY ZWIĄZANE Z ORGANIZACJĄ WYMARZONEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO.

2. WARIANTY SERWISÓW

- ROSYJSKI – SERWIS POLEGAJĄCY NA BEZPOŚREDNIM SERWISIE DAŃ NA POŁMISKACH DO STOŁÓW GOŚCI
- FRANCUSKI – OBSŁUGA KELNERKA SERWUJE POTRAWY Z POŁMISKÓW NA TALERZE GOŚCI
- NIEMIECKI / AMERYKAŃSKI – DANIA ZOSTANĄ WYPORCJOWANE NA TALERZACH I PODANE PRZEZ OBSŁUGĘ DO STOLIKÓW GOŚCI
- SZWECKI - SERWIS POLEGAJĄCY NA UDOSTĘPNIENIU GOŚCIOM KILKUNASTU POTRAW, Z KTÓRYCH MOGĄ ONI UŁOŻYĆ PEŁNY POSIŁEK Z UWZGLĘDNIENIEM WŁASNYCH UPODOBAŃ KULINARNYCH I DIETETYCZNYCH.

3. ORGANIZACJA PRZYJĘCIA – WAŻNE KROKI

- REZERWACJA OBIEKTU – RESTAURACJI, PODPISAĆ UMOWĘ
- PODPISANIE UMOWY Z PODWYKONAWCAMI CZYT. ZESPÓŁ, DJ, FOTOGRAF ITD. – UWAŻNIE CZYTAJĄC GODZINĘ ZAKOŃCZENIA PRZYJĘCIA WESELNEGO
- USTALIĆ SPOTKANIE Z FLORYSTĄ, UMÓWIĆ SIĘ NA DEGUSTACJĘ CIASTA Z CUKIERNIĄ
- USTALIĆ GODZINĘ W KOŚCIELE / URZĘDZIE STANU CYWILNEGO – ZŁOŻYĆ POTRZEBNE
- ZAPOZNAĆ SIĘ Z INFOMATOREM WESELNYM (UŁATWI ORAZ PRZYPOMNI O WAŻNYCH KWESTIACH ZWIĄZANYCH Z ORGANIZACJĄ ŚLUBU)

MENU PRZYJĘCIE WESELNE

PROPOZYCJA I

ZAMEK GUTÓW 240,00 – SALA BANKIETOWA 200,00 – JESIONOWY DWÓR 200,00 / OSOBY

I DANIE

Dworski rosół wołowo-drobiowy z makaronem / Aksamitny krem pomidorowo paprykowy

DANIE GŁÓWNE

Aromatyczna kaczka z suszonymi owocami wraz z domowymi pyzami na łożu z kapusty modrej
lub

Grillowany łosoś atlantycki podany na szpinaku w towarzystwie świeżych warzyw oraz ziemniaków
puree z szafranem

KAWA/HERBATA

Barek kawowy przez cały okres przyjęcia w cenie menu
Ciasto dodatkowo płatne - Cukiernia Bajaderka

DESER

Deser lodowy z owocami z bitą śmietaną 10,00 PLN

Mini torcik lodowy z owocami 10,00 PLN

Sorbet mango z owocami 15,00 PLN

Francuski krem brulle 15,00 PLN

ZIMNY BUFET

Platery mięs sote z sosem tatarskim:

Schab ze śliwką

Schab z morelą

Schab z pastą jajeczno-chrzanową otulony szczypiorkiem

Polędwiczka z mozzarellą i suszonym pomidorem

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Roladka drobiowa z brokułem i serkiem topionym

Galaciki drobiowe

Filet z dorsza w zalewie octowej

Salatka grecka

Tatar wołowy

Salatka " Zielone ogrody"

Deska wiejska (SMALEC, GZIK, OGÓRKI KISZONE, WĘDLINY Z DZIKA, SARNY, JELENIA)

Pieczyno / Masełko

KOLACJA II

Grillowany fileć z kurczaka z wędzonym serem i suszonymi pomidorami podawany z pieczonymi ziemniaczkami oraz sałatą wiosenną

TORT WESELNY

Cukiernia Bajaderka - dodatkowo płatne

KOLACJA II

Barszcz czerwony – w cenie przyjęcia

Propozycja:

Udziec (66,00 PLN za 1 kg)

Indyk faszerowany (55,00 PLN za 1kg)

Jesiotr – (66 PLN za 1kg)

Udziec z dzika – cenę ustalamy indywidualnie

Sos czosnkowy

Sos żurawinowy

Kapusta kiszona

Kasza z warzywami

Ziemniaki w ziołach

KOLACJA III (2 DO WYBORU)

Krem pomidorowo – paprykowy z serem mozzarella

Staropolskie flaczki

Aromatyczna zupa gulaszowa

Żurek na zakwasie chlebowym

PROPOZYCJA II

ZAMEK GUTÓW 260,00 – SALA BANKIETOWA 220,00 – JESIONOWY DWÓR 220,00 / OSOBY

PRZYSTAWKA:

Półgęsek na grzance z rukolą oraz śliwkowym vinaigrette

ZUPA(1 do wyboru)

Dworski rosół wołowo-drobiowy z makaronem
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowo paprykowy

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

MIĘSA (4 kawałki na osobę)

Udko z kaczki z bakaliami
Grillowany łosoś atlantycki podany na szpinaku
Soczysta pierś z kurczaka ze szpinakiem i żółtym serem
Sakwa drobiowa 4 sery z suszonymi pomidorami w sezamie
Kotlet de volaille
Schab po zbójnicku
Pieczeń z karkówki w sosie własnym
Polędwiczki w sosie grzybowym
Zraziki gotowane z marchewką i pietruszką – w formie potrawy
Gotowane roladki z warzywami na parze – w formie potrawy

DODATKI I (3 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Domowe pyzy
Kopytka
Frytki
Ryż

DODATKI II (3 do wyboru)

Kapusta modra zasmażana
Kapusta biała zasmażana
Buraczki zasmażane
Marchewka z groszkiem
Bukiet warzyw gotowanych na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Bukiet świeżych surówek (3 do wyboru):
Z białej kapusty
Z modrej kapusty
Z kapusty pekińskiej
Z marchewki + brzoskwinia
Seler z rodzynką
Buraczki
Sos pieczeniowy/ Sos potrawkowy

KAWA/HERBATA

Barek kawowy przez cały okres przyjęcia w cennie menu
Ciasto dodatkowo płatne - Cukiernia Bajaderka

DESER (opcja dodatkowa)

