OFERTA WESELNA 2024

Gościniec

JAROSZEWSKIE

WZGÓRZE

"Kochać to nie patrzeć jedno na drugie,
lecz patrzeć razem w tym samym kierunku"

~Antoine De Saint-Exupérie

Gościniec Jaroszewskie Wzgórze to miejsce, które zapewni odpowiednią atmosferę oraz sprawi, że ten najpiękniejszy dzień na długo zapadnie w pamięci. Nasze magiczne wnętrza oraz otoczenie wprawią w zachwyt każdego gościa. Zorganizujemy uroczystość z uwzględnieniem Państwa życzeń. Wraz z naszą profesjonalną obsługą dołożymy wszelkich starań, a nasze smaki sprawią, że ten dzień będzie wyjątkowy i niepowtarzalny.

KOSZT ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO OBEJMUJE:

- wyśmienite menu weselne
- rezerwację sali w ustalonym zakresie oraz terminie
- standardowe przygotowanie stołów
- staropolskie powitanie chlebem i solą
- kieliszek musującego wina dla gości i Młodej Pary
- profesjonalną obsługę
- bezpłatny parking.

SALA WESELNA

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

Sala bankietowa

Wystrój sali stwarza niepowtarzalny nastrój. Ceglane ściany dodają ciepła oraz rustykalności, a przeszklony ogród zimowy służy jako parkiet pod gwiazdami. Dla przyjęć weselnych poniżej 40 osób - opłata za wynajem sali 2000,00zł.

