



Powiedz tak!

OFERTA WESELNA na rok 2026

Hotel DUO ** SPA**

**Turystyczna 10a, Janów Lubelski
+48 601 636 800
repcja@duojanow.pl**



HOTEL DUO SPA

Drodzy Narzeczeni.

Tu właśnie zaczyna się Wasza historia.

Przed Wami czas przygotowań do tego najważniejszego dnia w życiu - ślubu i wesela.

Mając za sobą setki zorganizowanych wesel, możemy z pełnym przekonaniem stwierdzić, że będzie to piękny czas.

Zaopiekujemy się Wami, najlepiej jak potrafimy, Wykorzystamy całą naszą wiedzę i doświadczenie, aby zorganizować Wam piękny ślub i udane wesele.

Ważne są dla nas wszystkie Wasze potrzeby.





Wymarzone miejsce?!

**Nasza lokalizacja, to niesamowite miejsce,
które na długo pozostanie w Waszej pamięci.**

*Bogate przyrodniczo Lasy Janowskie, oraz malowniczo
położony Zalew Janowski, stanowią integralną część
naszego sąsiedztwa.*

*Ponadto, specjalnie zaprojektowane hotelowe moło,
pozwoli na chwilę odetchnienia dla gości weselnych.*

Jest to także idealne miejsce na wymarzoną sesję fotograficzną;)



W naszej ofercie.

Oferta Obejmuje:

- . wynajem Sali Balowej oraz foyer*
- . staropolskie powitanie chlebem i solą*
- . wino musujące dla wszystkich gości*
 - . pokój dla Młodej Pary*
- . serwowane 5-daniowe menu*
- . bufet uzupełniany do 3 godzin (zimny, ciepły, słodki)*
 - . specjalne menu dla dzieci*
- . profesjonalną obsługę kelnerską*
- . możliwość wykonywania sesji zdjęciowych w okolicy hotelu*
- . możliwość skorzystania z usługi doświadczonej wedding plenerki, która pomoże Wam w organizacji najpiękniejszego dnia w życiu oraz realizacji najbardziej szalonych pomysłów*

Wyjątkowa sala weselna.

**Naszym atutem są wyjątkowe
i zarazem nowoczesne sale weselne,**

*Dajemy Wam możliwość różnorodnej aranżacji sali i stołów.
Zainstalowane wielofunkcyjne oświetlenie,
pozwoli na stworzenie wyjątkowego klimatu.
Posiadamy również bogate zaplecze audio - wideo*



★★★★★
HOTEL DUO SPA

Idziemy dalej razem?



Przez żołądek do serca;)

To stare jak świat powiedzenie, idealnie wpisuje się w tak wyjątkowy dzień.

Od zawsze, wyznacznikiem udanego wesela jest dobra zabawa i jeszcze lepsze jedzenie.

Nasi kucharze to wyspecjalizowani fachowcy, którzy przygotowują potrawy z najwyższą starannością, oraz zawsze ze świeżych i najlepszych produktów.

Nasza obsługa, zawsze stoi na wysokości zadania, aby podawane dania były na czas oraz zawsze gorące.

W dalszej części naszej oferty, chcemy przedstawić Wam, kilka propozycji z naszego MENU.

Tradycyjne Wesele

Idealne dla tradycjonalistów.

Zupy (do wyboru):

Rosół z makaronem
Krem z pomidorów
Żur staropolski z jajkiem i kielbasą

Dania główne (do wyboru):

Kotlet schabowy
Kieszonki wieprzowe faszerowane serem
Schab faszerowany pieczarkami i brokułem i śliwką
Szynka wieprzowa z morelą i goździkami
Karkówka pieczona
Polędwiczki wieprzowe

Deser (do wyboru):

Lody owocowe z bitą śmietaną
Mus gruszkowy lub brzoskwiniowy
Panna cotta z sosem malinowym

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree
Sosy: pieczeniowy, grzybowy, winno-miodowy
truflowy, cebulowy, z zielonego pieprzu

Surówki

Biała kapusta
Marchewka z chrzanem
Ćwikła
Kapusta pekińska,
Surówka z pora lub selera

Napoje

Kawa z ekspresu
Herbata różne rodzaje
Soki w dzbankach
Woda mineralna
Pepsi, Mirinda, Iup

