



Jelenia Struga

TWOJA PRZESTRZEŃ W KARKONOSZACH

ŚLUB W JELEŃ STRUDZE

Jesteśmy niezwykłą przestrzenią w sercu Karkonoskiego lasu, z górską polaną i strumieniem, z dala od miasta, w ciszy i pewności, że nikt nie zakłóci przebiegu tak ważnego dnia.

W swojej ofercie dysponujemy 38 pokojami, basenem, saunami, strefą SPA, restauracją oraz sztolnią, w której mieści się jedyne w Polsce naturalne inhalatorium radonowe.

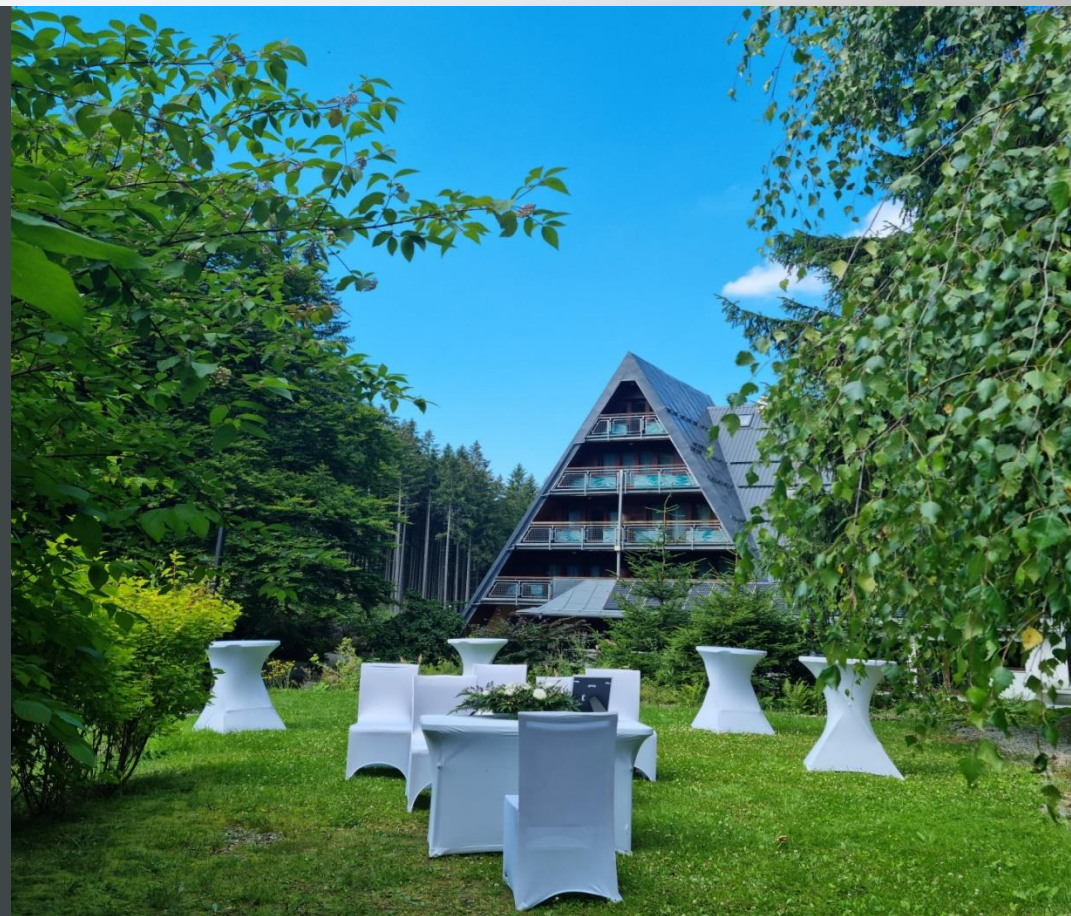
Pomagamy w organizacji nawet najmniejszych szczegółów, tak aby dzień waszego ślubu był jednym z najszczęśliwszych w waszym życiu.



OGRÓD I POLANA

Najczęstszym wyborem Par młodych są zaślubiny na leśnej polanie w naszym ogrodzie.

Ceremonia w otoczeniu natury zbliża i pozwala na poczucie intymności podczas zaślubin.



RESTAURACJA MAŁA I DUŻA

Dwie połączone ze sobą sale restauracyjne pozwalają na organizację zarówno większych jak i kameralnych uroczystości.

Mała sala sprawdzi się idealnie na uroczystość dla około 20 osób, natomiast sala duża dla około 80 osób.



PUB & BOWLING

Miejsce gier i relaksu sprawdzi się idealnie na luźniejszy, nieformalny wieczór przed zaślubinami lub na poprawiny w mniej lub bardziej kameralnym gronie.

