



# Oferta Jurek Catering

---





Od 2017 roku mieliśmy okazję poznać wiele cateringów, które pracowały przy przyjęciach w naszym ogrodzie. Pozwoliło nam to wyciągnąć wiele wniosków.

Kuchnia to integralna i niezwykle istotna część każdego przyjęcia, a Wasi goście często oceniając menu czy obsługę utożsamiają ją bezpośrednio z nami jako miejscem, w którym odbywa się przyjęcie. Dlatego współpraca z zaufaną firmą cateringową jest niezwykle ważna.

Postanowiliśmy, że nie ma już u nas miejsca na przypadkowość i chcemy podjąć współpracę na wyłączność z firmą Jurek Catering. Zrobiliśmy wspólnie w Brzoskwini setki przyjęć i wiemy, że jest to stabilna marka, która ma ogromne doświadczenie w organizacji przyjęć plenerowych. Nie mają sobie równych w kwestii logistyki, co z kolei przekłada się na możliwie prosty i przyjemny czas przygotowań dla Was.

Ich oferta jest kompleksowa, dzięki czemu nie musicie się zajmować organizacją poszczególnych elementów sami. Podejmując z nimi współpracę macie pewność, że Wasze przyjęcie będzie dopracowane w najmniejszym szczególe. Jurek Catering to gwarancja świetnej obsługi i pysznego menu.



# oferta cenowa

W celu uzyskania wiążącej oferty prosimy o kontakt bezpośredni z firmą Jurek Catering

---

## Menu Standard

300 zł

---

## Menu Standard Plus

320 zł

---

## Menu Exclusive

360 zł

---

dzieci do 2 lat

bezpłatnie

dzieci od 3 do 12 lat

50% ceny

koszt za osobę z obsługi (Dj, Fotograf)

100% ceny

---

## dodatkowe opłaty

transport

800 zł

lód do coolerów

1 kg/osoba dorosła/4 zł\*

W przypadku wniesienia dodatkowych alkoholi tzw. stolik boczny alkoholowy dodatkowo zostanie doliczone 20–30 kg lodu. W przypadku, gdy zdecydują się Państwo na skorzystanie z usług barmańskich, zapewnienie lodu do drinków leży po stronie usługodawcy, a Państwo opłacają lód tylko i wyłącznie do coolerów znajdujących się na stołach gości.

Utylizacja butelek  
po dostarczonym alkoholu

200 zł

\*cena do potwierdzenia w 2025 r.

Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w 2025 roku w stosunku do roku, w którym została zawarta umowa.

# Co zawiera cena:

- dostarczenie stołów (okrągłych/ prostokątnych/ owalnych), zastawy stołowej i potrzebnego sprzętu
- obrusy (białe, kremowe, szare, czarne) i serwetki (kolor do ustalenia)
- usługa cateringowa, czyli przygotowanie i serwowanie posiłków
- logistyka związana z obsługą przyjęcia
- obsługa kelnerska oraz kucharska
- chłodzenie i roznoszenie alkoholi
- brak opłaty korkowej
- opieka nad barem samoobsługowym max do 5 rodzajów alkoholu
- serwis tortu weselnego
- obecność szefa zmiany, który dba o jakość świadczonej usługi od przygotowań, aż po koniec przyjęcia oraz koordynuje przyjęcie w kontakcie z Wami oraz DJem



# dodatkowo możecie wynająć

Krzesła Chiavari 15 zł za sztukę

Podtalerz szklany 7 zł za sztukę

Pakiet podtalerz + krzesło 20 zł

Obrus  
beżowy lub wrzosowy 50 zł za sztukę

Obrus  
welurowy bordowy 70 zł za sztukę



# Pakiety powitalne

## PAKIET POWITALNY I

rozłożone na stoliku przy namiocie

KOSZT 1 OSOBY 10 ZŁ

Woda z miętą i cytryną

Lemoniada (dwa smaki do wyboru):

- Limonkowa z miętą
- Ogórkowa z bazylią
- Warzywna ze szpinakiem
- Truskawkowa z melisą
- Rabarbarowa
- Arbuzowa
- Ananasowa
- Różana lemoniada z malinami
- Lawendowa lemoniada z melonem

## PAKIET POWITALNY II

rozłożone na stoliku przy namiocie

KOSZT 1 OSOBY 30 ZŁ

Woda z miętą i cytryną

Lemoniada (dwa smaki do wyboru):

- Limonkowa z miętą
- Ogórkowa z bazylią
- Warzywna ze szpinakiem
- Truskawkowa z melisą
- Rabarbarowa
- Arbuzowa
- Ananasowa
- Różana lemoniada z malinami
- Lawendowa lemoniada z melonem

Mini przekąski: 3 sztuki na osobę

- Ruloniki z łososia z kozim serem
- Mozzarella z marynowaną cebulką i pomidorkiem koktajlowym
- Ruloniki z rostbefu z ziołowym chrzanem
- Korki z wegańskiego sera z oliwką