Deser lodowy z owocami z bitą śmietaną 15,00 PLN

Mini torcik lodowy z owocami 15,00 PLN

Sorbet mango z owocami 15,00 PLN

Francuski krem brulle 15,00 PLN

ZIMNY BUFET

Platery mięs sote z sosem tatarskim:

Schab ze śliwką

Schab z morelą

Schab z pastą jajeczno-chrzanową otulony szczypiorkiem

Polędwiczka z mozzarellą i suszonym pomidorem

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Roladka drobiowa z brokułem i serkiem topionym

Galaciki drobiowe

Płyta łososiowa : tatar z łososia, tarteliny z łososiem, wędzony łosoś

Filet z dorsza w zalewie octowej

Sałatka grecka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka " Zielone ogrody"

Deska wiejska (SMALEC, GZIK, OGÓRKI KISZONE, WĘDLINY Z DZIKA, SARNY, JELENIA)

Pieczyno, maselko

KOLACJA II

Barszcz czerwony – w cenie przyjęcia

Propozycja:

Udziec (66,00 PLN za 1 kg)

Indyk faszerowany (55,00 PLN za 1kg)

Jesiotr – (66 PLN za 1kg)

Udziec z dzika – cenę ustalamy indywidualnie

Sos czosnkowy, sos żurawinowy

Sałata wiosenna / Kapusta kiszona / Kasza z warzywami / Ziemniaki w ziołach

TORT WESELNY

Cukiernia Bajaderka - dodatkowo płatne

KOLACJA II (2 porcje na os.)

Golonka po bawarsku

Filet z kurczaka sote z pomidorami i mozzarellą

Karkówka grillowana

Nuggetsy

Szaszłyki drobiowe

Sos czosnkowy, ketchup

Pieczone ziemniaczki

Frytki

KOLACJA III (2 do wyboru)

Staropolskie flaczki

Aromatyczna zupa gulaszowa

Żurek na zakwasie chlebowym

PROPOZYCJA III

ZAMEK GUTÓW 280,00 – SALA BANKIETOWA 250,00 – JESIONOWY DWÓR 240,00 / OSOBY

ZUPA (1 do wyboru)

Dworski rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem
Krem borowikowy

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH MIĘSA (4 kawałki na osobę)

Zraziki gotowane z marchewką i pietruszką
Gotowane roladki z warzywami na parze
Kotlet de volaille
Soczysta pierś z kurczaka ze szpinakiem i żółtym serem
Sakwa drobiowa 4 sery z suszonymi pomidorami w sezamie
Roladka z indyka z dodatkiem brokułów i serka topionego
Schab po zbójnicku
Tradycyjna roladka wołowa
Pieczeń z karkówki w sosie własnym
Polędwiczki w sosie grzybowym

DODATKI I (4 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Domowe pyzy
Kopytka
Frytki
Ryż

DODATKI II (4 do wyboru)

Kapusta modra zasmażana
Kapusta biała zasmażana
Buraczki zasmażane
Marchewka z groszkiem
Bukiet warzyw gotowanych na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Bukiet świeżych surówek (3 do wyboru):
Z białej kapusty
Z modrej kapusty
Z kapusty pekińskiej
Z marchewki + brzoskwinia
Z marchewki + mandarynka
Seler z rodzynką
Buraczki
Sos pieczeniowy oraz sos potrawkowy

KAWA/HERBATA

Barek kawowy przez cały okres **przyjęcia w cennie menu**
Ciasto dodatkowo płatne - Cukiernia Bajaderka

DESER

Mini torcik lodowy z owocami

ZIMNY BUFET

Platery mięs sote z sosem tatarskim:

Schab ze śliwką

Schab z morelą

Schab z pastą jajeczno-chrzanową otulony szczypiorkiem

Półdzwiczka z mozzarellą i suszonym pomidorem

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Roladka drobiowa z brokułem i serkiem topionym

Galaciki drobiowe

PŁYTA ŁOSOSIOWA : GALACIKI Z GOTOWANYM ŁOSOSIEM, TATAR Z ŁOSOSIA , TARTINKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

Filet z dorsza w zalewie octowej

Salatka grecka

Tatar wołowy / Carpaccio wołowe

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka " Zielone ogrody" (kurczak grillowany, ser pleśniowy, orzechy włoskie)

Deska wiejska (SMALEC, GZIK, OGÓRKI KISZONE, WĘDLINY Z DZIKA, SARNY, JELENIA)

Pieczyno, maselko

KOLACJA II

Barszcz czerwony – w cenie przyjęcia

Propozycja:

Udziec (66,00 PLN za 1 kg)

Indyk faszerowany (55,00 PLN za 1kg)

Jesiotr – (66 PLN za 1kg)

Udziec z dzika – cenę ustalamy indywidualnie

Sos czosnkowy, sos żurawinowy

Salata wiosenna / Kapusta kiszona / Kasza z warzywami / Ziemniaki w ziołach

TORT WESELNY:

Cukiernia Bajaderka - dodatkowo płatne

KOLACJA II

(2 porcje na os.)

Makaron tagliatelle z suszonymi pomidorami oraz serem gorgonzola

Gulasz z jelenia z kopytkami

Pierogi z gęsiną

Sos czosnkowy, pomidorowy

Pieczone ziemniaczki

KOLACJA III

(2 do wyboru)

Staropolskie flaczki

Aromatyczna zupa gulaszowa

Strogonow wołowy

Żurek na zakwasie chlebowym

PROPOZYCJA BRYLANTOWA

ZAMEK GUTÓW 380,00 – SALA BANKIETOWA 310,00 – JESIONOWY DWÓR 290,00 / OSOBY

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Mini carpacio wołowe z rukola oraz grzanka czosnkowa
Półgęsek na grzance z rukola, parmezanem oraz śliwkowym vinaigrette

ZUPA (1 do wyboru)

Dworski rosół wołowo-drobiowy z makaronem
Krem borowikowy z posypką orzechową

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

MIĘSA (4 kawałki na osobę)

Soszysty łosos na szpinaku z suszonymi pomidorkami
Zraziki z dzika/jelenia w sosie borowikowym
Piers z kaczki w pomarańczach na krucho
Gotowane roladki z warzywami na parze
Pieczone udka z kaczki z bakalią
Polędwiczki w sosie grzybowym
Staropolska roladka wołowa w sosie własnym
Trio drobiowe w panierce

DODATKI I (4 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Domowe pyzy
Kopytka
Frytki
Ryż

DODATKI II (4 do wyboru)

Kapusta modra zasmażana
Kapusta biała zasmażana
Buraczki zasmażane
Marchewka z groszkiem
Bukiet warzyw gotowanych na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Nowalijki sezonowe

Bukiet świeżych surówek (3 do wyboru):

