

HOTEL  
JEDLINKA



# *Wymarzone wesele w Jedlince*

W DNIU ŚLUBU WSZYSTKO MUSI BYĆ PRZYGOTOWANE  
PERFEKCYJNIE, DLATEGO WARTO POWIERZYĆ TO ZADNIE  
PROFESJONALISTOM.

MAMY STYLOWE WNĘTRZA, ZACISZNĄ OKOLICĘ, BOGATE  
DOŚWIADCZENIE, PROFESJONALNY ZESPÓŁ, ZAPĄŁ I  
OGROMNĄ PASJĘ.

SPRAWIMY, ŻE PAŃSTWA WESELE- POCZĄWSZY OD  
POWITANIA A NA POPRAWINACH SKOŃCZYWSZY- NA  
DŁUGO ZAPISZE SIĘ W PAMIĘCI MŁODEJ PARY I  
WSZYSTKICH GOŚCI!

ZESPÓŁ PAŁACOWO- HOTELOWY JEDLINKA TO  
ZABYTKOWY OBIEKT ULOKOWANY W PRZEPIĘKNEJ LEŚNEJ  
SCENERII, NA POGRANICZU GÓR SOWICH I WAŁBRZYSKICH.



# Oferujemy:

- POMOC PROFESJONALNEGO OPIEKUNA
- POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- UROZMAIACONE MENU - NA ŻYCZENIE SPECJALNE POTRAWY DLA WEGETARIAN, ETC.
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA
- DZIECI DO LAT 3 - GRATIS
- DZIECI DO LAT 10 - 50% CENY MENU
- USŁUGODAWCY- 50% CENY MENU



# Noclegi:



- NOCLEGI DLA GOŚCI: ŁĄCZNIE OKOŁO 150 MIEJSC W HOTELU, HOSTELU I APARTAMENTACH
- SPECJALNA CENA ZA NOC WESELNĄ: 15% RABATU OD CENY REGULARNEJ
- POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW ZE ŚNIADANIEM - GRATIS

# Atrakcje dodatkowe:

- MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI ŚLUBU W PLENERZE -1000,00ZŁ
- FOTOBUDKA 360
- 2 GODZINY 1300,00ZŁ
- 3 GODZINY 1600,00ZŁ



## KONTAKT:

+48 512 497 244 / 74 847 49 00

[imprezy@hoteljedlinka.pl](mailto:imprezy@hoteljedlinka.pl)

[www.hoteljedlinka.pl](http://www.hoteljedlinka.pl)

ul. Zamkowa 2, 58-330 Jedlina Zdrój



# Propozycje menu:

## O P C J A I

### ZUPA

ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM  
LUB

KREM POMIDOROWY PODANY Z  
GROSZKIEM PTYSIOWYM

### DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

SANDACZ Z SOSEM POROWYM,  
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY,  
KARKÓWKA PIECZONA PODANA Z  
SOSEM PIECZENIOWYM,  
ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I  
KOPERKIEM,  
KLUSKI ŚLĄSKIE,  
TRADYCYJNE SURÓWKI: BURACZKI,  
BIAŁA KAPUSTA I MARCHEWKA Z  
ANANASEM.

### DANIE GORĄCE, KTÓRE PODAMY W TRAKCIE PRZYJĘCIA (DO WYBORU 2 PROPOZYCJE)

BIGOS STAROPOLSKI,  
ZUPA GULASZOWA,  
ŻUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE Z  
JAJKIEM I KIEŁBASĄ,  
PIECZONE UDKO Z KURCZAKA,  
BARSZCZ CZERWONY Z  
KAPUŚNIACZKIEM,  
FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA  
PODANA Z BAGIETĄ.

### ZIMNE PRZEKĄSKI PODAWANE W STÓŁ SZWEDZKI:

SAŁATKA CEZAR,  
TRADYCYJNA SAŁATKA  
JARZYNOWA,  
TORTILLA Z KURCZAKIEM I  
WARZYSKAMI,  
ŚLEDZIE PO WIEJSKU,  
PATERA MIĘS PIECZONYCH,  
SOS Tatarski,  
PIECZYWO.

