



Szanowni Państwo,

*od wielu lat spełniamy marzenia Młodych Par
o wyjątkowym i niezapomnianym przyjęciu weselnym.*

*Wyśmienita kuchnia, doświadczony i miły personel,
subtelna aranżacja wnętrza restauracji, rodzinny klimat gwarantują,
że ten najważniejszy Dzień jest wspaniałym
niezapomnianym przeżyciem zarówno dla Nowożeńców
jak i ich Bliskich.*

*Siedlisko Janczar w Pstrągowej z przyjemnością zaprosi Państwa
na najlepszą w okolicy ucztę weselną.*

*Zapewniamy, że Państwa satysfakcja będzie ogromna
od momentu powitania do wyjścia ostatniego gościa.*

Siedlisko Janczar

38-121 Pstrągowa 815

tel. 17 277 94 04,

kom 697 452 885

e-mail: biuro@siedliskojanczar.pl, [www. siedliskojanczar.pl](http://www.siedliskojanczar.pl)

Wybierając naszą ofertę otrzymują Państwo w prezencie:

- Pokój małżeński ze śniadaniem w dniu wesela oraz poprawin;
- Bryczkę (lub sanie) do zdjęć w dniu przyjęcia weselnego (60 minut);
- Niepowtarzalny plener do sesji zdjęciowej (między innymi: zielony ogród, staw, alpaki, konie).

W ramach oferty kompleksowej zapewniamy:

- Powitanie staropolskim obyczajem Pary Młodej
- Toast lampką wina musującego
- Bogate menu dobierane indywidualnie
- Dekoracja lokalu żywymi kwiatami
- Pokrowce na krzesła
- Porcelanową zastawę
- Parasole, stoliki i krzesła na zewnątrz dla gości
- Profesjonalną obsługę
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie
- Dzieci do lat 10 rabat - 50% ceny (½ porcji)
- Bezpłatną degustację po podpisaniu umowy
- Możliwość wyboru dań wegetariańskich
- Wynajem klimatyzowanej sali ze stylowymi kominkami do 300 os.
- Bezpłatny parking dla gości weselnych
- Plac zabaw dla dzieci, siłownię plenerową, baseny
- Romantyczne otoczenie będące wymarzoną tłem do zdjęć (oświetlony ogród wokół budynku z alejkami i ławkami)
- Nie pobieramy opłat za własny alkohol

Promocje

Na weselach organizowanych w niedziele i święta oraz w terminie od 1.11 do 1.04 oferujemy gratis jedną z niżej podanych opcji do wyboru :

- Stół wiejski i beczka piwa Carlsberg 20 l.

lub

- 10 zł rabatu na osobie pełnopłatnej

Dysponujemy 80 miejscami noclegowymi w atrakcyjnych cenach dla gości weselnych. W miarę dostępności miejsc noclegowych umożliwiamy bezpłatne przedłużenie doby hotelowej.

Zasady rezerwacji przyjęcia weselnego:

- rezerwację przyjmuje menadżer ośrodka tel. 697 452 885
- po dokonaniu rezerwacji wymagana jest wpłata zadatku w wysokości 2000 zł oraz podpisanie umowy do 7 dni
- w przypadku rezygnacji zadatek nie jest zwracany. Istnieje możliwość cesji umowy na osobę wskazaną przez zamawiającego przy akceptacji wykonawcy.

MENU PRZYKŁADOWE

(MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO DOBORU POTRAW)

Zestaw I

Powitanie chlebem i solą oraz toast lampką szampana

OBIAD (serwowany porcjowo)

- Rosół domowy z makaronem
- Roladki drobiowe nadziewane serem i pieczarkami
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Zestaw surówek (3 rodzaje)

DESER

- Lody z owocami

ZIMNA PŁYTA (bez limitu)

- Sałatka tradycyjna jarzynowa,
- Sałatka warstwowa z szynką,
- Swojskie wędliny
- Tymbaliki drobiowe
- Kęski chrupiące z sosami
- Wariacje śledziowe
- Rolada drobiowa z fetą i papryką
- Rolada naleśnikowa z łososiem
- Pieczywo mieszane

KOLACJA I

- Pieczeń z karkówki w sosie z leśnych grzybów
- Kopytka śląskie
- Surówka

KOLACJA II

- Kociołek różnaitości

KOLACJA III

- Barszczyk z dodatkami (paszteciki, mini – zapiekanki, paluszki słone, ciastko francuskie)

DODATKOWO

- Owoce (bez limitu)
- Napoje i soki (bez limitu)
- Kawa, herbata (bez limitu)

Cena : 175 zł/os.

