



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)
Schab zapiekany z pieczarkami 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 – 15zł/os
Deser - 18zł/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 2.5000 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

Jablecznik

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 350 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. podkłomykach +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 600,00 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 350 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 bemaarach. 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 +350zł

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 – 1.300 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.)

POKOJE:**10. Pokój młodych - GRATIS**

11. 3 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. 3 os.

8. 3 os.

DOMEK ANGIELSKI (sezonowy)

2+2 os

2 os

2 os

NA GÓRZE:

9. 2 os,

9a. 2 os

9b. 2 os.

Oferta podstawowa 2025 r. – 280zł/os.***2026 r. - 290 zł/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 ZAiKS

Dzieci do lat 4 – 0zł

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

PAKIET MAXI – 2025*360 zł/os.**2026 *380 zł/os.**

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

Przedłużenie wesela – 750 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

*cena może wzrosnąć wraz z inflacją

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