



# Wymarzone wesele w Jedlinie-Zdroju



Historia, przyroda, wygoda, dobry smak – zapraszamy do Jedlinki



W dniu ślubu wszystko musi być przygotowane perfekcyjnie, dlatego warto powierzyć jego organizację profesjonalistom.

Mamy stylowe wnętrza, zaciszną lokalizację na skraju lasu, bogate doświadczenie, profesjonalny zespół, zapal 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.



Skontaktuj się z nami:

74/847 49 00; 512 497 247

## Przed weselem:

- pomoc profesjonalnego opiekuna, który pomoże przygotować plan przyjęcia

## W trakcie wesela:

- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- toast winem musującym w cenie menu
- bogate menu - możliwość personalizacji wybranego zestawu; na życzenie specjalne potrawy dla wegetarian, Gości na dietach, etc.
- profesjonalna obsługa kelnerska
- wynajem Sali w cenie wybranego menu
- dzieci do lat 4 - menu gratis
- dzieci do lat 10 - menu 50% ceny
- obsługa muzyczna i foto - menu 50% ceny



## Noclegi:

- noclegi dla Gości - łącznie ok. 130 miejsc w Hotelu, Hostelu i Apartamentach - specjalna cena na noc weselną
- **pokój dla Nowożeńców** - ze śniadaniem oraz dostępem do strefy termalnej mini spa - **gratis**
- rabat w wysokości 15% na dodatkowe noclegi poza nocą weselną

## Atrakcje dodatkowe:

- udostępnienie zabytkowych wnętrz Pałacu Jedlinka na sesję zdjęciową - gratis
- na życzenie - pomoc w znalezieniu fotografa, kamerzysty, Dj lub orkiestry oraz animatorów dla dzieci
- możliwość organizacji poprawin w cenie już od 25% wybranego menu weselnego (cena zależna od formuły i czasu trwania przyjęcia)
- możliwość organizacji ślubu cywilnego - w plenerze lub w Pałacu Jedlinka

# Propozycja menu w cenie 199,00 zł od osoby



## **Zupa:**

Rosół królewski z makaronem

## **Dania główne podane na półmiskach:**

Grillowany filet z kurczęcia z sosem żurawinowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Karkówka pieczona podana z sosem rozmarynowym

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Kluski śląskie

Wybór tradycyjnych surówek:

Marchew z jabłkiem, buraczki, biała kapusta

## **Zimna płyta podawana na stołach weselnych:**

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Śledzie w młotkowanym pieprzu

Wybór wędlin i mięs pieczonych

Galantyna z kurczaka ze szpinakiem, z żurawiną i ze śliwką

Pikle

Sos chrzanowy

Pieczyno

## **Danie gorące, które podamy w trakcie przyjęcia**

**(proszę wybrać 2 propozycje):**

Bigos staropolski podany z bagietką

Zupa gulaszowa z kluseczkami kładzionymi

Żurek na domowym zakwasie z jajkiem

Pieczono udko z kurczaka na zapiekance ziemniaczanej

Barszcz czerwony z pasztecikiem

## **Napoje:**

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana – bez limitu

# Propozycja menu w cenie 215,00 zł od osoby

---

## **Zupa:**

Rosół królewski z litewskimi kotłunami  
lub  
Bulion grzybowy z lanymi kluseczkami

## **Dania główne podane na półmiskach:**

Kotlet de volaille z masłem ziołowym  
Sznycel wiejski zapiekany z pieczarkami i mozzarellą  
Zrazy wieprzowe w sosie pieczarkowym

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem  
Ziemniaki opiekane  
Kluski śląskie

Wybór tradycyjnych surówek:

Marchew z jabłkiem, buraczki, biała kapusta

## **Zimna płyta na stołach weselnych:**

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka waldorf  
(jabłka, seler naciowy, rodzynki, orzechy włoskie, rukola, sos majonezowy z cynamonem)  
Sałatka grecka  
Śledzie w młotkowanym pieprzu  
Ryba po grecku  
Wybór wędlin i mięs pieczonych  
Galantyna z kurczaka ze szpinakiem, z żurawiną i ze śliwką  
Pikle  
Sos chrzanowy  
Sos cumberland  
Pieczywo

## **Danie gorące, które podamy w trakcie przyjęcia**

**(proszę wybrać 3 propozycje):**

Bigos staropolski podany z bagietką  
Zupa gulaszowa z kluseczkami kładzionymi  
Żurek na domowym zakwasie z jajkiem  
Potrawka z indyka w sosie tymiankowym podana z bagietką  
Pieczone udko z kurczaka na zapiekance ziemniaczanej  
Barszcz czerwony z pasztecikiem

## **Napoje:**

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana – bez limitu

# Propozycja menu w cenie 245,00 zł od osoby



## **Zupa:**

Rosół królewski z litewskimi kotłunami  
lub  
Bulion grzybowy podany z kluseczkami drobiowymi

## **Dania główne podane na półmiskach:**

Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej, nadziewany szpinakiem  
Polędwiczka wieprzowa z pieca, w sosie z zielonego pieprzu  
Staropolskie zrazy wołowe podane w sosie z leśnych grzybów

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem  
Ziemniaki opiekane  
Kluski śląskie

Wybór tradycyjnych surówek:

Marchew z jabłkiem, buraczki, biała kapusta  
Mix zielonych sałat z sosem winegret

## **Zimna płyta na stołach weselnych:**

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka waldorf  
(jabłka, seler naciowy, rodzynki, orzechy włoskie, rukola, sos majonezowy z cynamonem)  
Sałatka gyros z kurczakiem  
Śledzie w młotkowanym pieprzu  
Ryba po grecku  
Łosoś marynowany podany z musem śmietankowym  
Wybór wędlin i mięs pieczonych  
Deska serów  
Galantyna z kurczaka ze szpinakiem, z żurawiną i ze śliwką  
Pikle  
Sos chrzanowy  
Sos cumberland  
Pieczywo

## **Danie gorące, które podamy w trakcie przyjęcia**

**(proszę wybrać 4 propozycje):**

Bigos staropolski podany z bagietką  
Zupa gulaszowa z kluseczkami kładzionymi  
Żurek na domowym zakwasie z jajkiem  
Potrawka z indyka w sosie tymiankowym podana z bagietką  
Udziec wieprzowy pieczony z kością podany przez Szefa Kuchni  
Pieczone udko z kurczaka na zapiekance ziemniaczanej  
Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Bogracz  
Boeuf strogonow

## **Napoje:**

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana – bez limitu

## *Propozycja menu na poprawiny:*

Obiad poprawinowy – w cenie 25% wartości wybranego menu weselnego  
(zupa do uzgodnienia, danie główne takie samo jak podczas wesela)  
Pozostałe potrawy – oferta na życzenie

## *Poprawiny w formie grilla w -65,00 zł/os:*

### **Karczek marynowany**

Kiełbaski śląskie  
Szaszłyki drobiowe  
Kaszanka  
Sałatka grillowa ze świeżych warzyw  
Ziemniaki pieczone w łupinach  
Sosy: tzatziki, BBQ, musztardowy  
Pieczywo

## *Dodatkowo proponujemy:*

Noclegi w Hotelu/Oficynie – 90,00 zł/os

Noclegi w Hostelach – 70,00zł/os

Wódka Wyborowa 0,5l – 35,00 zł/but

Wino białe i czerwone 0,75l – 40,00 zł/but

Napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite 1l – 10 zł/but

Beczka piwa Browar Jedlinka 30l – 490,00 zł

Open bar całonocny (wódka czysta, wino białe i czerwone, piwo lane, napoje bezalkoholowe)  
– 65,00 zł/os

Wiejski stół – od 1500,00 zł w zależności od ilości osób