## PAKIET POWITALNY III

KOSZT 1 OSOBY 40 ZŁ

Prosecco z malinami

Mini przekąski roznoszone przez kelnera: 3 sztuki na osobę

- Pralinki serowe w orzechowej posypce
- Szynka parmeńska z melonem
- Ruloniki z cukinii z ziołowym serem i oliwką

# Menu Standard

## POWITANIE

wino musujące, chleb i sól

---

## PRZYSTAWKA

do wyboru jedna pozycja

- Balsamiczne fileciki kurczące serwowane na delikatnej sałatce skropionej sosem paprykowym
  - Marynowany w ziołach schab sous vide z jogurtowo-pieprzowym dipem
  - Pieczone szparagi zawinięte w plaster cukinii podane na melonowej sałatce z malinowym winegretem /wegańskie/-sezonowo
- 

## ZUPA

do wyboru jedna pozycja

- Tradycyjny rosół z makaronem
  - Krem z kalafiorów z jabłkiem i szczypiorkiem
  - Krem pomidorowo – paprykowy z łyżką kwaśnej śmietany
- 

## DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna pozycja

- Kompozycja polędwiczki wieprzowej oraz roladki z kurczaka w naturalnym sosie, dodatek, sałatka
- Kompozycja koperty z indyka faszerowanej szpinakiem i serem feta, panierowanej szpadki schabowej z boczkiem, dodatek, sałatka
- Polędwiczka wieprzowa w orzechowej musztardzie, dodatek, sałatka

**Sałatki:**  
do wyboru jedna pozycja

sałatka wiosenna z sosem jogurtowym, mix sałat z sosem winegręt, marchewka gotowana, buraczki glazurowane, warzywa gotowane, sałatka Colesław, mizeria z sosem jogurtowym

**Dodatki:**  
do wyboru jedna pozycja

ziemniaki gotowane, puree ziemniaczane, ziemniaki opiekane, kopytka, kluski kładzione

---

## DESER

do wyboru jedna pozycja

- Bezowy torcik z musem daktylowo-orzechowo-karmelowym przybrany mocnymi wiśniami
- Panna cotta z musem truskawkowym w otocie sosu miętowego
- Suflet czekoladowy z sosem malinowym

# Menu Standard

## GORĄCA KOLACJA I

do wyboru jedna pozycja

- Karczek duszony w piernikowym sosie ze śliwkami i morelami, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty
- Podudzie kurczęce z farszem warzywnym, kluski kładzione, sałatka pekińska z jabłkiem
- Zrazy ze schabu z sosem myśliwskim, kuskus, sałatka z buraczków
- Koperta z indyka z nadzieniem z trzech serów, wedgersy, surówka z selera z orzechami

## GORĄCA KOLACJA II

do wyboru jedna pozycja

- Boeuf strogonow, pieczywo
- Paprykarz z indyka, pieczywo
- Wieprzowina po kasztelańsku, pieczywo

## GORĄCA KOLACJA III

do wyboru jedna pozycja

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek z białą kielbasą
- Zupa chrzanowa z bekonem i grzankami

## Menu Standard koszt 300 zł/os

Każde menu zawiera owoce sezonowe, napoje bez ograniczeń (kawę, herbatę, wodę mineralną, soki owocowe, napoje gazowane), oraz zimny bufet (szczegóły poniżej)

Dania gorące I i II można zastąpić grillem w ogrodzie

Czas trwania grilla do 4 h (szczegóły poniżej)





# Menu Standard Plus

## POWITANIE

wino musujące, chleb i sól

## PRZYSTAWKA

do wyboru jedna pozycja

- Balsamiczne fileciki kurczące serwowane na delikatnej sałatce skropionej sosem paprykowym
- Marynowany w ziołach schab sous vide z jogurtowo-pieprzowym dipem
- Pieczone szparagi zawinięte w plaster cukinii podane na melonowej sałatce z malinowym winegretem /wegańskie/ - sezonowo
- Marynowane w pietruszkowej oliwie filety z pstrąga na kompozycji zielonych sałat z winegretem porzeczkowym
- Długo gotowany filet z indyka z marynowanymi figami
- Marynowane w balsamiczno-miodowej zaprawie fileciki kurczące ze szpinakiem baby, kozim serem i czerwonym grejpfrutem

## ZUPA

do wyboru jedna pozycja

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z kalafiorów z jabłkiem i szczypiorkiem
- Krem pomidorowo – paprykowy z łyżką kwaśnej śmietany
- Krem z cukinii i koziego sera
- Krem porowo szparagowy z czarnym ryżem
- Lekko pikantny krem z dyni z grzankami

## DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna pozycja

- Kompozycja polędwiczki wieprzowej oraz roladki z kurczaka w naturalnym sosie, dodatek, sałatka
- Kompozycja koperty z indyka faszerowanej szpinakiem i serem feta, panierowanej szpadki schabowej z boczkiem, dodatek, sałatka
- Polędwiczka wieprzowa w orzechowej musztardzie, dodatek, sałatka
- Panierowany kotlet ze schabu z leśnym farszem w duecie z filetem z indyka zapiekany mozzarellą i białym sosem, dodatek, sałatka
- Kompozycja indyka w boczku z filecikiem z polędwiczki wieprzowej, dodatek, sałatka
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, dodatek, sałatka