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Kotlet de volaille
Roladka z kurczaka z brokułem i pomidorem w boczku
Roladka z kurczaka z mozzarellą i pomidorem
Roladka z kurczaka ze szpinakiem i ricottą
Roladka z kurczaka z serem, szynką, cukinią i papryką
Wyluzowane udko z kurczaka, faszerowane mięsem
drobiowym, zawijane w boczku z ryżem

Gorąca kolacja 111 (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokiecikiem,
babeczkami z masą jajeczną, paluchami z kminkiem,
zapiekanki z pieczarkami

Dodatki {do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana
Kasze (gryczana, bulgur)
Ryż, frytki
Warzywa korzenne julienne
Sałata z sosem vinaigrette
Fasolka szparagowa
Mini marchewki

Gorąca kolacja 11 (do wyboru):

Dorsz pieczony na warzywnym ratatouille
Kapusta z żeberkami w glazurze
miodowo-musztardowej
Bigos staropolski ze śliwką i grzybami
Bakłażan lub papryczki z mięsem mielonym
i warzywami, zapiekane z serem
Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne szpinakowe
Szaszłyk drobiowy

Przekąski

Do wyboru, 10 pozycji z MENU "Przekąski"
str. nr. 12

Cena: 300 zł/osoba

Eleganckie przyjęcie

Propozycja dla ceniących urozmaicone smaki.

Zupy (do wyboru):

Krem z cukinii
Zupa grzybowa
Zupa minestrone
Bulion z naleśniczkami, szarpaną wołowiną i warzywami

Dania główne (do wyboru):

Filet z pieczonego sandacza z sosem cytrynowym
Dorsz pieczony z sosem limonkowym i szczypiorkiem
Karkówka pieczona z ziołami w sosie pieprzowym
Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie truflowym z warzywami korzennymi

Deser (do wyboru):

Klasyczne Tiramisu
Ciastko czekoladowo-malinowe
Szarlotka z Jodami waniliowymi

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree
Sosy: pieczeniowy, grzybowy, winno-miodowy
truflowy, cebulowy, z zielonego pieprzu

Surówki

Biała kapusta
Marchewka z chrzanem
Ćwikła
Kapusta pekińska,
Surówka z pora lub selera

Napoje

Kawa z ekspresu
Herbata różne rodzaje
Soki w dzbankach
Woda mineralna
Pepsi, Mirinda, lup

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Schab w sosie kurkowym
Pierś z kurczaka po tokańsku z pomidorami i bazylią

Gorąca kolacja 111 (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokietem, babeczkami z masą jajeczną, paluchami z kminkiem, zapiekanki z pieczarkami
Kwaśnica z żeberkiem

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana
Ryż, frytki
Kasze (gryczana, bulgur)
Warzywa korzenne julienne
Sałata z sosem vinaigrette
Fasolka szparagowa
Mini marchewkami

Gorąca kolacja 11 (do wyboru):

Żeberka w sosie miodowo-musztardowym
Kapusta z z żeberkiem
Bigos staropolski ze śliwką i grzybami
Bakłażan lub papryczki z mięsem mielonym i warzywami, zapiekane z serem
Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne szpinakowe

Przekąski

Do wyboru 10 pozycji z MENU "Przekąski"
str. nr. 12

Cena: 330 zł/osoba

*** możliwość modyfikowania pakietu,
lub przygotowania własnej oferty
*** możliwość wyboru dań z oferty



All inclusive

Prestiżowa oferta dla wymagających

Zupy (do wyboru):

Zupa z zielonych szparagów z oliwą truflową
Zupa cebulowa zapiekana z grzanką serową
Esencjonalny bulion grzybowy z pierożkami z kaczki

Dania główne (do wyboru):

Delicja z kaczki **w** sosie śliwkowym z buraczkami
ba/samico i kopytkami
Wykwintne polędwiczki wieprzowe sous vide
w sosie truflowym z fasolką szparagową
Poledwica z łososia **w** sosie z białego wina

Deser (do wyboru):

Beza z mascarpone i owocami
Tarta cytrynowa z bezą włoską

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree
Sosy: pieczeniowy, grzybowy, winno-miodowy
truflowy, cebulowy, z zielonego pieprzu

Surówki

Biała kapusta
Marchewka z chrzanem
Ćwikła
Kapusta pekińska,
Surówkakz pora lub selera

Napoje

Kawa z ekspresu, herbata różne rodzaje
Soki w dzbankach, woda mineralna
Pepsi, Mirinda, lup
Pakiet alkoholi - 0,5 l/osoba
serwowane **w** co/Jerze z Jodem

