



u Jakuba

Dom Weselny

Oferta Weselna

Szanowni Państwo,

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę dotyczącą organizacji przyjęcia weselnego w naszych gościnnych progach.

Dom weselny u Jakuba usytuowany jest w zaciszu Warmińskich lasów około 15 km od Olsztyna. Jest to bardzo urokliwe miejsce idealne dla osób ceniących sobie prywatność. Specjalizujemy się w organizacji kompleksowych przyjęć weselnych. Nasze doświadczenie i pracowitość pozwolą spełnić oczekiwania najbardziej wymagających gości.

Posiadamy szeroką gamę usług dodatkowych dzięki czemu możemy przygotować kompleksowo przyjęcie zarazem oszczędzając Państwu dodatkowych zbędnych zmartwień i poszukiwań idealnych rozwiązań. Posiadamy bazę noclegową w postaci pokoi oraz domków.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą menu oraz dodatkowymi usługami.

KARTA MENU

Zupy:

Rosół z makaronem
Zupa borowikowa z grzankami
Zupa Warmińska

Dania serwowane na gorąco:

Tradycyjny schabowy/schab z kością
Sznycel drobiowy
Polędwiczki drobiowe soute w sosie śmietankowym
Devolei (z masłem, serem)
Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie beszamelowym (soute)
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami w panierce
Mix roladek drobiowych w boczku (z susz. pom, szpinakiem, pieczarką, śliwką suszoną)
Roladka schabowa z pieczarkami w sosie
Kotlet królewski (filet z szynką, serem i papryką w panierce)
Pieczone udko faszerowane z marchewką i porem
Żeberka w miodzie i ketchupie
Tradycyjna karkówka w sosie
Zrazik z karkówki w sosie
Karczek po królewsku (karczek zapiekany z cebulą i serem)
Karkówka po beskidzku (pieczona z boczkiem wędzonym i serem)
Kotlet mielony/Kotlet mielony z pieczarką/ Mielony pieczony w boczku
Szaszłyk /szaszłyk z udźca drobiowego w sosie BBQ
Gołąbki w sosie pomidorowym

Ryba zapiekana w bukiecie warzyw z czosnkiem
Ryba z sosem chrzanowym

Leczo
Bigos
Strogonof (serwowany z ryżem lub jako zupa)

Placki ziemniaczane z łososiem w sosie śmietankowo czosnkowym
Pierogi meksykańskie (ciasto drożdżowe z mięsem smażone)
Pierogi tradycyjne (z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z kaszą gryczaną i mięsem itp.)

Barszcz czerwony z pasztecikiem/pierogiem/krokiem
Krem pomidorowo - paprykowy z ciecierzycą
Zupa gulaszowa
Flaczki
Żurek z jajkiem i kielbasą
Zupa tajska z mleczkiem kokosowym
Krem z pora z kuleczkami mięsnymi

Zimne przekąski

Pasztet pieczony z żurawiną
Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym
Śledź w oleju lub na trzy smaki
Ryba po grecku /Ryba słodko - kwaśna
Kasza kus kus z suszonymi pomidorami, selerem naciowym, pietruszką i czosnkiem
Sałatka jarzynowa lub jarzynowa w szynce
Sałatka tortellini
Sałatka urodzinowa (seler marynowany z jajkiem, kukurydzą i ananasem)
Sałatka krabowa z makaronem ryżowym
Sałata grecka
Sałata z roszponki z wędzonym łososiem, selerem naciowy, kukurydzą i pomidorem
Sałatka szpinak baby z suszonym pomidorem i prażonym boczkiem oraz ziarnem
Patera serów
Koreczki klasyczne serwowane z krakersami
Koreczki antipasti/koreczki kurczak ananas
Tymbaliki drobiowe
Tatar z łososia
Nagetsy z deepem czosnkowym
Melon w szynce parmeńskiej
Krażki cebulowe
Tartinki z pastą szpinakową/z łososia z jajkiem
Mini tortille – mix smaków
Roladka szpinakowa z kremem śmietanowym i łososiem
Roladka pomidorowa z suszonym pomidorem
Śliwka suszona w boczku, fasolka szparagowa w boczku

Dodatki:

Ziemniaki z wody/ ziemniaki pieczone
Kluski śląskie / kopytka
Ryż kolorowy
Makaron

Surówki:

Biała kapusta
Czerwona kapusta
Mizeria
Buraczki
Marchew
Kalafior
Seler
Fasolka szparagowa
Warzywa gotowane

Dodatkowo płatne:

Tatar wołowy – 5zł/os
Deser - 10zł/os (lody z bitą śmietaną i owocami lub deser bezowy z kremem i musem truskawkowym)
Pieczone kaczki z pomarańczą- 10,00 zł/os
Dodatkowe gorące danie – od 10zł/os

Dekoracja Sali od 1.200 zł

Żywa dekoracja kwiatowa na sali, na stole słodkim, na stole wiejskim, przed domem. Specjalna kompozycja na stół Państwa Młodych, dekoracja za parą młodą. Dekoracyjne szklanki i kieliszki dla Pary Młodej, tematyczne świece oraz serwetki. Dowolny wybór wazonów, świeczników.

