



Dworek Jamneński w Łazach

Oferta Weselna

Mamy przyjemność zaprezentować Państwu ofertę organizacji przyjęcia weselnego w stylowych wnętrzach Dworku Jamneńskiego w Łazach – obiektu, który powstał w czerwcu 2015 roku. Do Państwa użytku oddane zostają dwie klimatyzowane sale (Sala Złota oraz Sala Srebrna) z możliwością ich połączenia, przeznaczone łącznie dla maksymalnie 160 osób, komfortowa baza noclegowa, a także klimatyczny ogród i teren wokół obiektu, które pozwalają na chwilę wyciszenia przy szumie fontanny.

Przygotowaliśmy dla Państwa trzy warianty menu w różnych kategoriach cenowych. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie zmiany oferty z Państwa strony (w szczególności dotyczy to możliwości modyfikacji zaproponowanego menu, które w razie konieczności zostanie indywidualnie wycenione).

Przy rezerwacji terminu w okresie listopad - kwiecień gwarantujemy rabat na menu weselne w wysokości 5% (nie dotyczy terminów specjalnych, takich jak święta, majówka, długi weekend).

Niniejsza oferta obowiązuje w przypadku organizacji wesela dla co najmniej 80 pełnopłatnych osób. Jeżeli liczba uczestników przyjęcia będzie mniejsza niż 80, wówczas do ceny za menu weselne należy doliczyć 20 %.

W ramach każdego z proponowanych wariantów menu zapewniamy bez dodatkowych opłat:

1. Wykwintne menu weselne (składające się z dwudaniowego obiadu głównego serwowanego na półmiskach albo w formie talerzowej, 3 kolacji gorących podawanych w trakcie wesela, 5 zakąsek zimnych, 3 sałatek)
2. Soki owocowe, woda z miętą i cytryną, kawa, herbata – bez ograniczeń!
3. Stół słodki i owoce do dekoracji stołu
4. Przywitanie Gości lampką wina musującego, zaś Pary Młodej – bochenkiem świeżowypieczonego chlebka z solą oraz kieliszkiem wódki
5. Szpaler dekoracyjny ze sztucznych kwiatów, złota pergola oraz czerwony dywan na wejście Pary Młodej (przed wejściem do obiektu w zależności od pogody)
6. Uroczyste powitanie Pary Młodej oraz Gości Weselnych przy akompaniamencie marsza weselnego
7. Podstawowa dekoracja sali w postaci białych obrusów i białych pokrowców na krzesła
8. Romantyczny apartament dla Nowożeńców w noc weselną
9. Możliwość usadzenia gości przy stołach okrągłych lub prostokątnych
10. Dzieci do lat 10 – 50% ceny
11. Osoby obsługujące wesele na zlecenie Państwa Młodych (np. fotograf, DJ) – 50% ceny
12. Obsługa kelnerska uroczystości
13. Serwis tortu zakupionego przez Parę Młodą
14. Możliwość zamówienia menu dla dzieci, a także diet specjalnych (np. wegańska, wegetariańska, bezglutenowa)
15. Czas trwania wesela – do godziny 4:00, poprawin – od 12 do 18

Propozycja menu weselnego

Wariant I

340 zł za osobę

Zupa

jedna z propozycji do wyboru

1. Złocisty rosół z trzech rodzajów mięs z makaronem
2. Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
3. Krem z białych warzyw z prażonym dodatkiem

Danie główne podawane na półmiskach

1. Wykwintna pierś drobiowa z pomidorami zapiekana pod serową pierzynką i skropiona pesto
2. Rolada wieprzowa z musem drobiowym z sosem serowym
3. Tradycyjny kotlet schabowy
4. Ziemniaki z wody oprószone koprem
5. Zestaw surówek

ewentualnie

Danie główne serwowane indywidualnie dla każdego Gościa

jedna z propozycji do wyboru

1. Rolada wieprzowa podawana na sosie paprykowo-tymiankowym z puree ziemniaczanym oraz mieszanką sałat z dressingiem polskim
2. Cordon bleu faszerowany żółtym serem i szyneczką ze szpizarni szwagra podawany z ćwiartkami pieczonych ziemniaków w towarzystwie sałatki wiosennej
3. Nadziewane zraziki wieprzowe w sosie własnym podawane z kluską śląską i modrą kapustą
4. Roladki z indyka faszerowane warzywami julienne podawane z zapiekany puree ziemniaczanym i zestawem surówek

