

# OFERTA WESELNA 2026



*"Kochać to nie patrzeć jedno na drugie,  
lecz patrzeć razem w tym samym kierunku"*

~Antoine De Saint-Exupérie

**Gościniec Jaroszewskie Wzgórze** to miejsce, które zapewni odpowiednią atmosferę oraz sprawi, że ten najpiękniejszy dzień na długo zapadnie w pamięci. Nasze magiczne wnętrza oraz otoczenie wprawia w zachwyt każdego gościa. Zorganizujemy uroczystość z uwzględnieniem Państwa życzeń. Wraz z naszą profesjonalną obsługą dołożymy wszelkich starań, a nasze smaki sprawią, że ten dzień będzie wyjątkowy i niepowtarzalny.



## KOSZT ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO OBEJMUJE:

- koordynację oraz opiekę nad prawidłowym przebiegiem
- wyśmienite menu weselne
- rezerwację sali w ustalonym zakresie oraz terminie
- standardowe przygotowanie stołów i wystroju
- staropolskie powitanie chlebem i solą
- kieliszek musującego wina na powitanie
- profesjonalną obsługę
- bezpłatne miejsca parkingowe.

# SALA WESELNA

Nasz Gościniec dysponuje dwoma przestronnymi i stylowymi salami.  
W każdej z nich panuje charakterystyczna atmosfera.

## Sala bankietowa

Wystrój sali stwarza niepowtarzalny nastrój. Ceglane ściany dodają ciepła oraz rustykalności, a przeszklony ogród zimowy służy jako parkiet pod gwiazdami. Dla przyjęć weselnych poniżej 40 osób - opłata za wynajem sali 2000,00zł.