Z białej kapusty
Z modrej kapusty
Z kapusty pekińskiej
Z marchewki + brzoskwinia
Z marchewki + mandarynka
Seler z rodzynką
Buraczki
Sos pieczeniowy / sos potrawkowy

DESER

Kawa/Herbata

Barek kawowy przez cały okres przyjęcia w cenie menu

Ekspres – w cenie przyjęcia

2 kawałki ciasta serwowane na platerach

DESER (1 do wyboru)

MINI TORCIK LODOWY Z OWOCAMI

SORBET MANGO Z OWOCAMI

FRANCUSKI KREM BRULLE Z KARMELEM I OWOCAMI

ZIMNY BUFET

Deska serow z winogronem i orzechami

Platery mięs sote z sosem tatarskim:

Schab ze śliwką

Schab z morelą

Schab z pastą jajeczno-chrzanową otulony szczypiorkiem

Polędwiczka z mozzarellą i suszonym pomidorem

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Roladka drobiowa z brokułem i serkiem topionym

Tymbaliki drobiowe

PŁYTA ŁOSOSIOWA : GALACIKI Z GOTOWANYM ŁOSOSIEM, TATAR Z ŁOSOSIA , TARTINKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

Koktajl z krewetek z sosem koktajlowym

Salatka grecka

Tatar wołowy

Carpaccio z buraka z serem kozim, orzechami włoskimi, rukolą

Salatka " Zielone ogrody" (kurczak grillowany, ser pleśniowy, orzechy włoskie)

Wyselekcjonowana deska wiejskich przekasek (SMALEC, GZIK, OGÓRKI KISZONE, WĘDLINY Z DZIKA, SARNY, JELENIA)

pieczywo, masło

LIVE COOKING – PORAWY PRZYGOTOWYWANE NA ŻYWO

KOLACJA II – POKAZ KULINARNY CHEFA KUCHNI

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Propozycja:

Dzik faszerowany pieczony w całości / Sum faszerowany kaszą i grzybami

Sos czosnkowy / Sos koperkowy

Kapusta kiszona

Ziemniaki w ziołach

Salata wiosenna

TORT WESELNY 120 G NA OS. W CENIE MENU

SMAK ORAZ RORMA TORTA ZOSTANIE WYBRANA Z CUKIERNIĄ BAJADERKA

KOLACJA II (2 PORCJE NA OS.) OK. 1:30

Staropolski bigos myśliwski w bochenach chleba

Gulasz z jelenia z kopytkami

Pierogi z gesina

Golonka pieczona po bawarsku

Pieczone ziemniaczki

KOLACJA III (2 DO WYBORU) OK. 2:30

Staropolskie flaczki

Aromatyczna zupa gulaszowa

Żurek na zakwasie chlebowym

W CENIE PAKIETU

- NAPOJE BEZALKOHOLOWE
 - WODA Z CYTRYNA
- SOK POMARANCZOWY ORAZ JABŁKOWY
- NAPOJE GAZOWANE : PEPSI, 7UP, MIRINDA
 - CZERWONY DYWAN NA WEJSCIU
- POCZESTUNEK W FORMI NINU KANAPECZEK ORAZ LAMPKI WINA MUSUJACEGO
 - OŚWIECZENIE ZAMKU KOMPLEKSOWE



E-mail: mailto:info@jesionowydwor.pl
Strona: <http://www.zamekgutow.pl>

DODATKOWE INFORMACJE

1. RABATY

- NA PRZYJĘCIA ZORGANIZOWANE W PIĄTKOWE TERMINY UDZIELMY WSTĘPNEGO RABATU -10%
- NA PRZYJĘCIA ZORGANIZOWANE W TERMINIE PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK UDZIELMY RABATU WSTĘPNEGO -15%
- NA PRZYJĘCIA ZORGANIZOWANE W MIESIĄCACH: LISTOPAD, GRUDZIEŃ, STYCZEŃ, LUTY, MARZEC, KWIECIEŃ – UDZIELAMY RABATU OD -10% DO -15%

2. DOSTĘPNE SALE

NAZWA SALI	PODKOWA SŁOŁY PROSTOKATNE 	STOŁY OKRĄGŁE 	MINIMALNA ILOŚĆ PEŁNOPŁATNYCH OSÓB
BALOWA	DO 135 OSÓB	DO 120 OSÓB	65 OSÓB
ARRASOWA	DO 40 OSÓB	-	25 OSÓB
JESIONOWY DWÓR	DO 45 OSÓB	-	25 OSÓB
BANKIETOWA DOSTĘPNA OD 2019 ROKU	300 OSÓB	250 OSÓB	120 OSÓB

W PRZYPADKU BRAKU MINIMALNEJ ILOŚCI OSOB USTALMY KOSZTY POKRYCIA BRAKUJĄCEJ ILOŚCI OSÓB.
SALE DOSTĘPNE SĄ DO 12 GODZIN (MASYMALNIE DO 4:00 RANO). KOSZT NASTĘPNEJ GODZINY: 800,00 PLN.

3. OBSŁUGA WESELA

ZAMEK GUTÓW POSIADA WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W ORGANIZACJI PRZYJĘĆ WESEŁNYCH. ZADBAMY O KAŻDY, NAWET NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ. PRZYGOTOWANIA ŚLUBNE TO PRAWDZIWE WYZWANIE DLA MŁODEJ PARY. POMAGAMY ZORGANIZOWAĆ WESELE DBAJĄC O KAŻDY, NAWET NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ.

ZESPÓŁ ZAMEK GUTÓW GWARANTUJE PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ, PERFEKCYJNE PRZYGOTOWANIE PRZYJĘCIA WESEŁNEGO ORAZ JEGO KOMPLEKSOWĄ KOORDYNACJĘ.

KIERUJEMY SIĘ BOGATYM DOŚWIADCZENIEM ORAZ KORZYSTAMY Z USŁUG ZAUFANYCH PARTNERÓW. DOŁOŻYMY WSZELKICH STARAŃ, ABY TEN DZIEŃ POZOSTAŁ W PAŃSTWA PAMIĘCI NA ZAWSZE.

