



---

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  
Sakiewki schabowe z blanszowanymi warzywami 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  
Gołąbki z rybą i kaszą jaglaną w sosie śmietanowym

Leczo  
Bigos  
Strogonof (serwowany z ryżem lub jako zupa)

Placki ziemniaczane z deepem z wędzonym łososiem  
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  
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 tortelini  
Sałatka urodzinowa (seler marynowany z jajkiem, kukurydzą i ananasem)  
Sałatka krabowa z makaronem ryżowym  
Sałata grecka  
Sałata z melonem i płatkami migdałowymi  
Sałatka szpinak baby z suszonym pomidorem i prażonym boczkiem oraz ziarnem  
Patera serów  
Gruszki pieczone z cammembertem i żurawiną  
Koreczki klasyczne serwowane z krakersami  
Koreczki antipasti/koreczki kurczak ananas  
Tymbaliki drobiowe  
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 lub z łososia – 10zł/os  
Deser - 15zł/os (lody z bitą śmietaną i owocami lub deser bezowy z kremem i musem truskawkowym)  
Pieczone kaczki z pomarańczą- 20,00 zł/os  
Dodatkowe gorące danie – od 15zł/os

## **Dekoracja Sali od 2.0000 zł**

Dowolny styl i kolorystyka. Żywa dekoracja kwiatowa na sali, na stole słodkim, na stole wiejskim, przed domem. Specjalna kompozycja na stół Państwa Młodych, dekoracja za parą młodą, świece oraz serwetki. Dowolny wybór wazonów, świeczników.

**Pokrowce na krzesła** 7,00 zł/szt ze wstążką lub kokardką

**Czerwony dywan** 150,00 zł na specjalne wejście przed domem

**Dekoracja sali światłem** (podświetlenie led stołu Pary Młodej, stołu słodkiego, sali) 500,00 zł  
Podświetlany sufit – 300 zł

**Ciasta** 18,00 zł/os

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

Chałwowiec

Sernik rosa/sernik krakowski

Jabłecznik

Biszkopt z galaretką i owocami

3bit

Ciemne z masą słonecznikową

Rafaello

Krucze z pianką i ovcami

Śliwka lub wiśnia na kruchym

Karpatka

(jeżeli nie chcecie Państwo korzystać z naszej oferty ciast wówczas pobieramy opłatę jednorazową 300 zł za obsługę stołu słodkiego, opłata obejmuje schłodzenie, wykrojenie, dekorację oraz przechowywanie)

**Owoce** 8,00 zł/os

**Candy bar** 10,00 zł/os

**Napoje niegazowane** 15,00 zł/os bez limitu

**Napoje gazowane** 20,00 zł/os bez limitu

**Tort** 150 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** 350,00 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)

**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.

## **Stół wiejski** 1.300 zł

Wędzonki różne (szynka, schab, karkówka)

Kiełbasa wiejska

Boczek

Smalczyk domowy

Pasztet pieczony

Kaszanka

Chleb

Ogórki małosolne

Pikle

Musztarda

Chrzan

Nalewka swojska 1l

**\*\*Wędzone ryby + 20 zł/os (wyroby naszej wędzarni – sielawa, pstrąg, węgorz)**

(jeżeli nie chcecie Państwo korzystać z naszej oferty stołu wiejskiego wówczas pobieramy opłatę jednorazową 300 zł za obsługę stołu wiejskiego, opłata obejmuje schłodzenie, wykrojenie, dekorację oraz przechowywanie)

## **Bimber** 70,00 zł/1l

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

**Nocleg** od 60,00 zł/os

## **Poprawiny** 50,00zł/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 bemarach. 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

Bufet śniadaniowy – serwowany przed poprawinami od godz. 8:00 – lekkie przekąski, kanapeczki, kawa i herbata **+10 zł/os**

## **Śniadanie poprawinowe** 35 zł/os

Śniadanie serwowane w formie bufetu. Śniadanie serwowane w godzinach 9:00 – 11.:00.

Wypożyczenie sprzętu muzycznego 200,00 zł

**Zaślubiny w plenerze** – 1200 zł zapewniamy aranżację miejsca dla Pary Młodej, Urzędnika, miejsca siedzące oraz stojące dla gości, dekorację (czerwony dywan, dekorację kwiatową, pokrowce na krzesłach

**Oplata korkowa** – brak

\*(jeżeli nie chcecie Państwo korzystać z naszej oferty stołu wiejskiego, słodkiego, napoi lub innych usług dodatkowych wówczas pobieramy opłatę za obsługę, opłata obejmuje schłodzenie, wykrojenie, dekorację oraz przechowywanie itp. koszty.)

**POKOJE:****PRZY SALI:**

- 2. 2+2 os.
- 3. 3 os.

**DOM:**

- 4. 4 os.
- 4a. 2 os.
- 4b. 4 os
- 5. 3 os.
- 6. 2 os.
- 7. 3 os.
- 8. 3 os.

**NA GÓRZE:**

- 9. 2 os,
- 9a. 2 os
- 9b. 2 os.

**10. Pokój młodych - GRATIS**

11. 3 os

**DOMEK DREWNIANY 4 POKOJE  
(sezonowy)**

- 1. 2 os.
- 2. 4 os.
- 3. 2 os.
- 4. 2 os.

**DOMEK ANGIELSKI (sezonowy)**

- 2+2 os
- 2 os
- 2 os

**Oferta podstawowa 2024 r. – 260zł/os.****\*2025 r. - 280 zł/os.**

\*cena może wzrosnąć wraz z inflacją

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 ZAiKS

Dzieci do lat 4 – 0zł

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

**PAKIET MAXI – 360 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](http://www.u-jakuba.pl)  
[fb.com/WeseleUJakuba](https://fb.com/WeseleUJakuba)

509 305 779, 661 739 032  
[ujakuba@wp.pl](mailto:ujakuba@wp.pl)