

OFERTA WESELNA

2024

HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN
Owińska ul. dworcowa 19



MENU WESELNE 2024
HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN
299zł/os

W CENIE MENU

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Szampan dla Pary Młodej i Gości weselnych
POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW

GRATIS SZYŃKA PIECZONA Z SOSAMI (od 50 osób)

Napoje: kawa i herbata dostępna podczas całej uroczystości BEZ OGRANICZEŃ

woda z cytryną BEZ OGRANICZEŃ

kompot z własnej spiżarni podany do obiadu

ZUPA

do wyboru 1 rodzaj

krem z białych warzyw
rosół z makaronem z własnej manufaktury
krem porowy z grzanką
krem szparagowy (maj, czerwiec)
krem selerowy z kurczakiem i migdałami
krem dyniowy (wrzesień, październik, listopad)

DANIE GŁÓWNE

mięso (3porcje/osobę) do wyboru 8 rodzajów

kotlet de volaille z masłem
kotlet schabowy z pieczarkami
grillowana pierś w rozmarynie
medalion z indyka
polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
karkówka pieczona w sosie własnym
zraz wołowy staropolski
żeberka w sosie bbq
łosoś pieczony
sandacz w sosie śmietanowym
rolada z kurczaka z suszonym pomidorem i szynką parmeńską
polędwiczki wieprzowe w konfiturze z czerwonej cebuli
potrawka z kurczaka
eskalopki cielece w sosie grzybowym
udko z kaczki z jabłkiem
kurczak faszerowany ricottą i szpinakiem
grillowana pierś z kurczaka z szynką, serem i szparagami
sakiewki z polędwicy z mozzarellą i suszonym pomidorem

DODATKI do wyboru 4 rodzaje

ziemniaki gotowane z koprem
ziemniaki pieczone z ziołami
frytki
ryż cytrynowy
(polecany do łososia)
pyzy
kopytka
kluski śląskie
kaszotto z borowikami
biały ryż

DODATKI WARZYWNE do wyboru 5 rodzajów

surówka z białej kapusty
buraczki
surówka z marchwi
surówka z selera
mizeria
surówka z kapusty modrej
kapusta modra na ciepło z rodzynkami
(polecana do kaczki i zrazów)
marchewka z groszkiem
warzywa gotowane (sezonowe) podane na ciepło

DESER

do wyboru 1 rodzaj.

torcik lodowy

mix deserków:

(panna cotta, sernik oreo, mascarpone z malinami, daktyl z owocami)

deser imbirowy

szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

ZIMNE ZAKĄSKI

(3porcje/osobę) do wyboru 10 rodzajów

schab ze śliwką

szparagi w szynce

pasztet pieczony z żurawiną

połędwiczka faszerowana grzybami

galantyna z kurczaka z suszonym pomidorem

karkówka pieczona w sosie kaparowym

galarczki drobiowe

sałatka jarzynowa w szynce

cukinia nadziewana twarogiem

tortilla z łososiem

tortilla warzywna z pastą z tuńczyka

befszyk tatarski

łosoś w sosie dijon

tatar z łososiem

sola z łososiem

mini połędwiczki w cieście francuskim

galantyna z kurczaka z morelą

indyk w maładze

ZIMNY BUFET SAŁATKI

do wyboru 3 rodzaje

w cenie masło i pieczywo

sałatka jarzynowa

sałatka nicejska z boczkiem

sałatka wiejska z kurczakiem

sałatka grecka

sałatka caprese

sałatka z wędzonym łososiem

sałatka farmerska z grillowanymi połędwiczkami

sałatka brokułowa z serem feta

sałatka z kurczakiem i mandarynką w sosie curry

ZUPA PO PÓŁNOCY

(1porcja/osobę) do wyboru 1 zupa

barszcz z pasztecikiem

gulaszowa

żurek staropolski

hiszpańska

DANIE PO PÓŁNOCY

(1porcja/osobę) do wyboru 2 rodzaje

golonka pieczona w piwie z kapustą zasmażaną

strogonow z kurczaka z kluskami półfrancuskimi

pierogi ruskie z okrasą

szaszłyki wieprzowe na ryżu po turecku

cukinia zapiekana serem

pierogi ze szpinakiem

Cena menu może wzrosnąć maksymalnie do 10%

MENU WESELNE 2024
HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN
269zł/os

W CENIE MENU

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Szampan dla Pary Młodej i Gości weselnych
POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW

Napoje: kawa i herbata dostępna podczas całej uroczystości **BEZ OGRANICZEŃ**
kompot z własnej spiżarni podany do obiadu

ZUPA

do wyboru 1 rodzaj

krem z białych warzyw
rosół z makaronem z własnej manufaktury
krem porowy z grzanką
krem szparagowy (maj, czerwiec)