Pokrowce na krzesła 5,00 zł/szt ze wstążką lub kokardką

Czerwony dywan 100,00 zł na specjalne wejście przed domem

Dekoracja sali światłem (podświetlenie led stołu Pary Młodej, stołu słodkiego, sali) 500,00 zł

Ciasta 10,00 zł/os

Łabędzi puch(biszkopt, wiórki kokosowe, masa budyniowa, czarna porzeczka)

Chałwowiec

Sernik rosa

Jabłecznik

Biszkopt z galaretką i owocami

Wyśmienite (biszkoptowe z ananasem i orzechami włoskimi)

3bit

Ciemne z masą słonecznikową

Rafaello

Krucze z pianką i wówcami

(jeżeli nie chcecie Państwo korzystać z naszej oferty ciast wówczas pobieramy opłatę jednorazową 200 zł za obsługę stołu słodkiego)

Owoce 7,00 zł/os

Candy bar 7,00 zł/os

Napoje niegazowane 10,00 zł/os bez limitu

Napoje gazowane 10,00 zł/os bez limitu

Tort 80 zł/kg śmietanowy /z owocami, dekoracja z żywych kwiatów oraz race

Tort może być serwowany na wafłach tzw. podplomykach +1zł/szt

Fontanna czekoladowa 500,00 zł (belgijska czekolada mleczna, owoce, pianki, ciasteczka, patyczki, talerzyki, serwetki, stół z dekoracją, obsługa fontanny)

Fontanna alkoholowa 300,00 zł (sangria, poncz)

Sushi tort 500,00 zł

(piętrowy tort ok 100 kawałków sushi w tym: maki, futomaki, nigiri, California Roll. Sos sojowy, marynowany imbir, wasabi, pałeczki)

Stół wiejski 1.200 zł

Wędzonki różne (szynka, schab, karkówka)

Kiełbasa wiejska

Boczek

Smalczyk domowy

Pasztet pieczony

Kaszanka

Chleb

Ogórki małosolne

Pikle

Musztarda

Chrzan

Nalewka swojska 1l

(jeżeli nie chcecie Państwo korzystać z naszej oferty stołu wiejskiego wówczas pobieramy opłatę jednorazową 200 zł za obsługę stołu wiejskiego)

Bimber 40,00 zł/1l

Ognisko 250,00 zł klimatyczne ognisko palące się przez całą noc przed domem koło stawu

Fotobudka 600,00 zł/2h z kompletem akcesoriów.

Jest to super atrakcja i zarazem pamiątka, zarówno dla Pary Młodej jak i gości. Wszystkie zainteresowane osoby mogą skorzystać i zrobić sobie kilka fotografii, które gotowe są od ręki. Możliwość zapisania wszystkich zdjęć na pamięć przenośną.

Nocleg od 40,00 – 50,00 zł/os

Poprawiny 40,00zł/os

Na poprawinach serwujemy na stole szwedzkim jedzenie pozostałe z przyjęcia weselnego, oraz świeżą zupę np. żurek z jajkiem i kiełbasą. Przekąski podawane na półmiskach natomiast dania na ciepło są odgrzewane i serwowane w bismarckach. Przewidujemy możliwość zamówienia dodatkowych dań z karty menu za dodatkową opłatą i wcześniejszym ustaleniu. Poprawiny od godziny 11:00 do 15:00. Każda dodatkowa godzina +150zł

Wypożyczenie sprzętu muzycznego 200,00 zł

Bufet śniadaniowy – serwowany od godz. 8:00 w dniu poprawin – kanapeczki, kawa i herbata
+5 zł/os

POKOJE:**10. Pokój młodych - GRATIS**

11. 4 os

PRZY SALI:

2. 2+2 os.

3. 3 os.

DOMEK DREWNIANY 4 POKOJE

(sezonowy)

1. 2 os.

2. 4 os.

3. 2 os.

4. 2 os.

DOM:

4. 4 os.

4a. 2 os.

4b. 4 os

5. 3 os.

6. 2 os.

7. 4 os.

8. 2+2 os.

DOMEK ANGIELSKI (sezonowy)

2+2 os

2 os

2 os

NA GÓRZE:

9. 2 os,

9a. 2 os

9b. 2 os.

POKOJE U MARTY (oddalone około 1,5 km)

– 10 os (2 pokoje)

Oferta podstawowa 2021 r. – 170zł/os**Oferta podstawowa 2022 r. – 170zł/os**

obiad dwudaniowy (obiad serwowany na półmiskach, 3 rodzaje mięsa po 2 sztuki na osobę),

4 gorące posiłki serwowane do stołów

10 zimnych przekąsek

bufet kawowy

pokój dla Państwa Młodych

chlebek powitalny

szampan na powitanie

opłata ZAİKS

Dzieci do lat 4 – 0zł

Dzieci 4-10 lat oraz członkowie zespołu muzycznego, fotograf, kamerzysta 50% stawki

PAKIET MAXI – 245 zł/os.

Pełne menu, napoje (woda + sok + gazowane), stół słodki (ciasta, owoce), pokrowce na krzesła, stół wiejski, poprawiny

Dom Weselny u Jakuba

Ruszajny 11B

11-010 Barczewo

www.u-jakuba.pl

fb.com/WeseleUJakuba

509 305 779, 661 739 032

ujakuba@wp.pl