**Salatki:**  
do wyboru jedna pozycja

sałatka wiosenna z sosem jogurtowym, mix sałat z sosem winegret, marchewka gotowana, buraczki glazurowane, warzywa gotowane, sałatka Coleslaw, mizeria z sosem jogurtowym

**Dodatki:**  
do wyboru jedna pozycja

ziemniaki gotowane, puree ziemniaczane, ziemniaki opiekane, kopytka, kluski kładzione, pierogi ze szpinakiem

## DESER

do wyboru jedna pozycja

- Bezowy torcik z musem daktylowo-orzechowo-karmelowym przybrany mocnymi wiśniami
- Panna cotta z musem truskawkowym w obojętnej sosu miętowego
- Suflet czekoladowy z sosem malinowym
- Mus karmelowo-gruszkowy na malinowym oczku ozdobiony świeżymi owocami
- Mus z białej czekolady na ciemnym krakersie z sosem malinowym
- Sernik na zimno na czekoladowych krakersach z mandarynkami i sosem malinowym

# Menu Standard Plus

## GORĄCA KOLACJA I

do wyboru jedna pozycja

- Karczek duszony w piernikowym sosie ze śliwkami i morelami, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty
- Podudzie kurczące z farszem warzywnym kluski kładzione i sałatka pekińską z jabłkiem
- Zrazy ze schabu z sosem myśliwski, kuskus, sałatka z buraczków
- Koperta z indyka z nadzieniem z trzech serów, wedgersy, surówka z selera z orzechami
- Antrykot z indyka z sosem śmietanowym, kluski kładzione, surówka pekińska z jabłkiem
- Kurczak supreme zakrawany pomidorami z ziemniakiem w mundurku i dipem ogórkowo – czosnkowym
- Bitki z polędwiczek wieprzowych w musztardowym sosie, komosa ryżowa, ćwikła z chrzanem

## GORĄCA KOLACJA II

do wyboru jedna pozycja

- Wołowina duszona w czerwonym winie, pieczywo
- Gulasz z indyka z borowikami, pieczywo
- Wieprzowina po staropolsku, pieczywo

## GORĄCA KOLACJA III

do wyboru jedna pozycja

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek z białą kielbasą
- Zupa chrzanowa z bekonem i grzankami
- Barszcz czerwony z pierogami francuskimi z farszem grzybowym
- Bulion z bułeczką nadziewaną kurczakiem i borowikami
- Krem ogórkowy z parmezanową diablotką

## Menu Standard Plus koszt 320 zł/os

Każde menu zawiera owoce sezonowe, napoje bez ograniczeń (kawę, herbatę, wodę mineralną, soki owocowe, napoje gazowane), oraz zimny bufet (szczegóły poniżej)

Dania gorące I i II można zastąpić grillem w ogrodzie

Czas trwania grilla do 4 h (szczegóły poniżej)

# Menu Exclusive

## POWITANIE

wino musujące, chleb i sól

---

## PRZYSTAWKA

do wyboru jedna pozycja

- Marynowany filet z halibuta na soczystych sałatach skropionych malinowym winegretem
  - Rostbef wołowy na grzance z dresingiem z podgrzybków i marynowanym pieprzem
  - Pralinki z koziego sera z marynowaną gruszką i sałatami z orzechową oliwą
- 

## ZUPA

do wyboru jedna pozycja

- Zupa borowikowa z łazankami
  - Krem ze skarmelizowanych pomidorów z mascarpone i płatkami migdałowymi
  - Bulion z kołdunami
- 

## DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna pozycja

- Duszona pierś z kaczki z ziemniakami, puree z pudrem z boczku i musem z czerwonej kapusty
  - Fileciki cielęce w Calvadosie z ravioli i gotowaną marchewką
  - Perliczka z pieczonymi w grubej soli ziemniakami z puree dyniowym
- 

## DESER

do wyboru jedna pozycja

- Gruszka w maderze w dwóch sosach waniliowym i porzeczkowym
- Trio czekoladowe z wiśniami w likierze
- Krem waniliowy w koszyczku bezowym z truskawkami w szampanie



# Menu Exclusive

## GORĄCA KOLACJA I i II do wyboru jedna pozycja

- Policzki wołowe z pierogami z kaszą i gotowanymi buraczkami
- Filet z dorady z sosem koperkowym, gnocchi, pieczone warzywa korzenne
- Połędwiczki wp w borowikach w śmietanie z gratyną ziemniaczaną i brokułami
- Szyunka pieczona w całości z ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną – danie serwowane na sali

## GORĄCA KOLACJA III do wyboru jedna pozycja

- Barszcz czerwony z bułeczką faszerowaną indykiem i rydzami
- Żurek na gęsich żołądkach z tartym jajkiem
- Zupa gulaszowa z zacierką



## Menu Exclusive koszt 360 zł/os

Każde menu zawiera owoce sezonowe, napoje bez ograniczeń (kawę, herbatę, wodę mineralną, soki owocowe, napoje gazowane), oraz zimny bufet (szczegóły poniżej)

