



HOTEL DUO SPA

Janów Lubelski

HOTEL
Duo Spa

Oferta weselna rok: 2027





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, z pełnym przekonaniem możemy 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.

Wasze potrzeby są dla nas najważniejsze!



Lokalizacja:

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 molo, pozwoli na chwilę odetchnienia dla Gości weselnych. Jest to także idealne miejsce na wymarzoną sesję fotograficzną;)

Nasza oferta:

Oferta Obejmuje:

wynajem Sali Balowej oraz foyer
staropolskie powitanie chlebem i solą
wino musujące dla wszystkich gości
pokój dla Młodej Pary gratis
serwowane 5-daniowe menu

bufet uzupełniany do godziny 23:00 (zimny, ciepły, słodki)

specjalne menu dla dzieci

profesjonalną obsługę kelnerską

możliwość wykonywania sesji zdjęciowych na terenie całego 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 jest wyjątkowa i zarazem nowoczesna sala weselna, mogąca pomieścić nawet do 200 gości. Dajemy Wam możliwość różnorodnej aranżacji sali. Zainstalowane wielofunkcyjne oświetlenie, pozwoli na stworzenie wyjątkowego klimatu.

Idziemy dalej?

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.





Tradycyjne wesele:

Przykładowe menu:

Cena: 330 zł/osoba

Zupa (wybierz 1):

- Rosół z kury i wołowiny z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią
- Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi

Danie główne (wybierz 1):

- Kotlet schabowy smażony na maśle klarowanym, ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek
- De volaille z masłem i pietruszką, ziemniaki opiekane, bukiet surówek
- Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki na ciepło
- Pieczona karkówka w sosie własnym, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
- Rolada drobiowa z pieczarkami i serem, ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek
- Polędwiczka wieprzowa w sosie demi glace, podana z bukietem surówek i ziemniaczanym puree

Deser (wybierz 1):

- Ciepła szarlotka z sosem malinowym
- Sernik waniliowy z musem malinowym
- Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym

Goraca kolacja I (wybierz 1):

- Strogonow wołowy z pieczywem
- Gulasz wieprzowy z kluskami śląskimi i buraczkami
- Karkówka w sosie pieczeniowym z ziemniakami opiekanymi i surówką
- Żurek staropolski z białą kielbasą, jajkiem i pieczywem
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym z warzywami korzennymi i ziemniakami opiekanymi w sosie śmietanowym

Goraca kolacja II (wybierz 1):

- Filet z morszcuka w sosie cytrynowo-koperkowym z ziemniakami opiekanymi i warzywami
- Papryka faszerowana mięsem i warzywami zapiekana z serem, podawana z sosem pomidorowym
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą z purée ziemniaczanym i warzywami
- Lasagne/ lasagne szpinakowa z sosem pomidorowym
- Bigos staropolski z żeberkiem

Goraca kolacja III:

- Barszcz czerwony z krokietami, pasztecikiem lub zapiekanką

+ 10 dodatkowych przekasiek
zimnych, dostępnych na stronie
“przekaski”

Napoje zimne/ gorące w cenie

Eleganckie przyjęcie:

Przykładowe menu:

Cena: 360 zł/osoba

Zupa (wybierz 1):

- Krem z leśnych grzybów z grzanką ziołową i oliwą pietruszkową
- Krem z pieczonych pomidorów z burratą i pesto bazyliowym
- Krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową i prażonymi migdałami

Danie główne (wybierz 1):

- Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym, ziemniaki gratin, warzywa sezonowe
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem, kremowe purée, warzywa grillowane
- Pierś z kurczaka sous-vide w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, fasolka szparagowa
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów, kluski śląskie, karmelizowane buraczki
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą i suszonym pomidorem, ziemniaki gratin, warzywa sezonowe

Deser (wybierz 1):

- Tiramisu z mascarpone, espresso i kakao
- Panna cotta waniliowa z musem mango-marakuja
- Beza Pavlova z kremem mascarpone i świeżymi owocami

Goraca kolacja I (wybierz 1):