Dedykowany barman, kręgielnia z dwoma stanowiskami, bilard, dart oraz piłkarzyki.

Strefa dodatkowo rozszerzana o plac zewnętrzny z miejscem na ognisko i grilla.



STREFA GRILLOWA

Kolacja grillowa z ogniskiem jest idealnym uzupełnieniem wieczoru w Pub'ie.

Dedykowany kucharz przyrządzi na waszych oczach prawdziwe grillowe przysmaki, a przy ognisku sami możecie sprawdzić swoje kucharskie zdolności w pieczeniu kielbasek.

Lokalizacja w głębi lasu, z dala od innych zabudowań, pozwala nieskrępowaną zabawę na świeżym powietrzu.



MENU – PO POLSKU

Zupa serwowana:

Rosół z makaronem, marchewką, natką z pietruszki

Danie główne na półmiskach :

3 rodzaje mięsa: pieczeń z karczku, kotlet schabowy, boczek sv

Dodatki na półmiskach: warzywno-skrobiowe: ziemniaki z koprem, kluski śląskie z masłem, surówki, colesław, buraczki na zimno, mix sałat z warzywami i sos winegret

Koszt - 199 zł/os

Bufet po części serwowanej:

- Deska serów żółtych z żurawiną
- Deska swojskich wędlin i kielbas z winogronem
- Jaja w sosie tatarskim i szczypiorkiem
- Śledzie po kaszubsku
- Śledzie w oleju z cebulką
- Domowy pasztet z konfiturą malinową
- Zimne nóżki z jakiem, cytryną
- Rolada ze schabu z farszem (kiszony ogórek boczek cebula musztarda francuska)
- Sałatka Caprese
- Sałatka jarzynowa
- Mix sałat z vinegrette
- Pikle, pieczywo, masło

Bufet słodki:

Ciasta (3 rodzaje), półmisek świeżych owoców



MENU – AUTORSKIE SZEFA KUCHNI

Zupa serwowana:

Krem z kukurydzy/papryczka chili/espuma z palonego masła/oliwa ziołowa

Danie główne serwowane:

Polędwiczka wieprzowa zawijana w szynkę prosciutto/puree z batata/kluska szarą z dodatkiem siania łąkowego/kalafior romanesko/sos demi-glace rozmarynowy

Deser serwowany:

Flan malinowy/ziemia biała czekolada/marakuja/chips z tapioki

Koszt - 249 zł/os

Bufet po części serwowanej:

- Deska serów żółtych i pleśniowych z żurawiną
- Deska swojskich wędlin z winogronem chrzanem
- Terina wieprzowa z suszonym pomidorem z migdałami prażonymi i rukolą
- Tatar ze śledzia z musztardą francuską piklowaną gruszką szczypiorkiem
- Sałatka z owocami morza melonem crunchem z boczku warzywami dresingiem limonkowo-miodowym
- Roladka z łososia wędzonego serek mascarpone czarne oliwki bazylia, salsa awokado mango chili pistacje
- Sajgonki wegetariańskie z sosem słodko kwaśnym
- Rolada boczkowa z teriną z zielonym pieprzem i morelą posypana orzechem laskowym
- Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette
- Pikle, pieczywo, masło

Bufet słodki:

Ciasta (3 rodzaje), półmisek świeżych owoców



MENU – PREMIUM

Przystawka:

Carpaccio wołowe/ser kozi/kapary prażone/majonez z rukoli/puder orzechowy

Zupa:

Consomme z kaczki z ravioli z truflą, marchewką i oliwą lubczykową

Intermezzo:

(na oczyszczenie kubków smakowych)

Sorbet z ogórka melona i mięty/fraiche z śmietanki

Danie główne:

Sandacz/purée z pasternaku/polenta/brokół bimi/sos maślany

Deser:

Sernik z pomarańczą/polewa z czekolady mlecznej z orzechami/wiśnia/kruszonka mleczna

Bufet po części serwowanej:

- Deska serów żółtych i pleśniowych z winogronem sosem żurawinowo chrzanowym
- Deska mięs pieczystych (boczek/karczek/rostbief) konfitura różana z chrzanem
- Patee z wątróbki drobiowej chips z boczku sos malinowy
- Tatar z wędzonego pstrąga z jabłkiem szczypiorkiem musztardą francuską i z pestkami granatu
- Mix sałat z gawlaxem z łososia w burakach, kompresowany pomidor koktajlowy w sojii, melon prażony czarny sezam, sos vinegrette
- Terina z indyka w boczku z orzechem włoskim i oliwkami
- Mix sałat z winegrette
- Pikle, pieczywo, masło

