



JF DUET s.c.

DANIEL HARBACEWICZ, LUDWIKA HARBACEWICZ, NATALIA SZCZYGIEL

Tel./Faks: 091 407 15 30 72-100 Goleniów Bank: PKO BP 3 o.\ Goleniów
Tel./Faks: 091 464 75 99 ul. Maszewska 19 Nr rachunku: 35 1020 4812 0000 0102 0061
2432

E-mail: hotel@jfduet.pl NIP: 856-17-11-033

www.jfduet.pl Regon: 812628543

OFERTA WESELNA

Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu każdego z nas.

Chcielibyśmy sprawić aby ta uroczystość pozostała w pamięci Państwa i Państwa gości niepowtarzalnym i długo wspomnianym wydarzeniem. Przygotowaliśmy ofertę weselną, w której chcemy spełnić Państwa oczekiwania poczynawszy od naszych pięknych wnętrz przez wyjątkowe menu, po doskonałą obsługę. Z przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa uroczystości wsłuchując się w Państwa sugestie i wyobrażenia dotyczące tej wyjątkowej chwili.

SALE BANKIETOWE

Przyjęcia w Hotelu JF DUET organizowane są w 2 eleganckich, przestronnych i klimatyzowanych salach bankietowych.

Wynajęcie sali w soboty oraz dni świąteczne:

Sala	Metraż	Liczba osób	Koszt obsługi, dekoracji, wynajmu
Perłowa	432 m ²	Do 160	3 250,00 zł
Kryształowa	432 m ²	Do 150	3 250,00 zł

Wynajęcie sali w piątki i pozostałe dni tygodnia - z wyjątkiem dni świątecznych:

Sala	Metraż	Liczba osób	Koszt obsługi, dekoracji, wynajmu
Perłowa	432 m ²	Do 160	2 250,00 zł
Kryształowa	432 m ²	Do 150	2 250,00 zł

**NIE WPROWADZAMY MINIMALNEJ ILOŚCI GOŚCI.
OSTATECZNĄ ILOŚĆ OSÓB NA WESELU PODAJĄ NAM PAŃSTWO
NA 5 DNI PRZED WESELEM.**

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ❖ Opiekę i doradztwo wykwalifikowanych konsultantek ślubnych z wieloletnim doświadczeniem.
- ❖ Noc w apartamencie dla Nowożeńców.
- ❖ Dekoracje stołów kwiatami w wybranym przez Państwa stylu i kolorystyce.
- ❖ INSTAX (wkłady własne)

Jeżeli w przyjęciu uczestniczy ponad **80 uczestników** dorosłych dodatkowo mają Państwo do wyboru jedną z atrakcji:

- ❖ Parawan za Parą Młodą,
- ❖ Napis „LOVE”

Jeżeli w przyjęciu uczestniczy ponad **100 uczestników** dorosłych mają Państwo do wyboru jedną z wcześniejszych atrakcji bądź jedną z poniżej wymienionych:

- ❖ Czekoladową fontannę z dodatkami,
- ❖ Napis „MIŁOŚĆ”
- ❖ Heksagon za Parą Młodą z materiałem

W ramach opłaty za obsługę proponujemy dekoracje sali oraz stołów weselnych w jednym z 4 stylów: klasyczny, glamour, rustykalny i bo-ho. Niezależnie od wybranego stylu wszystkie dodatki i elementy dekoracji ustalamy indywidualnie. Ponadto w ramach dekoracji zapewniamy:

- ❖ Stoły do wyboru prostokątne, owalne, okrągłe (10-11 osób).
 - ❖ Obrusy w kolorze écru lub royal blue (*na stoły prostokątne), a także welurowe beżowe.
 - ❖ Tiule bądź bieżniki na stoły weselne i bufety.
 - ❖ Pokrowce na krzesła écru (nie zapewniamy kokard ani wstążek na krzesła).
 - ❖ Krzesła Chiaviary w kolorze szampańskim (*do 140 osób – pierwszeństwo rezerwacji)
 - ❖ Trony dla Pary Młodej lub tradycyjne krzesła. Możliwość ozdobienia w dowolnym kolorze.
 - ❖ Podtalerze: złote, transparentne ze srebrnymi kuleczkami, srebrne, rustykalne*
*dostępne w różnej ilości.
 - ❖ Świeczniki ze świecami.
 - ❖ Serwetki grube flizelinowe w jednym z 5 wybranych kolorów .
 - ❖ Tablice powitalne w jednej z 3 stylizacji: złota, srebrna, drewniana.
 - ❖ Podświetlenie sali w kolorze wybranym przez Parę Młodą: 8 lamp – 10 kolorów.
 - ❖ Kompozycje kwiatowe na stoły weselne + stół Pary Młodej(1 kompozycja na 15 osób) :
 - możliwość wyboru kwiatów,
 - możliwość wyboru kompozycji,
 - możliwość wyboru wazonów,
 - kompozycje kwiatowe wykonujemy z podstawowych kwiatów :
- * tulipany, róże, gerbery, eustoma, goździki, margaretki, gipsówka oraz różne elementy zielonych dodatków.

**Zdjęcia oraz przykładowe aranżacje dostępne na naszym FB @jfduet
Instagramie [jf_duet_hotel_goleniow](https://www.instagram.com/jf_duet_hotel_goleniow) oraz stronie internetowej www.jfduet.pl.**

Za obsługę i wynajem sali na poprawiny nie pobieramy dodatkowych opłat.

Każda sala ma własną szatnię, toalety oraz osobne wyjście na ogród. Ponadto istnieje możliwość połączenia sal w zależności od Państwa potrzeb i zorganizowania przyjęcia nawet do 500 osób. Proponujemy przyjęcia zasiadane - przy dziesięciuosobowych okrągłych stołach bankietowych, stołach owalnych bądź tradycyjnie - przy wspólnym stole w kształcie podkowy.

OGRODY

Ogrody to jest to co wyróżnia nasz hotel. Dysponujemy dwoma wiatami oraz przestronnym namiotem, w których proponujemy Państwu organizację poprawin przy grillu oraz chłodnym piwie prosto z beczki.

- ❖ Mała wiata do 60 os
- ❖ Biała wiata do 120 os
- ❖ Namiot do 250 os

Do Państwa dyspozycji oddajemy bezpłatnie monitorowany parking (również dla autobusów) oraz miejsce, w którym mogą Państwo zrobić pamiątkowe zdjęcie z wszystkimi gośćmi. Jeżeli lubicie niekonwencjonalne rozwiązania przygotowujemy ceremonię zaślubin w ogrodzie w specjalnie do tego przygotowanym miejscu.

NOCLEGI

Nowożeńców zapraszamy na noc poślubną do jednego z naszych apartamentów wyposażonych w stylizowane meble. Gościom weselnym natomiast proponujemy pobyt w naszym hotelu w specjalnej cenie **75 zł za osobodobę**. Posiadamy 41 pokoi i możliwość zakwaterowania **do 100 osób**. Wszystkie pokoje posiadają łazienkę, telewizor oraz łącze internetowe WI-FI.

MENU

Specjalnie dla Państwa szef kuchni Hotelu JF DUET przygotował propozycje wykwinnego menu które zaspokoi nawet najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne. Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje pod względem kompozycji indywidualnego menu. Przyjęcie weselne rozpoczynamy powitaniem tradycyjnym chlebem weselnym oraz uroczystym toastem lampką wina musującego. Następnie serwujemy wykwinny obiad, kolejne dania podajemy tradycyjnie do stołu lub serwujemy w formie bufetu.

Dzieci **do lat 3 menu gratis**, dzieci **do lat 12 oraz obsługa** uroczystości (orkiestra, fotograf itp.) **50% ceny** menu weselnego.

Zestaw I

Powitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wódką i wodą.