### NAPOJE

KAWA, HERBATA, WODA  
MINERALNA NIEGAZOWANA  
-BEZ LIMITU

2 8 4 , 0 0 Z Ł  
O D  
O S O B Y

# O P C J A 2

## ZUPA

ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM  
LUB  
KREM POMIDOROWY PODANY Z  
GROSZKIEM PTYSIOWYM

## DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

KOTLET Z PIERSI KURCZAKA W  
ZŁOCISTEJ PANIERCE ZAPIEKANY Z  
PIECZARKAMI I MOZZARELLĄ,  
KARKÓWKA W SOSIE  
PIECZENIOWYM,  
SANDACZ Z SOSEM POROWYM  
ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I  
KOPERKIEM,  
KLUSKI ŚLĄSKIE,  
TRADYCYJNE SURÓWKI: BURACZKI,  
BIAŁA KAPUSTA I MARCHEWKA Z  
ANANASEM.

## DANIE GORĄCE, KTÓRE PODAMY W TRAKCIE PRZYJĘCIA (DO WYBORU z PROPOZYCJE)

BIGOS STAROPOLSKI,  
BOEUF STROGONOW  
ŻUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE Z  
JAJKIEM I KIEŁBASĄ,  
PIECZONE UDKO Z KURCZAKA,  
BARSZCZ CZERWONY Z  
KAPUŚNIACZKIEM,  
FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA  
PODANA Z BAGIETĄ.

## ZIMNE PRZEEKASKI PODAWANE W STÓŁ SZWEDZKI:

ŚRÓDZIEMNOMORSKA  
SAŁATKA Z TORTELLINI,  
KURCZAK W GALARETCIE,  
TORTILLA Z KURCZAKIEM I  
WARZYSWAMI,  
ŚLEDZIE PO WIEJSKU,  
PATERA MIĘS PIECZONYCH,  
DESKA SERÓW Z ORZECHAMI  
I WINOGRONEM,  
PASZTET PIECZONY PODANY  
Z ŻURAWINĄ,  
SOS TATARSKI,  
PIECZYWO.

## NAPOJE

KAWA, HERBATA, WODA  
MINERALNA NIEGAZOWANA  
- BEZ LIMITU

2 9 6 , 0 0 Z Ł

O D

O S O B Y



# O P C J A 3

## ZUPA

ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM  
LUB  
KREM POMIDOROWY PODANY Z  
GROSZKIEM PTYSIOWYM

## DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

SANDACZ W PANIERCE LUB BEZ  
PANIERKI W SOSIE POROWYM,  
KOTLET DE VOLAILLE,  
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE Z  
LEŚNYCH GRZYBÓW,  
ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I  
KOPERKIEM,  
KLUSKI ŚLĄSKIE,  
TRADYCYJNE SURÓWKI: MIX  
ZIELONYCH SAŁAT Z SOSEM  
WINEGRET, SURÓWKA Z BIAŁEJ  
KAPUSTY I MARCHEWKA Z  
ANANASEM

## DANIE GORĄCE, KTÓRE PODAMY W TRAKCIE PRZYJĘCIA ( DO WYBORU z PROPOZYCJĄ )

BIGOS STAROPOLSKI,  
BOEUF STROGONOW  
ŻUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE Z  
JAJKIEM I KIEŁBASĄ,  
PIECZONE UDKO Z KURCZAKA,  
BARSZCZ CZERWONY Z  
KAPUŚNIACZKIEM,  
FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA  
PODANA Z BAGIETĄ.

## ZIMNE PRZEKĄSKI PODAWANE W STÓŁ SZWĘDZKI:

WIEPRZOWINA W GALARETCIE,  
SAŁATKA GRECKA,  
SAŁATKA GYROS Z  
KURCZAKIEM ,  
ŚLEDZIE PO WIEJSKU,  
TORTILLA Z ŁOSOSIEM,  
ŚWIEŻYM OGÓRKIEM I LIŚĆMI  
SZPINAKU / TORTILLA Z  
KURCZAKIEM I WARZYWAMI,  
PATERA MIĘS PIECZONYCH,  
DESKA SERÓW Z ORZECHAMI I  
WINOGRONEM,  
PASZTET Z GRZYBAMI LEŚNYMI  
W TOWARZYSTWIE ŻURAWINY,  
SOS Tatarski,  
PIECZYWO.