4. W CENIE PRZYJĘCIA ZAPEWNIMY

- PEŁNE WSPARCIE SPECJALISTY DS. ORGANIZACJI PRZYJĘĆ WESELNYCH
- WYKwalifikowaną i uprzejmą obsługę
- MOŻLIWOŚĆ DEGUSTACJI OBIADU WESELNEGO DLA MŁODEJ PARY (USŁUGA BEZPŁATNA PRZY PODPISANIU UMOWY)
- KLIMATYZOWANĄ SALĘ
- STAŁOŚĆ MEDIÓW W PRZYPADKU PRZERW/DOSTAW WODY, PRĄDU – POSIADAMY AGREGAT PRĄDOTWÓRCZY ORAZ NIEZALEŻY DOSTĘP DO WODY
- NEGOCJACJE CEN W PRZYPADKU SKORZYSTANIA Z USŁUG NASZYCH PARTNERÓW
- WYNAJEM SALI
- PROJEKTOR MULTIMEDIALNY
- MOŻLIWOŚĆ ROZPOCZĘCIA PRZYJĘCIA W OBIEKCIE ZAMKU GUTÓW.
- KARTY MENU
- 15% RABATU NA WSZYSTKIE KOLEJNE IMPREZY RODZINNE DLA PAŃSTWA MŁODYCH (CHRYZCINY, KOMUNIE, ROCZNICE, IMIENINY I URODZINY)

5. CEREMONIA ZAŚLUBIN

OFERUJEMY PAŃSTWU MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA CEREMONII ZAŚLUBIN NA TERENIE PARKU ZAMKU GUTÓW – ŚLUB CYWILNY

KOSZT ORGANIZACJI CEREMONII TO 1500,00 PLN. CENA ZAWIERA :

- STÓŁ DLA URZĘDNIKA STANU CYWILNEGO
- KRZESŁA DLA PAŃSTWA MŁODYCH, UDZĘDNIKA ORAZ GOŚCI – KRZESŁA POSIADAJĄ POKROWCE
- CZERWONY DYWAN
- NAGŁOŚNIENIE – MUZYKĘ
- 2 MIKROFONY - DLA PAŃSTWA MŁODYCH ORAZ URZĘDNIKA

RESTAURACJA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI W RAZIE NIEPOGODY, ALTERNATYWNYM MIEJSCEM ORGANIZACJI ZAŚLUBIN JEST SALA ARRASOWA.

UWAGA: PARA MŁODA POWINNA STAWIĆ SIĘ W URZĘDZIE STANU CYWILNEGO NIE PÓŹNIEJ NIŻ 31 PRZED CEREMONIĄ W CELU ZŁOŻENIA OŚWIADCZENIA ORAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW.

6. POCZESTUNEK DLA GOŚCI

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRZYJĘCIA PROPONUJEMY PRZYWITANIE GOŚCI POCZESTUNKIEM W FORMIE PRZEKĄSEK I WINA MUSUJĄCEGO:

- BRUSCHETTA Z POMIDORAMI I SEREM GRANA PADANO
- ŚWIEŻA BAGIETKA W RÓŻNYCH ODMIANACH
 - MINI TATAR WOŁOWY
 - TERRINA DROBIOWA

KWOTA USTALANA JEST INDYWIDUALNIE.

7. POPRAWINY

- 50,00 PLN OD OS. WYKORZYSTANIE JEDZENIA POZOSTAŁEGO Z WESELA
- 70,00 PLN OD OS. NOWY OBIAD SERWOWANY DLA GOŚCI

7. DODATKOWE STOŁY

- WIEJSKI
 - CANDY BAR
 - SUSHI
 - ALKOHOLOWY
 - OWOCOWY
 - FONTANNA Z CZEKOLADĄ
- KWOTY USTALANE SĄ INDYWIDUALNIE.

8. OPŁATA KORKOWEGO

5,00 PLN OD OSOBY ZA WNIESIENIE TYLKO ALKOHOLU - NAPOJE ROZLICZANE WEDŁUG ZUŻYCIA
LUB
10,00 PLN OD OSOBY ZA WNIESIENIE DOWOLNEJ ILOŚCI NAPOJÓW I ALKOHOL OD OS.

CENY NAPOJÓW:

1L SOKU 100% 6,00 PLN
1L NAPÓJ GAZ. - PEPSI, 7UP ITP. 6,00 PLN
1L WODY Z CYTRUSAMI 4,00 PLN

W OPŁATĘ KORKOWEGO WLICZONY ZOSTAŁ:

SERWIS
LÓD ORAZ KULERY
SCHŁADZANIE NAPOJÓW I ALKOHOLU
SEGREGACJA ORAZ UTYLIZACJA BUTELEK

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WYNAJĘCIA DODATKOWEJ OBSŁUGI DO SERWISU ALKOHOLOWEGO

9. ALKOHOLE

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU Z MENAGEREM PROWADZĄCYM PAŃSTWA PRZYJĘCIE WESELE, PRZYGOTUJEMY SPECJALNĄ OFERTĘ ALKOHOLI.

CENY ALKOHOLI :

- WÓDKA WYBOROWA 0,5L : 45,00 PLN
- WÓDKA FINLANDIA 0,5L : 60,00 PLN
- WÓDKA PAN TADEUSZ 0,5L : 45,00 PLN
- JOHNNIE WALKER RED, BALLANTINES 0,5L : 75,00 PLN
- CZERWONE, BIAŁE WINO DOMOWE 0,7L : 40,00 PLN
- PIWO ŻYWIEC 0,5L : 8,00 PLN

DODATKOWE OPCJE :

- OPEN BAR
- OPEN BAR Z OBSŁUGĄ BARMAŃSKĄ

RESTAURACJA ZAMEK GUTÓW WYRAŻA ZGODĘ NA WPROWADZENIE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ALKOHOLU ZAKUPIONEGO POZA RESTAURACJĄ PRZY ZAŁOŻENIU, IŻ ALKOHOL JEST DOPUSZCZONY DO OBOTU I SPOŻYCIA NA TERENIE RZECZYPOSPOLITEJ, JEST ORYGINALNIE ZAMKNIĘTY A ZAMAWIAJĄCY POSIADA PARAGON BĄDŹ FAKTURĘ NA ZAKUP ALKOHOLU.