OBIAD

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie obiadowe serwowane na talerzu (1 do wyboru) :

Schab zapiekany z serem, grzybami i porzem, surówka colesław, ziemniaki gotowane z koperkiem

Lub

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą, buraczki na zimno, ziemniaki gotowane z koperkiem

Propozycja wegetariańska:

- ❖ Krem z białych warzyw z nutą wanilii i chipsami z pietruszki
- ❖ Kremowe kaszotto grzybowe z brokułami i orzechami

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- ❖ Galantyna drobiowa z papryką i pieczarkami
- ❖ Schab wędzony z własnej wędzarni
- ❖ Rolada z boczku po staropolsku
- ❖ Śledź w oleju i cebulką serwowany w słoiku
- ❖ Jajka po tatarsku
- ❖ Tymbaliki mięsne z warzywami gotowanymi
- ❖ Domowy paprykarz szczeciński podany na grzance maślanej
- ❖ Sałatka grecka z miodowym winegretem i serem feta
- ❖ Sałatka z brokułu w sosie czosnkowym i prażonym słonecznikiem
- ❖ Pieczywo

DANIA NA CIEPŁO:

- ❖ Zupa gulaszowa wołowa
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: Krem z pora z płatkami migdałów
- ❖ Pieczone podudzia z kurczaka w sosie własnym z grillowanymi warzywami
- ❖ Bigos staropolski serwowany w bemarze na bufecie
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: Pieczona papryka z dynią i sezamem
- ❖ Barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem drożdżowym

- ✓ Propozycja dla wegetarian: Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym z fetą i szpinakiem

BUFET SŁODKI:

- ❖ 5 rodzajów ciast
- ❖ Owoce

NAPOJE:

- ❖ Lampka wina musującego na powitanie
- ❖ Kawa przelewowa, mleko, cukier – **bez ograniczeń**
- ❖ Herbaty smakowe: czarna, owocowa, miętowa, zielona – **bez ograniczeń**
- ❖ Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy – **bez ograniczeń**
- ❖ Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite – **bez ograniczeń**

CENA: 259 zł

Cena obowiązuje do końca grudnia 2024 r

Zestaw II

Powitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wódką i wodą.

OBIAD

- ❖ Krem z kalafiora z nutą wanilii z chipsem z pietruszki

LUB

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie obiadowe serwowane na półmiskach (1,5 szt. na osobę):

- ❖ De volaille w nowej odsłonie (faszerowany masłem, pietruszką, serem, zawinięty w ciasto filo) 50%
- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem górskim na sosie grzybowym 50 %
- ❖ Żłocisty kotlet schabowy 50 %

Dodatki:

- ❖ Ziemniaki purée
- ❖ Kluski śląskie
- ❖ Świeże warzywa i sałaty z winegretem
- ❖ Buraczki na zimno z cebulką i natką pietruszki

Lub obiad serwowany na talerzach:

- ❖ Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane na potrawce z pora lub podawane na maślanej kurce
- ❖ Purée z ziemniaków
- ❖ Surówka ze świeżych warzyw i sałat z winegretem

Propozycja wegetariańska:

- ❖ Zupa krem z pomidorów z nutą pomarańczy podana z mozzarellą i bazylią
- ❖ Kremowe kaszotto z grzybami, brokułem i orzechami

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- ❖ Galantyna drobiowa z orzechami i szpinakiem
- ❖ Schab z własnej wędzarni
- ❖ Rolada z boczku po staropolsku
- ❖ Tortilla w 2 smakach: z kurczakiem i wegetariańska z warzywami
- ❖ Sałatka gyros z kurczakiem
- ❖ Śledź w oleju i cebulką serwowany w słoiku

- ❖ Jajka po tatarsku
- ❖ Sałatka z burakiem w sosie malinowym, fetą i prażonym słonecznikiem
- ❖ Szynkowa roladka z sałatką jarzynową
- ❖ Pieczywo

DANIA NA CIEPŁO:

- ❖ Zupa gulaszowa wołowa lub żurek
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: krem z pora z płatkami migdałów
- ❖ Rolada ze schabu z suszonymi pomidorami w sosie ziołowym i ziemniakami pieczonymi w rozmarynie lub pieczona karkówka w jałowcu i rozmarynie z sosem pieczeniowym
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: Pieczona papryka z dynią i sezamem
- ❖ Barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem drożdżowym
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: Barszcz czerwony z pasztecikiem z fetą i szpinakiem
- ❖ Dania serwowane w bufecie: Domowe pierogi w 3 odsłonach (ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem) lub gołąbki podane na sosie pomidorowym

BUFET SŁODKI:

- ❖ 5 rodzajów ciast
- ❖ Owoce

NAPOJE:

- ❖ Lampka wina musującego na powitanie
- ❖ Kawa przelewowa, mleko, cukier – **bez ograniczeń**
- ❖ Herbaty smakowe: czarna, owocowa, miętowa, zielona – **bez ograniczeń**
- ❖ Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy – **bez ograniczeń**
- ❖ Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite – **bez ograniczeń**

CENA: 319 zł

Cena obowiązuje do końca grudnia 2024 r

Zestaw III

Powitanie Młodej Pary chlebem, solą oraz wódką i wodą.

