



HOTEL KSIĘCIA JÓZEFA

Oferta weselna

WESELA • OBIADY • PRZYJĘCIA ŚLUBNE

Szanowni Państwo, będzie nam niezmiernie miło
gościć Państwa w Hotelu Księcia Józefa.

Dokonamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień
był niezapomniany dla Państwa oraz gości weselnych.



Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl

MOŻEMY ZAPROPONOWAĆ DWIE SALE WESELNE

DO **90**
OSÓB



DO **50**
OSÓB



DYSPONUJEMY PRZESTRZENIĄ
NA PRZYJĘCIA DLA 120 OSÓB
*W PRZYPADKU WESEL NA OBU SALACH

WYPOSAŻENIE OBU SAL

- klimatyzacja oraz wentylacja
- system nagłośnienia
- bezpośrednie wyjścia na zewnątrz
- indywidualne tarasy zewnętrzne .
- projektor z ekranem / telewizor

GRATIS OFERUJEMY

- przybranie stołów
- dekoracje w postaci świeczników oraz tiuli
- przybranie krzeseł Młodej Pary
- nocleg dla Młodej Pary
do każdego menu powyżej 10 000zł
- tłuczenie kieliszków
- powitanie chlebem i solą
- bezpłatny i monitorowany parking



Oferta noclegowa

W przypadku rezerwacji powyżej 5 pokoi:
udzielamy 10% rabatu noclegowego

W przypadku rezerwacji poniżej 5 pokoi:
obowiązuje cena weekendowa

Dysponujemy pokojami dwuosobowymi oraz
jednoosobowymi dla około 60 osób (z dostawkami).
Doba hotelowa: 14.00-12.00

Szczegółowe informacje w sprawie rezerwacji pokoi
możecie Państwo uzyskać pod nr tel. 061-872-63-19

OFERTA
PROMOCYJNA

- **Sala na wyłączność** bez dodatkowych opłat dla wszystkich wesel od 35 osób.
- **2% rabatu** dla wesel powyżej 60 osób w piątki
- **Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty serwisowej:**
 - wódka dla menu od 10000 zł
 - wina i wódki dla menu od 15000 zł

Zastrzegamy sobie prawo zmiany cen menu / noclegów w oparciu o wskaźnik inflacji i zmiany cen cukierni.

Cennik z dnia 01.02.2026

Poniżej przedstawiamy propozycje menu,
które mogą podlegać zmianom i przekształceniom
stosownie do Państwa życzeń oraz oczekiwań.
Istnieje możliwość ułożenia własnego menu.

Alkohol w trakcie przyjęcia oferujemy w specjalnych
promocyjnych cenach.

W każdym menu uwzględnione są kawa, herbata oraz
woda niegazowaną z cytryną serwowana przez cały
czas przyjęcia bez ograniczeń.

Istnieje możliwość wniesienia własnych wypieków
cukierniczych, w tym tortu po opłacie serwisowej.

Toast powitalny *gratis*.

Obiad weselny

APERITIF

Toast powitalny *gratis**

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Rosół z makaronem / barszcz z uszkami / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

- Kulinarne show: płonąca szynka (150-180g/os.) (oferta dla minimum 40 osób)
- Szaszłyki drobiowe

DODATKI

100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub pyzy drożdżowe na parze i/lub kluski śląskie
- Sosy: czosnkowy, tysiąca wysp, chrzanowy
- Surówka z białej kapusty
- Sałatka grecka

DESER

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (2 porcje/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)
- Kawa, herbata (w bufecie od 30 osób)

Obiad weselny

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / wieloowocowy / czarna porzeczka / jabłkowy / Pepsi / 7Up (0.5l/osobę)

Sala dostępna do godziny 23.00, z możliwością przedłużenia.

- Propozycja od 40 osób
- Tort, ciasta oraz napoje są uwzględnione w cenie menu.
- Serwujemy również dania wegetariańskie i wegańskie.
- Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu i alkoholu.

I Menu weselne

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast powitalny *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

2 PORCJE / OS.

2,5 PORCJI / OS.

- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Zraz wieprzowy
- Roladka z pieczarkami
- De volaille
- Pieczeń z karkówki
- Szwajcarski przysmak
- Kotlet z piersi kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek

I Menu weselne

DESER

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 -2 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)
- Kawa, herbata (w bufecie)

ZAKĄSKI ZIMNE

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) - serwowane na zimno lub finger foods (1,5 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarciki) drobiowe lub warzywne / roladki warzywne lub mięsno-warzywne w cieście (0,5 porcji/os.)
- Deska wędlin (0,5 porcji/osobę)
- Sałatka grecka / bawarska / owocowa / jarzynowa (50g/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

I Menu weselne

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń (*gratis* tylko w pakiecie z napojami zimnymi)
 - Sok pomarańczowy / wieloowocowy / czarna porzeczka / jabłkowy (0,5l/os.)
 - Napoje gazowane Pepsi / Seven Up - 1/2 butelki (0.85l/os.)
 - Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela
-

•

II Menu weselne

APERITIF

Powitanie chlebem i solą

- Toast powitalny *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

2 PORCJE / OS.

2,5 PORCJI / OS.

- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Zraz wieprzowy
- Roladka z pieczarkami
- De volaille
- Pieczeń z karkówki
- Szwajcarski przysmak
- Kotlet z piersi kurczaka
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek

II Menu weselne

DESER

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną / Panna Cotta z sosem malinowym / deser czekoladowy z bitą śmietaną i sosem truskawkowym/ sorbet truskawkowy z miętą ii bitą śmietaną

ZAKĄSKI ZIMNE

- Półmisek mięsnych różnaitości (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) lub finger foods (1,5-2 porcji/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

SAŁATKI

Salatka grecka / bawarska / jarzynowa / owocowa (50g/os.)

TORT I CIASTO

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)
- Kawa, herbata (w bufecie)

II Menu weselne

ZAKĄSKI CIEPŁE

Stroganow drobiowy z kluseczkami lub
Potrawka z kurczaka z kluseczkami
(1 porcja/osobę)

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / wieloowocowy / czarna porzeczka / jabłkowy (1l/os.)
- Napoje gazowane Pepsi / Seven Up - 1 butelka (0.85l/os.)
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

•

III Menu weselne

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

- Toast powitalny *gratis*
- Bukiet owoców powitalny w stół prezydialny lub w bufet *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

- Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

- Golonka po bawarsku
- Tradycyjny kotlet schabowy
- De volley
- Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami
- Tradycyjny staropolski zraz wieprzowy
- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Szwajcarski przysmak
- Pierś z pieczonego indyka
- Filet z morszczuka

III Menu weselne

DODATKI
1 PORCJA
100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek (1 porcja/os.)

DESER

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną / Panna Cotta z sosem malinowym / deser czekoladowy z bitą śmietaną i sosem truskawkowym/ sorbet truskawkowy z miętą i i bitą śmietaną

ZAKĄSKI ZIMNE

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) lub finger foods(1,5 porcji/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

SALATKI
2 RODZAJE
DO WYBORU,
100G / PORCJA

Sałatka grecka / bawarska / z ryżem i tuńczykiem / jarzynowa / owocowa

III Menu weselne

TORT I CIASTO

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)

KOLACJA

- Płonąca szynka z 2 sosami (chrzanowym / czosnkowym / jogurtowym / tysiąca wysp / żurawiną / keczupem / musztardą)
- Buraczki / surówka porowa (0,5 porcji/os.)
- Ziemniaki opiekane (0,5 porcji/os.)
- Tymbaliki (galarciki) drobiowe / warzywne lub roladki warzywne / mięsno-warzywne w cieście (1 porcja/os.)
- Deska wędlin (0,5 porcji/osobę)

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy (1l/os.)
- Napoje gazowane Pepsi / Seven Up (0.85l/os.)
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

IV Menu weselne

E

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

- Toast powitalny *gratis*
- Bukiet owoców powitalny w stół prezydialny lub w bufet *gratis*

ZUPA

1 PORCJA / OS.

- Domowy rosół z makaronem / krem pomidorowy z nutą mozzarelli / aksamitny krem z białych warzyw

DANIE

GŁÓWNE

1,5 PORCJI / OS.