DANIE GŁÓWNE

dania mięsne (2,5porcje/osobę) do wyboru 7 rodzajów

kotlet de volaille z masłem
kotlet schabowy z pieczarkami
grillowana pierś w rozmarynie
medalion z indyka
połędwiczkę wieprzową w sosie pieprzowym
karkówka pieczona w sosie grand manier
zraz wieprzowy staropolski
żeberka w sosie bbq
potrawka z kurczaka
dorsz w papilotach ze szpinakiem
grillowana pierś z kurczaka z szynką, serem i szparagami
potrawka z kurczaka
rolada z suszonym pomidorem i szynką parmeńską
udko z kaczki z jabłkiem

DODATKI do wyboru 4 rodzaje

ziemniaki gotowane z koprem
ziemniaki pieczone z ziołami
frytki
ryż cytrynowy
(polecany do dorsza)
pyzy
kopytka
kluski śląskie
kaszotto warzywne
biały ryż

DODATKI WARZYWNE do wyboru 5 rodzajów

surówka z białej kapusty
buraczki
surówka z marchwi
marchewka z groszkiem
mizeria
surówka z kapusty modrej
kapusta modra na ciepło z rodzynkami
(polecana do kaczki i zrazów)
surówka z pora/selera
warzywa gotowane (sezonowe) podane na ciepło

DESER

do wyboru 1 rodzaj.

*torcik lodowy
mix deserków:*

*(panna cotta, sernik oreo, mascarpone z malinami, dakłás z owocami)
szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi*

ZIMNE ZAKĄSKI

(2,5 porcje/osobę) do wyboru 8 rodzajów

*schab ze śliwką
szparagi w szynce
pasztet pieczony z żurawiną
połędwiczka faszerowana grzybami
galantyna z kurczaka z suszonym pomidorem
karkówka pieczona w sosie kaparowym
galarczki drobiowe
sałatka jarzynowa w szynce
cukinia nadziewana twarogiem
tortilla z łososiem
tortilla warzywna z pastą z tuńczyka
mini połędwiczki w cieście francuskim
łosoś w sosie dijon
indyk w maładze
sola z łososiem*

ZIMNY BUFET SAŁATKI

do wyboru 3 rodzaje

*w cenie masło i pieczywo
sałatka jarzynowa
sałatka nicejska z boczkiem
sałatka wiejska z kurczakiem
sałatka grecka
sałatka caprese
sałatka z wędzonym łososiem
sałatka farmerska z grillowanymi połędwiczkami
sałatka brokułowa z serem fetą
sałatka z kurczakiem i mandarynką w sosie curry*

ZUPA PO PÓŁNOCY

(1porcja/osobę) do wyboru 1 zupa

*barszcz z pasztecikiem
gulaszowa*

DANIE PO PÓŁNOCY

(1porcja/osobę) do wyboru 1 rodzaj.

*strogonow z kurczaka
szaszłyki wieprzowe na ryżu po turecku
szare kluski z okrasą*

MENU WESELNE 2024
HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN
249zł/os

W CENIE MENU

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Szampan dla Pary Młodej i Gości weselnych
POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW

Napoje: kawa i herbata dostępna podczas całej uroczystości **BEZ OGRANICZEŃ**
kompot z własnej spiżarni podany do obiadu

ZUPA

do wyboru 1 rodzaj

krem z pieczonych pomidorów
rosół z makaronem z własnej manufaktury

DANIE GŁÓWNE

mięso (2,5 porcje/osobę) do wyboru 6 rodzajów

kotlet de volaille z masłem
kotlet schabowy z pieczarkami
grillowana pierś w rozmarynie
medalion z indyka
połędwiczki wieprzowe w sosie cebulowym
karkówka pieczona w sosie własnym
zraz staropolski
potrawka z kurczaka
schab z pieczarkami i serem
kurczak faszerowany ricottą i szpinakiem
żeberka pieczone w miodzie
kurczak w skorupce serowej

DODATKI do wyboru 4 rodzaje

ziemniaki gotowane z koprem
ziemniaki pieczone z ziołami
frytki
ryż cytrynowy
pyzy
kopytka
kluski śląskie
kaszotto z pomidorkami
biały ryż

DODATKI WARZYWNE do wyboru 4 rodzaje

surówka z białej kapusty
buraczki
surówka z marchwi
surówka z selera/pora
mizeria
surówka z kapusty modrej
kapusta modra na ciepło z rodzynkami
(polecana do zrazów)
marchewka z groszkiem
warzywa gotowane (sezonowe) podane na ciepło

DESER

do wyboru 1 rodzaj.