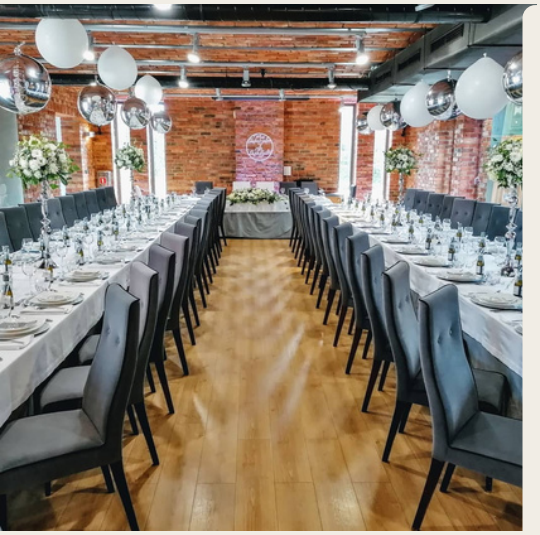
stoły prostokątne
74 osoby

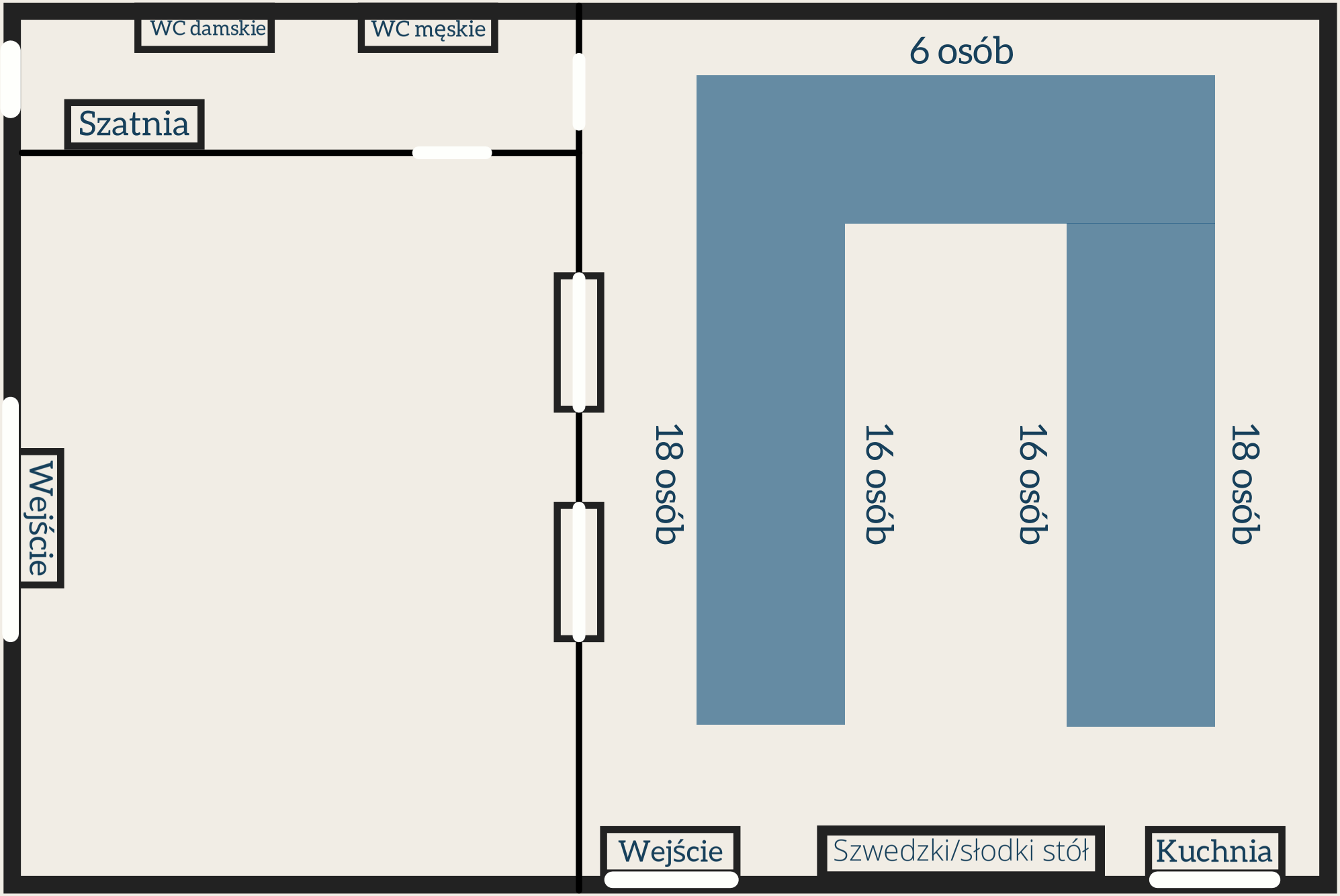
stoły okrągłe
64 osoby

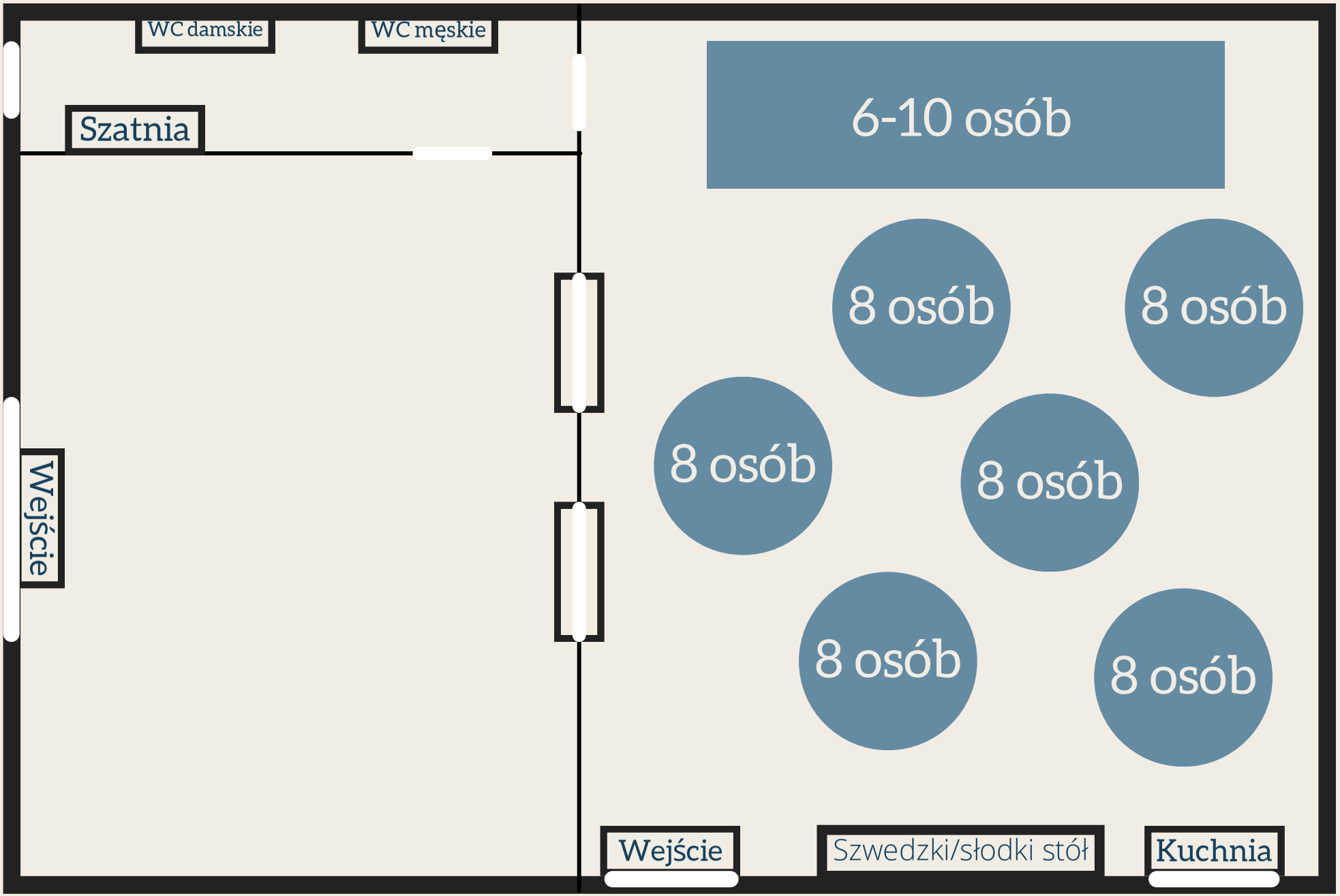
Sala piwniczna

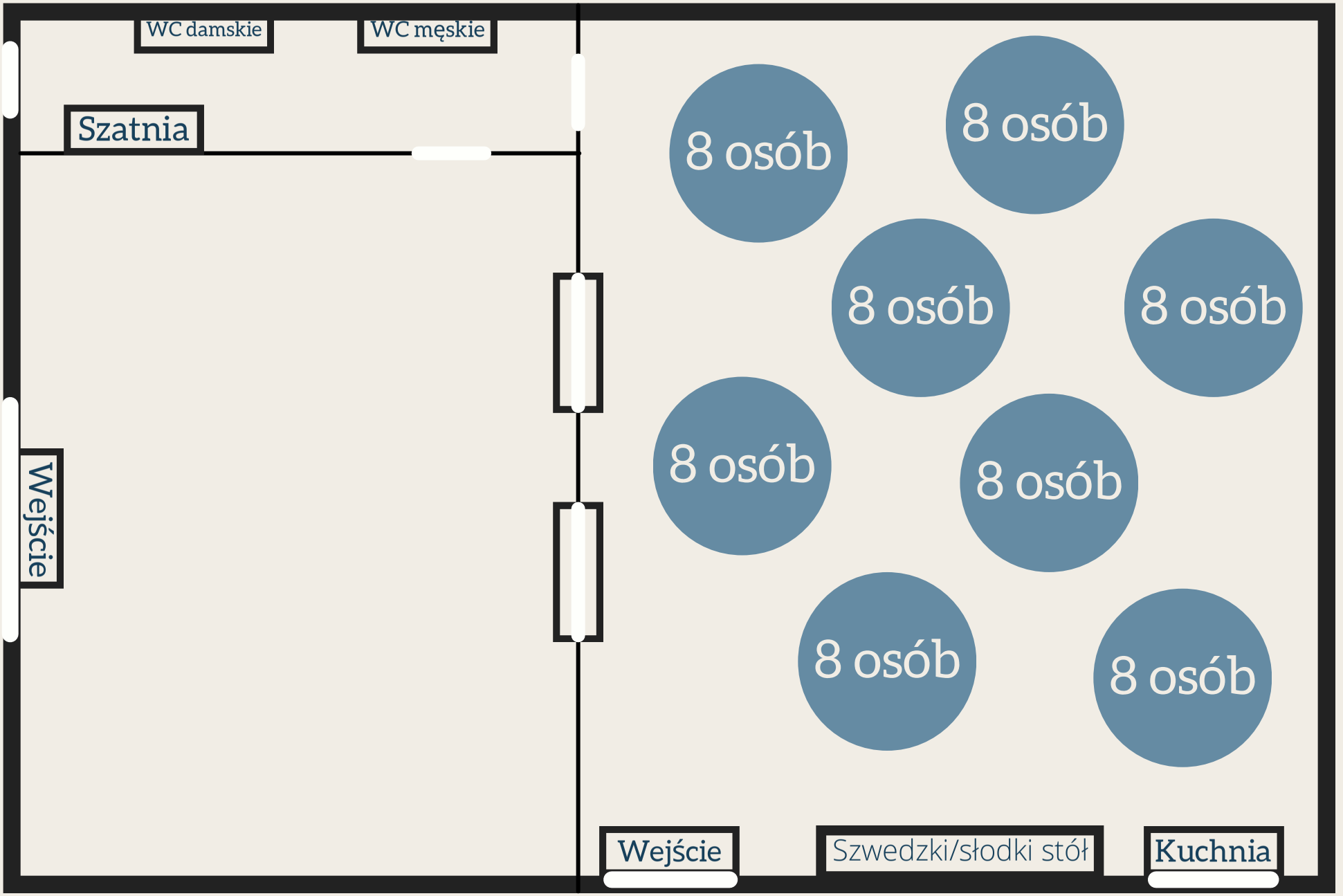
Położona w przyziemiu budynku, co stwarza unikalną oraz przytulną atmosferę. Sala może być niezależnym, kameralnym miejscem na przyjęcie weselne lub parkietem tanecznym dla swobodnej zabawy do 100 osób.