Zakąski zimne

5 z propozycji do wyboru

1. Rolada z boczku pachnąca ziołami i czosnkiem
2. Pieczeń rzymska
3. Galantyna drobiowa
4. Tradycyjne tymbaliki
5. Schab po warszawsku
6. Schab pieczysty
7. Pasztet staropolski z żurawiną
8. Płatki kurczaka grillowanego na rukoli i cytrusach
9. Pieczarki faszerowane
10. Śledzik w oleju z koperkiem
11. Rolmopsy pieczone
12. Mini tortilla z łososiem, rukolą i ogórkiem
13. Babeczki z różnymi pastami (wege)
14. Rolada szpinakowa z musem śmietanowym (wege)
15. Mini szaszłyk z grillowanych warzyw (wege)

Salatki

3 z propozycji do wyboru

1. Sałatka z soczystym grillowanym kurczakiem w sosie jogurtowo-czosnkowym
2. Kurczak na grillowanych warzywach (dostępny sezonowo)
3. Sałatka wiosenna z chipsem z boczku w aromatycznym sosie
4. Sałatka grecka z serem feta i kompozycją świeżych warzyw z sosem vinegrette (wege)
5. Tradycyjna polska sałatka jarzynowa (wege)
6. Carpaccio z buraka (wege)
7. Sałatka makaronowa z brokułami i słonecznikiem (wege)
8. Caprezze z bazyliowym pesto i z czarnymi oliwkami (wege)
9. Sałatka królewska (marynowany seler, kukurydza, ananas; wege)

Dania na ciepło

1. Pieczone udka drobiowe z pieczarkami, podawane z frytkami
2. Węgierska zupa gulaszowa
3. Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Napoje

pozycje 2,3 – bez ograniczeń!

1. Kieliszek wina musującego na powitanie
2. Kawa i herbata
3. Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

Stół słodki

1. Wybór ciast 200 g na osobę
2. Owoce do dekoracji

Propozycja menu weselnego

Wariant II

370 zł za osobę

Zupa

jedna z propozycji do wyboru

1. Złocisty rosół z trzech rodzajów mięs z kotłunami albo z makaronem
2. Krem selerowy z kluseczkami drobiowymi i nutą wanilii
3. Krem z marchewki podawany z chrupiącymi grzankami i prażonym słonecznikiem
4. Krem chrzanowy z chrupiącym chipsem z boczku

Danie główne podawane na półmiskach

1. Tournedos z polędwiczki wieprzowej w aksamitnym sosie własnym
2. De Volaille z płynnym masłem i koperkiem
3. Zraziki nadziewane boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
4. Ziemniaki z wody oprószone koprem
5. Zestaw surówek

ewentualnie

Danie główne serwowane indywidualnie dla każdego Gościa

jedna z propozycji do wyboru

1. Kieszonki drobiowe z serem i pieczarkami polane sosem serowym z zapiekany puree ziemniaczanym i zestawem surówek
1. Zraziki wołowe po staropolsku w sosie własnym z ziemniakami z wody z koperkową okrasą i glazurowanymi buraczkami
2. Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z zapiekany puree ziemniaczanym i mieszanką sałat z dressingiem ziołowym
5. Sznyceł po wiedeńsku z ziemniakami z wody i zestawem surówek
6. Sandacz na sosie kaparowym z puree ziemniaczano-selerowym i delikatnym warzywnym trio z pary

Zakąski zimne

5 propozycji do wyboru spośród pozycji wskazanych w wariantcie I oraz spośród poniższych

1. Pierś z indyka z musem z mango podawana na rukoli
2. Kaczka po strasbursku
3. Deska wędlin
4. Udka faszerowane orzeszkami ziemnymi
5. Glazurowane roladki z szynki z musem chrzanowym
6. Kapuściane roladki z metką własnego wyrobu
7. Rulon z szynki parmeńskiej z mozzarellą i bazylią
8. Duet śledziowy
9. Tatar ze śledzia w słonecznikowej otulinie
10. Pstrąg faszerowany szpinakiem
11. Roladki z wędzonym łososiem i serem feta
12. Krewetkowy shot (krewetki z wytrawnym musem)
13. Rulon śledziowy z dymką i sosem miodowo-musztardowym
14. Wytrawne tartinki z różnaitościami (wege)
15. Antypasty (wege)
16. Roladki z grillowanej cukinii i bakłażana (wege)
17. Mini tortilla z suszonymi pomidorami i fetą (wege)
18. Pomidorek cherry z mozzarellą i świeżą bazylią (wege)