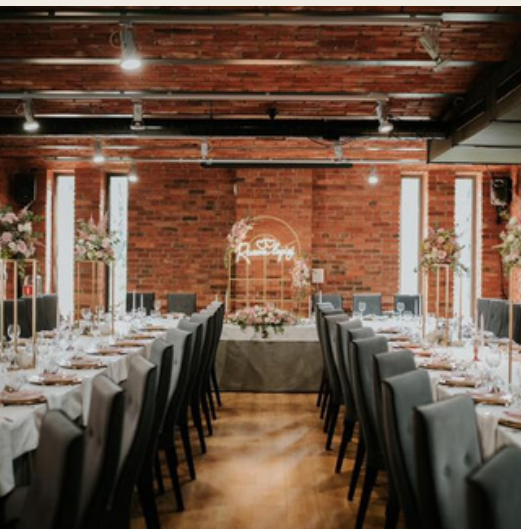
stoły prostokątne  
74 osoby

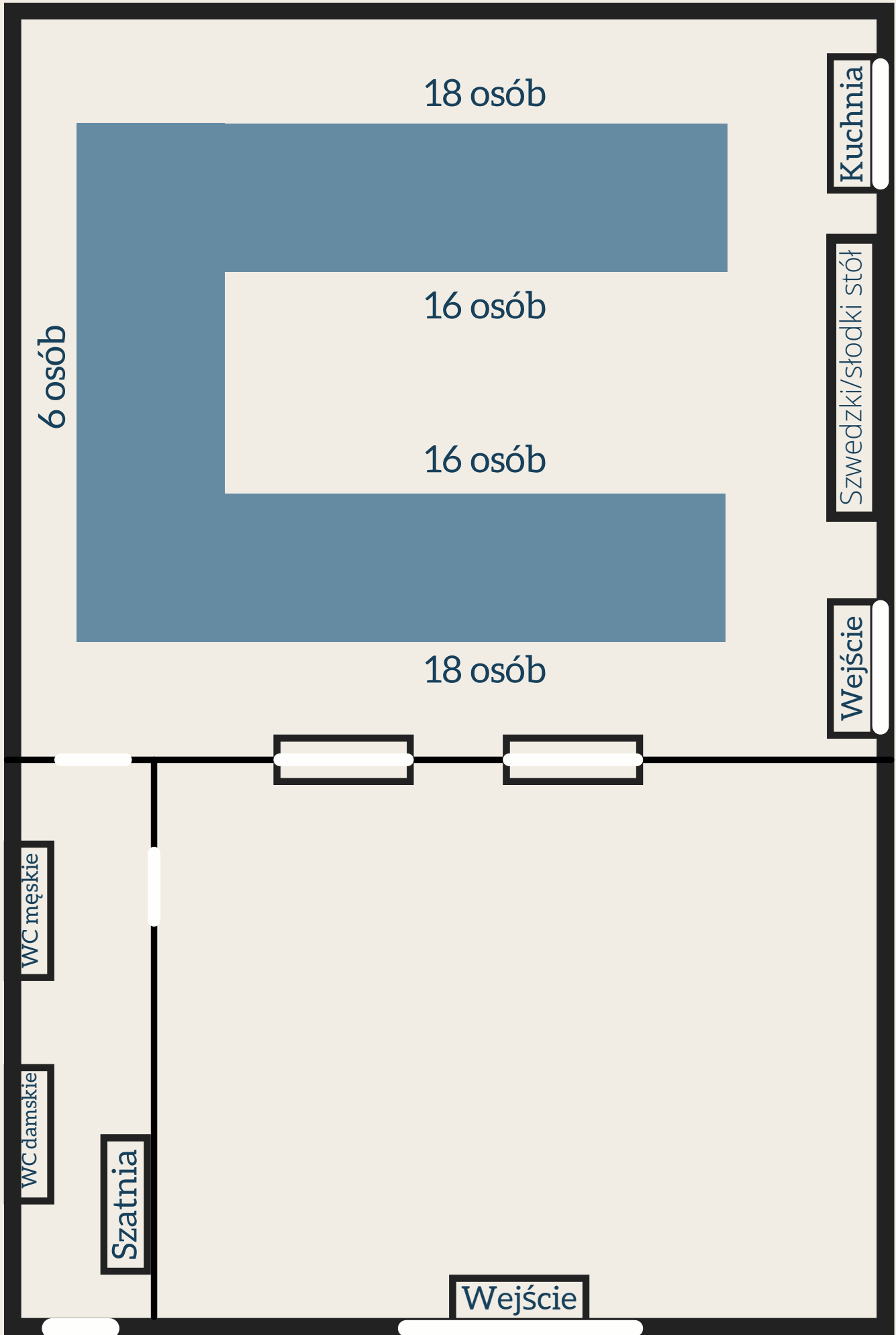
stoły okrągłe  
64 osoby

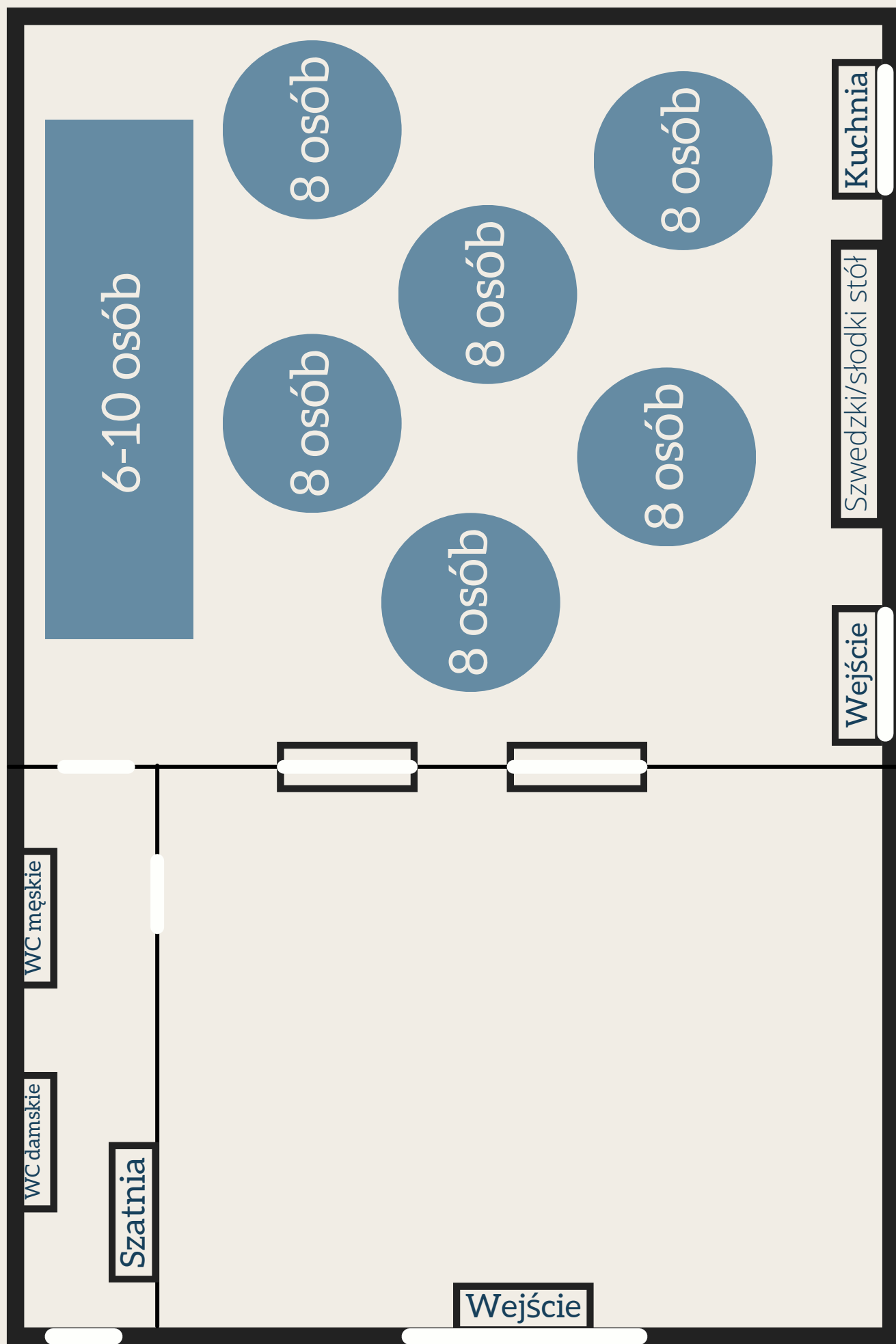
## Sala piwniczna

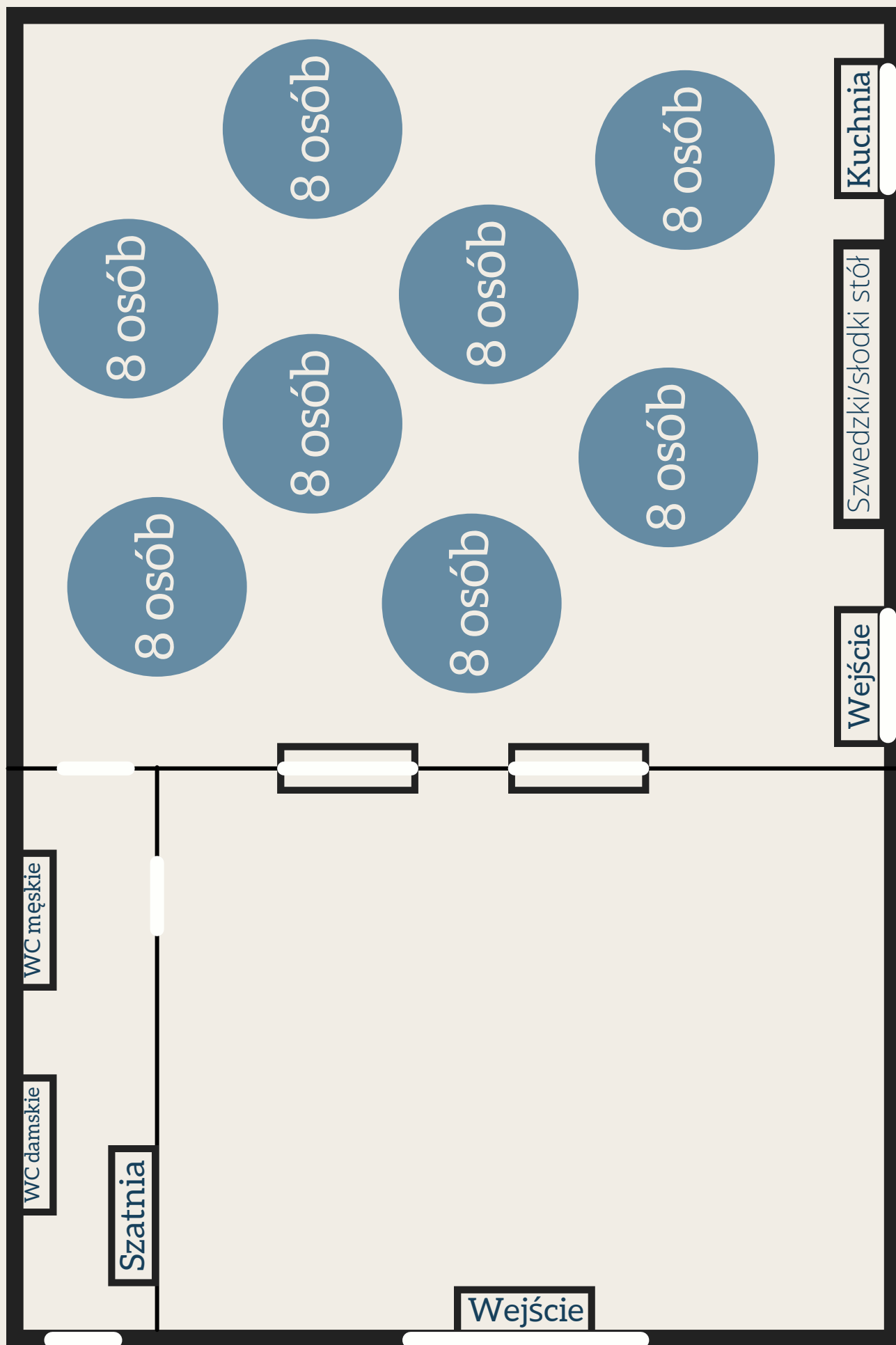
Położona w przyziemiu budynku, co stwarza unikalną oraz przytulną atmosferę. Sala może być niezależnym, kameralnym miejscem na przyjęcie weselne lub parkietem tanecznym dla swobodnej zabawy do 100 osób.

stoły prostokątne  
35 osób









# NOCLEGI

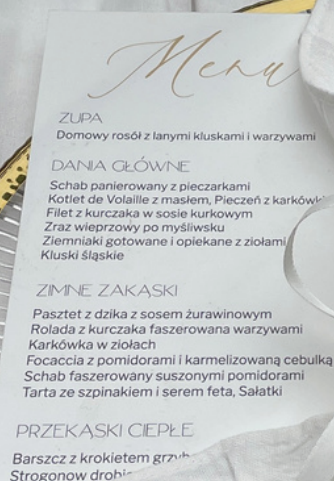


Do Państwa dyspozycji jest ponad 80 komfortowych miejsc noclegowych w 13 pokojach oraz 10 nowoczesnych domkach.

