



OFERTA  
PRZYJĘCIA  
WESELNEGO



Stwórz  
swoje  
wymarzone  
menu

### **W ramach naszej oferty:**

Powitanie chlebem i solą, toast dla wszystkich Gości weselnych winem musującym, wybrane menu i napoje zgodnie z przedstawioną ofertą

Stoły okrągłe 10-cio osobowe lub prostokątne do wyboru, pokrowce na krzesłach

Ozdobne menu na stołach przewiązane wstążeczką

Możliwość przygotowania przyjęcia dla 80-ciu i większej ilości Gości

Tort weselny na ozdobnym stole z przystrojeniem kwiatowym lub owocowym

Degustacja dwóch wybranych zestawów menu serwowanego po spisaniu umowy dla Pary Młodej

Sala na wyłączność do godziny 5:00 nad ranem

Dekoracja weselna:

Oferujemy białe storczyki na każdym stole oraz na bufetach, a także kremowe świece

### **Alkohol na przyjęciu**

Proponujemy specjalne ceny zgodnie z ofertą – przy zamówieniu pakietu alkoholi typu OPEN BAR zniżka na menu do -15%

Możliwość rozliczania alkoholu według otwartej butelki

Możliwość wniesienia opłaty serwisowej (obejmuje schłodzenie alkoholu oraz serwis podczas przyjęcia)

### **Parking:**

– przyjęcie dla 80 osób – 5 miejsc parkingowych gratis

- przyjęcie dla 160 osób – 10 miejsc parkingowych gratis

- przyjęcie powyżej 200 osób – 15 miejsc parkingowych gratis

Oferujemy specjalną cenę dla pozostałych Gości przyjęcia weselnego 25 pln za auto osobowe na czas trwania przyjęcia

### **Transport Jordan:**

Nasza firma ma w swojej ofercie luksusowe autokary 49 miejsc

Oferujemy atrakcyjne ceny na przewóz Gości weselnych

### **Poprawiny:**

Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalną ofertę



### Warunki rezerwacji i płatności:

Rezerwacja wstępna terminu możliwa do 14 dni bez kosztów  
Rezerwacja gwarantowana przedpłata 2000 pln, poprzedzona spisaniem umowy

Na 14 dni przed przyjęciem określenie ostatecznej ilości osób oraz przedpłata kwoty równej 70% kalkulowanych opłat za wybrane menu  
Do 3 dni po przyjęciu rozliczenie końcowe

Ceny wyrażone w ofercie zawierają podatek VAT w stawkach 8 i 23%

### Ponadto:

Na przyjęcia organizowane w sezonie zimowym (od stycznia do marca) nawet do -20% zniżki na menu weselne

Na przyjęcia organizowane w piątki lub niedziele nawet do -10% zniżki na menu weselne

KONTAKT w sprawie przyjęcia: / Contact:

[bankiety@jordan.pl](mailto:bankiety@jordan.pl); +48 12 354 59 54, ext. 320

\*oferty promocyjne objęte zniżkami nie łączą się



Przywitanie chlebem Państwa Młodych  
Toast winem musującym dla wszystkich Gości Weselnych

## Obiad serwowany MENU 1

### Przystawki (1 pozycja do wyboru)\*:

- tatar z pomidorów z kozim serem
- podwędzany filet z kaczki na sałacie
- trio z buraka z sosem pomarańczowym
- długo dojrzewający karczek z chrzanem

### Zupy (1 pozycja do wyboru):

- ozosnkowy bulion z krewetką i soczewicą
- flaczki z kaczki z warzywami
- zupa curry z kurczakiem i mlekiem kokosowym
- zupa rybna z krewetką i selerem naciowym

### Dania Główne (1 pozycja do wyboru):

- pieczony królik na szpinaku i szalotce
- kurczak kukurydziany z sezonowymi warzywami
- polędwiczki wieprzowe z rozmarynem
- pieczona kaczka z jabłkami

