



Ta wyjątkowa dla Państwa uroczystość jaką jest ślub i wesele jest równie ważna dla Nas. Janiowe Wzgórze z ogromną przyjemnością i dbałością o szczegóły, pomoże Państwu zorganizować ten jeden z najważniejszych dni w życiu. Eleganckie wnętrza, wykwinna kuchnia oraz profesjonalna obsługa zagwarantują wysoki poziom oraz doskonałą atmosferę zabawy w gronie rodziny i przyjaciół.

MENU WESELNE – 190 PLN/OSOBA*

Powitanie chlebem i solą
Wino musujące dla Gości Weselnych

OBIAD WESELNY (do wyboru)

ZUPA (jedna do wyboru)
Wykwintny rosół z makaronem i pietruszką
Zupa cebulowa z pomidorami i grzankami
Krem pomidorowy z serem i boczkiem
Krem brokułowy z łososiem wędzonym

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)
Trio mięsne z sosem pieczeniowym
Roladki drobiowe z boczkiem i serem
Polędwiczka z bakłażanem i serem feta w sosie tymiankowym
Schab po strygarsku

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki opiekane w ziołach
Domowe kopytka
Ryż z warzywami
Talarki ziemniaczane

Surówki: z marchwi i jabłka, selera z rodzynkami, Colesław, buraczki, z kapusty pekińskiej, zestaw surówek

DESER (jeden do wyboru)

Mus czekoladowy z kruszonką, lodami i owocami
Milky Way z musem brzoskwiniowym
Puchar lodowy z gorącym sosem malinowym i bitą śmietaną
Gruszka w winie z sosem waniliowym

KOLACJA I (jedna do wyboru)

Filet fawerek z boczkiem w sosie meksykańskim
Polędwiczka wieprzowa z ratatuj i rukolą
Faszerowane udko w sosie pieczeniowym

KOLACJA II (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem (do wyboru: z kapustą lub szpinakiem i fetą)
Staropolska wołowina z grzanką czosnkową
Pikantne flaczki wołowe



MENU DLA DZIECI

Rosół z makaronem
Delikatne panierowane kawałki kurczaka
z frytkami i surówką z marchewki

SALATKI:

Salatka jarzynowa tradycyjna
Salatka brokułowa z kurczakiem
Salatka ze szpinakiem (suszone pomidory, pestki dyni, słonecznika)

ZIMNA PŁYTA

Śledź po staropolsku w śmietanie
Łosoś wędzony
Wędliny z wiejskiej wędzarni
Kielbasy i kabanosy
Deska serów twardych i pleśniowych z orzechami
Staropolskie mięsa pieczone
Kawałki kurczaka z dipami
Galaretki drobiowe
Sos tatarski
Sos cumberland
Sos chrzanowy
Świeże pieczywo mieszane
Ciasto i kruche ciasteczka
(do wyboru cukiernie : Keks, Orłowski i Rak, Eliza)

NAPOJE (bez ograniczeń)

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite)

W cenie menu:

- ✓ Parking na terenie obiektu bezpłatnie,
- ✓ Apartament dla nowożeńców
- ✓ Profesjonalny serwis kelnerski w cenie (1 kelner na 20 osób),
- ✓ Dzieci do 3 lat bezpłatnie,
- ✓ Dzieci od 3 -10 lat – 50% ceny,
- ✓ Kącik zabaw dla dzieci oraz zewnętrzny plac zabaw.

Dodatkowo:

- ✓ Opłata tzw. „korkowe” przy własnym alkoholu 500 zł,
- ✓ Stoły tematyczne (wiejski, słodkości, włoski, myśliwski, rybny),
- ✓ Pieczony prosiak lub dzik
- ✓ Profesjonalna opieka nad dziećmi (animatorki, opiekunki)
- ✓ Ekran i projektor do wyświetlenia przygotowanych na tę okazję prezentacji 100 zł.
- ✓ Degustacja dań weselnych 40 zł/os.
- ✓ Opakowania na pozostałości jedzenia po weselu 50 zł

*Restauracja Janiowe Wzgórze zastrzega sobie prawo do zmiany cen w przypadku wzrostu cen rynkowych.



MENU WESELNE – 210 PLN/OSOBA*

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące dla Gości Weselnych

OBIAD WESELNY (do wyboru)

ZUPA (jedna do wyboru)

Wykwintny rosół z makaronem i pietruszką

Zupa z borowików z dodatkiem tortellini z mięsem

Krem ze świeżych pomidorów z dodatkiem mozzarelli

Krem z zielonych warzyw z grzankami

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Karczek nadziewany czosnkiem

Polędwiczka faszerowana boczkiem w sosie kurkowym

Filet drobiowy faszerowany szpinakiem i mozzarełą

Rolada ze schabu z musem drobiowo-warzywnym w sosie tymiankowym

Dodatki (jeden do wyboru)

Kluski śląskie

Domowe kopytka

Ryż z warzywami

Talarki ziemniaczane

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki opiekane z cebulką i ziołami

Piuure z boczkiem, cebulą i szpinakiem

Surówki: z marchwi i jabłka, selera z rodzynkami, Coleslaw, buraczki, z kapusty pekińskiej, zestaw surówek