Salatki

3 z propozycji do wyboru spośród pozycji wskazanych w wariantcie I oraz spośród poniższych

1. Łódeczki z cykorii z sałatką a'la jarzynową z paluszkami surumi
2. Mieszanka sałat z gruszką, orzechami, serem camembert i sosem musztardowo-miodowym
3. Sałatka nicejska z tuńczykiem
4. Sałatka Cezar z kurczakiem i chrupiącym bekonem
5. Sałatka z kurczakiem grillowanym i cytrusami

Dania na ciepło

1. Gołąbki z sosem grzybowym/pomidorowym
2. Szaszłyki drobiowo-wieprzowe z warzywami, podawane z frytkami albo węgierska zupa gulaszowa
3. Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Napoje

pozycje 2-3 – bez ograniczeń!

1. Kieliszek wina musującego na powitanie
2. Kawa i herbata
3. Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

Stół słodki

1. Wybór ciast 200 g na osobę
2. Słodkie tartaletki
3. Owoce do dekoracji

Propozycja menu weselnego

Wariant III

400 zł za osobę

Zupa

jedna z propozycji do wyboru

1. Złocisty rosół z trzech rodzajów mięs z kotłunami albo z makaronem
2. Zupa jarzynowa na pikantno a'la rosół z makaronem
3. Krem z pomidorów z bazylią i lekką śmietaną
4. Krem z borowików szlachetnych z chipsami z pietruszki i grzaneczkami ziołowymi
5. Krem z pieczarki z pieczonym serem feta
6. Krem z cebuli z grzanką czosnkową

Danie główne podawane na półmiskach

1. Pieczona pierś z kaczki
2. Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym
3. Sandacz w sosie maślano-cytrynowym z tymiankiem
4. Ziemniaki z wody oprószone koprem
5. Zestaw surówek

ewentualnie

Danie główne serwowane indywidualnie dla każdego Gościa

jedna z propozycji do wyboru

1. Pieczona kaczka z jabłkami podawana z gnocchi i glazurowanymi buraczkami
2. Eskalopki drobiowe otulone szynką dojrzewającą w towarzystwie zielonych szparagów w sosie berneńskim z zapiekany puree ziemniaczanym i sezonową sałatką
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych kurek, podawane z kaszą pęczak/ziemniakami i świeżą sałatką
4. Łosoś w sosie cytrusowym podawany na kopcu grillowanych warzyw z risotto albo z pieczonymi ziemniakami

Zakąski zimne

5 z propozycji do wyboru spośród pozycji wskazanych w wariantach I i II oraz spośród poniższych

1. Tortille warzywne z dipem szczypiorkowym
2. Półmisek mięs pieczystych
3. Tatar wołowy
4. Rulon z szynki parmeńskiej z suszonym pomidorem, salsą bazyliową i parmezanem
5. Deska ryb wędzonych
6. Deska serów
7. Ceviche ze śledzia
8. Trio śledziowe
9. Vol au vent/tartaletka z tatarem z łososia
10. Tartaletka z koktajlem krabowym
11. Rolada paprykowa z serem kozim, orzechami i rukolą (wege)
12. Kuleczki z humussu ze szpinakiem (wege)
13. Roladka z grillowanego bakłażana z camembertem i pesto (wege)

Sałatki

3 z propozycji do wyboru spośród pozycji wskazanych w wariantach I i II oraz spośród poniższych

1. Sałatka z pierożkami tortellini i gruszką z dodatkiem włoskich orzechów
2. Sałatka z ogórkiem, grillowanym łososiem i sosem koperkowo-chrzanowym
3. Tajska sałatka z karmelizowaną polędwiczką
4. Sałatka z krewetkami smażonymi w czosnku
5. Sałatka z winogronami i z błękitnym serem
6. Sałatka z szynki parmeńskiej z rozszponką i parmezanem
7. Mix sałat z grillowanym serem halloumi

Danie na ciepło

1. Schab nadziewany a'la makowiec w sosie pieczeniowo-pieprzowym z kluskami śląskimi
2. Strogonov
3. Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Napoje

pozycje 2-3 – bez ograniczeń!