10. NOCLEGI

DYSPONUJEMY DLA PAŃSTWA GOŚCI :

23 POKOJAMI DWUOSOBOWYMI – OD 2020
3 POKOJAMI SZEŚCIOOSOBOWYMI

1. WYŻSZY STANDART 95,00 PLN OD OS. ZE ŚNIADANIEM
2. NIŻSZY STANDART 65,00 PLN OD OS. ZE ŚNIADANIEM

1. WYPOSAŻENIE POKOJÓW WYSOKI STANDARD :

WODA MINERALNA
MYDŁO POD PRYSZNIC
SZAMPON POD PRYSZNIC
RĘCZNIKI
WIFI
TV

2. WYPOSAŻENIE POKOJÓW NIŻSZY STANDARD :

WODA MINERALNA
MYDŁO POD PRYSZNIC
SZAMPON POD PRYSZNIC
RĘCZNIKI
WIFI

3. DOSTĘP WSPÓLNY :

ŻELAZKO, DESKA DO PRASOWANIA, SUSZARKA, LAPTOP, AKCESORIA DO PARZENIA KAWY/HERBATY, APTECZKA

-
- AKCEPTUJEMY ZWIERZETA – WYMAGANA CZYSTOŚĆ ORAZ ZACHOWANIE CISZY NOCNEJ
 - PARKING BEZPŁATNY – NIESTRZEŻONY
 - DOBA HOTELOWA USTALONA ZOSTANIE INDYWIDUALNIE
 - GODZIANA ŚNIADANIA USTALONA ZOSTANIE INDYWIDUALNIE

PARA MŁODA OTRZYMUJE POKÓJ W PREZENCIE

11. DZIECI ORAZ OBSŁUGA WESELA

- DZIECI DO LAT 4 - 0,00 PLN
- DZIECI OD 5-11 LAT ½ CENY
- OBSŁUGA WESELA - 50%, DELEGACJE - 50%

12. TORT WESELNY / CIASTO

JEŚLI ZDECYDUJA SIĘ PAŃSTWO NA CUKIERNIĘ INNĄ NIŻ BAJADERKA, ZOBOWIĄZUJĄ SIĘ PAŃSTWO NA DOSTARCZENIE PARAGONU BĄDŹ FAKTU POTWIERDZAJĄCEJ ZAKUP CIASTA Z ZAREJESTROWANEJ CUKIERNI W DNIU ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO.

CUKIERNIA BAJADERKA PRZEPROWADZA BEZPŁATNE DEGUSTACJE CIASTA W MOMENCIE DECYZJI ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W NASZYM OBIEKCIE.

W PRZYPADKU WYBORU INNEJ CUKIERNI POBIERAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W KWOCIE 7,00 / OSOBY

13. WARUNKI REZERWACJI

- AKCEPTUJEMY WSTĘPNE REZERWACJE PRZYJĘCIA, W MOMENCIE KONTAKTU TELEFONICZNEGO ZAMAWIĄCY ZOBOWIĄZUJE SIĘ DO NIEZWŁOCZENGO PRZYBYCIA W CELU PODPISANIA UMOWY.
- ABY REZERWACJA BYŁA GWARANTOWA NALEŻY DOKONAĆ PRZEDPŁATY W WYSOKOŚĆ : TRZY TYSIĄCE ZŁOTY.
- KOŃCOWE ROZLICZENIE NASTĄPI MAKSYMALNIE PO TRZECH DNIACH OD DATY ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO, FORMA ROZLICZENIA : GOTÓWKA, PRZELEW. AKCEPTOWALNA WALUTA: PLN.

14. POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ ILOŚCI OSÓB

OSTATECZNA ILOŚĆ GOŚCI PRZYJĘCIA WESELNEGO ZOSTANIE PODANA PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W TERMINIE DO 12 DNI PRZED PLANOWANYM PRZYJĘCIEM WESELNYM W FORMIE ELEKTRONICZNEJ – EMAIL LUB POPRZECZ SMS DO MENAGERA PROWADZĄCEGO PAŃSTWA PRZYJĘCIE. W PRZYPADKU ZGŁOSZENIA ZMNIEJSZENIA ILOŚCI OSÓB ZAMEK GUTÓW OBCIĄŻY ZAMAWIAJĄCEGO WG ILOŚCI OSÓB ZGŁOSZONEGO WCZEŚNIEJ, ZWIĘKSZENIE ILOŚCI OSÓB ROZPATRZONA ZOSTANIE INDYWIDUALNIE.

15. KONTAKT

MANAGER RESTAURACJI
ŁUKASZ KUBASIK
TEL : +48 505 764 744
EMAIL: info@jesionowydwor.pl

MANAGER RESTAURACJI
MARTYNA BRZEZIŃSKA-WIATR
TEL : +48 509 787 700
EMAIL: info@jesionowydwor.pl

PEŁNA KARTA DAŃ

ZUPY

- ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY
- KREM Z ZIELONEGO GROSZKU
 - KREM PIECZARKOWY
 - KREM BROKUŁOWY
 - KREM KALAFIOROWY
 - ZUPA Z LEŚNEGO RUNA
- KREM POMIDOROWO-PAPRYKOWY Z MOZZARELLĄ
 - KREM SZPARAGOWY(SEZONOWO)
- KREM Z BIAŁEJ KAPUSTY Z CHIPSEM Z BOCZKU
 - ŻUREK
 - FLACZKI
 - GULASZOWA
- BARSZCZ CZERWONY
- CZERNINA

ZUPY EXTRA

- ŻUREK W CHLEBIE
- KREM BOROWIKOWY

DANIA EXTRA

- UDKO Z KACZKI Z BAKALIAMI
- ROLADKI WOŁOWE Z BOROWIKAMI W SOSIE BOROWIKAMI
 - ZRAZIKI Z DZIKA
 - ZRAZIKI Z JELENIA
- PIERŚ Z KACZKI W POMARAŃCZACH
- ŁOSOŚ GRILLOWANY PODANY NA SZPINAKU
 - PIEROGI Z GĘSINĄ

MIĘSA

- ZRAZIKI GOTOWANE DROBIOWE
- ROLADKI DROBIOWE Z WARZYSZAMI GOTOWANE
 - SCHABOWY
 - SCHAB PO ZBÓJNICKU
- ROLADKI Z INDYKA Z CAMEMBERTEM
- ROLADKI ZE SCHABU Z ŻÓŁTYM SEREM I ORZECHAMI WŁOSKIMI
- ROLADKA ZE SCHABU Z SERKIEM TOPIONYM I BROKUŁEM
- SAKWY Z SEREM MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI
 - TRADYCYJNY DE VOLAILLE
 - DE VOLAILLE Z SEREM
 - DE VOLAILLE Z PIECZARKAMI
- FILECIK Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
- FILET Z KURCZAKA W WIÓRKACH KOKOSOWYCH Z SEREM I ANANASEM
 - ROLADKA WIEPRZOWA
- ROLADKA WIEPRZOWA Z BOROWIKAMI BOCZKIEM OWIJANE
 - PIECZEŃ Z KARKÓWKI
 - POŁĘDWICZKI W SOSIE GRZYBOWYM
 - POŁĘDWICZKI W SOSIE BOROWIKOWYM
- FILET PO SZWAJCARSKU Z MASŁEM, SZYNKĄ ORAZ SEREM MOZARELLA
- SCHAB SOTE Z FARSZEM KOWALA ZAPIEKANY ŻÓŁTYM SEREM