Dania gorące I i II można zastąpić grillem w ogrodzie  
Czas trwania grilla do 4 h (szczegóły poniżej)

# Bufet

w dwóch opcjach do wyboru

## Zimny bufet standard

- Ruloniki z okonia z pomidorkiem cocktailowym
- Croissanty z camembertem i żurawiną
- Indyk sous vide w marynacie z zielonej pietruszki
- Marynowany schab długo pieczony z dipem pieprzowym
- Pasztet domowy z brusznicą
- Połędwiczka wieprzowa w ziołach
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i miodowo musztardowym sosem
- Quiche z burakiem i serem feta
- Ruloniki z cukinii i marynowanego tofu /wegańskie/
- Roladki warzywne w papierze ryżowym z salsą paprykową
- Kompozycje serów z orzechami z żurawiną i konfiturą z gruszki
- Mini mozzarella z pomidorem koktajlowym
- Świeże warzywa z dipami
- Pieczywo mieszane: bułeczki, paluchy, chleb
- Sosy: chrzan z jajkami i miodem, paprykowy

## Zimny bufet wiejski

- Rolowany pstrąg z bryndzą i bekonem
- Śledzie w zaprawie polskiej i śmietanowej
- Szynka wp podana w całości
- Pęta kielbasy swojskiej
- Pasztet domowy
- Galaretki wieprzowe
- Śliwki w aromatycznym boczku podane
- Boczek pieczony z cebulką i kminkiem
- Salceson domowy w naturalnym jelicie
- Żeberka wieprzowe duszone w mocnej zaprawie marynowane
- Karczek pieczony
- Smalec wiejski
- Ogórki małosolne
- Kompozycja serów pleśniowych i górskich z żurawiną i borówką
- Grillowane warzywa z dipem ogórkowo-czosnkowym
- Chleb wiejski, chleb razowy, chleb pszenny, bułeczki, paluchy
- Sosy: chrzan z jajkami i miodem, paprykowy

## Sałatki do każdego bufetu

trzy rodzaje do wyboru

- Tradycyjna jarzynowa
- Pieczarkowa z porem i jajkiem
- Sałatka z makaronu orzo z papryką, ogórkiem, tofu i sosem jogurtowym
- Brokułowa z jajkiem
- Ze świeżego szpinaku z karmelizowanymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami
- Wielowarstwowa z kurczakiem w przyprawie gyros
- Sałaty zielone z lazurowym serem, owocami sezonowymi i winegretem malinowym
- Z selera naciowego z ananasem i rodzynkami z sosem jogurtowym
- Sałatka z sera, szynki, winnego ananasa z selerem marynowanym i sosem majonezowo jogurtowym
- Cocktailowa z kurczakiem
- Grecka z oliwkami i fetą
- Sałatka z żółtego sera, pieczarek marynowanych i jajka
- Ze szpinaku z gotowanymi burakami, orzechami włoskimi i serem pleśniowym
- Ze szpinaku, pomidorków cocktailowych z pestkami słonecznika i winegretem ziołowym

# Potrawy z grilla

Danie gorące I i II można zastąpić grillem w ogrodzie

- Pstrąg marynowany w ziołach
- Stek wieprzowy w marynacie imbirowo-miodowej
- Szaszłyk z indyka
- Luzowane podudzie kurczęce
- Kielbasa
- Kielbaski wegańskie
- Ziemniaki w folii
- Grillowane bataty z ziołami
- Warzywa grillowane /papryka, cukinia, bakłażan, pomidory/
- Szaszłyki z tempehu z warzywami
- Grillowane sery z żurawiną /oscypki, camembert/
- Grillowane kolby kukurydzy
- Sosy: musztarda, keczup, sos czosnkowy, sos ziołowy, sos barbecue
- Sałatka z pomidorów, ogórków, czerwonej cebuli z sosem balsamicznym

## Menu dla dzieci

### PRZYSTAWKA

- Mini wrapy z kurczakiem i warzywami

### ZUPA

- jak w wybranym menu głównym
- Pomidorowa z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówkami

### DESER

- Jak w wybranym menu głównym
- Panna cotta z sosem truskawkowym

### GORĄCA KOLACJA

- Naleśniki z serem i owocami z sosem czekoladowym

# Menu wegetariańskie i wegańskie

## PRZYSTAWKA

do wyboru jedna pozycja

- Carpaccio z buraka z serem feta, orzechami włoskimi lub innymi i oliwą truflową
- Pieczone szparagi zawinięte w plaster cukinii podane na melonowej sałatce z malinowym winegretem /wegańskie/-sezonowo

## ZUPA

- Jak w wybranym menu głównym z wyjątkiem rosółu

## DANIE GŁÓWNE

do wyboru jedna pozycja

- Kotlecki z zielonej soczewicy z kaszą jaglaną i dodatkiem orzechów włoskich z sosem z boczniaków /wegańskie/
- Tagliatelle z bazyliowym pesto, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, orzechami włoskimi i parmezanem

## DESER

- Wegetariańskie desery jak w wybranym menu głównym
- Wegańskie desery do konsultacji po wyborze głównego deseru