### Desery (1 pozycja do wyboru):

- domowe lody i sorbety z owocami
- tarta jabłkowo – karmelowa
- mini Pavlova z kremem cytrynowym i owocami
- kawowa panna cotta z mlecznymi lodami

\*pieczywo i masło na każdym stole



# Obiad serwowany MENU 1 cd.

## Bufet zimny i słodki.

### **Ryby & mięsa (6 pozycji do wyboru):**

- śledzie w porach
- śledzie w śmietanie
- terrina rybna
- mus z tuńczyka na liściach cykorii
- roladka z kurczaka z pieczoną papryką
- roladka drobiowa z bakaliami
- domowy pasztet wieprzowy
- domowy pasztet z wędzonych ryb
- plastry kurczaka marynowanego w ziołach
- plastry kurczaka marynowanego w occie balsamicznym

### **Dania wegetariańskie & sałatki (6 pozycji do wyboru):**

- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami
- bukiet sałat z kozim serem
- bukiet sałat z serem feta
- bukiet sałat z jajkiem
- tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- domowy pasztet warzywny
- sałatka z ciecierzycą i pomidorami
- sałatka z soczewicy i pikli
- sałatka z kuskusem i warzywami
- sałatka z kaszy jęczmiennej i pieczonych warzyw
- sałatka z makaronu i warzyw grillowanych
- sałatka z pieczonych buraków i wędzonego sera
- sałatka ryżowa z kukurydzą i groszkiem
- sałatka kalafiorowa z majonezem

# Obiad serwowany MENU 1 cd.

## Słodkości (6 pozycji do wyboru):

- domowa szarlotka
- domowy sernik
- sernik na zimno
- wybór musów owocowych
- panna cotta
- tort Sacher
- ptysie z kremem Patissiere
- ptysie z kruszonką i kremem pistacjowym

Na bufecie ponadto zawsze znajdują się:

- sery żółte i pleśniowe, konfitura żurawinowa
- wybór wędlin i kielbas, pikle, sos chrzanowy, musztardowy, tatarski
- wybór świeżych owoców sezonowych
- domowe pieczywo i masło

W cenie menu napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda i soki owocowe



# Obiad serwowany MENU 1 cd.

Danie ciepłe serwowane o określonej godzinie (1 pozycja do wyboru):

- strudel drobiowy z sosem grzybowym i domowymi kluseczkami
- grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami
- stek wieprzowy w rozmarynie z kremowymi ziemniakami
- schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami

Barszczyk czerwony serwowany z dodatkiem (1 pozycja do wyboru) o określonej godzinie:

- krostki z mięsem
- krostki z kapustą i grzybami
- jajko na twardo

GRAMATURY NA OSOBĘ OBIAD SERWOWANY:

przystawka 150g; zupa 200ml; danie główne mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; deser 150g; pieczywo i masło 50g;

GRAMATURY NA OSOBĘ BUFET: ryby i mięsa 350g; dania wegetariańskie i sałatki 350g; słodkości 350g; owoce 150g; pieczywo 50g;

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W NOCY: danie mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; barszczyk 150-200ml; dodatek 100g;





# Obiad serwowany MENU 2 cd.

## Bufet zimny i słodki

### Ryby & mięsa

(6 pozycji do wyboru):

- śledź w pikantnej sałatce
- śledź w grzybach
- łosoś w galarecie z warzywami
- pstrąg w galarecie z warzywami
- roladka z kaczki z bakaliami
- roladka z łososia i szpinaku
- domowy pasztet z dziczyzny
- domowy pasztet z królika
- plastry indyka na sosie z tuńczyka
- terrina z wątróbki drobiowej

### Dania wegetariańskie & sałatki

(6 pozycji do wyboru):

- bukiet sałat z mozzarellą i pomidorami
- bukiet sałat z kozim serem
- bukiet sałat z serem feta
- bukiet sałat z jajkiem
- tradycyjna sałatka
- domowy pasztet warzywny
- sałatka z ciecierzycą i pomidorami
- sałatka z soczewicy i pikli
- sałatka z kuskusem i warzywami
- sałatka z kaszy jęczmieńnej i pieczonych warzyw
- sałatka z makaronu i warzyw grillowanych
- sałatka z pieczonych buraków i wędzonego sera
- sałatka ryżowa z kukurydzą i groszkiem
- sałatka kalafiorowa z majonezem