KOLACJA

- KARKÓWAK Z GRILLA W SOSIE CZOSNKOWYM
- FILET Z KURCZAKA Z ANANSEM I ŻÓŁTYM SEREM
 - UDKA FASZEROWANE Z KURCZAKA
 - UDKO Z KURCZAKA
 - SZASZŁYK DROBIOWY
 - SZASZŁYK WIEPRZOWY
- PAŁECZKI Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
 - NUGGETSY Z KURCZAKA
- GOŁONKA W KAPUSCIE KISZONEJ
 - GOŁONKA PIECZONA
- PAŁKI Z KURCZAKA PO MEKSYKAŃSKU W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM
 - KROKIETY Z PIECZARKAMI
 - KROKIETY Z KAPUSTĄ I MIĘSEM
 - PIEROGI Z GĘSINĄ
 - GULASZ Z JELENIA/DZIKA
 - BIGOS Z DZICZYZNY W CHLEBIE

DODATKI

- ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM
 - KLUSKI ŚLĄSKIE
 - KOPYTKA
 - FRYTKI
- KULECZKI ZIEMNIACZANE PIECZONE
 - PIECZONE ZIEMNIACZKI
 - PYZY
 - RYŻ
- KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA
- KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA
- KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA
 - WARZYWA GOTOWANE
- GROSZEK Z MARCHEWKĄ
- KALAFIOR W CAŁOŚCI
- BROKUŁ W CAŁOŚCI

SURÓWKI

- Z BIAŁEJ KAPUSTY
- Z MODREJ KAPUST
- Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
- Z MARCHEWKI + BRZOSKWINIA
- Z MARCHEWKI + MANDARYNKA
- SELER Z RODZYNKA
- BURACZKI
- SURÓWKA Z OGÓRKA Z KOPERKIEM I CEBULĄ (SEZONOWO)

POKAZ KULINARNY

- KACZKA FASZEROWANA
- GĘŚ FASZEROWANA
- UDZIEC WIEPRZOWY
- UDZIEC Z DZIKA
- ŚWINIA / DZIK W CAŁOŚCI
- JESIOTR
- SUM
- KARKÓWKA FASZEROWANA MIĘSEM I KASZĄ OTULONA ZIEMNIAKAMI
- KORONA Z SCHABU

ZIMNY BUFET

- SAŁATA GRECKA
- SAŁATA ZIELONE OGRODY (Z SEREM PLEŚNIOWYM I KURCZAKIEM – sos balsamiko)
- SAŁATA DWORSKI RARYTAS Z BOCZKIEM I JAJKIEM
- SAŁATA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I SOSEM KOKTAJLOWYM
- SAŁATKA Z BROKUŁEM I FETĄ
- SAŁATKA MALAGA (KURCZAK GRILLOWANY, WINOGRONO, ANANAS, BRZOSKWINIA)
- SAŁATKA CAPRESE
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA Z MAKARONEM
- PLATERY MIĘS W GALARECIE (MIX MIĘS, ROZMAITE FARSZE, SOS TARARSKI)
- GALACIKI DROBIOWE
- TORTILLA Z KURCZAKIEM
- DESKI WĘDLI
- DESKI SERÓW
- DESKI WIEJSKIE(GZIK, SMALEC, WEDLINY Z DZICZYZNY)
- PÓŁGĄSKA – WĘDZONA DOJRZEWAJĄCA PIERŚ Z GĘSI
- TATAR WOŁOWY
- CARPACIO
- RYBA PO GRECKU
- DORSZ W ZALEWIE OCTOWEJ/POMIDOROWEJ
- ŁOSOŚ WĘDZONY Z SOSEM KOPERKOWYM
- PŁYTA ŁOSOSIOWA (TATAR Z ŁOSOSIĄ, TARTELINKI Z ŁOSOSIEM, PLASTRY WĘDZONEGO ŁOSOSIA, SOS CZOSNKOWY)
- SZYNKA DŁUGODOJRZEWAJĄCA Z MELONEM

SUSHI

- MOŻLIWOŚĆ ORGAZNIAZACJI - USTALAMY INDYWIDUALNIE

MENU WEGETARIAŃSKIE

ZUPY

- ROSÓŁ WEGETARIAŃSKI Z MAKARONEM
- KREM POMIDOROWO-PAPRYKOWY
- KREM BOROWIKOWY

DANIA GŁÓWNE

- KOTLETY SOJOWE PO ZBÓJNICKU
- LASAGNE WARZYWNA
- KOTLETY Z KASZY JAGLANEJ
- PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ
- PIEROGI Z DYNIA I SREM GORGONZOLA
- KOTLETY Z SOCZEWICY
- RISSOTO Z PARMEZANEM

ZIMNY BUFET

- SAŁATA ZIELONE OGRODY (SER PLEŚNIOWY, ZIELONE OLIVKI, ZIELONY OGÓREK , CEBULA, MIX SAŁAT, TOFU SMAŻONE) SOS BALSAMICZNO MIODOWY
- SAŁATA CAPRSE
- DESKAWIEJSKA (SMALEC Z FASOLI, OGÓRKI KISZONE, GZIKA)
- DESKA SERÓW
- TORTILLE WRZYWNE
- JAJKA FASZEROWANE W TRZECH ODSŁONACH
- TARTALETKI Z MUSEM Z CZERWONEJ CEBULI I RICOTTĄ

KOLACJA W FORMIE GRILLA

- SZASZŁYKI WARZYWNE Z TOFU
- GRILLOWANE SERY- CAMEMBERT, OSCYPKI Z ŻÓRAWINĄ
- PIECZARKI FASZEROWNE
- ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z MASŁEM ZIOŁOWYM
- HAMBURGERY WEGETARIAŃSKI
- GRILLOWANE KOLBY KUKURYDZY

KOLACJA II

- TAGIATELE Z SOSEM SEROWYM SZPIANAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
- NADZIEWANE PIECZON CUKINIE I PAPRYKI
- GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE W SOSIE POMIDOROWYM

KOLACJA III

- ZUPA MINESTRONE Z GRZANKĄ ZIOŁOWĄ

BUFET FINGER FOOD



KOLOROWE SAŁATKI W TARTALETKACH
MINI TORTILLE
TATAR WOŁOWY
PASZTET Z SOSEM ŻURAWINOWYM
ROLADKI Z SZYNKI PODLASKIEJ Z PASTA JAJECZNĄ
KORECZKI KOKTAJLOWE
JAJKA FASZEROWANE
KANAPKI KOKTAJLOWE
SAŁATKA Z GLAZUROWANYM KURCZAKIEM Z POMARANCZĄ I PESTKAMI
SŁONECZNIKA
TARTALETKI ZAPIEKANE Z WARZYWAMI
SAŁATKA Z FETA POMIDORAMI SUSZONYMI I ORZECHEM WŁOSKIM
OGÓREK Z PASTA I POMIDORKIEM KOKTAJLOWYM
SUSHI – NA SPECJALNE ŻYCZENIE
BUFET SAŁATKOWY
MINI KOKTAJL Z KREWETEK

