



# BOŻE NARODZENIE W HOTELU JEDLINKA\*\*\*



Czas Świąt to magiczne chwile,  
które pozostają na zawsze w  
naszych wspomnieniach. Spędź je  
razem z nami i podaruj Twoim  
bliskim najcenniejszy prezent -  
magiczne chwile





## OFERTA OBEJMUJE:

- Noclegi w komfortowych pokojach
- Świąteczny upominek w pokoju
- Bogate śniadania w formie bufetu szwedzkiego, w tym dwa śniadania świąteczne
- Uroczysta kolacja wigilijna, a po niej kufel grzańca bądź herbata zimowa
- Świąteczny obiad
- Kolacja w formie zimnego bufetu
- Bufet kawowo-herbaciany z domowym ciastem
- Zwiedzanie Browaru Jedlinka połączone z degustacją piw
- Zwiedzanie Pałacu Jedlinka
- Godzinny relaks w strefie mini SPA

Zakwaterowanie w terminach:

24.12-26.12.2024r. - 2200,00zł/2 os

23.12-26.12.2024r. - 2500,00zł/2 os



## INFORMACJE DODATKOWE:

- Rezerwacja na minimum 2 noclegi
- Pokój Extra/Superior z dopłatą 35,00zł/doba lub Deluxe z dopłatą 75,00zł/doba
- Apartament z aneksem kuchennym za dopłatą 55,00zł/doba
- Dzieci do lat 3 śpiące na łóżku z rodzicami gratis, 4-10 lat 600 zł, od 11 lat jak osoba dorosła
- Możliwość przedłużenia pobytu według cennika hotelowego

ZAPRASZAMY DO REZERWACJI

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

512 497 247 / 74 847 49 00



## ŚWIĄTECZNY HARMONOGRAM

WTOREK 24.12.2024

- Zakwaterowanie w hotelu od godziny 14:00
- Uroczysta Kolacja Wigilijna 17:00-18:30

ŚRODA 25.12.2024

- Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego 8:00-11:00
- Bufet kawowo-herbaciany z domowym ciastem 13:00-17:00
- Obiad w formie bufetu 13:30-15:00
- Zwiedzanie Browaru wraz z degustacją piwa 16:00
- Kolacja w formie zimnego bufetu 17:00-18:30

CZWARTEK 26.12.2024

- Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego 8:00-11:00
- Zwiedzanie Pałacu Jedlinka 12:00-13:00
- Świąteczny obiad 13:30-14:30
- Wymeldowanie do godziny 14:00





## UROCZYSTA KOLACJA WIGILIJNA

### ZUPA PODAWANA W WAZACH

- TRADYCYJNY BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

### DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH

- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KARP SMAŻONY -DZWONEK
- KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KAPUSTA Z GROCHEM I KAPUSTA Z GRZYBAMI
- KOMPOT Z SUSZU

### ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

- PASZTET Z GRZYBAMI PODANY Z ŻURAWINĄ
- ŚLEDZIE W OLEJU
- SAŁATKA Z TORTELLINI GRZYBOWYM
- RYBA PO GRECKU
- PIECZYWO

### BUFET SŁODKI

- PATERA CIAST ŚWIĄTECZNYCH
- WODA MINERALNA





ŚWIĄTECZNY OBIAD 25.12.2024

ZUPA PODAWANA W WAZACH

- ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE W FORMIE BUFETU

- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE GRZYBOWYM
- DORSZ W ZŁOCISTEJ PANIERCE
- ZIEMNIAKI Z WODY
- SURÓWKA Z BURACZKÓW CZERWONYCH
- SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY

KOLACJA W FORMIE ZIMNEGO BUFETU

- PÓŁMISEK MIĘS PODANY Z ĆWIKŁĄ Z CHRZANEM
- DESKA SERÓW
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA





ŚWIĄTECZNY OBIAD 26.12.2024

ZUPA PODAWANA W WAZACH

- POMIDOROWA Z LANYMI KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE

- ZRAZY WOŁOWE W SOSIE PIECZENIOWYM
- SANDACZ DUSZONY W BIAŁYM WINIE
- PURE ZIEMNIACZANE Z NATKĄ PIETRUSZKI
- SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
- MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE

