

# OFERTA WESELNA 2025

HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN  
Owińska ul. dworcowa 19

*Za Tobą pójde  
jak na bal*



**MENU WESELNE 2025**  
**HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN**  
329zł/os

**W CENIE MENU**

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

**GRATIS SZYNKA 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*  
*połędwiczki 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*  
*połędwiczki wieprzowe w konfiturze z czerwonej cebuli*  
*potrawka z kurczaka*  
*udko z kaczki z jabłkiem*  
*kurczak faszerowany ricottą i szpinakiem*  
*grillowana pierś z kurczaka z szynką, serem i szparagami*  
*sakiewki z połędwicy 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, dakłás z owocami)  
szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi*

## ZIMNE ZAKĄSKI

### (3porcje/osobę) do wyboru 10 rodzajów

*schab ze śliwką*

*sparagi 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*

*bejsztyk tatarski*

*łosoś w sosie dijon*

*tatar 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 fetą*

*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 2025**  
**HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN**  
**295zł/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

### (2,5porcje/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*  
*solá 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 z kluskami półfrancuskimi*  
*szaszłyki wieprzowe na ryżu po turecku*  
*szare kluski z okrasą*

**MENU WESELNE 2024**  
**HOTEL RESTAURACJA JAŚMIN**  
**275zł/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 twaróżkiem  
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 polędwiczkami  
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 12zł/os*

**DANIA WEGETARIAŃSKIE**

dotatkowo płatne 49zł 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: 15zł /os  
Woda z cytryną: 4zł/1l  
Lemoniada 5l: 250zł  
Szynka pieczona z sosami: 950zł  
Candy Bar 1600zł  
Stół wiejski 1900zł lub 1/2 stołu wiejskiego 999zł*

**Rezerwacja lokalu**

*(dotatkowo płatna -w danym terminie nie odbywają się inne uroczystości)  
4900zł*

**Rezerwacja lokalu + grillownia**  
5900zł

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

**Korkowe**

*alkohol 12zł/os*

*lub bez opłaty (alkohol zapewniany przez restaurację w cenach detalicznych)*  
*napoje bezalkoholowe 6zł/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)  
1100zł

**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 2024- ceny w 2025r mogą się zmienić**  
( rezerwując wszystkie pokoje rabat 10% )

Pokój 1 os 225,00 zł

Pokój 2 os 325,00 zł

Pokój 3 os 425,00 zł

Pokój 4 os 495,00 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+ kwiaty przydialne  
świeczki/ serwetki/ ścianka w wersji podstawowej za P. Młodą oraz inne dodatki ustalane na spotkaniu**  
do 59 osób 980zł

od 60 do 85 osób 1200zł

od 86 do 100 osób 1490zł

od 101 -120 osób 1690zł

od 121-150 osób 1790zł

**Dopłata za wysokie wazon 245zł/1szt**

**Heksagon z żywymi kwiatami - dekoracja dodatkowa/ za P.Młodą/ do zdjęć / tło do ślubu cywilnego -590zł**

**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 Ó Ś Ć : 490zł**

**Uroczystość weselna organizowana w grillowni - dodatkowa opłata 590zł**

**Litery — usługa wykonana przez inną firmy zewnętrzna: 150zł**

**Projektor wraz z ekranem: 150zł**