## GORĄCA KOLACJA I

do wyboru jedna pozycja

- Papryka faszerowana dzikim ryżem i warzywami /wegańskie/
- Gołąbki z kaszą bulgur i podgrzybkami z sosem pomidorowym /wegańskie/
- Pierogi ze szpinakiem
- Chili sin carne z chipsem z tortilli /wegańskie/

## GORĄCA KOLACJA II

do wyboru jedna pozycja

- Leczo wegetariańskie z ciecierzycą, pieczywo /wegańskie/
- Gulasz z batata i cukinii w sosie pomidorowym, pieczywo /wegańskie/
- Gulasz z fasoli z wędzonym tofu, pieczywo /wegańskie/

## GORĄCA KOLACJA III

do wyboru jedna pozycja

- Barszcz czerwony: z kapuśniaczkiem /wegańskie/ lub pierożkami francuskimi z farszem grzybowym /wegańskie/ (do wyboru I dodatek)
- Barszcz biały z grzybami i ziołową pitą (wegański)



# Dodatkowe propozycje

## Słodki stół

### Ciasta

200 g / os  
koszt 1 os. 35 zł

Sernik królewski  
Krucze z pianką i owocami  
Ciasto kawowo-bananowe  
Pychotka  
Miodownik  
Delicja  
Krucze babeczki z różnym nadzieniem  
Rurki z kremem karpatkowym

### Bufet z mini deserkami

do wyboru 4 pozycje  
minimum 25 szt.

koszt 1 szt. 8 zł\*  
\*do potwierdzenia w 2025 r.

Krem brulle  
Krem karmelowy z gruszkami  
Mus czekoladowy z preparowanym ryżem  
Mus z białej czekolady z frużeliną malinową  
Panna cotta z sosem truskawkowym  
Krem tiramisu  
Mus kawowo-czekoladowy z orzechami  
Krem kawowy z białą czekoladą  
Krem malinowy z biszkoptami  
Mus truskawkowy ozdobiony świeżymi owocami  
Krem z mango i marakui  
Krem orzechowo-daktylowo-karmelowy z kruszonką bezową  
Szyszki z ryżu preparowanego w karmelu (2szt/porcja)  
Blok czekoladowy z herbatnikami

### Candy bufet

100g ciasta plus  
3 mini słodkości / os.

koszt 1 os. 50 zł\*  
\*do potwierdzenia w 2025 r.

Serniko-brownie z malinami w papilotkach  
Ciasto miodowo-orzechowe z konfiturą w papilotkach  
Mini babeczki z różnym nadzieniem  
Mini ptysie o smaku śmietanowym i czekoladowym  
Cake popsy czekoladowe i waniliowe  
Makaroniki (do wyboru dwa smaki: czekoladowe, waniliowe, waniliowe z pomarańczą, orzechowe, malinowe)  
Ziemniaczki  
Szyszki ryżowe w karmelu  
Beza Pavlova

### Paczki z ciastem dla gości

85 dkg, koszt 1 sztuki 50 zł\*  
\*do potwierdzenia w 2025 r.



# Dodatkowe propozycje

## Lemoniady i Gorący bufet

### Lemoniady

Limonkowa z mietą  
Ogórkowa z bazylią  
Warzywna ze szpinakiem  
Truskawkowa z melisą  
Rabarbarowa  
Arbuzowa  
Ananasowa  
Różana lemoniada z malinami  
Lawendowa lemoniada z melonem

słoje 7 litrów  
koszt 180 zł

3 słoje po 7 litrów  
koszt 480 zł

3 rodzaje lemoniad – bez ograniczeń  
koszt 1 osoby 12 zł

### Gorący bufet wiejski

koszt 3500 zł / 50 os.

- Mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami /40 porcji/
- Golonko pieczone, podlewane piwem /30 porcji/
- Żeberka /30 porcji/
- Kapusta zasmażana /50 porcji/

Istnieje możliwość wyboru jednej pozycji np. mix pierogów,  
zgodnie z Państwa preferencjami - wówczas cena zostanie zaktualizowana



# Warto wiedzieć

## WEJŚCIE PARY MŁODEJ

Początek przyjęcia jest zazwyczaj najbardziej stresujący dla Pary Młodej. Postarajcie się przyjechać do ogrodu chwilę po Waszych gościach. Dajcie im czas, żeby zebrali się w namiocie i tam na Was czekali. Jeżeli zdecydujecie się na tradycyjne przywitanie chlebem i solą przez rodziców dopilnujemy, żeby czekali na Was przy wejściu. Kolejnym krokiem jest toast. Wasi goście otrzymają kieliszki z winem musującym chwilę przed tym jak zjawicie się Wy. Natomiast Para Młoda po powitaniu przez rodziców zostanie przywitana przez kierownika cateringu, który otworzy przy Was butelkę wina musującego i napelni Wasze kieliszki.

Po tradycyjnym "sto lat" możecie rzucić kieliszki na szczęście za siebie po czym pozamiatać szkło. Możecie też zrezygnować z rzucania czy sprzątania - wszystko zależy od Was.