MENU 2 - cena 309 PLN BRUTTO ZA OSOBE



Przywitanie chlebem Państwa Młodych  
Toast winem musującym dla wszystkich Gości Weselnych

## Obiad serwowany MENU 2

### Przystawki (1 pozycja do wyboru)\*:

- pasztet z kaczki i chutney owocowy
- mus z pstrąga i sałatka z kopru włoskiego
- marynowany Bundz z pomidorami i szpinakiem
- gotowany łosoś z ziołowym majonezem

### Zupy (1 pozycja do wyboru):

- bulion drobiowy z makaronem
- zupa krem z pomidorów z grzankami
- zupa krem z dyni z kolorowym grissini
- zupa krem z kalafiora z migdałami

### Dania Główne (1 pozycja do wyboru):

- dorsz z pary na marchewkowym puree
- policzki wołowe duszone w czerwonym winie z kremowymi ziemniakami
- pstrąg gotowany na duszonym szpinaku
- łosoś pieczony z ziołowym pudrem

### Desery (1 pozycja do wyboru):

- tarta czekoladowa z malinami
- mus z białej czekolady i kokosa
- nugat orzechowy z sosem czekoladowym
- pianka kokosowa z palonym mlekiem

\*pieczywo i masło na każdym stole



# Obiad serwowany MENU 2 cd.

Słodkości (6 pozycji do wyboru):

Sweets (6 options to choose from):

- brownie z orzechami
- wybór musów czekoladowych
- tarta cytrynowa
- tarta pomarańczowa
- domowa szarlotka
- domowy sernik
- sernik na zimno
- wybór musów owocowych
- panna cotta
- biały tort Sacher
- ptysie z kremem Patissiere
- ptysie z kruszonką i kremem pistacjowym

Na bufecie ponadto zawsze znajdują się:

- sery żółte i pleśniowe, konfitura żurawinowa
- wybór wędlin i kiełbas, pikle, sos chrzanowy, musztardowy, tatarski
- wybór świeżych owoców sezonowych
- domowe pieczywo i masło

W cenie menu napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda i soki owocowe



# Obiad serwowany MENU 2 cd.

## **Danie ciepłe serwowane o określonej godzinie (2 pozycja do wyboru):**

- strudel drobiowy z sosem grzybowym i domowymi kluseczkami
- grillowana pierś kurczaka na sosie pieprzowym z ziemniaczanymi talarkami
- stek wieprzowy w rozmarynie z kremowymi ziemniakami
- schab w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami
- grillowany filet z pstrąga z warzywami
- ragout z królika z serowymi kluseczkami
- domowe zraziki wołowe z kapustą czerwoną
- strudel z łososia z kiszoną kapustą

Barszczyk czerwony serwowany z dodatkiem (1 pozycja do wyboru) o określonej godzinie:

- krokiet z mięsem
- krokiet z kapustą i grzybami
- jajko na twardo

## **GRAMATURY NA OSOBĘ OBIAD SERWOWANY:**

przystawka 150g; zupa 200ml; danie główne mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; deser 150g; pieczywo i masło 50g;

**GRAMATURY NA OSOBĘ BUFET:** ryby i mięsa 350g; dania wegetariańskie i sałatki 350g; słodkości 350g; owoce 150g; pieczywo 50g;

**DANIA CIEPŁE SERWOWANE W NOCY:** danie mięsne 150-200g; dodatki ciepłe 150-200g; barszczyk 150-200ml; dodatek 100g;

# Smaki tortów weselnych:

- CZEKOLADOWO-BANANOWY,
- TIRAMISU,
- NAKED CAKE,
- JOGURTOWO-OWOCOWY  
(MALINY LUB TRUSKAWKI),
- ŚMIETANOWY Z CZEKOLADĄ  
I WIŚNIAMI,
- CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY,
- TRZY MUSY CZEKOLADOWE,
- JOGURTOWY Z MARAKUJĄ;