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Apartament dla Nowożeńców | GRATIS    |
| Pokój dwuosobowy          | 320 zł    |
| Pokój trzyosobowy         | 390 zł    |
| Domek dla 4 osób          | 600 zł    |
| Domek dla 5-6 osób        | 700 zł    |
| <br>Dostawka              | <br>80 zł |

\*cena obejmuje śniadanie następnego dnia

# MENU



## Menu w przypadku:

- dzieci do lat 3 - GRATIS
- dzieci od 4 do 12 lat - 50% wartości menu
- obsługa techniczna (DJ, orkiestra, fotograf itp.) - 50% wartości menu

Podane w ofercie propozycje menu podlegają modyfikacji. Mogą Państwo śmiało wymieniać pozycje pomiędzy poszczególnymi menu lub dodawać inne propozycje. Ułożony w ten sposób zestaw dań podlega oddzielnej kalkulacji.

Istnieje możliwość przygotowania dań serwowanych. dla osób korzystających z **diety wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej.**

## **Menu**

### **Propozycja I**

#### **Zupa**

Krem z zielonego groszku z gruszką i gorgonzolą

#### **Danie główne**

##### **2,5 porcji na osobę**

Półmiski w stół:  
zraz z karkówki,  
kotlet de'volaille,  
sakiewka drobiowa z serem camembert i brokułem  
połędwiczki otulone boczkiem w sosie kurkowym

dodatki do dania obiadowego:  
ziemniaki gotowane z cebulką i koperkiem, pieczone ćwiartki  
ziemniaczane, kluski śląskie  
surówki: wielowarzywna, carpaccio z buraków, surówka z kapusty  
pekińskiej  
sosy: pieczeniowy

#### **Deser**

Szarlotka na ciepło z lodem waniliowym

Tort- we własnym zakresie ( lub po stronie Gościńca)

### **Przekąski zimne**

Półmiski w stół:

schab z kremem chrzanowym, kurczak faszerowany, jajko w szynce  
łosoś w galarecie  
fileciki drobiowe w zalewie pomidorowo-octowej  
sałatka z grillowanych warzyw z piersią kurczaka i dressingiem  
miodowym  
sałatka grecka,  
chleby wiejskie,  
masło

### **Nocny, ciepły posiłek -> 1,0 porcja/osoba**

szaszłyki drobiowo-warzywne,  
ziemniaki w ziołach, sos czosnkowy

### **Nocna zupa -> 1,0 porcja/osoba**

Tradycyjny żurek z jajkiem i białą kiełbasą

### **Napoje**

Kawa ( z ekspresu) , herbata, woda mineralna z cytryną- bez  
ograniczeń  
sok pomarańczowy i jabłkowy - bez ograniczeń

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska  
oraz serwis kucharza.

**Koszt menu 310,00 zł/osobę.**

## **Menu**

### **Propozycja II**

#### **Zupa (do wyboru przy stole)**

Tradycyjny rosół wiejski z makaronem  
Krem z pietruszki z kurkumą, mleczkiem kokosowym i olejem chilli

#### **Danie główne**

##### **2,5 porcji na osobę**

Półmiski w stół:  
schabowy z kością  
zraz wołowy

podudzie z kurczaka marynowane w jogurcie i ziołach  
pierś ze skrzydełkiem z pieczarkami i serkiem topionym  
sandacz zapiekany w sosie kurkowym

dodatki do dania obiadowego:

ziemniaki gotowane z cebulką i koperkiem, frytki, pyzy drożdżowe  
surówki: wielowarzywna, kapusta modra, krucha sałata ze śmietaną  
sosy: kurkowy, pieczeniowy

#### **Deser**

Mus z białej czekolady z owocami

Tort - we własnym zakresie ( lub po stronie Gościńca)

## **Przekąski zimne**

Półmiski w stół:

schab ze śliwką, filet drobiowy z suszonymi pomidorami i serem

Camembert, rolada szpinakowa z łososiem

dechy wędlin i serów

smalec i ogórki

sałatka z wędzonego kurczaka z serem pleśniowym i winogronami

sałatka z buraka z kozim serem i orzechem włoskim

ryba po grecku

chleby wiejskie, masło

## **Słodki stół**

### **2 porcje na osobę**

Ciasta domowe: sernik, krówka, ciasto z galaretką i owocami

## **Nocny, ciepły posiłek -> 1,0 porcja/osoba**

Golonka gotowana z kapustą / chrzan / musztarda

Pałki z kurczaka pieczone w boczku i miodzie

## **Nocna zupa -> 1,0 porcja/osoba**

Zupa gulaszowa

## **Napoje**

Kawa ( z ekspresu) , herbata, woda mineralna z cytryną - bez ograniczeń

sok pomarańczowy i jabłkowy - bez ograniczeń

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska oraz serwis kucharza.