OBIAD

- ❖ Krem z pomidorów z nutą pomarańczy z gryssini i mozzarellą

LUB

- ❖ Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie obiadowe serwowane na półmiskach (1,5 szt. na osobę):

- ❖ Cordon blue ze schabu 50 %
- ❖ Roladki drobiowe z grillowanymi warzywami i szparagami w sosie ziołowym 50 %
- ❖ Kaczka noga duszona w cydrze i pomarańczy 50 %

Lub

- ❖ Tradycyjne zrazy wołowe faszerowane boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym 50 %
- ❖ Tradycyjny de-volaille z masłem i pietruszką 50 %
- ❖ Roladka z kaczki i kurczaka owinięta porem na sosie szafranowym 50 %

Dodatki:

- ❖ Purée
- ❖ Ziemniaki pieczone po staropolsku z boczkiem
- ❖ Domowe kluski śląskie
- ❖ Świeże warzywa z miodowym winegretem
- ❖ Surówka colesław z czerwonej kapusty
- ❖ Fasolka szparagowa z bułką tartą

Propozycja wegetariańska:

- ❖ Zupa krem z pomidorów z nutą pomarańczy podana z mozzarellą i bazylią
- ❖ Kaszotto grzybowe z brokułem i orzechami

PRYZYSTAWKI ZIMNE:

- ❖ Galantyna drobiowa z orzechami i szpinakiem
- ❖ Schab z własnej wędzarni
- ❖ Połędwiczka faszerowana fetą i szpinakiem
- ❖ Tatar wołowy z żółtkiem i marynatami

- ❖ Sałatka a'lla cezar z grillowanym kurczakiem
- ❖ Sałatka Waldorff z orzechami włoskimi, selerem, winogronem w sosie majonezowym
- ❖ Tortilla w 2 smakach: z kurczakiem i warzywami wegetariańska
- ❖ Śledź w oleju i cebulką serwowany w słoiku
- ❖ Kanapki z szarpaną wieprzowiną po kubańsku, kiszonym ogórkiem i sosem musztardowym
- ❖ Krewetki zapiekane w cukinii
- ❖ Sałatka grecka z miodowym winegretem aromatyzowanym świeżym oregano
- ❖ Pieczywo

DANIA NA CIEPŁO:

- ❖ Pólmisek mięs pieczystych: (faszerowane udko z kurczaka, kotlety mielone, tradycyjny schabowy w panierce)
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: Faszerowane cukinie z kaszą jaglaną, serem i bakłazanem
- ❖ Tradycyjne flaczki lub zupa gulaszowa wołowa
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: krem z pora z płatkami migdałów
- ❖ Udziec wieprzowy w chlebie z trzema sosami – serwowany przez kucharza w trakcie wesela
 - ✓ Propozycja dla wegetarian: pieczona papryka z dynią i sezamem
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub serem i pieczarkami

BUFET SŁODKI:

- ❖ 5 rodzajów ciast
- ❖ Owoce

W GRATISIE:

- ❖ Fontanna czekoladowa z dodatkami (do wyboru: mleczna, biała, gorzka czekolada)
- ❖ Tort – na tradycyjnym stelażu z Cukierni Domowa w Szczecinie

NAPOJE:

- ❖ Lampka wina musującego na powitanie
- ❖ Kawa przelewowa, mleko, cukier – **bez ograniczeń**
- ❖ Herbaty smakowe: czarna, owocowa, miętowa, zielona – **bez ograniczeń**
- ❖ Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy – **bez ograniczeń**
- ❖ Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite – **bez ograniczeń**

CENA: 369 zł

Cena obowiązuje do końca grudnia 2024

NOWOŚĆ

Zestaw IV

Wesele bankietowe - serwowane na bufecie

OBIAD SERWOWANY DO STOŁU:

- ❖ Krem z pomidorów z nutą pomarańczy z gryssini i mozzarellą

LUB

Domowy rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie obiadowe serwowane na talerzu (1 do wyboru) :

- ❖ De volaille z masłem i pietruszką, puree ziemniaczane, zestaw surówek
- ❖ Roladka z kaczki i kurczaka owinięta porem na sosie szafranowym, puree ziemniaczane, brokoły z palonym masłem
- ❖ Nadziewana polędwiczka serem górskim na sosie borowikowym, ziemniaki puree, świeże warzywa w sosie vinegrett
- ❖ Stek z łososia w rozmarynie i cytrynie, ziemniaki gratine, szpinak baby z pomidorkami koktajlowymi

PRZYSTAWKI SERWOWANE W BUFECIE:

- ❖ Roladka szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem ziołowym lub bliny z wędzonym łososiem
- ❖ Tortilla w 2 smakach: z kurczakiem i warzywami wegetariańska
- ❖ Szynkowa roladka z sałatką jarzynową lub różki szynkowe z kremem chrzanowym
- ❖ Krewetka w sosie mango i halapenio lub krewetki zapiekane w cukinii
- ❖ Śledź w śmietanie podany w pieczonym ziemniaku lub śledź w oleju i cebulką serwowany w słoiku
- ❖ Melon owinięty szynką dojrzewającą lub koreczki z serem, winogronem i orzechem
- ❖ Pieczone buraki z musem z serka koziego lub domowy paprykarz szczeciński podany na grzance
- ❖ Kanapki z szarpaną wieprzowiną po kubańsku, kiszonym ogórkiem i sosem musztardowym lub polędwiczka faszerowana fetą i szpinakiem
- ❖ Galantyna drobiowa z orzechami i szpinakiem lub schab z własnej wędzarni
- ❖ Bar sałatkowy: zestaw sałat, warzyw i dodatków (kurczak grillowany, ser feta, oliwki) z 3 sosami do skomponowania własnych sałatek

DANIA GORĄCE SERWOWANE W BUFECIE:

- ❖ Zupa gulaszowa lub flaczki z kalmara
- ❖ Faszerowane udka z kurczaka w sosie własnym lub filet drobiowy grillowany z sosem ziołowo śmietanowym
- ❖ Pieczona karkówka w jałowcu i rozmarynie z sosem pieczeniowym lub rolada ze schabu z suszonymi pomidorami w sosie ziołowym
- ❖ Barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem drożdżowym lub żurek staropolski z kiełbasą

BUFET SŁODKI:

- ❖ 5 rodzajów ciast
- ❖ Owoce

NAPOJE:

- ❖ Lampka wina musującego na powitanie
- ❖ Kawa przelewowa, mleko, cukier – **bez ograniczeń**
- ❖ Herbaty smakowe: czarna, owocowa, miętowa, zielona – **bez ograniczeń**
- ❖ Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy – **bez ograniczeń**
- ❖ Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite – **bez ograniczeń**

CENA: 329 zł

Cena obowiązuje do końca grudnia 2024 r

DODATKOWE PÓLMISKI MIĘS:

ZESTAW I	ZESTAW II
❖ Tradycyjny schabowy w złocistej panierce 30%	❖ Tradycyjny de volaille z masłem, serem i pietruszką 30 %
❖ Kieszenie z kurczaka z brokułem i serem 30%	❖ Medaliony grillowanej polędwiczki wieprzowej w rozmarynie i czosnku 30%
❖ Kotlet mielony z pieczarkami 30%	❖ Bitki wołowe w sosie pieczeniowym 30 %
35 zł od osoby	45 zł od osoby