Bufet słodki:

Ciasta (3 rodzaje), półmisek świeżych owoców



Koszt - 289 zł/os

DANIA CIEPŁE - NOCNE

Barszcz z pasztecikiem 35 zł/os

Zupa gulaszowa z pieczywem 35 zł/os

Boeuf strogonow z kiszonym ogórkiem z pieczywem 45 zł/os

Chili concarne z papryczką chili i z fasolą czerwoną 39 zł/os

Płonący udziec serwowany przez Szefa kuchni z sosem
żurawinowo- chrzanowym około 25-35 porcji 1500 zł



PAKIETY OPEN BAR

Open Bar 1 (do 4h – 29,00 zł/os, do 6h – 39,00 zł/os)

Woda niegazowana
Woda gazowana
Kawa
Herbata
Soki (Jabłkowy, Pomarańczowy, Porzeczkowy)

Open Bar 2 (do 4h – 35,00 zł/os, do 6h – 60,00 zł/os)

Woda niegazowana
Woda gazowana
Kawa
Herbata
Soki (Jabłkowy, Pomarańczowy, Porzeczkowy)
Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero Cukru, Fanta, Sprite, Kinley)

Open Bar 3 (do 4h-110,00 zł/os, do 6h-140,00 zł/os)

Woda niegazowana
Woda gazowana
Kawa
Herbata
Soki (Jabłkowy, Pomarańczowy, Porzeczkowy)
Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero Cukru, Fanta, Sprite, Kinley)
Piwo beczkowe (Grimbergen)
Wódka (Wyborowa, Baczewski)*
Wino białe domowe
Wino czerwone domowe

* Jeden rodzaj do wyboru



PAKIETY OPEN BAR

Open Bar 4 (do 4h - 140 zł/os; do 6h - 175,00zł/os)

Woda niegazowana

Woda gazowana

Kawa

Herbata

Soki (Jabłkowy, Pomarańczowy, Porzeczkowy)

Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero Cukru, Fanta, Sprite, Kinley)

Piwo beczkowe (Grimbergen)

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Wino musujące- prosecco

Wódka (Wyborowa, Baczewski) *

Whisky (Jack Daniel's, Ballantines, Baczewski) *

Gin (Beefeater, Baczewski)*

Open Bar 5** (do 4h -185 zł/os ; do 6h - 225 zł/os)

Woda niegazowana

Woda gazowana Kawa

Herbata

Soki (*Jabłkowy, Pomarańczowy, Porzeczka*)

Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero Cukru, Fanta, Sprite, Kinley)

Piwo beczkowe (*Grimbergen*)

Wino białe domowe

Wino czerwone *domowe*

Wino musujące prosecco

Wódka (Wyborowa, Baczewski) *

Whisky (Jack Daniel 's, Ballantine s, Baczewski) *

Tequila (*Olmecca*)

Rum (*Havana Club 3YO*)

Gin (Beefeater, Baczewski)

Warmoth (*Martini Rosso, Rosato, Bianco, Extra dry*)

Aperol

Malibu

Likiery (*Cointreau, Baley's*)



* *Jeden rodzaj do wyboru*

** *W cenie dedykowany barman do następujących drinków : Aperitivo spritz, Mojito, Whisky Sour, Hugo, Long Island, Margarita, Gin tonic*

SPA

Zabiegi SPA skomponowane specjalnie dla realizacji z większą ilością osób.

Mając na uwadze ograniczony czas podczas takich realizacji oraz większą ilością osób zainteresowanych zabiegami, oferta została skomponowana tak aby każdy z uczestników miał chwilę relaksu dla siebie.



JELENIA STRUGA

MASAŻE

Relaksacyjny

Subtelny rozluźniający masaż **100 PLN / 25 min**

Klasyczny

Autorski masaż polegający na wykorzystaniu podstawowych technik, mający na celu rozluźnienie napiętych mięśni **110 PLN / 25min**

Tworzy i dekoltu

Jego celem jest poprawa wyglądu skóry, zapobieganiu powstawania zmarszczek oraz zmniejszenie napięcia mięśniowego **100 PLN / 25min**

Ukojenie zmysłów

Masaż na ciepłym oleju kokosowym. Łączy dobroczynne działanie dotyku, ciepła naturalnych składników mających działanie odmładzające skórę **130 PLN / 25min**

Owocowa kraina

Masaż owocowy wpływa regenerująco na kondycję skóry, głęboko ją nawilża i rewitalizuje oraz dobrze wpływa na samopoczucie **110 PLN / 25min**



STREFA WELLNESS – BASEN I SAUNY

Nielimitowany i bezpłatny dostęp do strefy wellness.