**Koszt menu 330,00 zł/osobę.**

## **Menu**

### **Propozycja III**

#### **Przystawka**

Pasztet z wielu gatunków mięs z sosem tatarskim, marynowanymi grzybkami i grzanką

#### **Zupa**

Krem z wędzonego ziemniaka z grzybami leśnymi i chipsem boczku

#### **Danie główne**

##### **2,5 porcji na osobę**

Półmiski w stół:

udko z kaczki na modrej kapuście z jabłkiem,  
roladka wieprzowa z serkiem śmietankowym i porem  
roladka drobiowa z kurką i cebulką  
wołowina duszona w sosie śmietanowym z borowikami  
łosoś w sosie cytrynowo-maślanym

Dodatki do dania obiadowego:

ziemniaki gotowane z cebulką i koperkiem, kasza gryczana z grzybami,  
ryż z warzywami  
surówki: colesław, warzywa gotowane, carpaccio z buraków  
sosy: pieczeniowy

#### **Deser**

Krem Jaroszewski

Tort - we własnym zakresie ( lub po stronie Gościńca)

## **Przekąski zimne**

Półmiski w stół:

dechy pieczonych mięs z żurawiną i chrzanem  
połędwiczka z kurkami, schab z kremem chrzanowym, galaretka  
drobiowa  
befszyk tatarski,  
śledź w oleju  
pasta z bakłażana  
melon z szynką parmeńską  
sałatka cesar  
sałatka z pomarańczą, orzechem i serem Lazur  
chleby wiejskie, masło

## **Słodki stół**

### **2 porcje na osobę**

Ciasta domowe: sernik, jabłecznik,  
czekoladowe z wiśnią

## **Nocny, ciepły posiłek -> 1,0 porcja/osoba**

Strogonow wołowy z kluseczkami półfrancuskimi

## **Nocna zupa -> 1,0 porcja/osoba**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

## **Napoje**

Kawa ( z ekspresu), herbata, woda mineralna z cytryną- bez  
ograniczeń

sok pomarańczowy i jabłkowy - bez ograniczeń

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska  
oraz serwis kucharza.

**Koszt menu 350,00 zł/osobę.**

---

# Gościńcowy Splendor

---

W tym menu znajdują Państwo eleganckie dania łączące staropolską tradycję z nowoczesnymi smakami, tworząc niezapomniane kulinarne doświadczenie.

## **Przystawki: Elegancja na start** (wybór jednej pozycji)

- Terrina z zająca na chrupiącej bagietce z musem żurawinowym
- Foie Gras na brioche z pijaną wiśnią
- Tatar z łososia z majonezem limonkowym na chrupiącym chipsie ryżowym
- Grillowane przegrzebki na puree z kalafiora z masłem ziołowym
- Mini tartaletki z musem serowym i truflami
- Grillowane roladki z cukinii z sosem holenderskim

## **Zupy: Aromatyczne i delikatne** (wybór max. 2 pozycji)

- Krem z ziemniaków i porów z kawałkami wędzonego łososia
- Krem porowy z szyszkami rakowymi
- Aromatyczny rosół królewski z dzikiego ptactwa
- Zupa rakowa z wodorostami wakame i mleczkiem kokosowym
- Krem kalafiorowy z nutą szafranu i orzechami włoskimi

## **Dania główne: Wykwintne smaki** (2,5 porcji/os. wybór max. 5 pozycji)

- Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej z sosem pieprzowym
- Udko z kaczki confit z sosem karmelizowanej pomarańczy
- Eskalopki jagnięce w panierce ziołowej
- Łopatki z królika w sosie rozmarynowym
- Steki z perliczki z dressingiem żurawinowym
- Wolnogotowana cielęcina z sosem aioli z tuńczykiem
- Pieczona polędwica wołowa z borowikami i parmezanem
- Roladki z dzika z leśnymi grzybami
- Stek z tuńczyka z salsą mango
- Łosoś na maśle z koprem i cytryną

## **Dodatki i warzywa** (wybór max. 5 pozycji)

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Risotto szafranowe z parmezanem
- Kasza pęczak z grzybami leśnymi
- Czarny ryż z warzywami
- Kopytka z palonym masłem
- Grillowane warzywa z oliwą truflową
- Glazurowane marchewki z miodem
- Brokuły z masłem czosnkowym
- Kapusta zasmażana z wędzonką

## **Desery: Słodka uczta** (wybór 1 pozycji)

- Strudel jabłkowy z żurawiną i lodem waniliowym
- Lody z gorącymi wiśniami
- Krem Jaroszewski
- Fondant czekoladowy z lodem waniliowym



---

# Gościńcowy Splendor

---

## **Kolacja na zimno: Bogactwo smaków (4 porcje/os. wybór max. 8 pozycji)**

- Roladki z cukinii z łososiem
- Mini kanapki z rostbefem i sosem chrzanowym
- Galantyna drobiowa z grzybami
- Galantyna z kaczki z pomarańczą
- Tradycyjny befszyk tatarski
- Pasztet z wielu gatunków mięs
- Tatar z łososia z avocado
- Decha pieczonych mięs: pieczony rostbef wołowy z chimichurri, pieczony boczek w ziołach krojony na cienkie plastry, wątróbka kaczka z żurawiną, rolada drobiowa z kurką i cebulką, sosy

