



## **OFERTA WESELNA**

**Gościniec Jaroszewskie Wzgórze**



**„Kochać to nie patrzeć jedno na drugie,  
lecz patrzeć razem w tym samym kierunku”**

Antoine De Saint Exupery



Gościniec Jaroszewskie Wzgórze to odrestaurowany za wykorzystaniem ekologicznych, tradycyjnych materiałów – starej cegły, drewna, granitu kompleks zabudowań gospodarstwa rolnego, które funkcjonowało tutaj od 1900 roku.

Gościniec znajduje się w malowniczej wsi Grobia, w której to pierwsze ślady osadnictwa pochodzą już z 1800 – 700 roku p.n.e. Jak sama nazwa wskazuje Gościniec położony jest na wzgórzu, z którego rozpościera się sielankowy widok na Jezioro Jaroszewskie. Nowoczesność obiektu połączona z przepiękną przyrodą czyni to miejsce wyjątkowym i magicznym – jak każde przyjęcie weselne organizowane tutaj.

## POKOJE

Do Państwa dyspozycji oddajemy 70 komfortowych miejsc noclegowych w 10 pokojach i 8 nowoczesnych domkach, które charakteryzują ciekawe i barwne wzornictwo. Dla Pary Młodej mamy przygotowany „Apartament Jaroszewski”, w którym Nowożeńcy znajdą ciszę i spokój.

**Cena pokoju 2-osobowego – 179,00 zł**

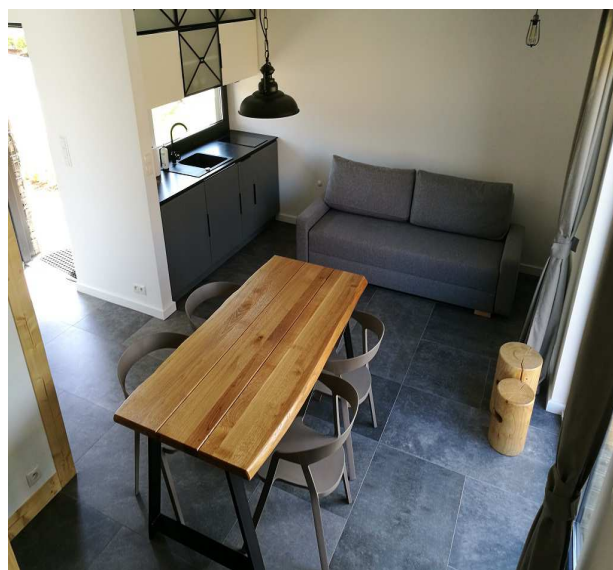
*(Podana cena obejmuje śniadanie oraz podatek VAT)*



## Domki

Cena domku 4-osobowego ze śniadaniem – 350 ,00 zł

Cena domku 6-osobowego ze śniadaniem – 400,00 zł







Nasz Gościniec dysponuje dwoma przestronnymi i stylowymi salami. W każdej z nich panuje charakterystyczna atmosfera.

### Sala bankietowa.

Wystrój Sali stwarza niepowtarzalny nastrój. Przylegający do sali „ogród zimowy” służy jako wyjątkowo estetyczne i miłe miejsce do tańca. Profesjonalna obsługa, smak świeżych, pysznych potraw oraz magiczna atmosfera sprawia, że wesele organizowane w Gościńcu pozostanie w pamięci na długie lata.



### Sala Barowa

Wyjątkowo przytulną i swobodną atmosferą może się poszczycić Sala Barowa położona w przyziemiu budynku. Podczas imprez przy muzyce swobodnie bawi się tam do 100 osób. W cenie organizacji wesela proponujemy Państwu podstawową dekorację stołów: świece na stoły, wazony z kwiatami.

„Jest znakomitym miejscem na nieoficjalne, nastrojowe spotkania  
i długie rodaków rozmowy.  
Na radosne i bez troskie harce”.

## **MENU**

Jednym z trudniejszych etapów organizacji przyjęcia weselnego jest wybór menu. To od tej decyzji w dużej mierze zależy czy Goście będą zadowoleni i dobrze się czuli. Wychodząc Państwu naprzeciw, przygotowaliśmy kilka propozycji, które z pewnością zadowolą podniebienie najbardziej wyszukanych smakoszy.

### ***Menu***

#### ***Propozycja 1***

***przygotowane z najwyższą starannością***

***przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze***

***Ilość osób: ok. 70 os.***



### ***Zupa***

*Krem selerowy z prażonymi migdałami*



### ***Danie główne***

***2,5 porcji na osobę***

*Półmisek wybornych mięs:*

*kaczka na modrej kapuście z jabłkiem,*

*polędwiczki z kurkami,*

*kotlet de'volaille,*

*schab z serem camembert,*

*zraz wołowy,*

*dodatki do dania obiadowego:*

*ziemniaki z pieca, pyzy drożdżowe, surówki*

*sosy: pieczeniowy, serowy*



### ***Deser***

*Krem Jaroszewski*



**Przekąski zimne**

**2,5 porcji/osoba**

*Półmisek wybornych mięs:*

*Schab ze śliwką, karkówka z kremem chrzanowym, filet drobiowy z suszonymi pomidorami, galaretki drobiowe, śledź po japońsku, karp w galarecie, befszyk tatarski,*