## NAPOJE

KAWA, HERBATA, WODA  
MINERALNA NIEGAZOWANA  
- BEZ LIMITU

3 4 5 , 0 0 Z Ł  
O D  
O S O B Y

JEŚLI PAŃSTWA PREFERENCJE SĄ INNE - PROSZĘ JE OKREŚLIĆ, DOŁOŻYMY WSZELKICH  
STARAŃ, BY JE SPEŁNIĆ. PROSIMY TAKŻE O ZAPOZNANIE SIĘ Z PROPOZYCJAMI  
DODATKOWYMI I WAŻNYMI INFORMACJAMI, ZWIĄZANYMI Z ORGANIZACJĄ PRZYJĘĆ  
WESEŁNYCH.

# Propozycje dodatkowe:

WÓDKA WYBOROWA 0,5L - 55,00 ZŁ

WINO BIAŁE I CZERWONE 0,75L - 45,00 ZŁ

NAPOJE GAZOWANE COCA-COLA, FANTA, SPRITE 0,85L - 12,00 ZŁ

BECZKA PIWA BROWAR JEDLINKA 30L - 720,00 ZŁ

WIEJSKI STÓŁ - 42,00 ZŁ / OSOBA:

- SMALEC ZE SKWARKAMI, PIECZYWO, OGÓREK KISZONY, KASZANKA, PIECZONY PASZTET, SALCESON, WYROBY Z NASZEJ WĘDZARNI (SZYNKA, BOCZEK, KIEŁBASA PĘTO)

UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONY Z KOŚCIĄ NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ PODANY PRZEZ SZEFA KUCHNI - 40,00 ZŁ / OSOBA

Organizacja poprawin w formie obiadu ( w godzinach 13:00 - 18:00 ) :

- KOSZT WYNAJMU SALI - 500,00 ZŁ
- BUFET KAWOWO - HERBACIANY - 18,00 ZŁ /OSOBA
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA W CENIE

# Ważne informacje:



PRZYJĘCIE WESELNE DO GODZINY 4:00, KAŻDA KOLEJNA GODZINA PŁATNA DODATKOWO 500,00 ZŁ.

DYSPONUJEMY STOŁAMI PROSTOKĄTNYMI I OKRĄGŁYMI.

BIAŁE OBRUSY W CENIE WYBRANEGO MENU.

OSTATECZNĄ ILOŚĆ NOCLEGÓW NALEŻY PODAĆ DO 45 DNI PRZED DATĄ PRZYJĘCIA.

OPŁATA KORKOWA WYNOŚI 20,00 ZŁ / OSOBA.

ZIMNE PRZEKĄSKI JAK I DANIA GORĄCE SERWOWANE W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA POSIŁKÓW DO STOŁU ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ - 5% WYBRANEGO MENU OD OSOBY.

DYSPONUJEMY DWIEMA SALAMI BALOWYMI:

- SALA MAŁA DO 60 OSÓB
- SALA DUŻA DO 140 OSÓB

KOSZT WYNAJMU SALI - 1000,00 ZŁ .

W CENĘ WLICZONY JEST WYNAJEM STOŁÓW, KRZESŁ, OBRUSÓW I ZASTAWY.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI WESELA POWYŻEJ 140 OSÓB NA DWÓCH SALACH (OPŁATA ZA WYNAJEM SALI WYNOŚI 1000,00 ZŁ)

PODANE CENY MOGĄ ULEC PODWYŻSZENIU STOSOWNIE DO WSKAŹNIKA CEN TOWARÓW I USŁUG KONSUMPCYJNYCH OGŁOSZONEGO PRZEZ GUS W ROKU POPRZEDZAJĄCYM ROK WESELA W STOSUNKU DO ROKU POPRZEDNIEGO.

CENY ALKOHOLI ULEGNĄ PODWYŻSZENIU W ZALEŻNOŚCI OD PROCENTOWEGO WZROSTU PODATKU AKCYZOWEGO.