Idealny sposób na chwilę relaksu.

Basen z przeciwpływem, widokiem na leśną skarpe i podwodną recepcję oraz dwiema saunami suchymi – fińska i infrared.



INTEGRACYJNE ZWIEDZANIE SZTOLNI

Zwiedzanie sztolni Kowary z przewodnikiem jest atrakcją bezpośrednio w hotelu.

Ciekawostki kowarskiego górnictwa, tajna historia wydobywania U-238, wystawy minerałów i szkła uranowego,
a to tylko początek!

Do wyboru dla grup mamy dwie możliwości:

- Tradycyjne zwiedzanie sztolni z przewodnikiem 33 zł/os
- Zwiedzanie sztolni z poszukiwaniem skarbów 75 zł/os



JELENIA STRUGA

WSZYSTKIE DROGI PROWADZĄ DO JELENIEJ STRUGI

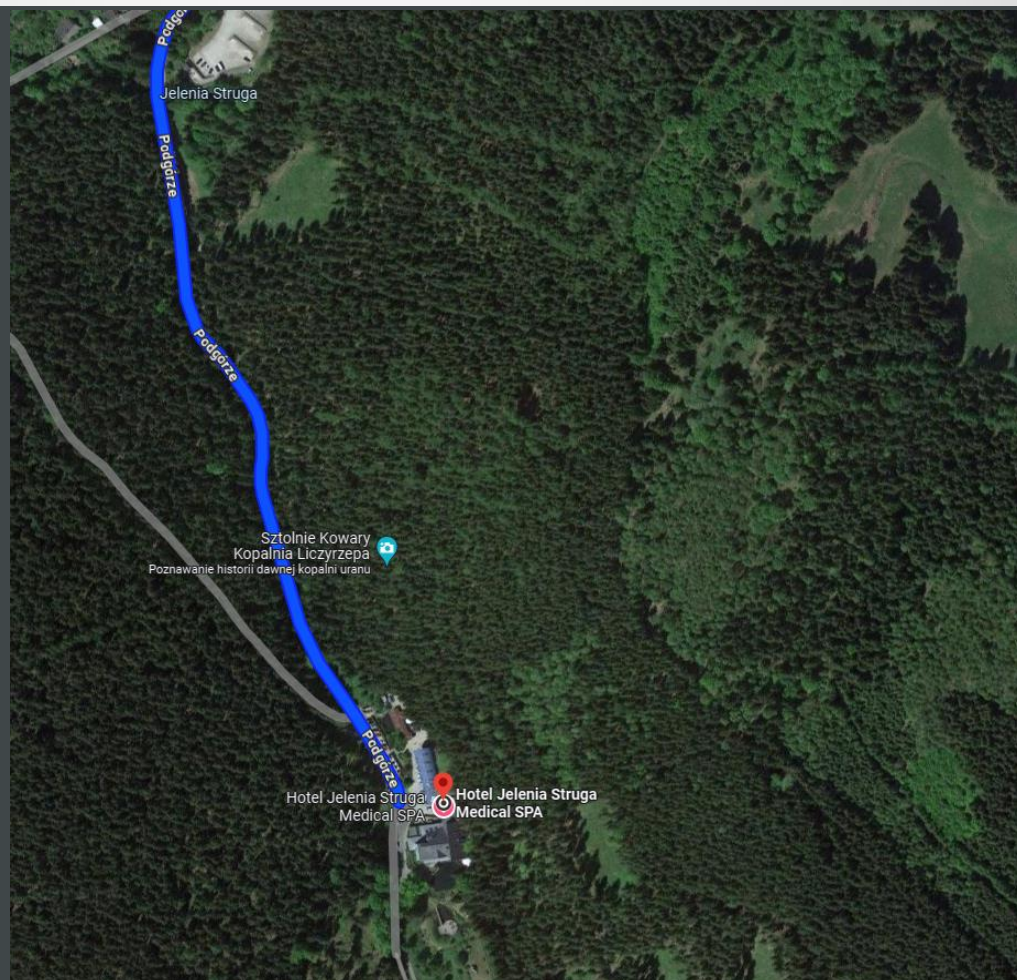
JELENIA STRUGA

ul. Podgórze 55

58-530 Kowary

tel. +48 75 752 84 16

marketing@jeleniastruga.pl



DARMOWE
MONITOROWANE
MIEJSCA
PARKINGOWE

9 KM

SAMOCHODEM DO
DWORCA PKS

12 KM

SAMOCHODEM
DO KARPACZA

117 KM

DO PORTU
LOTNICZEGO WE
WROCŁAWIU

