

Powiedz TAK!

Rezydencja Sosnowa

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 stwierdzimy, 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 zaprojektowany ogród, 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 w ogrodzie Rezydencji

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 500 gości. Dajemy Wam możliwość różnorodnej aranżacji sali i stołów. Zainstalowane wielofunkcyjne oświetlenie, pozwoli na stworzenie wyjątkowego klimatu. Posiadamy również bogate zaplecze audio - wideo oraz wszechstronną antresolę z widokiem na salę taneczną.

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

Zupy (do wyboru):

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów

Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą

Dania główne (do wyboru):

Kotlet schabowy

Kieszonki wieprzowe faszerowane serem

Schab faszerowany pieczarkami /brokułem /śliwką

Szynka wieprzowa z morelą i goździkami

Karkówka pieczona

Polędwiczki wieprzowe

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree

kopytka

Sosy:

pieczeniowy,

grzybowy,

winno-miodowy

truflowy

cebulowy

z zielonego pieprzu

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana

Ryż

frytki

Kasze (gryczana, bulgur)

Warzywa korzenne julienne

Sałata z sosem vinegrette

Fasolka szparagowa

Mini marchewkami

Deser (do wyboru):

Lody owocowe z bitą śmietaną

Mus gruszkowy lub brzoskwiniowy

Panna cotta z sosem malinowym

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

Napoje Kawa z
ekspresu Herbata
różne rodzaje Soki w
dzbankach Woda
mineralna Pepsi,
Mirinda, 7-up

Cena: 330 zł/osoba +
wskaźnik GUS za 2026
rok, ogłoszony w
styczniu 2027 roku
możliwość
modyfikowania pakietu

Gorąca kolacja 1 (do wyboru):

Kotlet de volaille

Roladka z kurczaka z brokułem i pomidorem w
boczku

Roladka z kurczaka z mozarellą 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

Gorąca kolacja 2 (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

Gorąca kolacja 3 (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokietkiem,
zapiekanki z pieczarkami

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Strogonow

Eleganckie przyjęcie

Zupy (do wyboru):

Krem z cukinii

Zupa grzybowa

Zupa minestrone

Bulion z naleśniczkami, wołowiną i warzywami

Dania główne (do wyboru):

Filet z pieczonego sandacza z sosem cytrynowym

Dorsz pieczony z sosem limonkowym i szczypiorkiem

Poledwiczki wieprzowe sous-vide w sosie truflowym z warzywami korzennymi

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree kopytka

Sosy:

pieczeniowy,

grzybowy,

winno-miodowy

truflowy

cebulowy

z zielonego pieprzu

Deser (do wyboru):

Klasyczne Tiramisu

Ciastko czekoladowo-malinowe

Szarlotka z lodami

waniliowymi

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana

Ryż

frytkii

Kasze (gryczana, bulgur)

Warzywa korzenne julienne

Salata z sosem vinaigrette

Fasolka szparagowa

Mini marchewkami

Przykładowe menu:

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

Napoje Kawa z
ekspresu Herbata
różne rodzaje Soki w
dzbankach Woda
mineralna Pepsi,
Mirinda, 7-up

Cena: 350 zł/osoba +
wskaźnik GUS za 2026
rok, ogłoszony w
styczniu 2027 roku
możliwość
modyfikowania pakietu

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Schab w sosie kurkowym

Pierś z kurczaka po tokańsku z pomidorami i bazylią

Gorąca kolacja 2 (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

Gorąca kolacja 3 (do wyboru):

Barszcz czerwony z: pasztecikiem, krokietkiem,

zapiekanki z pieczarkami

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Strogonow

All inclusive

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 balsamico i kopytkami

Wykwintne polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie truflowym z fasolką szparagową

Poledwica z łososia w sosie z białego wina

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki z wody/opiekane lub puree

kopytka

Sosy:

pieczeniowy,

grzybowy,

winno-miodowy

truflowy

cebulowy

z zielonego pieprzu

Deser (do wyboru):

Beza z mascarpone i

owocami

Tarta cytrynowa z bezą

włoską

Dodatki (do wyboru):

Zapiekanka ziemniaczana

Ryż

frytkii

Kasze (gryczana, bulgur)

Warzywa korzenne julienne

Sałata z sosem vinegrette

Fasolka szparagowa

Mini marchewkami

Przykładowe menu:

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

Napoje Kawa z
ekspresu Herbata
różne rodzaje Soki w
dzbankach Woda
mineralna Pepsi,
Mirinda, 7-up
Pakiet alkoholi - 0,5
I/osoba serwowane w
collerze z lodem

Cena: 490 zł/osoba +
wskaźnik GUS za 2026
rok, ogłoszony w
styczniu 2027 roku
możliwość
modyfikowania pakietu

Gorąca kolacja I (do wyboru):

Wolno pieczona polędwica cielęca z sosem
rozmarynowa-musztardowym

Schab marynowany w ziołach z pieczonymi jabłkami

Gorąca kolacja 2 (do wyboru):

Pierś z kurczaka faszerowana suszonym pomidorem z
mozarellą

Gicz wołowa duszona w czerwonym winie z szalotkami i
rozmarynem

Gorąca kolacja 3 (do wyboru):

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



Jarosław Michalik

from 10.00

10.00 zł

Magdalena Trania

from 10.00

10.00 zł

Tomasz Dąbiel

Stanisław Dąbiel

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 specjatorów Szefa Kuchni

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

Nuggetsy z kurczaka

Tortille

Roladki z szynki z mussem 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







Finger foods:

Mate przekascki na jeden kes

- Chłodnik pomidorowy z mozzarellą
- 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
- 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
- Tuńczyk chrupiący



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



Bufet śródziemnomorski

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

3900 zł / 100 os.



Drink Bar

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

35 zł/os



Osciba
towarzyszka

Barbara
Najst

Barbara
Wolny



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 i atrakcje

Tatar z poledwicy wołowej

Tatar z łososia

Tatar ze śledzia

Dodatki

3950 zł

Pierogi robione na miejscu
różne smaki- 45 zł/ 1kg

Deska serów 200 zł/ deska

Owocowa Ekspozycja- 500 zł

Szklane podtalerze 10 zł/ 1
szt.

Cooler z lodem- 25 zł/ 1 szt.



Poprawiny?

Propozycja dla wytrwałych.;

GRILL na molo. .

Zupa: Żur na zakwasie

Danie: Szpilka golonkowa

Ziemniaki opiekane i surówka

Sałatki 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

Kiełbaska

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.rezydencjasosnowa.pl

Rezydencja Sosnowa Luxury

Ul. Turystyczna 8D

23-300 Janów Lubelski

tel. 669 005 500, 669 323 609