MENU PRZYKŁADOWE

(MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO DOBORU POTRAW)

Zestaw II

Powitanie chlebem i solą oraz toast lampką szampana

OBIAD (serwowany paterowo - 3 rodzaje mięsa)

- Rosół domowy z makaronem
- Kula drobiowa z warzywami i serem feta
- Filet z jabłkiem
- Schab po gospodarsku
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Zestaw surówek

DESER

- Lody z owocami i bajeczną polewą

ZIMNA PŁYTA (bez limitu)

- Sałatki: jarzynowa, selerowa (z kurczakiem, orzechami)
- Swojskie wędliny
- ½ tymbaliki drobiowe
- Terrina drobiowa
- Schab w galarecie
- Kęski piwne s sosami
- Pasztet w galaretkce żurawinowej
- Wariacje śledziowe
- Roladki z szynki z musem chrzanowym
- Pieczywo mieszane

KOLACJA I

- Filet z indyka w sosie z wędzonych śliwek
- Kulki ziemniaczane
- Surówka

KOLACJA II

- Polewka pstrągowska

KOLACJA III

- Barszczyk z dodatkami (paszteciki, mini – zapiekanki, paluszki słone, ciastko francuskie)

DODATKOWO

- Owoce (bez limitu)
- Napoje i soki (bez limitu)
- Kawa, herbata (bez limitu)

Cena: 195 zł/os.

MENU PRZYKŁADOWE

(MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO DOBORU POTRAW)

Zestaw III

Powitanie chlebem i solą oraz toast lampką szampana

OBIAD (serwowany paterowo - 4 rodzaje mięsa)

- Rosół domowy z makaronem
- Medaliony wieprzowe w sosie kurkowym
- Schab ze śliwką
- Roladka z kurczakiem ze szpinakiem i serem
- Warkocz drobiowy z boczkiem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Zestaw surówek

DESER

- Pieczone jabłuszko z konfiturami i sosem waniliowym

ZIMNA PŁYTA (bez limitu)

- Sałatki: jarzynowa, z gyrosem, selerowa (z kurczakiem, orzechami)
- Swojskie wędliny
- ½ tymbaliki drobiowe
- Terrina drobiowa
- Schab w galarecie
- Kęski piwne s sosami
- Jajka w sosie wiosennym
- Pasztet w galaretkce żurawinowej
- Wariacje śledziowe
- Roladki z szynki z musem chrzanowym
- Pieczywo mieszane

KOLACJA I

- Filet z indyka w sosie porowym
- Ryż z warzywami
- Surówka

KOLACJA II

- Zupa chrzanowa z boczkiem

KOLACJA III

- Barszczyk z dodatkami (paszteciki, mini – zapiekanki, paluszki szone, ciastko francuskie)

DODATKOWO

- Owoce (bez limitu)
- Napoje i soki (bez limitu)
- Kawa, herbata (bez limitu)
- **Ciasto na stół (3 kawałki na osobę + ciasteczka kruche)**
- **Szyszki (1 na parę)**

Powyżej 130 os. Tort weselny w cenie

Cena: 220 zł/os.

MENU PRZYKŁADOWE

(MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO DOBORU POTRAW)

Zestaw IV

Powitanie chlebem i solą oraz toast lampką szampana

PRYZYSTAWKA

- Camembert z żurawiną

OBIAD (serwowany paterowo 4 rodzaje mięsa)

- Krem kurkowy
- Karkówka z czosnkiem
- Wołowina duszona w winie
- Kaczka a`la Janczar
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Zestaw surówek

DESER

- Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i bajeczną polewą

ZIMNA PŁYTA (bez limitu)