### **Salatki:**

- Sałatka z grillowanego kurczaka i mango
- Sałatka z szarpaną kaczką, rukolą, serem pleśniowym, granatem, orzechami i miodowym dressingiem
- Sałatka z wołowiną grillowaną i sosem musztardowym
- Carpaccio z buraków z kozim serem i orzechami włoskimi
- Sałatka z dynią, serem halloumi, granatem i dressingiem pomarańczowym

### **Dodatki i pieczywo:**

- Pasta z bakłażana
- Smalec i ogórki
- Masło czosnkowe, truflowe
- Pieczywo naszego wypieku, podkłomyki

## **Nocny ciepły posiłek (1 porcja/os. wybór 1 pozycji)**

- Żeberka z miodem i musztardą z pieczonymi ziemniakami
- Ragout z dziczyzny z grzybami z szarymi kluchami

## **Nocna zupa – Tradycja i elegancja (1 porcja/os. wybór 1 pozycji)**

- Żurek staropolski z jajkiem i grzankami truflowymi
- Kapuśniak z dziczyzną i pianką z wędzonego sera
- Krem z borowików z truflowym olejem i prażonymi orzechami
- Krem z dyni z musem z koziego sera i pestkami dyni
- Zupa cebulowa zapiekana z grzanką z serem Gruyère
- Barszcz z ravioli z kaczką

### **Napoje**

kawa, herbata, woda mineralna, /bez ograniczeń/ lemoniada pigwowa (0,5l/os.)

W ramach usługi przygotowanie stołów, obsługa kelnerska i serwis kucharza.

Cena: 430,00/osobę



# USŁUGI DODATKOWE I ATRAKCJE WESELNE

## Ślub cywilny na Gościńcu

Na terenie Gościńca mogą Państwo również zorganizować ceremonię zaślubin w plenerze. Najczęściej odbywa się ona w kilku malowniczych miejscach jak na przykład na pomoście na tle jeziora czy na tle kwitnących hortensji.

Zapewniamy krzesła dla Pary Młodej i świadków, delikatne dekoracje, stół dla urzędnika oraz godło.

Koszt organizacji to 1400 zł, a wszelkie dodatkowe dekoracje ustalamy indywidualnie (dodatkowy koszt).

Istnieje możliwość wynajęcia dodatkowych białych krzeseł - 10,00zł/szt.

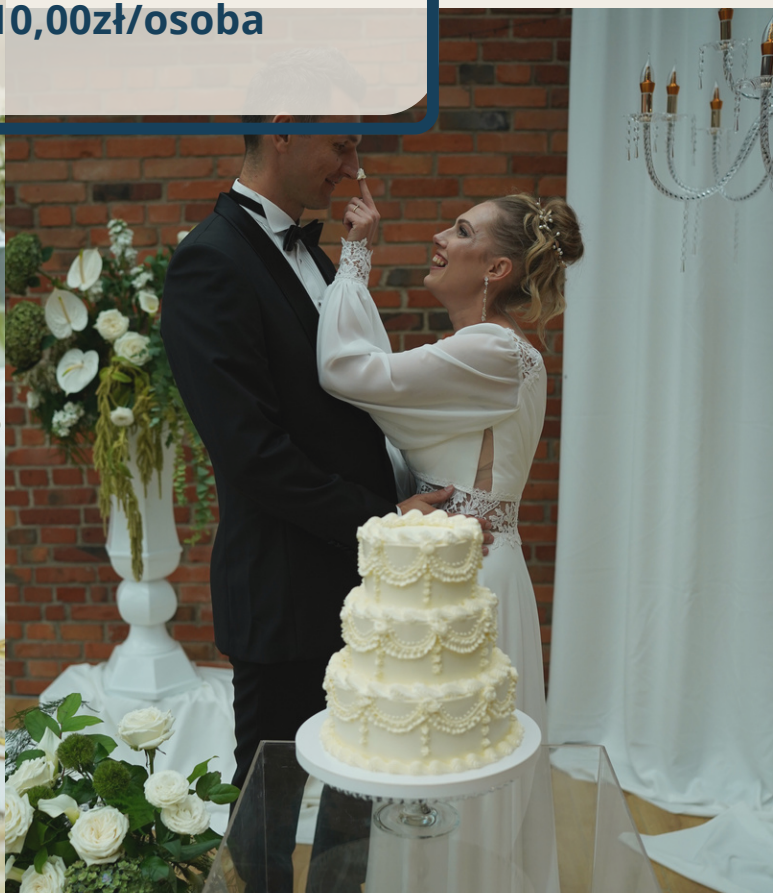




# Tort i słodkości

**OFERTA 2026**

**Istnieje możliwość zapewnienia  
słodkości we własnym zakresie.  
Wiąże się to z opłatą serwisową w  
wysokości 10,00zł/osoba**



# SŁODKOŚCI

\*

## **Ciasta** 1,0 porcja/ 10,00zł

sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką i owocami, ciasto czekoladowe z wiśnią, snickers, krówka, 3Bit, makowiec, ciasto drożdżowe, malinowa chmurka