stoły prostokątne
36 osób



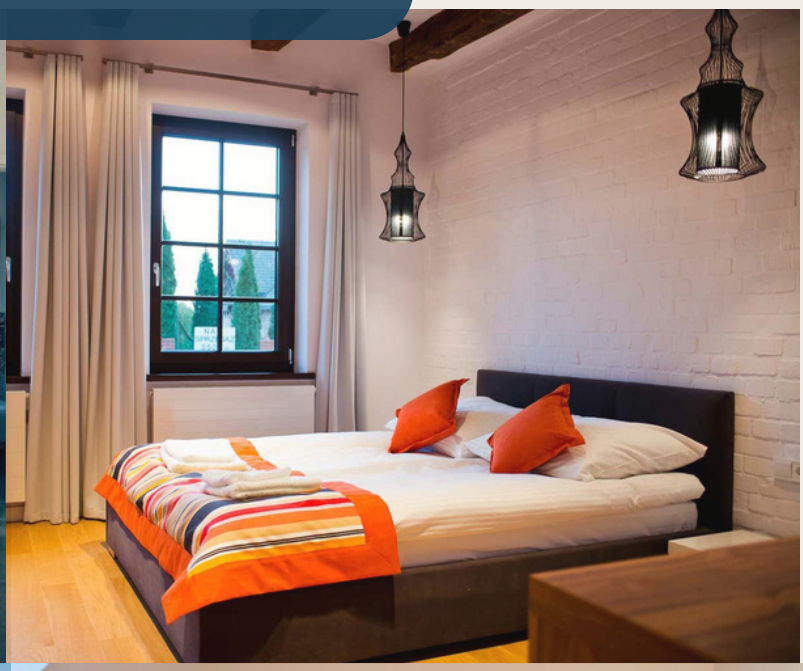

WC damskie
WC męskie
Szatnia
Wejście
6 osób
18 osób
16 osób
16 osób
18 osób
Wejście
Szwedzki/słodki stół
Kuchnia


WC damskie
WC męskie
Szatnia
Wejście
6-10 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
Wejście
Szwedzki/słodki stół
Kuchnia


WC damskie
WC męskie
Szatnia
Wejście
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
8 osób
Wejście
Szwedzki/słodki stół
Kuchnia

Gościniec
JAROSZEWSKIE
WZGÓRZE

NOCLEGI



Do Państwa dyspozycji jest 70 komfortowych miejsc noclegowych w 10 pokojach oraz 8 nowoczesnych domkach.