*torcik lodowy
mix deserków:*

(panna cotta, sernik oreo, mascarpone z wiśniami, dakłás z owocami)

ZIMNE ZAKĄSKI

(2porcje/osobę) do wyboru 6 rodzajów

*schab ze śliwką
szparagi w szynce
pasztet pieczony z żurawiną
twarożek w szynce
galantyna z kurczaka
z suszonym pomidorem
galantyna z kurczaka z morelą
galarciki drobiowe
sałatka jarzynowa w szynce
cukinia nadziewana twarożkiem
tortilla z łososiem
tortilla warzywna z pastą z tuńczyka
indyk w maładze*

ZIMNY BUFET SAŁATKI

do wyboru 2 rodzaje

*w cenie masło i pieczywo
sałatka jarzynowa
sałatka nicejska z boczkiem
sałatka wiejska z kurczakiem
sałatka grecka
sałatka caprese
sałatka z wędzonym łososiem
sałatka farmerska z grillowanymi poledwiczkami
sałatka brokułowa z serem fetą
sałatka z kurczakiem i mandarynką w sosie curry*

ZUPA PO PÓŁNOCY

(1porcja/osobę)

barszcz z pasztecikiem

Każde menu możemy modyfikować wedle Państwa potrzeb

PRZYSTAWKA dodatkowo płatna :

*krewetka królewska 17zł/os
łosoś wędzony 16zł/os
pasztet z żurawiną 11zł/os*

DANIA WEGETARIAŃSKIE

dotatkowo płatne 45zł lub zamiana z daniem głównym -mięso

*makaron tagliatelle w sosie z borowików
naleśniki ze szpinakiem i tofu
pieczony bakłażan ze szpinakiem i suszonymi pomidorami*

*Dzieci do lat 2 — gratis
Dzieci 3-7 lat 70 % ceny
Obsługa (DJ/Fotograf/Kamerzysta) 75% ceny*

*Owoce w stole bocznym: 490zł
Owoce w stołach: 12zł /os
Woda z cytryną: 4zł/1l
Lemoniada 5l: 250zł
Szynka pieczona z sosami: 890zł
Candy Bar 1500zł
Stół wiejski 1900zł lub 1/2 stołu wiejskiego 999zł*

Rezerwacja lokalu

*(dotatkowo płatna -w danym terminie nie odbywają się inne uroczystości)
4500zł*

Rezerwacja lokalu + grillownia
5500zł

*Poprawiny za 1 osobę (od godz. 14.00 do 20.00): 99zł
(ziemniaki, surówki, kawa i herbata, wynajem sali, obsługa)*

Korkowe

*alkohol 10zł/os
lub bez opłaty (alkohol zapewniany przez restaurację w cenach detalicznych)
napoje bezalkoholowe 5zł/os*

Opłata za wniesienie własnych wyrobów cukierniczych
6zł/os

Darmowy parking dla Gości Weselnych

Organizacja Ślubu Cywilnego na dworze lub w środku obiektu
(dekoracja kwiatowa, dywan, dekoracja krzesel dla Młodej Pary)
1000zł

Organizacja wesela przy okrągłych stołach
300zł

Pokaz fajerwerków
1500,00 zł

Beczka piwa 20l
400zł

Dekoracja krzesła
9zł

Dekoracja krzesła bez wstążki
8zł

Dekoracja krzesła wstążką
5zł

Noclegi- oferta na rok 2023- ceny w 2024r mogą się zmienić
(rezerwując wszystkie pokoje rabat 10%)

Pokój 1 os 210,00 zł

Pokój 2 os 295,00 zł

Pokój 3 os 389,00 zł

Pokój 4 os 469,00 zł

(w cenie pokoi jest wliczone śniadanie) dodatkowe śniadanie dla gości, którzy nie spali w hotelu 40zł/os
posiadamy 13 pokoi - 45 miejsc noclegowych
opłata za psa 50zł/doba

Zaiks (opłata obowiązkowa) 100zł

Dekoracja sali w różnych tonacjach kolorystycznych z żywych kwiatów
do 59 osób 890zł

od 60 do 85 osób 1100zł

od 86 do 100 osób 1290zł

od 101 -120 osób 1490zł

od 121-150 osób 1690zł

Dopłata za wysokie wazon 220zł/1szt

Przedłużenie wesela - 1 godzina 1000zł

Przedłużenie poprawin - 1 godzina 500zł

Usługa barmańska od początku uroczystości do 01.00 800zł (alkohol i dodatki we własnym zakresie)
Każda rozpoczęta kolejna godzina 300zł

Litery M I Ł O Ś Ć : 490zł

Uroczystość weselna organizowana w grillowni - dodatkowa opłata 590zł

Litery — usługa wykonana przez inną firmy zewnętrznej: 150zł

Projektor wraz z ekranem: 150zł

HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN OFERTA WESELNA 2024r