- Pierś z kaczki w sosie wiśniowym z purée ziemniaczanym i karmelizowaną kapustą
- Żeberka BBQ z ziemniakami opiekany i coleslawem
- Kurczak supreme w sosie z zielonego pieprzu z gratin ziemniaczanym i warzywami sezonowymi

Goraca kolacja II (wybierz 1):

- Dorsz w sosie maślano-cytrynowym z purée ziemniaczanym i fasolką szparagową
- Papryka faszerowana kurczakiem, ryżem i warzywami zapiekana z mozzarellą
- Roladka z indyka z suszonym pomidorem i mozzarellą w delikatnym sosie śmietanowym
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i mozzarellą z ziemniakami opiekany i warzywami

Goraca kolacja III:

- Barszcz czerwony z krokietami, pasztecikiem lub zapiekanką

+ 10 dodatkowych przekasiek
zimnych, dostępnych na stronie
“przekaski”

Napoje zimne/ gorące w cenie

All Inclusive

Przykładowe menu:

Cena: 490 zł/osoba

Zupa (wybierz 1):

- Consommé wołowe z mini pierożkami i warzywami julienne
- Krem z borowików z mascarpone i oliwą truflową
- Krem z pieczonej papryki z kozim serem, pesto i prażonymi pestkami

Danie główne (wybierz 1):

- Pierś z kaczki w sosie śliwkowym, purée ziemniaczane, buraczki balsamiczne
- Policzki wołowe długo duszone w sosie własnym, kremowe purée, buraczki z chrzanem
- Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki gratin, warzywa sezonowe

Deser (wybierz 1):

- Fondant czekoladowy z płynnym środkiem, lodami waniliowymi i owocami leśnymi
- Sernik baskijski z kremem pistacjowym i świeżymi malinami
- Deser mango-marakuja z mascarpone, bezą i świeżymi owocami

Goraca kolacja I (wybierz 1):

- Wołowina duszona w czerwonym winie z purée ziemniaczanym i warzywami korzeniowymi
- Konfitowane udko z kaczki z sosem żurawinowym, gratin ziemniaczanym i modrą kapustą
- Indyk faszerowany suszonym pomidorem, kaparami podany z fasolką szparagową w boczku i zapiekanką ziemniaczną

Goraca kolacja II (wybierz 1):

- Łosoś pieczony w sosie cytrynowo-koperkowym z ziemniakami gratin i warzywami
- Papryka faszerowana wołowiną, warzywami i mozzarellą w sosie z pieczonych pomidorów
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kluskami śląskimi i warzywami

Goraca kolacja III:

- Barszcz czerwony z krokieciem lub zapiekanką

+ 10 dodatkowych przekasek zimnych, dostępnych na stronie “przekaski”

Napoje zimne/ gorące w cenie



Od Nas, dla Was

porównanie pakietów

Wesele

Tradycyjne

Pokój dla Młodej Pary
Powitanie chlebem i solą
Wino musujące dla gości
5-daniowe menu

Eleganckie

przyjęcie

Pokój dla Młodej Pary
Powitanie chlebem i solą
Wino musujące dla gości
5-daniowe menu
Toast powitalny przy użyciu szabli
Złote podtalerze
Coolery z lodem

Wesele All

Inclusive

Pokój dla Młodej Pary
Powitanie chlebem i solą
Wino musujące dla gości
5-daniowe menu
Toast powitalny przy użyciu szabli
Złote podtalerze
Coolery z lodem
Alkohol w cenie (wino, wódka)
Fontanna czekoladowa
Wiejski stół

Przekąski:

Bogata oferta, w której znajdziecie wiele specjatów Szefa Kuchni

- Deska mięs pieczonych i wędlin z piklami, chrzanem i musztardą
- Deska serów z winogronami, orzechami, konfiturą i miodem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Roladki z tortilli z łososiem wędzonym, serkiem śmietankowym i rukolą
- Roladki z tortilli z kurczakiem, warzywami i sosem ziołowym
- Mini caprese – mozzarella, pomidorki koktajlowe, pesto i bazylia
- Śledź w dwóch odsłonach – klasyczny z cebulką oraz w sosie śmietanowym
- Łosoś wędzony z cytryną, kaparami i sosem koperkowym
- Ryba po grecku z warzywami
- Nuggetsy z kurczaka
- Jajka faszerowane musem chrzanowym i szczypiorkiem
- Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem śmietankowym
- Mini tartaletki z musem ziołowym i warzywami
- Galantyna drobiowa z bakalią i sosem żurawinowym
- Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywami, fetą i dressingiem ziołowym
- Sałatka grecka z fetą, oliwkami i świeżymi warzywami
- Mini bruschetty z pomidorami, bazylią i oliwą
- Śliwki w boczku z delikatną glazurą miodową
- Carpaccio z pieczonego buraka z fetą, rukolą, orzechami i dressingiem balsamicznym
- Mini szaszłyki antipasti – salami, mozzarella, oliwki i suszone pomidory
- Śledź z cebulką
- Tatar ze śledzia z awokado, cebuli podany na maślanej grzance







Finger foods:

Mate przekąski na jeden pes:

Za dodatkową opłatą

Chłodnik pomidorowy z mozarellą

Filet z indyka w sezamie na ananasie

Grilowana cukinia z kremem z suszonych pomidorów

Jajko przepiórcze z musem z awokado

Koreczki pomidor/Feta/rozmaryn

Krewetka z musem ananasowym

Kruche babeczki z wędzonym pstrągiem

Matias na saładce 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 saładce 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

Tuńczyk chrupiący



udziec

boczek

szynka

kiełbasa

kabanosy

korona z żeberek

smalec

ogórki kiszzone

chleb wiejski

grzybki marynowane

papryka marynowana

3500 zł



Stoty rybne/ sushi

Dwa jesiotry wędzone
łosoś faszerowany
dzwoneczki z karpia
krewetki w tempurze
galaretki z owocami morza
sushi (różne rodzaje)
sałatka z glonów morskich
dekoracje: raki, ośmiorniczki

3950 zł/ 100 os.

sushi rolka 40 zł



Sushi Live Cooking

Wyjątkowa atrakcja kulinarna, podczas której sushi master przygotowuje świeże sushi na oczach Gości. Efektowne stanowisko live cooking staje się nie tylko częścią weselnego menu, ale również dodatkową atrakcją przyjęcia.

Na stanowisku serwowany jest różnorodny wybór świeżo przygotowywanych rolek – klasycznych, pieczonych oraz wegetariańskich, podawanych z tradycyjnymi dodatkami: sosem sojowym, wasabi, marynowanym imbirem i sezamem. Sushi Live Cooking to nowoczesny akcent wesela, który pozwala Gościom obserwować pracę sushi mastera i wybierać ulubione kompozycje przygotowywane na bieżąco.

4500 zł/ 2h/100 os.



Bufet śródziemnomorski

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

3900 zł/ 100 os.



Bufet azjatycki

Kulinarna podróż po smakach Azji, pełna aromatycznych przypraw, świeżych warzyw i orientalnych dodatków. Bufet Azjatycki to efektowne urozmaicenie weselnego menu i ciekawa alternatywa dla tradycyjnych przekąsek.

Xiao Long Bao

Bułeczki Bao

Pierozki Jiaozi

Baozi

1800 zł/ 100 os.



Drink Bar

Mojito

Sex on the beach

Cosmopolitan

Electric Smurf

Camp Grenadina

Caipirinha

Tequilla sunrise

Manhattan

35 zł/os



Ośrodek
towarzystwa

Patrycja
Najm

Patrycja
Wojcik



Wieża Prosecco

Przepiękna aranżacja wieży z prosecco przy której będziecie mogli zrobić nietuzinkowe zdjęcia oraz zaskoczyć gości ciekawym rozpoczęciem przyjęcia!