- Sałatki: jarzynowa, caprese, makaronowa
- Swojskie wędliny
- Deski serów
- Pstrąg nadziewany łososiem
- Polędwiczeki z musem chrzanowym
- Rolada ze schabu z pieczarkami i boczkiem
- Pasztet w galaretkę żurawinowej
- Rolada trzykolorowa
- Rolada szpinakowa
- Kulki mięsne
- Rolada serowa
- Galantyna z papryką
- Roladki z szynki z jajkiem i chrzanem w galarecie
- Tymbaliki wieprzowe/drobiowe
- Schab w galarecie
- Wariacje śledziowe
- Pieczywo mieszane

BUFET CHŁOPSKI

- Smalczyk wiejski, ogórki z beczki
- Chleb wiejski pieczony, proziaki

KOLACJA I

- Gulasz wołowy z makaronem

KOLACJA II

- Wieprzowy gyros na ostro z grzanką czosnkową

KOLACJA III

- Barszczyk z dodatkami (paszteciki, mini – zapiekanki, paluszki słone, ciastko francuskie)

DODATKOWO:

- Owoce (bez limitu),
- Napoje i soki (bez limitu),
- Kawa, herbata (bez limitu),
- **Tort z racami, ciasto na stół + szyszki**

Cena: 240 zł/os.

POPRAWINY

Poprawiny to świetna okazja, aby po weselnym szaleństwie móc jeszcze raz celebrować początek Nowej Drogi Życia Młodej Pary. Pozostając wiernym staropolskiej tradycji, proponujemy Państwu atrakcyjną ofertę organizacji przyjęcia w dwóch miejscach do wyboru:

- Biesiada w plenerze w jednej z naszych chat grillowych - zabawa „na luzie” przy grillu i dobrej muzyce
- Karczma – tradycyjne poprawiny

(zapewniamy obsługę)

Cena i menu ustalane indywidualnie

Na Państwa życzenie przygotujemy dodatkowo:

STÓŁ WIEJSKI

Doskonałym dodatkiem do uczt kulinarnych, towarzyszących organizowanym u nas imprezom jest: "STÓŁ WIEJSKI". Starannie dobrane regionalne wędliny, kiełbasy oraz smalec wyrabiany tradycyjną metodą zadowolą gusta najbardziej wymagających smakoszy.

Tych wspaniałości, nie znajdą Państwo w sklepach, a ich wyjątkowy smak na długo pozostanie w Waszej pamięci.

W skład zestawu wchodzi:

- smalec ze skwarkami
- boczek wędzony
- ogórki z beczki
- chleb wiejski pieczony
- gomółki
- ser biały
- kwaśne mleko
- swojskie wędliny (polędwica, baleron, boczek, szynka, pasztet, kiełbasa)
- udziec
- proziaki z masłem czosnkowym
- żurek
- kapusta z grochem
- bigos

- pierogi ruskie, z kapustą
- kaszanka
- salceson
- pasztet
- kiełbasa w weku
- gołąbki
- kura wiejska

Cena uzależniona od ilości gości: od 2000 zł (80 os.)

DZIK PIECZONY FASZEROWANY

Cena: 2500 zł

PROSIE PIECZONE FASZEROWANE

Cena: 2300 zł

STÓŁ MYŚLIWSKI

Cena uzależniona od ilości gości: od 1500 zł

SŁODKI BUFET (4 GODZINY) – FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

Cena: 800 zł

KOLACJA GRILLOWA

Letnie grillowanie – dodatkowa kolacja w formie grilla serwowana przez szefa kuchni (2-3 h) (menu ustalane indywidualnie)

Cena: od 25 zł/os.

ROLL BAR Z PIWEM (CARLSBERG 20 L)

Cena: 220 zł/szt.

ANIMATORKA DLA DZIECI

Istnieje również możliwość wynajęcia animatora zabaw dla najmłodszych. W specjalnie przygotowanym kąciu zapewnimy najmłodszym najlepszą opiekę i doskonałą zabawę. Dzieci uczestniczą w grach i konkursach przygotowanych specjalnie dla nich, podczas gdy rodzice

mogą oddać się kilkugodzinnej zabawie bez obaw o swoje pociechy.

CENA USTALANA INDYWIDUALNIE

POKAZ SZTUCZNYCH OGNI

Cena: od 1500 zł

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!!!

**Szczegółowych informacji udziela:
menadżer ośrodka, tel. 697 452 885**