*caprese z sera mozzarelli i czerwonych pomidorów z odrobiną sosu Pesto, sałatka grecka,*

*sałatka brokułowa*

*chleby wiejskie*

*maselko smakowe*

*owoce*



**Słodki stół**

**2,0 porcji na osobę**

*ciasta domowe/sernik, jabłecznik, pączki/*



**Dania serwowane na gorąco**

*barszcz czerwony z pasztecikiem*

*szynka w cieście z ziemniaczkami z pieca, sosem czosnkowym.*



**Napoje /bez ograniczeń/**

*kawa, herbata,*

*woda mineralna, soki owocowe, coca-cola, sprite, fanta, tonic.*

*W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.*

**Koszt menu 190,00 zł/osobę.**

## **Menu**

### **Propozycja 2**

**przygotowane z najwyższą starannością  
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze**

**Ilość osób: ok. 70 os.**



#### **Zupa**

*Rosół wiejski z makaronem lub krem z pomidorów*



#### **Danie główne**

**2,5 porcji na osobę**

*Pólmiski w stół*

*kotlet jaroszewskie wzgórze z serem camembert i brokułami lub kotlet de'volaille lub kotlet schabowy lub kotlet szwajcarski lub kotlet francuski*

*dodatki do dania obiadowego:*

*ziemniaczki z wody duszone z koperkiem lub cząstki ziemniaczane z pieca,*

*surówki porowa, wielowarzywna sosy: serowy*



#### **Deser**

*Lody z bitą śmietaną, owocami i sosem czekoladowym.*



#### **Przekąski zimne**

**2,5 porcji na osobę**

*Pólmisek wybornych mięs:*

*Schab z kremem chrzanowym, rolada drobiowa, jajko w szynce, galaretki drobiowe i wieprzowe, befszyk tatarski,*

*Smalczyk, ogóreczki małosolne,*

*sałatka grecka,*

*sałatka gyros*

*chleby wiejskie*

*maselko smakowe*



### **Słodki stół**

**2,0 porcji na osobę**

*ciasta domowe/sernik, tort bezowy z owocami, ciasto słonecznikowe...salatka owocowa/*



### **Dania serwowane na gorąco**

*Zupa gulaszowa*

*Pijane golonki na warzywach*



### **Napoje**

*kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/*

*soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)/25l/osobę,*

*według zużycia*

*coca-cola, sprite, fanta, według użycia.*

*W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.*

**Koszt menu 160,00 zł/osoba**



## ***MENU***

### ***Propozycja 3***

***przygotowane z najwyższą starannością***

***przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze***

***ILOŚĆ OSÓB : ok. 70 OS.***

#### ***Przystawka***

Pomidory z mozzarellą

#### ***Zupa***

Krem borowikowy.

#### ***Danie główne***

##### ***2,5 porcji na osobę***

Półmisek wybornych mięs

Zraz z karkówki

Kotlet de volaille

Kotlet francuski

Polędwiczka z kurkami

Ziemniaczki pieczone, pyzy

Sosy: ciemny pieczeniowy

Surówki: wielowarzynna, porowa, z białej kapusty.

#### ***Deser***

Strudel z jabłkiem, orzechami lodami i bita śmietaną

##### ***Przekąski zimne/ stół szwedzki***

##### ***2,5 porcji na osobę***

Patery z galantyną Schab ze śliwką, filet drobiowy z żurawiną, jajko w szynce, galaretka drobiowa, galaretka wieprzowa,

Salatka gyros,

Salatka grecka

Ryba w zalewie octowej lub fileciki drobiowe w zalewie pomidorowo-octowej

***Tort w zakresie własnym***

***Dania serwowane na gorąco***

Barszcz z pasztecikiem

Szaszłyki drobiowo-warzywne

Smażone ziemniaczki

***Napoje***

bez ograniczeń

kawa, herbata, woda mineralna,

0,5l/ osoba soki owocowe

*Według użycia*

*coca-cola(light), sprite, fanta, tonic.*

*W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.*

***Koszt menu 150,00 zł/osoba***

Stół wiejski obfity w przekąski z wędlin regionalnych ,smalec, ogórki, chleb wiejski koszt ok. 15,-netto /os.

Dzieci do lat 3 GRATIS

Dzieci od 4 do 10 lat 50% wartości menu

Orkiestra, fotografowie 50% wartości menu.

## **ALKOHOLE**

- 0,5 l wódki czystej (Bols ,żubrówka ,żołądkowa)..... 40,-
- 0,5 l Finlandia.....55,-
- 0,5 l whisky Ballantines, Johnnie Walker red label .....65,-
- Wino 0,7l białe ,czerwone wytrawne.....45,-
- Piwo - 0,5 l.....8,-

## **ATRAKCJE WESELNE**

**Słoiczki ze świeczkami – 200zł**

**Lampiony – 200 zł**

**Ślub cywilny (500,00 zł)**

**Wypożyczenie auta: Mercedes Adenauer - 400,00 zł/godzina (szofer)**

**Mercedes W107 450SL – 400,00 zł/godzina (samodzielnie)**

## **ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!**

Grobia 60, 64-410 Sieraków, [www.jaroszewskiewzgorze.pl](http://www.jaroszewskiewzgorze.pl), biuro@jaroszewskiewzgorze.pl , tel. +48 609-331-332