My cały czas jesteśmy z Wami i pomagamy zorganizować Wasze wejście, także bez obaw :).

Jeżeli planujecie ślub plenerowy w ogrodzie rozważcie zamówienie któregoś z pakietów powitalnych, żeby Wasi goście w oczekiwaniu na ceremonię mogli poczęstować się lemoniadą czy coś przekąsić.



## ŻYCZENIA

Po toaście goście udają się na życzenia. Polecamy Wam zorganizować je w ogrodzie, zamiast pod kościołem. To zawsze dodatkowy czas na skorzystanie z pleneru. Jeżeli pogoda sprzyja, staramy się zrobić życzenia na polance niedaleko namiotu. Wszyscy goście, którzy już złożą życzenia będą mogli od razu zasiąść do stołów, gdzie będą już na nich czekały przystawki.

## ŚWIECE

Dodają magii i wyjątkowej atmosfery. Jednak wybierając ich rodzaj pamiętajcie, żeby zadbać o bezpieczeństwo. Każda świeca musi mieć osłonkę (najlepiej szklaną). Dodatkowo długie świece stożkowe pomimo tego, że wyglądają pięknie, spalają się w otwartej przestrzeni bardzo szybko, rozlewając wokół cały wosk. Także jeżeli bardzo Wam zależy konkretnie na takich świecach pamiętajcie, żeby zamówić u florysty również szklane osłonki/tuby.

# Warto wiedzieć

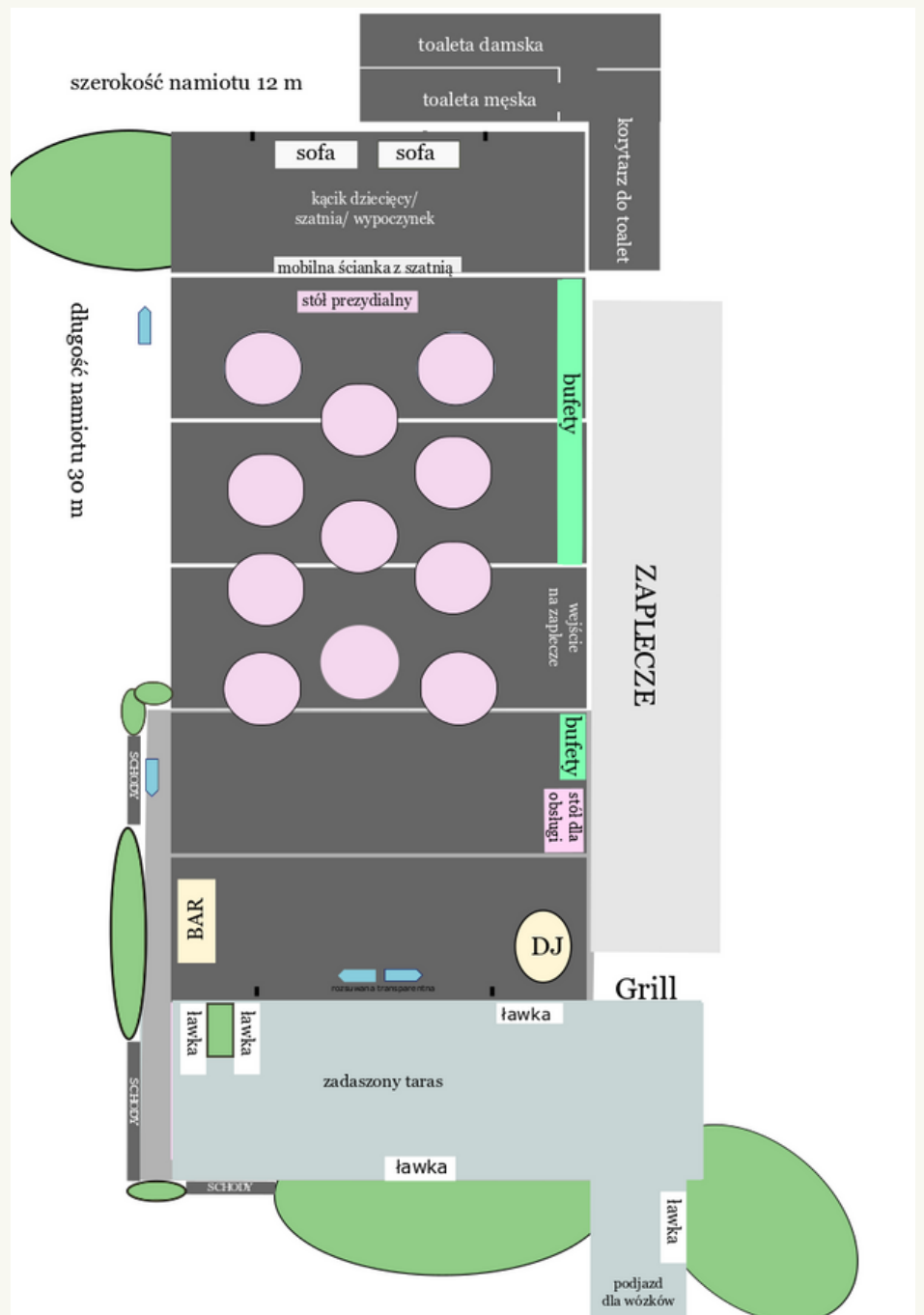
## USTAWIENIE STOŁÓW W NAMIOTCIE

Namiot daje wiele możliwości ustawienia stołów. Nie musicie się ograniczać do dwóch rzędów okrągłych stołów i stołu prezydialnego. Możecie ustawić stoły w trzech rzędach lub mieszać okrągłe z podłużnymi. Stół prezydialny może być stołem dwuosobowym tylko dla Was, albo okrągłym przy którym siedzicie ze świadkami lub prostokątnym na większą liczbę osób.