## DODATKOWE OPCJE:

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym

„Ryby i Mięsa” tylko 5,00 PLN/osoba

Każda dodatkowa pozycja na bufecie zimnym

„Dania wegetariańskie i Sałatki” tylko 3,00 PLN/osoba

Każda dodatkowa pozycja na bufecie

„Słodkości” tylko 4,00 PLN/osoba

Danie ciepłe na bufecie za dopłatą 10,00 PLN/os do wyboru:

- wołowy strogonow / domowe kluseczki

- bigos staropolski / gotowane ziemniaki

- gulasz drobiowy z papryką / ryż

- gulasz wieprzowy / kasza / ogórek kiszony

GRAMATURA DANIA NA OSOBE: danie mięsne 200g; dodatek skrobiowy 150g

SŁODKIE PACZKI DLA GOŚCI WESELNYCH W OZDOBNYM KARTONIKU:

brownie z orzechami, sernik na zimno, domowy sernik, domowa szarlotka,

ciasto mus czekoladowo-bananowy; WAGA PACZKI ok. 1kg – 40 PLN/paczka

SŁODKIE PREZENCIKI NA STOŁY DLA GOŚCI WESELNYCH:

pralinki (4 sztuki) lub makaroniki (4sztuki) – 20PLN/prezencik

BUFETY TEMATYCZNE DLA 80 OSÓB:

1. WIEJSKI STÓŁ

– mięsa pieczone, wędliny, wędliny szlachetne i kielbasy – 2599 PLN/stół

2. POLSKIE SPECJALNOŚCI

– mięsa, wędliny, wędliny szlachetne, kielbasy,  
żurek na ciepło, galarety i terriny oraz polskie sery – 1889 PLN/stół

3. SERY I WĘDLINY

– mięsa pieczone, wędliny, wędliny szlachetne  
i kielbasy oraz selekcja polskich, włoskich i francuskich serów – 2599 PLN/stół

\*GRAMATURY BUFETÓW TEMATYCZNYCH:

40kg wyrobów, dań, dodatków i pieczywa na cały stół





# ALKOHOLE:

CENY PROMOCYJNE (przy zamówieniu minimum 60 butelek):

- wino typu House (białe, czerwone musujące) – butelka 0,75l – 35 PLN
- karafka 0,5l – 25 PLN
- biała wódka 0,5l – 39 PLN
- wódka premium 0,5l – 49 PLN

OFERUJEMY RÓWNIEŻ COCKTAIL BAR

z profesjonalnym barmanem – oferta obejmuje wybór 5 różnych koktajli z listy, które będą serwowane Gościom Weselnym.

Oferta ograniczona czasowo:

- 2H – 49 PLN /os.
- 4H – 69 PLN /os.

PAKIETY ALKOHOLI TYPU OPEN\*

(oferta obejmuje uzupełnianie alkoholi do 10H):

- PAKIET JORDAN 180 PLN/os. – wino typu House, wódka premium, piwo beczkowe Żywiec, gin, whisky, rum, tequila, martini, metaxa, campari, likiery i wódki smakowe, koktajle;

- PAKIET BETA 140 PLN/os. – wino typu House, wódka biała, piwo beczkowe Żywiec, koktajle na bazie rumu, ginu, whisky, wódki i likierów

- PAKIET GALAXY 115 PLN/os. – wino typu House, wódka biała, piwo beczkowe Żywiec, whisky

- PAKIET LEGEND 105 PLN/os. – wino typu House, wódka biała, piwo beczkowe Żywiec

- PAKIET ALFA 90 PLN/ os. – wino typu House, piwo beczkowe Żywiec

\*w pakiety alkoholi wliczone dodatkowo napoje gazowane

OPLATA SERWISOWA (tzw. korkowa za serwis dostarczonego alkoholu) wynosi 15 PLN/os.