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

- ❖ **Udziec wieprzowy pieczony w chlebie pszennym z trzema sosami** (na około 60 osób) 1500 zł
- ❖ **Łosoś pieczony w cieście francuskim** – 450 zł
- ❖ **Bar sałatkowy (stół szwedzki)** -17 zł/os zestaw sałat, warzyw i dodatków (kurczak grillowany, ser feta, oliwki) z 3 sosami do skomponowania własnych sałatek
- ❖ **Stół wiejski** od 1650 zł
- ❖ **Stół rybny** 1700 zł : pstrąg wędzony 2 kg, łosoś faszerowany w smaku cytryny, kopru włoskiego i ziół 2 kg , krewetki na chrupko w panierce 1 kg, raki gotowane skropione masłem z szałwią 2 kg, łosoś wędzony na zimno podany w towarzystwie serka ziołowego 1,5 kg, węgorz wędzony 1,5 kg
- ❖ **NOWOŚĆ! Stół śródziemnomorski** 1900 zł : sery hiszpańskie i francuskie 2 kg, chorizo + prosciutto + salami picante 1 kg, grissini 200 g, winogrono + melon 1 kg, orzechy 200 g, antipasti 1 kg, mieszanka owoców morza na sałatach 2 kg, chrupiące krewetki z dipami 1 kg
- ❖ **NOWOŚĆ! Deska śródziemnomorska** 300 zł: sery hiszpańskie i francuskie 500 g, chorizo + prosciutto 200 g grissini 100 g, winogrono + melon 300 g, orzechy 100 g, antypasti 150 g
- ❖ **NOWOŚĆ! Deska wegetariańska** 300 zł : grillowane warzywa 400 g, warzywne słupki z dipami 400 g, roladka z bakłażana i cukinii 200 g, guacamole 150 g, humus 200 g, grillowany ser haloumi 220 g.
- ❖ **NOWOŚĆ! Deska dziecięcych przysmaków** 200 zł : pizza 250 g, hamburgery 200 g, hot-dogi 200 g, stripsy a la kfc 200 g, chipsy + paluszki + orzeszki 300 g (odpowiednia ilość dla 6/7 dzieci)
- ❖ **Deska serów** z oliwkami, miodem i suszonymi pomidorami – 180 zł : sery pleśniowe i wędzone 600 g, sery w plastrach 200 g, orzechy 100 g, owoce 150 g.
- ❖ **Deska wędlin staropolskich** 300 zł : polędwica 150 g, szynka 150 g, kielbasa sucha gruba 100 g, kabanosy 100 g, kielbasa cienka 200 g, pasztet 200 g, smalec, ogórek, papryka.

Ceny obowiązują do końca grudnia 2024 r.

STÓŁ WIEJSKI

Propozycja I -	Propozycja II	Propozycja III
❖ schab wędzony ok. 2 kg	❖ schab wędzony ok. 3 kg	❖ schab wędzony i pieczony ok. 3 kg
❖ szynki różne: myszka, wędzone, parzone ok. 3 kg	❖ szynki różne: myszka, wędzone, parzone ok. 5 kg	❖ szynki różne: myszka, wędzone, parzone ok. 8 kg
❖ boczek ok. 2 kg	❖ baleron ok. 2 kg	❖ baleron ok. 2 kg
❖ kabanos ok. 2 kg	❖ boczek ok. 3 kg	❖ boczek ok. 3 kg
❖ kiełbasy wędzone różne ok. 3 kg	❖ kiełbasy wędzone różne ok. 4 kg	❖ kabanos ok. 3 kg
❖ salceson ok. 1 kg	❖ kabanos ok. 3 kg	❖ szynka duża z kością 12-13 kg
❖ kaszanka ok. 2 kg	❖ salceson ok. 3 kg	❖ kiełbasy wędzone różne ok. 6 kg
❖ pasztet ok. 1 kg	❖ kaszanka ok. 4 kg	❖ salceson ok. 1 kg
❖ smalec, ogórki, pieczywo	❖ pasztet ok. 2 kg	❖ pasztet ok. 2 kg
Cena stołu wiejskiego: 1650 zł	❖ smalec, ogórki, pieczywo	❖ kaszanka ok. 4 kg
	Cena stołu wiejskiego: 2200 zł	❖ smalec, ogórki, pieczywo
		GRATIS „WIEJSKA CHATA” Z DEKORACJĄ
		Cena stołu wiejskiego: 2650 zł

DODATKOWE PROPOZYCJE POTRAW:

MIĘSA:

- ❖ Szaszłyk wieprzowy lub drobiowy na ryżu kardynalskim
- ❖ Wołowina po burgundzku
- ❖ Kieszenie z piersi kurczaka nadziewane aksamitnym serkiem ze świeżymi ziołami
- ❖ Podudzia z kurczaka ze złocistą skórką skropione pesto z rukoli i cytrusów
- ❖ Duszona karkówka z sosem grzybowym
- ❖ Rumsztyk wieprzowy z okrasą z cebulki
- ❖ Tradycyjny zraz wieprzowy faszerowany słoniną, marynowanym ogórkiem i cebulą z sosem pieczeniowy z nutą chrzanową
- ❖ Polędwiczka wieprzowa na sosie borowikowym
- ❖ Zrazy wołowe po śląsku
- ❖ Szynka myszka pieczona w piwie i miodzie
- ❖ Żeberka po staropolsku na kiszonej kapuście zasmażanej

RYBY:

- ❖ Krewetki zapiekane w cukinii
- ❖ Dorsz zapiekany pod zieloną pierzynką
- ❖ Filet z dorsza w sosie cytrynowo-koperkowym
- ❖ Filet z sandacza w sosie beurre blanc
- ❖ Dorsz pieczony podany na zapiekance ziemniaczanej z sosem śmietanowo-porowym

PRZYSTAWKI I ZIMNE PRZEKĄSKI:	DODATKI SKROBIOWE:	SURÓWKI:
<ul style="list-style-type: none">❖ tatar z łososia z ogórkiem i guacamole❖ rolada biszkoptowa z wędzonym łososiem i szpinakiem❖ pieczone plastry polędwiczki wieprzowej z serkiem grzybowym❖ sałatka z dressingiem malinowym i pieczonym camembertem❖ faszerowane makrele - w całości❖ faszerowane pstrągi z koprem włoskim❖ carpaccio z pieczonego buraka z dressingiem z gorzkiej czekolady, balsamico, ser kozi❖ chrupiące warzywa z guacamole i hummusem	<ul style="list-style-type: none">❖ ziemniaki pieczone w ziołach, skropione esencją maślaną❖ sakiewki ziemniaczane z pieca z serkiem ziołowym❖ maślana kasza bulgur z grillowanymi warzywami❖ kaszotto z pęczaku perłowego z suszonymi grzybami❖ purée z ziemniaków z dodatkiem szpinaku z czosnkiem niedźwiedzim❖ pieczone cząstki batatów w ziołach	<ul style="list-style-type: none">❖ surówka z białej kapusty z sosem majonezowo-pomarańczowym z czerwonym pieprzem❖ świeży szpinak z blanszowaną fasolką szparagową i orzechami❖ grillowane warzywa (papryka, cukinia, bakłażan) z ziołami, warzywa na parze z esencją maślaną

POPRAWINY

ŚNIADANIE HOTELOWE

(CZAS TRAWNIA 2 GODZINY)

Śniadanie: Bufet szwedzki z kawą i herbatą 40 zł

Śniadanie: Bufet szwedzki z kawą i herbatą + żurek 50 zł

MENU POPRAWINOWE

(CZAS TRAWNIA 2 GODZINY BUFET KAWOWY + 6 GODZIN POPRAWIN)

PROPOZYCJA 1 : CENA 67 ZŁ/OSOBE

- ❖ Tradycyjny żurek na zakwasie
- ❖ Karkówka pieczona w ziołach i czosnku podana z sosem pieczeniowym lub pieczone podudzia z kurczaka
 - ❖ Ziemniaki z wody
 - ❖ Zestaw surówek
 - ❖ Woda mineralna

PROPOZYCJA 2 : CENA 77 ZŁ/OSOBE

- ❖ Tradycyjny żurek na zakwasie
- ❖ Schab w sosie kurkowym z ziołami
 - ❖ Ziemniaki z wody
 - ❖ Zestaw surówek
 - ❖ Woda mineralna

PROPOZYCJA 3 GRILL CENA 89 ZŁ/OSOBE

Tradycyjny żurek na zakwasie

Zestaw grillowy:

- ❖ Karkówka
- ❖ Kielbasa
- ❖ Kaszanka
- ❖ Sałatka ziemniaczana z szynką i boczkiem
 - ❖ Zestaw Surówek
 - ❖ Ketchup, musztarda,
- ❖ Sos czosnkowy, sos 1000 wysp, bbq.
 - ❖ Pieczywo
 - ❖ Woda mineralna

PROPOZYCJA 4 GRILL CENA 98 ZŁ/OSOBE

Tradycyjny żurek na zakwasie

Zestaw grillowy:

- ❖ Karkówka
- ❖ Szaszłyk wieprzowy z boczkiem, cebulą i warzywami
 - ❖ Kielbasa
 - ❖ Kaszanka z jabłkiem i cebulką
- ❖ Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szynką wędzoną
 - ❖ Zestaw Surówek
 - ❖ Ketchup, musztarda,
- ❖ Sos czosnkowy, sos 1000 wysp.
 - ❖ Pieczywo
 - ❖ Woda mineralna
 - ❖ Smalec
 - ❖ Ogórki

DODATKOWO NA GRILL:

- ❖ Smalec
- ❖ Ogórki

Cena 6 zł/osobę

DODATKOWO PROPONUJEMY PAŃSTWU NA POPRAWINY

- ❖ Kawę i herbatę – 11 zł/osobę
- ❖ Ciasta 3 rodzaje – 12 zł/osobę
 - ❖ Owoce – 9 zł/osobę
- ❖ Napoje gazowane (cola, fanta, sprite) 0.85l 10 zł
- ❖ Soki owocowe 100% (jabłko, pomarańcz) 10 zł/l

Ceny obowiązują do końca grudnia 2024 r

Na Państwa życzenie organizujemy dodatkowe atrakcje:

NAPISY		
Napis LOVE led RGB	400 cm x 120 cm	400 zł
Napis LOVE rustykalny	400 cm x 110 cm	400 zł
Napis LOVE led ażurowy RGB	400 cm x 100 cm	400 zł
Napis MIŁOŚĆ rustykalny	600 cm x 110 cm	600 zł
PARAWANY		
Parawan ażurowy	360 cm x 256 cm + podświetlenie led RGB	400 zł
Parawan rustykalny	306 cm x 220 cm + Lampki + dekoracja (bluszcz)	400 zł
Parawan tradycyjny	tiul na stelażu , lampki	400 zł
HEKSAGON	Z materiałem	400 zł
INNE		
Wiejska chata	+ dekoracja (bluszcz/jarzębina, zioła, warzywa, itp)	300 zł
Neon „Miłość”	Idealny dodatek do parawanu	100 zł
Neon „ Razem Lepiej”		150 zł
Sprzęt nagłośnieniowy	2 głośnik aktywne rellop 2 x 280W + odtwarzacz CD lub podłączenie do komputera/laptopa	200 zł
Fajerwerki	oferta i cennik z www.pol-expance.pl	od 1450zł
Zaślubiny/ślub cywilny/przysięga w ogrodzie	- krzesła + pokrowce (do 60) - nagłośnienie + mikrofony - czerwony dywan - dekoracja”kapliczki” (kompozycja kwiatowa na stół + krzesła + pokrowce dla Pary młodej/urzędnika/świadków) tiule, kokardy - namioty dla gości (w przypadku niepewnej pogody) - dodatkowo płatne: dekoracja kwiatowa, kwartet smyczkowy	1000 zł
Podziękowania dla rodziców w plenerze (po zmroku)	-ekran -rzutnik -nagłośnienie -mikrofony -latarenki + świece (8 szt)	400 zł

Zdjęcia oraz przykładowe aranżacje dostępne na naszym Facebooku, Instagramie oraz stronie internetowej www.jfduet.pl.

Cena obowiązuje do końca grudnia 2024 r

UWAGI:

- ❖ Każda Młoda Para może wnieść własne elementy dekoracji, dodatków oraz kompozycji kwiatowych.
- ❖ Bardzo prosimy o powiadomienie Firmy JF Duet oraz dostarczenie dodatkowych elementów dekoracyjnych – najpóźniej na 4 dni przed uroczystością.
- ❖ W ramach dekoracji kierownik sali rozstawia prezenciki i winietki dostarczone przez organizatora (**pod warunkiem, że są posegregowane stolikami**). A także rozmieszcza listę gości na sztaludze.
- ❖ Jeśli lista gości ma być przygotowana przez Firmę JF Duet, bardzo prosimy o jej przesłanie drogą elektroniczną w dokumencie tekstowym. Lista gości wraz z przypisanymi gośćmi do poszczególnych stolików ma być przysłana najpóźniej na **4 dni przed uroczystością**.