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Wolno pieczona polędwica cielęca
z sosem rozmarynowa-musztardowym
Schab marynowany w ziołach z pieczonymi jabłkami

Gorąca kolacja 111 (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokietkiem,
babeczkami z masą jajeczną, paluchami z kminkiem,
zapiekanki z pieczarkami

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana
Ryż, frytki
Kasze (gryczana, bulgur)
Warzywa korzenne julienne
Sałata z sosem vinaigrette
Fasolka szparagowa
Mini marchewkami

Gorąca kolacja 11 (do wyboru):

Pierś z kurczaka faszerowana suszonym
pomidorem z mozzarellą
Gic z wołowa duszona **w** czerwonym winie
z szalotkami i rozmarynem

Przekąski

Do wyboru 10 pozycji z MENU "Przekąski"
str. nr. 12

Cena: 400 zł/osoba

*** możliwość modyfikowania pakietu,
lub przygotowania własnej oferty
*** możliwość wyboru dań z oferty

Od nas, dla Was.

Tradycyjne wesele

Eleganckie przyjęcie

All inclusive

Pokój dla Młodej Pary

Pokój dla Młodej Pary

Pokój dla Młodej Pary

Powitanie chlebem i solą

Powitanie chlebem i solą

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące dla gości

Wino musujące dla gości

Wino musujące dla gości

5-daniowe menu

5-daniowe menu

5-daniowe menu

*Toast powitalny przy
użyciu szabli*

*Toast powitalny przy
użyciu szabli*

Złote podtalerze

Złote podtalerze

Coolery z lodem

Coolery z lodem

Alkohol w cenie

Fontanna czekolady

Wiejski stół

Cena: 300 zł/osoba

Cena: 330 zł/osoba

Cena: 400 zł/osoba

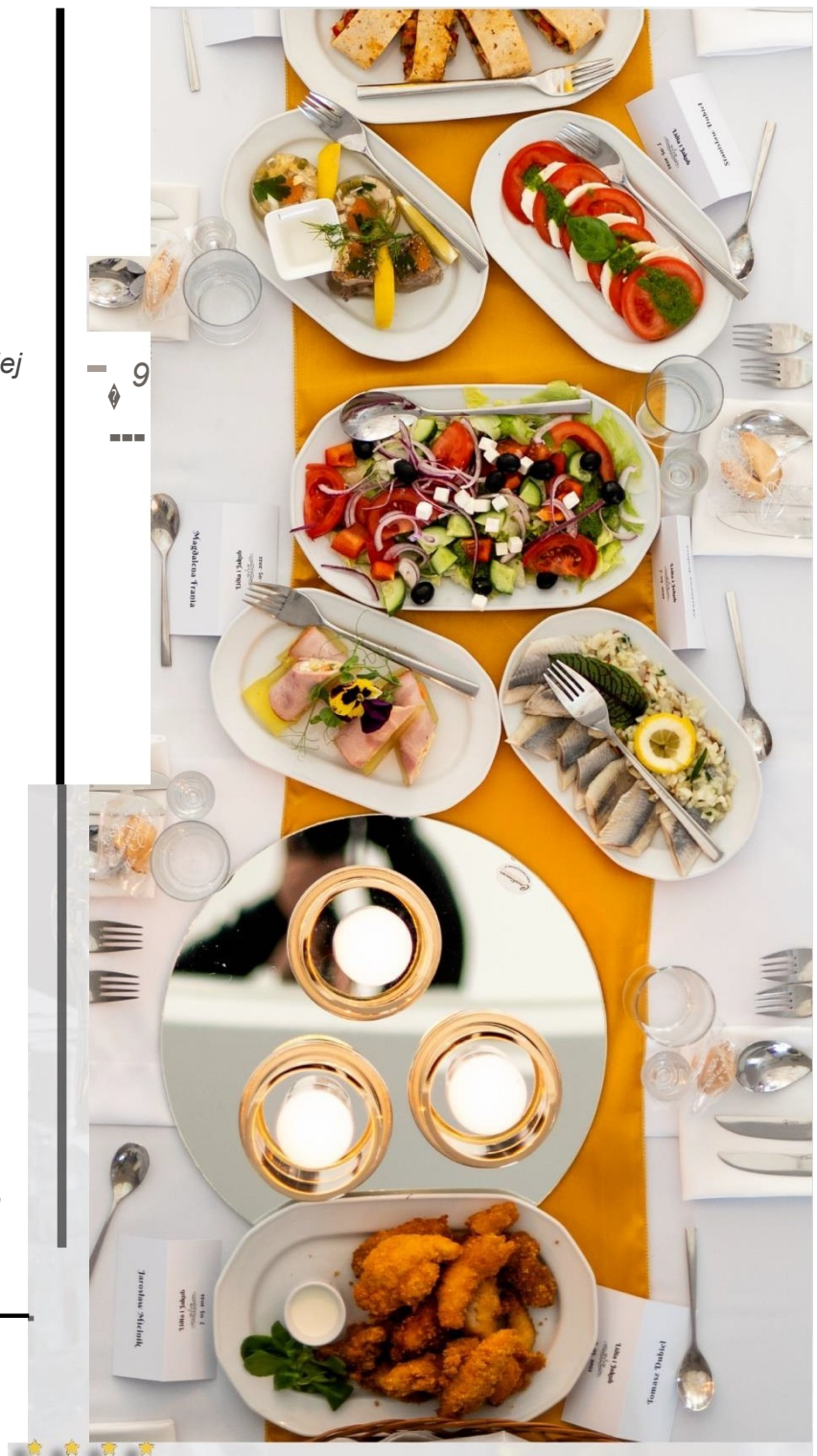
Przekąski.