## **Owoce**

owoce, szaszłyki owocowe

## **Inne słodkości**

- Płyty z kruszonką ( pistacja + konfitura malinowa ) - 13,00zł
- Makaroniki ( biała czekolada+malina, mleczna czekolada+wiśnia, słony karmel, snickers, mango+marakuja ) - 6,00zł
- Mini beza (mascarpone z owocami , daquas) - 13,00zł
- Bezowe gniazdko (curd mango-marakuja z kremem mascarpone i owocami)- 13,00zł
- Monoporcja ( biała czekolada+malina, karmel+banan-jabłko, czekolada+wiśnia, mango+marakuja, herbata oolong+jabłko) - 13 zł
- Mini serniczek (mus z mango, pistacja) -12 zł

## **Inne słodkości**

Babeczki ( waniliowe, czekoladowe ) - 10,00zł  
Tartaletki ( lemon curd z opalaną bezą, krem patisserie z owocami, snickers, biała czekolada z owocami, mleczna czekolada z kremem karmelowym) - 13,00zł  
Cake pops ( biała czekolada+malina)- 9,00zł  
Lody na patyku ( mleczna czekolada+wiśnia) - 10,00zł  
Donuts - 9,00zł

## **Mini desery**

Krem Jaroszewski, Mus z białej czekolady, Mus czekoladowy z maliną, Panna cotta, Szarlotka w słoiku, Jogurtowy krem z musem mango, Snickers, Mus pro secco, tiramisu - 12,00zł



# TORTY



## Cennik

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| 10 porcji              | - 320,00zł  |
| 15 porcji              | - 340,00zł  |
| 20 porcji              | - 380,00zł  |
| 25 porcji              | - 430,00zł  |
| 30 porcji ( 2 piętra)  | - 550,00zł  |
| 40 porcji ( 2 piętra)  | - 710,00zł  |
| 50 porcji ( 2 piętra)  | - 860,00zł  |
| 60 porcji ( 2 piętra)  | - 1100,00zł |
| 70 porcji ( 3 piętra ) | - 1350,00zł |
| 75 porcji ( 3 piętra)  | - 1450,00zł |

Cena zawiera podstawowe dekoracje takie jak: słodycze, czekoladki, 3-4 żywe kwiaty, beziki, polewę drop cake. Wszystkie inne dekoracje są dodatkowo płatne i wyceniane indywidualnie.

## Smaki

- krem śmietankowy - konfitura malinowa/ truskawkowa/wiśniowa
- krem śmietankowy - świeże owoce
- krem oreo - konfitura malinowa
- krem z mlecznej czekolady - konfitura malinowa / wiśniowa
- krem kinder - krem malinowy - chrupiąca pralina
- Letni - jasny biszkopt, krem waniliowy, konfitura z czarnej porzeczki, chrupka, malina, krem owoce leśne, ganache biała czekolada
- Snickers - ciemny biszkopt, krem czekoladowy, orzechy w karmelu, nutella, owoce leśne, krem masło orzechowe, ganache czekolada mleczna
- Pistacja- jasny biszkopt, krem waniliowy, pralina pistacjowa, chrupka, maliny, krem pistacjowy, ganache pistacjowy

# DETALE WESELNE

## *Ścianka na kieliszki*

100 zł

Zamiast tradycyjnych tac, kieliszki z szampanem czekają na gości w efektownym i wygodnym ustawieniu. Po toaście goście mogą w tym samym miejscu odłożyć swoje kieliszki, co pomaga utrzymać porządek i dodaje uroku całemu wydarzeniu.



## *Ledowy napis*

250 zł

Może posłużyć jako wyjątkowa ozdoba ścianki za stołem Pary Młodej, podkreślając najważniejsze miejsce na sali, lub stać się efektownym elementem ścianki do zdjęć, tworząc magiczne tło dla niezapomnianych fotografii.

## *Nalewak*

300 zł

Można w nim serwować piwo, prosecco lub dowolny inny napój, który idealnie wpasuje się w klimat Waszego przyjęcia. Dodatkowo nalewak można ozdobić według własnego pomysłu, tak aby idealnie komponował się z dekoracjami sali.



# WYNAJEM ZABYTKOWYCH SAMOCHODÓW

500 zł/h z szoferem



# PLAN PRZYJĘCIA WESELNEGO ORAZ INFORMACJE ORGANIZACYJNE

## PRZYJAZD/WEJŚCIE NA SALĘ

Goście wchodzą do sali przez drzwi tarasowe (Ogród Zimowy). Na początek następuje powitanie Młodej Pary chlebem i solą przez Rodziców lub obsługę (przed wejściem na salę). Goście następnie składają życzenia oraz wznoszą toast (kieliszki rozdaje obsługa na tacach). W zależności od pogody, życzenia mogą być składane również na zewnątrz budynku. Obsługa przygotowuje wcześniej stolik oraz wazony z wodą oraz pomaga przy odbieraniu kwiatów i prezentów.

