

Oferta weselna sezon 2024

WESELE 450 zł/os

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST LAMPKĄ SZAMPANA

UROCZYSTY OBIAD DWUDANIOWY:

ZUPA :

- domowy rosół z kluseczkami, kurkami, zieleniną i kawałkami kurczaka
- krem z pomidorów z oliwą bazyliową i grzankami

II DANIE:

- polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- ½ sandacz w sosie limonowym, ½ sznycel z mozzarellą i suszonym pomidorem
- ziemniaki z wody z koprem
- maślane puree ziemniaczane

SURÓWKI:

- surówka z białej kapusty z marchewką i pestkami słonecznika
- mix chrupiących sałat z winegretem
- sałatka szwedzka (ogórek kiszony, papryka konserwowa, cebula, oliwa)

DANIA NA GORĄCO SERWOWANE PODCZAS NOCY:

- Bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym serwowane z kluskami śląskimi
 - Mix pierogów w cebulowej okrasie (ruskie, z mięsem z pieczarkami i serem)
 - Zupa gulaszowa z mięsem i warzywami
-

ZIMNE ZAKĄSKI :

- ryba po grecku
- śledź w oliwie z cebulką i grubo młotkowanym pieprzem
- ½ sałatka Cezar z grzankami, ½ sałatka jarzynowa z majonezem
- bruschetta z serem feta, pomidorem i ziołami
- tatar wołowy z piklami na grzance
- rolada z kaczki żurawiną
- pieczywo

NAPOJE:

- sok jabłkowy, sok pomarańczowy – bez ograniczeń
- woda mineralna
- serwis kawowy przelewowy (kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna)
- serwis kawowy **ekspres** (kawa Americano, Espresso, Cappuccino, kawa Latte) – **gratis**

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 – w cenie 25/osoba**
- 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

Ognisko rozpalane po zmierzchu – gratis

- **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 plus 3 pokoje dwuosobowe.

- **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

📘 [Janczarybarczewko](#)

📷 [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 poziomie przy organizacji wesel powyżej 70 osób (dorosłych), w przypadku gdy ilość osób będzie mniejsza niż 70 osób doliczamy dodatkową opłatę w wysokości 30 zł/os.

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