**Bogata oferta, w której znajdziecie
wiele specjałów Szefa Kuchni**

Przekąski:

*Schab ze śliwką, morelą lub czysty glazurowany
Tymbaliki z kurczaka lub wieprzowe
Ślimaczki z ciasta francuskiego
Ryba po grecku
Ryba po japońsku
Śledź z cebulką w oleju
Śledź po węgiersku
Śledź z chili, pomidorami w zalewie meksykańskiej
Placuszki ziemniaczane z łososiem
Nugetsy z kurczaka
Tortille
Roladki z szynki z musem chrzanowym
Roladki z szynki z sałatką jarzynową
Baleron białoruski z sosem żurawinowym
Rolada z kurczaka z szynką w galarecie
Rolada szpinakowa z łososiem
Kofty wieprzowe z dipem tzatziki
Kurczak faszerowany
Jajka faszerowane pieczarkami lub szynką
Sałatka gyrosowa
Sałatka selerowa z szynką i żurawiną
Sałatka z szarpaną wołowiną
Sałatka z szynką i serem
Sałatka meksykańska
Sałatka z pomarańczami, kurczakiem i sosem
miodowo - musztardowym
Sałatka z hiszpańską kiełbasą Chorizo
Carpaccio z buraka z kozim serem
Grillowana cukinia z pomidorem suszonym,
serkiem i rukolą
Naleśniczki z nadzieniem z tuńczyka lub papryką
Mozarella z pomidorami i sosem bazyliowym*

****** Dziesięć wybranych przekąsek
do każdego z w/w pakietów.**



Finger foody.

Małe przekąski "Na jeden kęs"



Przekąski:

*Chłodnik pomidorowy z mozarellą
Filet z indyka w sezamie na ananasie
Grilowana cukinia z kremem z suszonych pomidorów
Jajko przepiórce z musem z awokado
Koreczki pomidor/Feta/rozmaryn
Krewetka z musem ananasowym
Krucze babeczki z wędzonym pstrągiem
Matias na sałatce morelowo-jabłkowej
Matias z salsą ogórkowo-paprykową
Melon jabłkowy w szynce dojrzewającej
Mini sałatka grecka
Mini sałatka krabowa
Mini sałatka z jajkiem przepiórczym i bekonem
Mini sałatka tropikalna z melonem i serem Lazur
Mini sałatka wioska z szynką dojrzewającą
Mini sałatka z arbuza i Fety
Mini sałatka z warzyw i owoców
Mini sałatka ze świeżego szpinaku i kurczaka
Mini tortilla z kurczakiem
Mus z cukini i tuńczyka
Pieczony schab podany z chrzanem
Płatki z indyka na sałatce z winogron
Ser pleśniwy z gruszką
Ser Feta z orzechami laskowymi i żurawiną
Śródziemnomorski koktail z krewetek
Tartinka z musem pieczarkowym
Tartinka z musem ziołowym
Tartinka z pstrągiem wędzonym
Tartinka z musem z awokado
Tartinka z musem z szynki
Tartinka fit z musem z szynki
Tuńczyk chrupiący*



Wiejski stół.