Przy ostatnim rozwiązaniu goście mogą siedzieć po obu stronach stołu, zostawiając jedynie 4 wolne miejsca przed Parą Młodą tak, aby była widoczna dla pozostałych gości.

Stół prostokątny możecie zrobić na tyle osób na ile chcecie i to jego największa zaleta.

Oczywiście polecam nie przesadzać z ilością osób, żeby nie był za długi, bo wtedy ciężko będzie go obejść, ale 14-18 osób spokojnie możecie usadzić przy takim stole.



# Warto wiedzieć

Przy okrągłych stołach zaplanujcie od 8 do 12 osób. Pamiętajcie, że przy każdym stole może być inna liczba osób – na pierwszy rzut oka i tak nie widać ile osób siedzi przy stole, a bardzo Wam to ułatwi usadzanie gości.

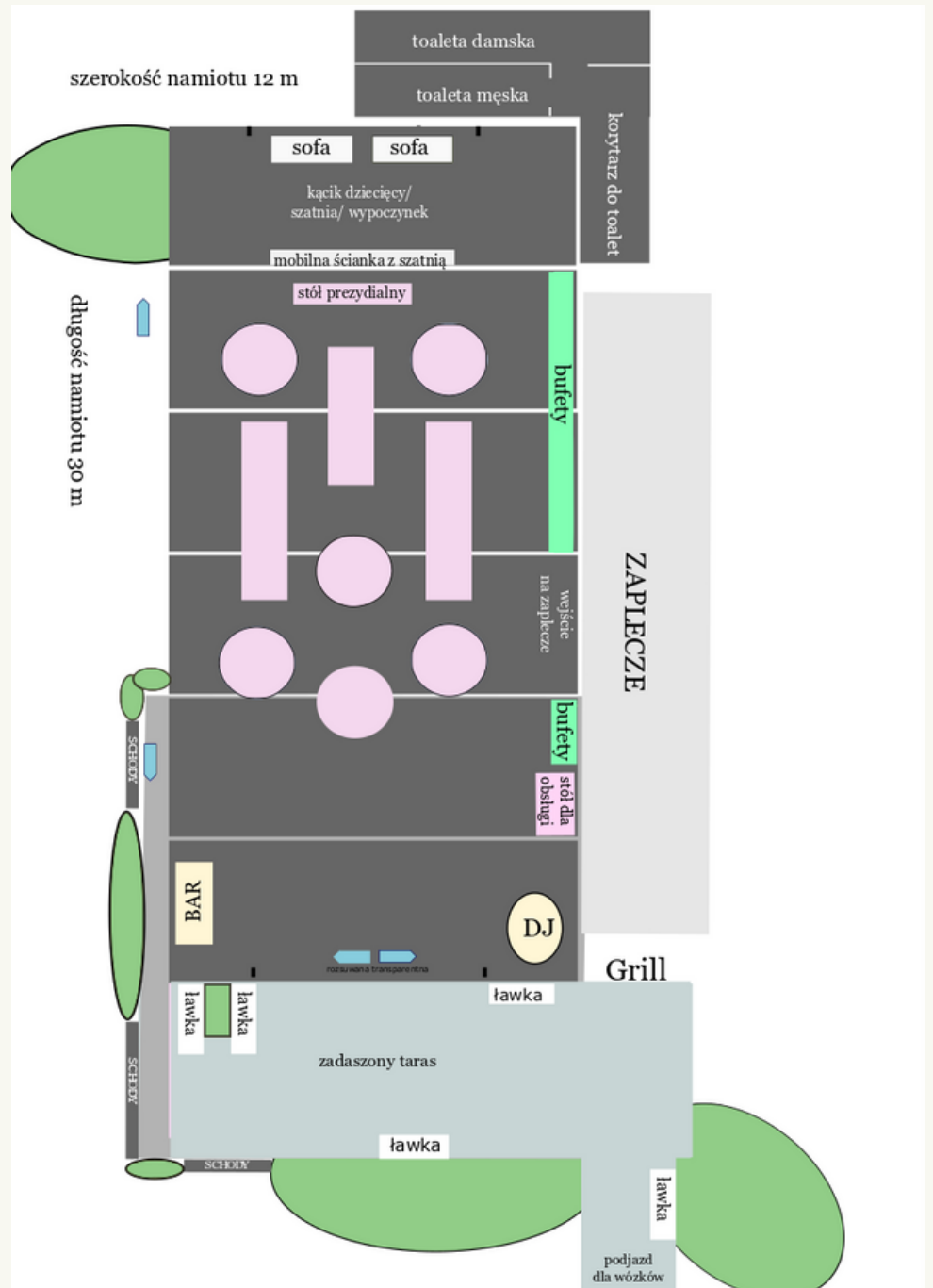
Dodatkowo na planie jest zaznaczony stół dla obsługi, oraz miejsce dla DJ-ja.