SŁODKI FINGER FOOD



MUS MALINOWY Z JOGURTEM NATURALNYM
SAŁATKA OWOCOWA W TRZECH ODSŁONACH
MINI SZASZŁYK OWOCOWY W CZEKOŁADZIE
TRUSKAWKI W CZEKOŁADZIE – OFERTA SEZONOWA
MUS CZEKOŁADOWY Z WIŚNIAMI
MUS Z BIAŁEJ CZEKOŁADY Z GRUSZKAMI
MUS RAFAELLO
BABECZKI Z OWOCAMI
BABECZKI KAJMAKOWE
MINI PSTASIE MLECZKO W TRZECH ODSŁONACH
TRUSKAWKI W SOSIE WANILIOWYM
MINI KREM BRULLE
DESER LEŚNY MECH
DESER STRACIATELA Z WIŚNIĄ
MINI SERNIK NA ZIMNO Z WIŚNIĄ
MINI SERNIK Z OWOCAMI, SŁONYM KARMELEM I KOKOSEM

STÓŁ SUSHI



NA ŻYCZENIE SUCHI MOŻE ZOSTAĆ PRZYGOTOWANE NA ŻYWO

FUTOMAKI MARIANA
FUTOMAKI Z KREWETKA W TEMPURZE I SOSEM SLIWKOWYM
FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM PIECZONYM TERIYAKI
FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM TERIYAKI
FUTOMAKI Z RYBĄ MAŚLANĄ I SURIMI,
FUTOMAKI Z RYBĄ MAŚLANĄ I WARZEWAMI
FUTOMAKI Z SANDACZEM W TEMPURZE
FUTOMAKI Z TATAREM Z ŁOSOSIA
HOSOMAKI Z AWOKADO
HOSOMAKI Z GRZYBAMI SHITAKE
HOSOMAKI Z KREWETKAMI
HOSOMAKI Z OGORKIEM
HOSOMAKI Z OGÓRKIEM I SEZAMEM
HOSOMAKI Z RZODKWIĄ
HOSOMAKI Z SURIMI
HOSOMAKI Z SURIMI W TEMPURZE
SUSHI Z KREWETKĄ, ŁOSOSIEM
FUTOMAKI Z WĘGORZEM
SZTUKFUTOMAKI Z ŁOSOSIEM W TEMPURZE
SZTUKHOSOMAKI Z ŁOSOSIEM PIECZONYM TERIYAKI
SZTUKIFUTOMAKI Z SANDACZEM W TEMPURZE I AWOKADO
SZTUKIURAMAKI POTRÓJNA KREWETKA W TEMPURZE
SZTUKIURAMAKI Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM I PRAZONYMI MIGDAŁAMI,
SZTUKURAMAKI Z PSTRĄGIEM WĘDZONYM I MIGDAŁAMI
SZTUKURAMAKI Z TUNCZYKIEM W TEMPURZE I PRAZONA CEBULKA
TATAR Z ŁOSOSIA Z POREM
URAMAKI POTRÓJNA KREWETKA W TEMPURZE
URAMAKI Z KREWETKA I KAWIOREM
URAMAKI Z KREWETKĄ W TEMPURZE
URAMAKI Z KREWETKA W TEMPURZE I OWOCAMI
URAMAKI Z ŁOSOSIEM PIECZONYM TERIYAKI W OMLECIE
URAMAKI Z RYBĄ MAŚLANĄ W TEMPURZE
URAMAKI Z SANDACZEM
URAMAKI Z SANDACZEM I PRAZONYMI PESTKAMI

FORMULARZ WESELNY

Poniższy formularz służy do dokładnego określenia szczegółów uroczystości.

Formularz został stworzony w celu ułatwienia, przekazania potrzebnych informacji dotyczących prowadzenia imprezy. Jeśli czegoś nie zawarto w tym formularzu proszę wpisać to na końcu w –uwagi.

DATA WESELA	
POPRAWINY : TAK / NIE GODZINA ROZPOCZĘCIA POPRAWIN	
IMIĘ PANNY MŁODEJ	
IMIĘ PANA MŁODEGO	
KONTAKT TELEFONICZNY : DWA NUMERY	
ADRES EMAIL	
TELEFON KONTAKOWY INNY NIŻ DO PORY MŁODEJ	
NOCLEGI : ORIENTACYJNA ILOŚĆ POKOJÓW KTO PŁACI ZA NOCLEGI - ZAŁĄCZNIK NR 1	
CZY BĘDĄ PAŃSTWO PRZYGOTOWYWAĆ SIĘ / ROZPOCZYNAĆ PRZYJECIE U NAS	
DEKORATOR : NAZWA FIRMY, TELEFON KONTAKTOWY	
OPRAWA MUZYCZNA : NAZWA FIRMY, TELEFON KONTAKTOWY	
GODZINA ROPOCZECIA UROCZYSTOŚCI W KOŚCIELE	
JAKIM SAMOCHODEM PRZYJEDZIE PARA MŁODA	
PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ : TAK / NIE OBŁUGA CZY RODZICE	
POCZĘSTUNEK DLA GOŚCI : TAK / NIE	
ŻYCZENIA : NA TARASIE ZAMKU, PRZY FONTANNIE, WEWNATRZ ZAMKU	
ILOŚĆ OSÓB Z OBSŁUGI WESELA	
CZY DECYDUJĄ SIĘ PAŃSTWO NA CZERWONY DYWAN	
CZY POTRZEBNE BĘDZIE KRZESEŁKO DLA DZIECKA / PRZEWIJAK	
CZY BĘDZIE PIERWSZY TANIEC : TAK / NIE	

