

## Oferta weselna sezon 2024

WESELE 375 zł/os

---

**PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST LAMPKĄ SZAMPANA (szaman, chlebek po stronie PM)**

### UROCZYSTY OBIAD DWUDANIOWY:

#### ZUPA :

- domowy rosół z kluseczkami, zieleniną i kawałkami kurczaka

#### II DANIE:

- karkówka w wytrawnym sosie z brandy z suszoną śliwką i morelą
- grillowany filec z piersi kurczaka w sosie z zielonego pieprzu
- ziemniaki z wody z koprem
- ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach

#### SURÓWKI:

- surówka z białej kapusty z marchewką i pestkami słonecznika
- buraczki z cebulką

### DANIA NA GORĄCO SERWOWANE PODCZAS NOCY:

- Dorsz w sosie śmietanowo-koperkowym z warzywami gotowanymi na parze
- Babka ziemniaczana z gulaszem lub sosem śmietanowo-czosnkowym
- Barszcz czerwony z krokietem

### ZIMNE ZAKĄSKI :

- tatar wołowy z piklami
- śledź w oliwie z cebulką i grubo młotkowanym pieprzem
- sałatka Cezar z grzankami
- plastry mozarelli z pomidorem i bazylią skropione octem balsamicznym
- rolada drobiowa z żurawiną
- galaretką wieprzowo-drobiowa
- pieczywo

### NAPOJE:

- woda mineralna – bez ograniczeń
- sok pomarańczowy, sok jabłkowy – 0,5 l/os
- serwis kawowy przelewowy (kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna) – objęty w cenie przyjęcia weselnego
- serwis kawowy **ekspres** (kawa Americano, Espresso, Cappuccino, kawa Latte) – **10 zł/os**

### ALKOHOL:

- własny, opłata korkowa 10 zł/os

Opłata korkowa to opłata pobierana za przechowanie i schładzanie alkoholu, zapewnienie szkła do jego serwowania oraz serwowanie alkoholu w trakcie przyjęcia.



### **DODATKI :**

#### **- STÓŁ WIEJSKI Z DOMOWYMI WYROBAMI – 25 zł/os**

- deska chłopa (salceson jasny i ciemny, kaszanka, pasztet z dzika lub zająca)
- deska serów z żurawiną
- deska mięs pieczonych
- deska mięs wędzonych
- pikle i marynaty
- chleb z pieca
- smalec i ogórek kiszony

#### **- POKROWCE NA KRZESŁA –10 zł/szt.**

#### **- NOCLEG – 120 zł/os/noc, 90 zł/os /2 noce, 70 zł/os/3 noce**

Do dyspozycji oddajemy 50 miejsc noclegowych, w pokojach 2,3 i 4 osobowych, każdy pokój z własnym węzłem sanitarnym

Doba hotelowa – zakwaterowanie ok. godz. 15.00, wykwaterowanie godz. 11.00

#### **APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW – GRATIS**

#### **- ŚNIADANIE 65 zł/os** (dyspozycja bufetów śniadaniowych w godzinach 10.00 – 12.00)

#### **- POPRAWINY 120 zł/os – 180 zł/os** (wg. załączonej oferty)

#### **ORGANIZACJA ŚLUBU NA ŚWIEŻYM POWIETRZU – 2,500 zł – 4,500 zł (z dekoracją)**



Gospodarstwo Agroturystyczne  
Janczary Danuta Olejnik

Barczewko 80  
11-010 BARCZEWO

NIP: 739 312 73 90

Aleksandra Olejnik  
Manager

☎ 609 800 490  
☎ 607 213 064

✉ janczary@janczary.pl

🌐 [www.janczary.pl](http://www.janczary.pl)

📌 [Janczarybarczewko](https://www.facebook.com/Janczarybarczewko)

📷 [Janczary](https://www.instagram.com/Janczary)



### **Zniżki:**

- Kamerzysta, fotograf, oprawa muzyczna – 50% stawki
- Dzieci do lat 4 – bezpłatnie
- Dzieci 5-12 lat – 50 % stawki

### **ROZLICZENIE:**

- Rezerwacja sali i terminu– 5,000 zł zadatku (zadatek nie podlega zwrotowi).
- Ostateczne rozliczenie za „talerzyk” - najpóźniej 7 dni przed przyjęciem weselnym
- Rozliczenie noclegów, śniadania i poprawin – najpóźniej – 2 dni po zakończonej realizacji

### **UWAGI:**

Przedstawione propozycje menu mogą być modyfikowane zgodnie z Państwa oczekiwaniami na podstawie naszej karty menu po konsultacji z menagerem lokalu.

***Cena za „talerzyk” utrzymuje się na tym samym poziomie przy organizacji wesel powyżej 70 osób (dorosłych), w przypadku gdy ilość osób będzie mniejsza niż 70 osób – doliczamy opłatę dodatkową w wysokości 30 zł/os.***

***W/W oferta stanowi aneks do umowy weselnej, na podstawie którego będzie realizowane zamówienie.***



Gospodarstwo Agroturystyczne  
Janczary Danuta Olejnik

Barczewko 80  
11-010 BARCZEWO

NIP: 739 312 73 90

Aleksandra Olejnik  
Manager

☎ 609 800 490  
☎ 607 213 064

✉ janczary@janczary.pl

🌐 [www.janczary.pl](http://www.janczary.pl)

📘 [Janczarybarczewko](#)

📷 [Janczary](#)