Cała przestrzeń przed nim to miejsce na parkiet. Jego wielkość jest zależna od ilości stołów, także zachęcam Was przy większej ilości gości, abyście postarali się usadzić maksymalną, albo zbliżoną do niej liczbę gości przy stole, aby zminimalizować ilość stołów na rzecz wielkości parkietu.

Maksymalna liczba gości to 120 (wliczamy w to stół dla obsługi i dzieci, które mają miejsce przy stole). W wyjątkowych sytuacjach możemy przymknąć oko na kilka osób więcej :).

Na planach znajdziecie przykładowe maksymalne ustawienie stołów.

Jeżeli macie jakieś szczegółowe pytania dotyczące ustawienia stołów, chętnie pomożemy.



# Warto wiedzieć

## CUKIERNIA I SŁODKI STÓŁ

Jeżeli zdecydujecie się na wybór zewnętrznej cukierni pamiętajcie, aby potwierdzić z nimi godzinę przyjazdu do ogrodu. Słodkości mogą pojawić się w Brzoskwini najwcześniej w momencie kiedy na miejscu będzie już samochód chłodnia, tak aby można je było bezpiecznie przechować. Jeżeli chcecie, aby słodki stół był na bufecie od początku przyjęcia, pracownik cukierni może go od razu wystawić. Jednak nie polecamy tej opcji. Lepiej aby słodki stół pojawił się na bufecie dopiero po wyserwowanym obiedzie. W upalne dni lepiej zadbać o to, żeby słodkości jak najdłużej przebywały w chłodni. Poza tym nie będą kusić Waszych gości jeszcze przed obiadem :).



## OBŚŁUGA BARMAŃSKA

Jeżeli decydujecie się na obsługę barmańską upewnijcie się z barmanami, że w Brzoskwini nie ma możliwości mycia szkła więc muszą zabezpieczyć taką ilość, żeby wystarczyło na całą imprezę. Jeżeli nie mają tyle swojego szkła mogą wypożyczyć dodatkowe od firmy Jurek Catering.

## JEDZENIE PO WESELU

Po zakończonym przyjęciu obsługa spakuje dla Was jedzenie, które zostało. Catering ma jednorazowe pojemniki do tego celu, ale jeżeli przywieziecie większe miski, garnki, czy pojemniki na pewno bardzo to ułatwi proces pakowania. Pamiętajcie, że jedzenie musicie zabrać bezpośrednio po przyjęciu. Nie ma możliwości przechowania go w Brzoskwini. Zaplanujcie wcześniej logistykę związaną z tym tematem (czym przewozicie, gdzie przewozicie).

# Warto wiedzieć

## DEGUSTACJA MENU

Jurek Catering przygotowuje dla Pary Młodej jedną degustację. Dla osób, które mają podpisaną umowę taka degustacja jest w cenie i obejmuje Parę Młodą.

Dla tych, którzy chcą degustację zrobić przed podpisaniem umowy, degustacja jest płatna. Należy jednak pamiętać, że drugi raz degustacja już nie przysługuje, nawet jeśli podpiszecie umowę. Degustacje odbywają się w okresie postu (luty/marzec/kwiecień) w Sali Bankietowej Triana w Mogilanach przy ul. Sportowej 27A.

Do degustacji przygotowane są po dwie potrawy z obiadu (nie całe menu). Należy wybrać: dwie przystawki, dwie zupy, dwa dania główne i dwa desery a następnie odesłać wybór mailem z 10-dniowym wyprzedzeniem. Należy też podać ilość osób obecnych na takim spotkaniu – jeśli oprócz Młodej Pary, dla której degustacja jest bezpłatna, ktoś chciałby jeszcze wziąć udział, to koszt 1 osoby dodatkowej wynosi 160 zł.

Na spotkaniu degustacyjnym ustalane są również wszystkie szczegóły przyjęcia.

Na takie spotkanie należy przeznaczyć około 1,5 godziny.

Ostateczną ilość osób należy potwierdzić 10 dni przed przyjęciem weselnym.

Można mieszać menu standard z menu standard plus.

Po wyborze potraw dokonuje się ponownej wyceny.

W czasie przyjęcia do obsługi gości zazwyczaj przypada 1 kelner na +/- 25 osób.

**Jurek Catering**

**[wesela@jurek-catering.pl](mailto:wesela@jurek-catering.pl)**

**Jolanta Jurek kom. 607 913 692**

**Dominika Grzywa - Łaptaś kom. 791 846 444**

**[www.jurek-catering.pl](http://www.jurek-catering.pl)**



Do zobaczenia