DESER (jeden do wyboru)

Tarta z owocami sezonowymi i budyniem

Crem brulee z malinami zapiekany z cukrem

Salatka owocowa z advocatem

Mus czekoladowy przekładany jogurtem i truskawkami

KOLACJA I (jedno do wyboru)

Indyk w sosie kurkowym

Filet marynowany w jogurcie na sałacie greckiej

Filet w cieście Katafii w sosie bazyliowym

Confit z udka kaczki w sosie żurawinowym

KOLACJA II (jedno do wyboru)

Gulasz z dzika z kluseczkami

Staropolska wołowina z grzanką czosnkową

Forszmak z kurczaka

KOLACJA III (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem (do wyboru: z kapustą lub szpinakiem i fetą)

Żurek z jajkiem i białą kielbasą



MENU DLA DZIECI

Rosół z makaronem
Delikatne panierowane kawałki kurczaka
z frytkami i surówką z marchewki

SAŁATKI:

Salatka jarzynowa tradycyjna
Salatka brokułowa z kurczakiem
Salatka ze szpinakiem (suszone pomidory, pestki dyni, słonecznika)

ZIMNA PŁYTA

Śledź po staropolsku w śmietanie
Łosoś wędzony
Wędliny z wiejskiej wędzarni
Kielbasy i kabanosy
Deska serów twardych i pleśniowych z orzechami
Staropolskie mięsa pieczone
Kawałki kurczaka z dipami
Galaretki drobiowe
Sos tatarski
Sos cumberland
Sos chrzanowy
Świeże pieczywo mieszane
Ciasto i kruche ciasteczka
(do wyboru cukiernie : Keks, Orłowski i Rak, Eliza)
Tort weselny
Owoce

NAPOJE (bez ograniczeń)

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite)

W cenie menu:

- ✓ Apartament dla nowożeńców
- ✓ Parking na terenie obiektu bezpłatnie,
- ✓ Profesjonalny serwis kelnerski w cenie (1 kelner na 20 osób),
- ✓ Dzieci do 3 lat bezpłatnie,
- ✓ Dzieci od 3 -10 lat – 50% ceny,
- ✓ Kąpek zabaw dla dzieci oraz zewnętrzny plac zabaw.

Dodatkowo:

- ✓ Opłata tzw. „korkowe” przy własnym alkoholu 500 zł,
- ✓ Stoły tematyczne (wiejski, słodkości, włoski, myśliwski, rybny),
- ✓ Pieczony prosiak lub dzik
- ✓ Profesjonalna opieka nad dziećmi (animatorki, opiekunki)
- ✓ Ekran i projektor do wyświetlenia przygotowanych na tę okazję prezentacji 100 zł.
- ✓ Degustacja dań weselnych 40 zł/os.
- ✓ Opakowania na pozostałości jedzenia po weselu 50 zł

*Restauracja Janiowe Wzgórze zastrzega sobie prawo do zmiany cen w przypadku wzrostu cen rynkowych.



Dodatkowo polecamy:

STÓŁ BIESIADNY COUNTRY:

Udziec wieprzowy, pęta wiejskiej kielbasy, kaszanka, salceson, pasztet pieczony wiejski, boczek, karkówka, bigos myśliwski, żur z Janiowych Gór, żeberka z glazurą, mix pierogów, chrzan, musztarda, wiejskie pieczywo, ogórki, smalec ze skwarkami.

Koszt: 22 zł/os.

STÓŁ WŁOSKI:

Szynka dojrzewająca, krewetki z masłem czosnkowym, laugustynki w sosie pomidorowym, szynka parmeńska owinięta w melonie, mule w winie, pomidory z mozzarellą, pizza capriccioso z pomidorem, serem i bazaylią

Koszt: 28 zł/os.

STÓŁ MYŚLIWSKI:

Udziec jagnięcy, karkówka z jelenia w warzywach pieczona, gulasz z dzika lub z sarny, kaczka po polsku z żurawiną, kielbasa z dzika, kabanosy z sarny, szynki myśliwskie

Koszt: 65 zł/os.

STÓŁ RYBNY:

Salatka krabowa, krewetki z avokado, łosoś faszerowany warzywami, małże św. Jakuba na ostro z parmezanem, ośmiorniczki w białym winie, laugustynki w sosie pomidorowym

Koszt: 50 zł/os.

STÓŁ SŁODKOŚCI:

Wiśniowo-jogurtowa fantazja, Pana Cotta z truskawkami, mus czekoladowy, cytrynowy, pomarańczowy, babeczki malinowe, muffinki czekoladowe z wanilią, mini bankietówki, ciasteczka francuskie o smakach: kokosowe, morelowe, mango, kolorowe bezy, wielosmakowe ciasteczka ręcznie malowane, cukierki, pianka owocowa.

Koszt: 20 zł/os.

Fontanna czekoladowa mała z dodatkami – 800 zł

Fontanna czekoladowa duża z dodatkami – 1500 zł

POLECAMY NOCLEGI NA JANIOWYM WZGÓRZU

– 60 zł/os./doba (+ 15 zł/os. śniadanie) – pokój standard

– 75 zł/os./doba (+ 15 zł/os. śniadanie) – pokój deluxe