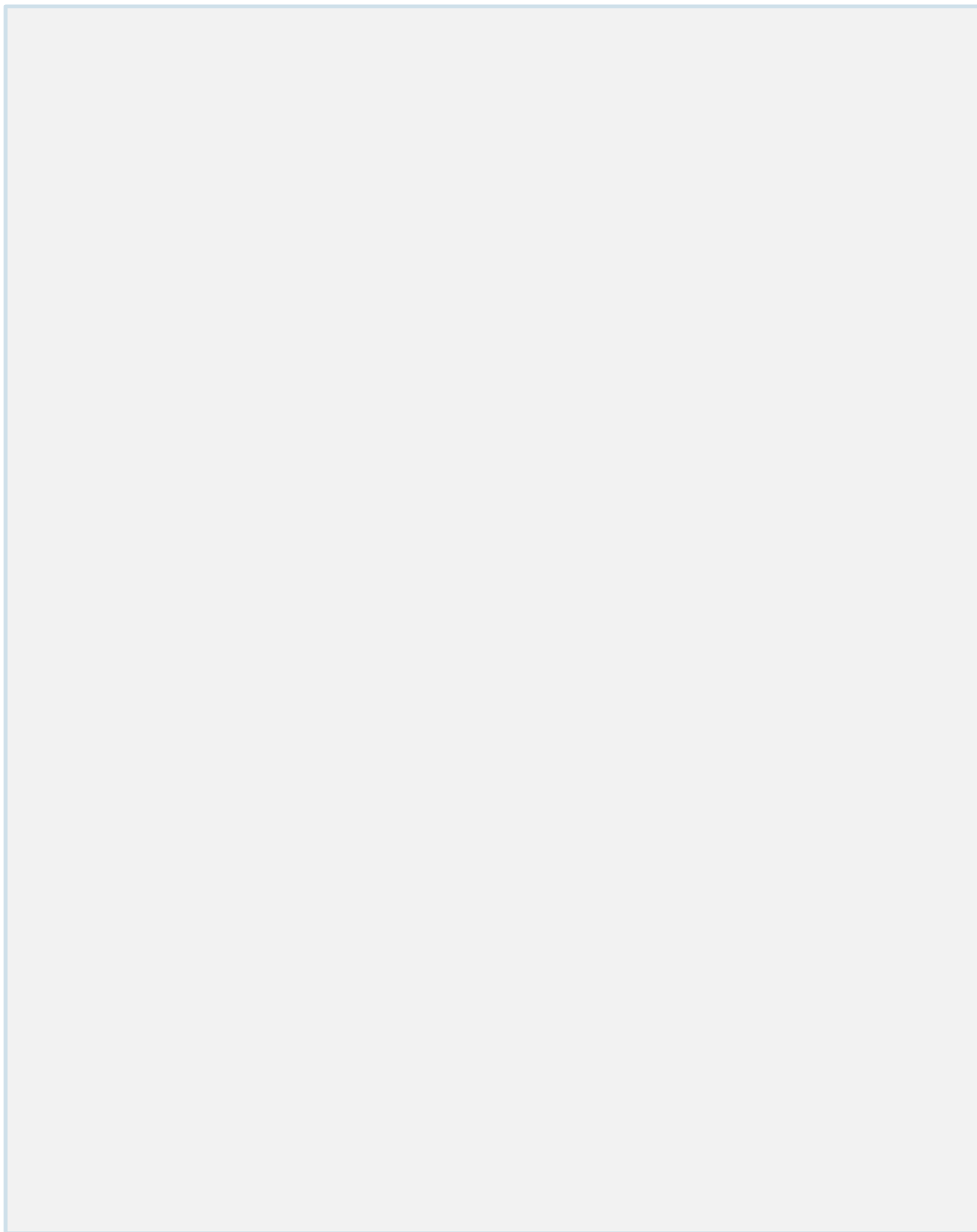
CZY DECYDUJĄ SIĘ PAŃSTWO NA SUCHY LÓD : TAK/NIE	
NAPOJE GAZOWANE OD POCZĄTKU W STOLE CZY PO SERWISIE OBIADU	
SERWIS ALKOHOŁU : PRZED OBIADEM / PO OBIEDZIE	
STÓŁ KAKOWY : OWOCE, CIASTO, ALKOHOŁ	
RODZAJ STOLIKÓW : OKRĄGŁE / PROSTOKATNE STÓŁ PREZIDIALNY : ILOŚĆ OSÓB, RODZAJ STOŁU ZAŁĄCZNIK NR 2	
CZY WYDRUKOWAĆ KARTY MENU : TAK / NIE	
RODZAJ BANKIETÓWEK	
POKROWCE NA KRZESŁA KOLOR CZARNE / BIAŁE - TAK / NIE	
KIELISZKI DO WINA DLA WSZYSTKICH CZY PUNKTOWO	
WINO : SERWIS PODCZAS OBIADU / BAREK ALKOHOŁOWY	
OŚWIECZENIE SALI : WEWNĄTRZ/ ZEWNĄTRZ KOLOR	
CZY NA STOŁACH BĘDĄ WINETKI DLA GOŚCI : TAK / NIE	
RODZAJ ALKOHOŁU : JAKI ALKOHOŁ ZOSTANIE DOSTARCZONY WÓDKA, WINO, NAPOJE GAZOWANE, SOKI ITD.	
CZY PRZYGOTOWAĆ POTRAWY DLA WEGETARIAN : TAK / NIE	
CIASTO : SERWIS DO STOŁU / BAREK KAWOWY	
BABECZKI, MUFINKI : STÓŁ/ BAREK KAWOWY	
OWOCE : STÓŁ / BAREK KAWOWY	
DODATKOWY STOLIK : TAK / NIE	
STOLIK NA KSIĘGĘ GOŚCI : TAK /NIE	
CZY ORZYGOTOWAĆ SZTALLUGĘ : HARMONOGRAM STOŁÓW	
CZY PODCZAS WESELA BĘDĄ DODATKOWE ATRAKCJE DLA GOŚCI : JEŚLI TAK BARDZO PROSZĘ O INFORMACJĘ : GODZINA , INFROMACJA O RODZAJU ZABAWY/ATRAKCJI	

UDZIEC : GODZINA POKAZ FAJERWERKÓW TAK / NIE	
PODZIĘKOWANIE DLA RODZICÓW : GODZINA	
PROJEKTOR : TAK /NIE GODZINA	
POKAZ FAJERWERKÓW : TAK / NIE	
DODATKOWE UWAGI DLA OBSŁUGI :	
DODATKOWE UWAGI :	

ZAŁĄCZNIK NR 1 - NOCLEGI

	IMIĘ I NAZWISKO	ILOŚĆ OSÓB	RODZAJ POKOJU : DWOREK, OFICyna, DUKAT	PŁATNOŚĆ M – MŁODZI G – GOŚCIE
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

ZAŁĄCZNIK NR 2 - UKŁAD STOŁÓW



ZAŁĄCZNIK NR 3 - HARMONOGRAM WESELA

	PUNKT WESELA	SYMULACJA GODZINOWA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		

PLAN OBIEKTU



BRAMA WIAZDOWA ZAMEK GUTÓW GPS : 51°45'03.9"N 17°52'32.5"E



Jesionowy Dwór