Apartament dla Nowożeńców	259 zł
Pokój dwuosobowy	279 zł
Pokój trzyosobowy	329 zł
Domek dla 4 osób	499 zł
Domek dla 5-6 osób	599 zł
Dostawka	70 zł

*cena obejmuje śniadanie następnego dnia

MENU

Menu w przypadku:
- dzieci do lat 3 - GRATIS
- dzieci od 4 do 12 lat - 50% wartości menu
- obsługa techniczna (DJ, orkiestra, fotograf itp.) - 50% wartości menu

Podane w ofercie propozycje menu podlegają modyfikacji. Mogą Państwo śmiało wymieniać pozycje pomiędzy poszczególnymi menu lub dodawać inne propozycje. Ułożony w ten sposób zestaw dań podlega oddzielnej kalkulacji. Na końcową cenę menu za osobę wpływa również planowana liczba osób obecnych na przyjęciu.
W przypadku osób wegetariańskich istnieje możliwość przygotowania dla nich dań serwowanych.

Menu
Propozycja 1

Przygotowane z najwyższą starannością
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze
Ilość osób: ok. 70

Przystawka
Grillowane warzywa z lokalnym serem

Zupa
Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

Danie główne
2,5 porcji na osobę
Półmiski w stół:
kaczka na modrej kapuście z jabłkiem,
polędwiczki w sosie kurkowym,
kotlet de'volaille,
zraz wołowy,
sandacz w sosie kaparowym

Dodatki do dania obiadowego:
ziemniaki z pieca, ziemniaki gotowane, pyzy drożdżowe,
surówki: wielowarzywna, buraczki
sosy: pieczeniowy, serowy

Deser
Krem Jaroszewski

Przekąski zimne
2,5 porcji na osobę
Patery z galantyną:
schab ze śliwką, schab z kremem chrzanowym,
filet drobiowy z suszonymi pomidorami, galaretki drobiowe,
śledź po japońsku,
dorsz w galarecie,
befsztyk tatarski,
caprese z sera mozzarelli i czerwonych pomidorów
z sosem pesto,
sałatka grecka,
sałatka brokułowa,
chleby wiejskie,
masło

Słodki stół
2 porcje na osobę
Ciasta domowe: sernik, jabłecznik,
ciemne z wiśnią

Dania serwowane na gorąco
Barszcz czerwony z pasztecikiem,
szynka w cieście z ziemniaczkami z pieca, sosem czosnkowym

Napoje
/bez ograniczeń/
Kawa, herbata, woda,
soki owocowe/0,5 l/os.
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic / wg zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska
oraz serwis kucharza.

Koszt menu 295,00 zł/osobę.

Menu
Propozycja 2

Przygotowane z najwyższą starannością
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze
Ilość osób: ok. 70

Zupa (do wyboru)
Rosół wiejski z makaronem
lub krem z pomidorów

Danie główne
2,5 porcji na osobę
Półmiski w stół:
sakiewka Jaroszewskie Wzgórze z serem camembert i brokułami
kotlet de'volaille
kotlet szwajcarski
kotlet francuski

dodatki do dania obiadowego:
ziemniaki gotowane, cząstki ziemniaczane z pieca,
surówki: porowa, wielowarzywna
sosy: serowy

Deser
Mus z białej czekolady z owocami

Przekąski zimne
2,5 porcji na osobę
Patery z galantyną:
schab z kremem chrzanowym, rolada drobiowa, jajko w szynce,
galaretki drobiowe i wieprzowe,
befsztyk tatarski,
smalczyk, ogóreczki małosolne,
sałatka grecka,
sałatka gyros,
chleby wiejskie,
masło

Słodki stół
2 porcje na osobę
Ciasta domowe: sernik, tort bezowy z owocami, ciasto słonecznikowe...
szaszłyki owocowe

Dania serwowane na gorąco
Zupa gulaszowa,
pijane golonki na warzywach

Napoje
/bez ograniczeń/
Kawa, herbata, woda,
soki owocowe /0,5l/osobę,
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic / wg zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska
oraz serwis kucharza.

Koszt menu 275,00 zł/osobę.

Menu
Propozycja 3

Przygotowane z najwyższą starannością
przez Gościniec Jaroszewskie Wzgórze
Ilość osób: ok. 70

Przystawka
Pierożek ze szpinakiem w sosie kurkowym

Zupa
Krem borowikowy

Danie główne
2,5 porcji na osobę
Półmiski w stół:
zraz z karkówki,
kotlet de'volaille,
kotlet francuski,
polędwiczki w sosie kurkowym

dodatki do dania obiadowego:
ziemniaczki pieczone, pyzy drożdżowe
surówki: wielowarzywna, porowa, carpaccio z buraków
sosy: pieczeniowy