1. Kieliszek wina musującego na powitanie
2. Kawa i herbata bez ograniczeń
3. Soki owocowe, woda z cytryną i miętą bez ograniczeń

Stół słodki

1. Wybór ciast 200 g na osobę
2. Słodkie tartaletki
3. Deserki shotowe
4. Owoce do dekoracji

Poprawiny tradycyjne

100 zł za osobę

Zupa

1. Żurek staropolski

Danie główne

jedna z propozycji do wyboru + ziemniaki + zestaw surówek przy wyborze propozycji 1-4

1. Tradycyjny kotlet schabowy
2. Rolada wieprzowa w aromatycznym sosie
3. Wykwintna pierś drobiowa z pomidorami zapiekana pod serową pierzynką z bazyliowym pesto
4. De Volaille z masłem i koperkiem
5. Cordon bleu faszerowany żółtym serem i szyneczką ze szparni szwagra
6. Szaszłyk drobiowo-wieprzowy z frytkami

Deser

jedna z propozycji do wyboru

1. Lody z gorącymi malinami
2. Deser lodowy z bakaliami
3. Panna cotta z sosami owocowymi
4. Karmelizowana gruszka z bitą śmietaną (dostępna sezonowo)
5. Tiramisu

Oferujemy również poprawiny w formie:

- **brunchu**, czyli późnego śniadania poprawinowego
- **grilla** (zupa w kociołku, pieczone mięsa, sałatki, dodatki, Proseccovan, beczka piwa)

Zapytaj o szczegóły i kalkulację!

Dodatkowo płatne

1. Poprawiny – 100 zł za osobę
2. Alkohol zakupiony w Dworku Jamneńskim – cena ustalana indywidualnie
3. Napoje gazowane bez ograniczeń (Coca-Cola, Fanta, Sprite) – 12 zł za osobę
4. Opłata korkowa – 550 zł (niezależnie od ilości wniesionego alkoholu)
5. Tort weselny – cena ustalana indywidualnie
6. Stół wiejski – 2400 zł do 100 osób, 2800 zł powyżej 100 osób
7. Stół tematyczny (włoski, amerykański, sushi, rybny, wege itd.) – cena ustalana indywidualnie
8. Pieczony udziec z kaszą z kociołka serwowany przez Szefa Kuchni – cena ustalana indywidualnie
9. Serwis kawy, herbaty i pączka w dzień poprawin w godzinach 8-12 – od 800 zł
10. Beczka piwa o pojemności 30 l (piwo z nalewaka) – 600 zł
11. Barmix – automatyczny barman (wynajęcie urządzenia) – 1200 zł
12. Obsługa barmańska – od 2800 zł
13. Prosecco na wesele/poprawiny – cena ustalana indywidualnie
14. Oprawa florystyczna ze świeżych kwiatów – cena ustalana indywidualnie
15. Wedding planner (konsultant ślubny) – cena ustalana indywidualnie
16. Nocleg w komfortowych pokojach Dworku Jamneńskiego – 110 zł za osobę
17. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w dniu poprawin – 45 zł za osobę
18. Fontanna czekoladowa – 1500 zł
19. Pokaz iluzji – cena ustalana indywidualnie
20. Balony ledowe – 1400 zł
21. Ciężki dym – 650 zł
22. Przedłużenie wesela – 600 zł za każdą rozpoczętą godzinę
23. Przedłużenie poprawin – 400 zł za każdą rozpoczętą godzinę
24. Wynajem drugiej sali balowej dla wesel poniżej 80 osób - 1800 zł
25. Udostępnienie rzutnika na potrzeby prezentacji/filmu - 200 zł
26. Udostępnienie sprzętu nagłaśniającego i odtwarzającego na poprawiny - 400 zł

Zapraszamy do skorzystania z naszych usług!

✉ biuro@dworekjamnenski.pl ☎ +48 662 597 795, 94 341 23 06