## SALA WESELNA

Zastawa stołowa:

- Szary podkład + biały obrus, serweta biała flizelinowa
- Zastawa: talerz, sztucze, kieliszki do wina, wódki i napojów + przyprawnik, serwetnik, cukiernica, śmietniczka
- Karafki z sokami oraz wodą - uzupełniane na bieżąco
- Dekoracje – przygotowane we własnym zakresie lub przez Gościńiec – dodatkowy koszt w zależności od ustaleń.
- Przyjęcia poniżej 40 osób dorosłych- wynajem sali 2000,00zł. (nie dotyczy sali piwnicznej)

## HARMONOGRAM

Wesele trwa standardowo do godziny 3.00. Każda kolejna rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 1000 zł. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie do godziny 5.00.

Ustalana wcześniej agenda wesela oraz plan godzinowy przebiegu przyjęcia jest orientacyjny i może ulec zmianom podczas trwania przyjęcia. Obsługa jest w stałym kontakcie z Dj-em/orkiestrą oraz fotografem/kamerzystą i czuwa nad przebiegiem uroczystości.

## DEKORACJE

W przypadku zamówienia usługi zewnętrznej dekoracji sala Gościńca jest do dyspozycji w dzień przyjęcia od godziny 8.00. Jeśli w dniu poprzedzającym wesele nie odbywa się żadna uroczystość możemy udostępnić salę wcześniej po uzgodnieniu godziny.

Do Państwa dyspozycji są następujące elementy dekoracji (podstawowe/wliczone w cenę): białe serwety, świeczniki, wazony.

W naszej ofercie znajdują się również dekoracje kwiatowe. Koszt ustalany jest indywidualnie, w zależności od rodzaju kwiatów, wielkości i kształtu bukietów.

Winietki, upominki dla gości lub dodatkowe elementy dostarczają Państwo we własnym zakresie.

## ALKOHOL I NAPOJE

Podczas uroczystości mogą Państwo skorzystać z oferty naszych alkoholi oraz napoi wg cennika (otrzymają go Państwo mailowo). Do kosztów wesela jest w takim przypadku doliczane końcowe zużycie.

Napoje zawarte w menu:

- kawa/herbata – serwowana do deseru przez obsługę, następnie w postaci serwisu lub bufetu -> bez limitu
- woda z cytryną w karafkach -> bez limitu
- soki owocowe w karafkach -> bez limitu

Soki oraz woda są na bieżąco uzupełniane przez obsługę.

Napoje gazowane (np. Coca-Cola/Fanta/Sprite) są doliczane wg zużycia (0,85l/16zł);

Istnieje możliwość dokupienia lemoniady w słoju (pigwowa, aloes-pomelo, malinowa)

→ 550,00zł/ bez limitu / jeden rodzaj

W przypadku dostarczenia swojego alkoholu pobieramy opłatę korkową w wysokości 1000,00zł. W ramach tej opłaty mogą Państwo również dostarczyć we własnym zakresie napoje gazowane.

Alkohole i napoje można dostarczyć po wcześniejszym umówieniu w tygodniu, w którym odbędzie się przyjęcie (max. 5 dni wcześniej).

Jeśli planują Państwo zamówienie usługi barmańskiej z zewnątrz, doliczamy koszt obsługi szkła z baru w kwocie 250 zł (zbieranie szkła z baru, z sali, mycie, dostarczanie do baru).

W przypadku potrzeby dostarczenia do baru również lodu dodatkowy koszt to 200 zł.

## NOCLEGI I ŚNIADANIE DLA GOŚCI

Przy rezerwacji sali lub w późniejszych ustaleniach prosimy o deklarację zamówienia noclegów dla Gości. Otrzymują Państwo od nas do uzupełnienia listę noclegów, na której prosimy o zaznaczenie, którzy goście będą płacić indywidualnie za pobyt. Miejsca noclegowe, które pozostały wolne mogą zostać zarezerwowane przez gości indywidualnych (nie biorących udział w przyjęciu). Jeśli będą chcieli Państwo domówić noclegi prosimy o jak najszybszą informację drogą mailową.

Ostateczne potwierdzenie rezerwowanych noclegów prosimy dostarczyć najpóźniej 30 dni przed przyjęciem (mailowo/ podana liczba zostanie uwzględniona w kosztorysie).

Goście mogą meldować się w pokojach i domkach od godziny 15.00. Klucze oraz karty będą do odbioru w Recepcji (budynek pomiędzy główną salą, a domkami).

Doba hotelowa trwa do godz. 11.00 (oddając klucze również do Recepcji).

Zgubienie klucza/karty przez gości to dodatkowy koszt 80 zł.

Śniadania wliczone są w cenę noclegów, podawane są w sali piwnicznej w godz. 8.00 – 10.00 (lub w ustalonych indywidualnie godzinach). Istnieje możliwość wykupienia dodatkowych śniadań dla Gości nocujących poza gościńcem (50 zł/osoba).



*Służę pomocą...*



*Łuzanna Nowak*

609 213 312

[biuro@jaroszewskiewzgorze.pl](mailto:biuro@jaroszewskiewzgorze.pl)

[www.jaroszewskiewzgorze.pl](http://www.jaroszewskiewzgorze.pl)