Deser
Strudel z jabłkiem, orzechami, lodami i bitą śmietaną

Przekąski zimne
2,5 porcji na osobę
Patery z galantyną:
schab ze śliwką, filet drobiowy z żurawiną, galaretki drobiowe,
galaretki wieprzowe, jajko w szynce,
ryba w zalewie octowej lub fileciki drobiowe w zalewie
pomidorowo-octowej,
sałatka grecka,
sałatka gyros,
chleby wiejskie,
masło

Dania serwowane na gorąco
Barszcz z pasztecikiem,
szaszłyki drobiowo-warzywne,
pieczone ziemniaczki

Napoje
/bez ograniczeń/
Kawa, herbata, woda,
soki owocowe/0,5 l/osobę
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic / wg zużycia

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska
oraz serwis kucharza.

Koszt menu 265,00 zł/osobę.

TORT

Polecane smaki:

Krem kinder - krem malinowy - chrupiąca pralina

Krem cappuccino - krem z białej czekolady - chrupiąca pralina

Krem oreo - konfitura malinowa

Oferujemy:

- **różne smaki każdego piętra,**
- **duży wybór wzorów tortu,**
- **personalizowany topper.**

SŁODKI STÓŁ

Ciasta domowe:
Sernik tradycyjny / Jabłecznik / Ciasta z galaretką, z owocami / Czekoladowe z wiśnią / Snickers / Krówka / 3-bit / Makowiec / Ciasto drożdżowe

Mini desery:
Krem Jaroszewski / Jogurtowy krem z musem z mango / Mus czekoladowy z czarną porzeczką / Mus z białej czekolady / Panna cotta / Mini szarlotka / Leśny mech z kremem śmietankowym i maliną

Owoce:
Szaszłyki owocowe / Sałatka / Galaretki

Inne:
Tort bezowy / Bezy / Babeczki waniliowe, czekoladowe, marchewkowe / Ptysie / Pączki / Donuts / Tarty / Makaroniki / Mini deser snickers, oreo / Cake pops na patyku

USŁUGI DODATKOWE I ATRAKCJE WESELNE

Ślub cywilny na Gościńcu

Na terenie Gościńca mogą Państwo również zorganizować ceremonię zaślubin w plenerze. Najczęściej odbywa się ona w kilku malowniczych miejscach jak na przykład na pomoście na tle jeziora czy na tle kwitnących hortensji.
Zapewniamy krzesła dla Pary Młodej i świadków, delikatne dekoracje, stół dla urzędnika oraz godło.
Koszt organizacji to 1200 zł, a wszelkie dodatkowe dekoracje ustalamy indywidualnie (dodatkowy koszt).

WYNAJEM ZABYTKOWYCH SAMOCHODÓW

450 zł/h z szoferem

AUTA DO SESJI ZDJĘCIOWYCH

(według ustaleń)

PLAN PRZYJĘCIA WESELNEGO ORAZ INFORMACJE ORGANIZACYJNE

PRZYJAZD/WEJŚCIE NA SALĘ

Goście wchodzą do sali przez drzwi tarasowe (Ogród Zimowy). Na początek następuje powitanie Młodej Pary chlebem i solą przez Rodziców lub obsługę (przed wejściem na salę). Goście następnie składają życzenia oraz wznoszą toast (kieliszki rozdaje obsługa na tacach). W zależności od pogody, życzenia mogą być składane również na zewnątrz budynku. Obsługa przygotowuje wcześniej stolik oraz wazony z wodą oraz pomaga przy odbieraniu kwiatów i prezentów.

SALA WESELNA

Zastawa stołowa:

- Szary podkład + biały obrus

Nakrycie stołów tylko szarym podkładem - dodatkowy koszt 400 zł

- Serwety – materiałowe w kolorze białym
- Zastawa: talerz, sztućce, kieliszki do wina, wódki i napojów + przyprawnik, serwetnik, cukiernica, śmietniczka
- Karafki z sokami oraz wodą - uzupełniane na bieżąco
- Dekoracje – przygotowane we własnym zakresie lub przez Gościniec – dodatkowy koszt w zależności od ustaleń.
- Przyjęcia poniżej 40 osób dorosłych- wynajem sali 2000,00zł.