Polędwica wieprzowa, udziec, salceson, boczek, szynka, kielbasa, kabanosy, korona z żeberka, smalec, ogórki kiszane, chleb wiejski, grzybki marynowane, papryka marynowana

Idealny dla lubiących wiejskie smaki.

Cena: 2500 zł

Bufet śródziemnomorski.

Dla miłośników kuchni włoskiej i greckiej.

Cena: 3800 zł

*** dla 100 osób.



*Szynka parmeńska z soczystym melonem włoskim, wędliny, salami,
grilowany bakłażan z mozzarellą, kaparami i suszonymi pomidorami,
papryczki pepperoni faszerowane serem Feta,
krewetki na trzy sposoby z sosami,
sałatka z makaronem i krewetkami,
cykoria z gruszkami i kozim serem, kompozycja sałat, dipy i dressing*

Drink bar.



Kolory i smaki z całego Świata

.Cena: 2500 zł.* dla 100 osób.**

*Mojito, Sex on the beach, Cosmopolitan, Electric Smurf,
Camp Grenadina, Caipirinha, Tequilla sunrise, Manhattan*

*** w cenie w/w drinków jest już wliczony
alkohol, za wyjątkiem wódki

Dla dużych i małych.



Atrakcje dla lubiących niespodzianki;)

Stacja "live cooking".

Tatar z polędwicy wołowej

Tatar z łososia,

Tatar ze śledzia Dodatki

Cena: 3850 zł.

*** dla 150 osób.

Fontanna czekolady.

*Czekolada, Owoce
sezonowe*

Owoce południowe

Słodycze

Dodatki.

Cena: 1500 zł

*** dla 100 osób.



HOTEL DUO SPA

*Słodki
Stół*





<..Patera z owocami.

Owoce sezonowe:

Jabłka, gruszki, winogrona.

Owoce południowe:

Pomarańcze, mandarynki,
banany, kiwi.

Cena: 150 zł/szt.

*** patera z owocami.

Słodki stół.

Desery różne rodzaje:

Czekoladowe muffinki, kolorowe żelki,
lizaki, owocowe landrynki,
tęczowe drażetki,
kokosowe Rafael/o, Ferrero Roche,
czekoladki z nadzieniami, biała czekolada,.



13'!-fat z piero.3ami.

Pierogi robione na miejscu:

Ruskie, mięsne, z podrobami,
z kapustą i grzybami, owocowe,
szpinakowe, z kaszą gryczaną.

Cena: 30 zł/kg.

*Live cookins z
pierosamt.*

Cena: 1200 zł.
*** dla 100 osób.

Deska serów.

Cena: 150 zł.

Wyciskane soki

Cena: 250 zł/Sl.

Lemoniada 5l

Cena: 150 zł/Sl.

Ciasta



★★★★
HOTEL DUO SPA

Szffane podtaferze.

Cena: 10 zł/osoba.



Cooler z lodem.

Cena: 18 zł/szt.

*** 3 wymiana podczas przyjęcia



Lodowy food-truck.

Cena: 1500 zł.

*** dla 100 osób.



Poprawiny.



Propozycja dla wytrwałych.;) GRILL na moło.

Zupa:

Żur na zakwasie

Danie:

Szpilka golonkowa

Ziemniaki opiekane i surówka

Salatki i surówki:

Salatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i czerwonej cebuli skropionych oliwą

Salatka Coleslaw

Marchew z jabłkiem

Kwaszona kapusta z ziołami i szczypiorem

Świeże salaty rwane z dresingami, oliwami oraz z domowymi marynatami (dynia w occie, pieczarki, cebulki i śliwki marynowane)

Pieczyno:

Chleb pszenny, orkiszowy, razowy

Buteczki bankietowe

Grill:

Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach

Pikantne szaszłyki drobiowe

Kiełbaska

Kaszanka

*Pieczone ziemniaki z masłem i świeżym koprem
Ketchup, musztarda, chrzan, ćwikła*

Napoje:

Kawa, herbata, woda

soki owocowe

Cena: 150 zł/osoba

*** **czas trwania 5 godzin**

Zdecydowani?

Dziękujemy za wspólnie spędzony czas.

Mamy nadzieję że trafiliśmy
w Wasze oczekiwania?

Jeśli tak... zapraszamy do kontaktu.

Do zobaczenia.;

www.duojanow.pl

Hotel DUO ** SPA & Wellness**

ul. Turystyczna 10a
23-300 Janów Lubelski
tel. 601636 800,669 323 609