400 zł



Słój orzeźwiającej
lemoniady:

300 zł



Stacja live cooking

Elegancka stacja kulinarna, przy której tatar przygotowywany jest na oczach Gości, bezpośrednio przed podaniem. Goście mogą obserwować cały proces oraz wybrać ulubione dodatki, tworząc własną kompozycję smakową. W ramach stacji serwujemy dwa rodzaje tatara – z polędwicy wołowej oraz ze świeżego łososia. Całość uzupełnia szeroki wybór dodatków, m.in. kapary, szalotka, ogórek, marynowane grzyby, musztarda, żółtko, świeże zioła oraz autorskie sosy.

3950 zł

Dekoracje weselne

Zadbajcie o wyjątkową oprawę Waszego przyjęcia. Oferujemy szeroki wybór dekoracji, eleganckiej zastawy oraz dodatkowego wyposażenia, dzięki którym aranżację sali można dopasować do wybranego stylu i charakteru wesela.

Pokrowce na krzesła – 6 zł / szt.

Eleganckie pokrowce nadające sali spójny i uroczysty charakter.

Kryształowa zastawa stołowa – 15 zł / os.

Efektowna zastawa, która pięknie prezentuje się na weselnych stołach i podkreśla elegancki charakter przyjęcia.

Podtalerze dekoracyjne – 10 zł / szt.

Do wyboru podtalerze szklane ze złotymi kuleczkami lub eleganckie podtalerze kryształowe.

Złote sztucce – zestaw 7 elementów – 10 zł / os.

Kompletny zestaw złotych sztucców, idealny do aranżacji w stylu glamour, klasycznym i nowoczesnym.

Listwy podświetlające LED – 80 zł / szt.

Dekoracyjne oświetlenie pozwalające stworzyć wyjątkowy klimat sali i efektownie podkreślić jej najważniejsze elementy.

Rollbar z piwem – keg 30 l – 700 zł

Mobilny rollbar z beczką piwa o pojemności 30 litrów – świetne uzupełnienie weselnego baru i dodatkowa atrakcja dla Gości.

Cooler z lodem – 25 zł/szt

Świecznik/ kandelabr srebrny- 50 zł/sztuka

Stelaż heksagonalny pod ściankę- 150 zł

Stolik do serwisu tortu/ wieży z kieliszków- 100 zł

Okrągłe stoły- 1000 zł

Przygotowanie miejsca pod śluby plenerowe na molo- 500 zł

Misa na lód – 50 zł / szt.

Elegancka misa wypełniona lodem, idealna do chłodzenia alkoholi i napojów bezpośrednio przy weselnym stole.

Wszystkie elementy można dowolnie łączyć i dopasować do wybranej aranżacji, tworząc spójną oprawę przyjęcia zgodną z Waszą wizją.

Poprawiny?

Propozycja dla wytrwałych.;

GRILL na molo.

Zupa: Żur na zakwasie

Danie: Szpilka gołonkowa

Ziemniaki opiekane i surówka

Salatki i surówki: Sałatka z kwaszonych ogórków, marynowanej papryki i czerwonej cebuli skropionych oliwą Sałatka Coleslaw

Marchew z jabłkiem Kwaszona kapusta z ziołami i szczypiorem Świeże sałaty rwane z dresingami, oliwami oraz z domowymi marynatami (dynia w occie, pieczarki, cebulki i śliwki marynowane) Pieczywo: Chleb pszenny, orkiszowy, razowy Bułeczki bankietowe

Grill: Karkówka marynowana w musztardzie i świeżych ziołach

Pikantne szaszłyki drobiowe

Kielbaska

Kaszanka

Pieczone ziemniaki z masłem i świeżym koprem

Ketchup, musztarda, chrzan, ćwikła

180 zł/os.



Zdecydowani?

Dziękujemy za wspólnie spędzony czas. Mamy nadzieje
że trafiliśmy w Wasze oczekiwania? Jeśli tak...
zapraszamy do kontaktu.
Do zobaczenia.;

www.duojanow.pl
Hotel Duo Spa
Ul. Turystyczna 10a
23-300 Janów Lubelski
tel. 601-636-800, 669 323 609