HARMONOGRAM

Wesele trwa standardowo do godziny 4.00. Każda kolejna rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 1000 zł. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie do godziny 6.00.
Ustalana wcześniej agenda wesela oraz plan godzinowy przebiegu przyjęcia jest orientacyjny i może ulec zmianom podczas trwania przyjęcia. Obsługa jest w stałym kontakcie z Dj-em/orkiestrą oraz fotografem/kamerzystą i czuwa nad przebiegiem uroczystości.

DEKORACJE

W przypadku zamówienia usługi zewnętrznej dekoracji sala Gościńca jest do dyspozycji w dzień przyjęcia od godziny 8.00. Jeśli w dniu poprzedzającym wesele nie odbywa się żadna uroczystość możemy udostępnić salę wcześniej po uzgodnieniu godziny.
Do Państwa dyspozycji są następujące elementy dekoracji (podstawowe/wliczone w cenę): świeczniki, wazony.
W naszej ofercie znajdują się również dekoracje kwiatowe. Koszt ustalany jest indywidualnie, w zależności od rodzaju kwiatów, wielkości i kształtu bukietów.
Winietki, upominki dla gości lub dodatkowe elementy dostarczają Państwo we własnym zakresie.

ALKOHOL I NAPOJE

Podczas uroczystości mogą Państwo skorzystać z oferty naszych alkoholi oraz napoi wg cennika (otrzymają go Państwo mailowo). Do kosztów wesela jest w takim przypadku doliczane końcowe zużycie.
Napoje zawarte w menu:

- kawa/herbata – serwowana do deseru przez obsługę, następnie w postaci serwisu lub bufetu
- woda z cytryną w karafkach
- soki owocowe w karafkach

Soki oraz woda są na bieżąco uzupełniane przez obsługę. W przypadku większego zużycia soków każdy kolejny litr jest doliczany do końcowych kosztów przyjęcia (1l/14zł);
Napoje gazowane (np. Coca-Cola/ Fanta/Sprite) są doliczane wg zużycia (0,85l/16zł);

.

W przypadku dostarczenia swojego alkoholu pobieramy opłatę korkową w wysokości 15 zł/osoby, przy czym minimalna kwota opłaty korkowej to 800 zł (w przypadku przyjęć mniejszych niż 50 osób). W ramach tej opłaty mogą Państwo również dostarczyć we własnym zakresie napoje gazowane.
Alkohole i napoje można dostarczyć po wcześniejszym umówieniu w tygodniu,
w którym odbędzie się przyjęcie (max. 5 dni wcześniej).
Jeśli planują Państwo zamówienie usługi barmańskiej z zewnątrz, doliczamy koszt obsługi szkła z baru w kwocie 250 zł (zbieranie szkła z baru, z sali, mycie, dostarczanie do baru).
W przypadku potrzeby dostarczenia do baru również lodu dodatkowy koszt to 150 zł.

NOCLEGI I ŚNIADANIE DLA GOŚCI

Przy rezerwacji sali lub w późniejszych ustaleniach prosimy o deklarację zamówienia noclegów dla Gości. Otrzymują Państwo od nas do uzupełnienia listę noclegów, na której prosimy o zaznaczenie, którzy goście będą płacić indywidualnie za pobyt. Miejsca noclegowe, które pozostały wolne mogą zostać zarezerwowane przez gości indywidualnych (nie biorących udział w przyjęciu). Jeśli będą chcieli Państwo domówić noclegi prosimy o jak najszybszą informację drogą mailową.
Ostateczne potwierdzenie rezerwowanych noclegów prosimy dostarczyć najpóźniej 14 dni przed przyjęciem (mailowo/ podana liczba zostanie uwzględniona w kosztorysie).

Goście mogą meldować się w pokojach
i domkach od godziny 15.00. Klucze oraz karty będą do odbioru w Recepcji (budynek pomiędzy główna salą, a domkami).
Doba hotelowa trwa do godz. 11.00 (oddając klucze również do Recepcji).
Zgubienie klucza/karty przez gości to dodatkowy koszt 70 zł.
Śniadania wliczone są w cenę noclegów, podawane są w sali piwnicznej w godz. 8.00 – 10.00 (lub w ustalonych indywidualnie godzinach). Istnieje możliwość wykupienia dodatkowych śniadań dla Gości nocujących poza gościńcem (35 zł/osoba).

Gościniec

JAROSZEWSKIE WZGÓRZE

609-312-213
609-331-332

biuro@jaroszewskiewzgorze.pl