- Golonka po bawarsku
- Tradycyjny kotlet schabowy
- De volley
- Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami
- Tradycyjny staropolski zraz wieprzowy
- Pierś z kurczaka grillowana w ziołach
- Szwajcarski przysmak
- Pierś z pieczonego indyka
- Filet z morszczuka

IV Menu weselne

DODATKI
1 PORCJA
100G / PORCJA

- Ziemniaki z wody i/lub ziemniaki opiekane
- Frytki i/lub ryż i/lub pyzy drożdżowe gotowane na parze i/lub kluski śląskie
- Sos pieczeniowy (0,5 porcji/os.)
- Zestaw surówek (1 porcja/os.)

DESER

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną / Panna Cotta z sosem malinowym / deser czekoladowy z bitą śmietaną i sosem truskawkowym/ sorbet truskawkowy z miętą i i bitą śmietaną

ZAKĄSKI ZIMNE

- Półmisek mięsnych różności (galantynki z pieczarkami, delikatny schab sou vide nadziewany śliwką i rozmarynem, pierś z kurczaka curry, pasztet) lub finger foods(1,5 porcji/os.)
- Pieczywo, masło (1 porcja/os.)

SAŁATKI
2 RODZAJE
DO WYBORU,
100G / PORCJA

Sałatka grecka / bawarska / z ryżem i tuńczykiem / jarzynowa / owocowa

IV Menu weselne

TORT I CIASTO

- Tort ślubny z płonącymi fontannami w wybranym smaku i kształcie z katalogu cukierni (100g/os.)
- Miks wybranych ciast (1,5 porcji/os.; do wyboru: jabłecznik, sernik, ciasta owocowe, ciasta czekoladowe)

KOLACJA

- Stroganow drobiowy z kluseczkami lub Potrawka z kurczaka z kluseczkami (1 porcja/osobę)

WIEJSKI STÓŁ

- Deska wędlin i kiełbas (1,5 porcji/osobę)
- Pasztet (0,25 porcji/os)
- Smalec (0,5 porcji/os)
- Schab na zimno (0,5 porcji/os)
- Roladki mięsne (2 porcje/os.)
- ogórki kiszzone, chleb wiejski
- Owoce do dekoracji

NAPOJE

- Woda niegazowana w dzbankach z cytryną bez ograniczeń - *gratis*
- Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / jabłkowy (1l/os.)
- Napoje gazowane Pepsi / Seven Up (0.85l/os.)
- Kawa, herbata bez ograniczeń przez cały czas trwania wesela

DODATKOWO OFERUJEMY

Candy Bar	30zł/porcja
Płonąca szynka wieprzowa z pieca	45zł/porcja
w zestawie z dwoma sosami (od 40 osób)	
Pieczona kaczka / indyk	cena sezonowa
Półmisek wędlin	25zł/porcja
szynki wędzone, szynki gotowane, salami, kabanosy	
Deska serów z owocami	39zł/porcja
Wiejski stół	35zł/porcja
mix wędlin, mięs i kiełbas podawany ze smalcem, ogórkiem kiszonym oraz pieczywem	
Łosoś z limonką w galarecie.....	35zł/porcja
Półmisek ryb w galarecie	29zł/porcja
pstrąg, łosoś, miruna lub morszczuk, 80g/porcja	
Finger foods (2 porcje/os.).....	25zł
StÓŁ WIEJSKI	75zł/porcja
Słój z lemoniadą (5l)	90zł

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	45zł/porcja
100g/porcja	
Tatar z tuńczyka	49zł/porcja
podawany na rukoli z pieczoną papryką i sosem rybnym, 100g/porcja	
Tatar z wędzonego łososa	55zł/porcja
podawany na toście, 70g/porcja	
Camembert na ciepło z żurawiną	29zł/porcja
Krewetki	cena sezonowa

ALKOHOLE

Oferujemy alkohol (wina, wódki) w specjalnych cenach tylko dla weselników.

Alkohol można dokupić również podczas przyjęcia - w tej samej promocyjnej cenie.

ALKOHOLE OPŁATA SERWISOWA

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu po uiszczeniu opłaty serwisowej:

- w przypadku **wódki**, pobieramy opłatę za serwis kieliszków - 5zł/osoba.
- w przypadku **wina**, pobieramy opłatę za serwis kieliszków - 8zł/osoba.

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty serwisowej:

- wódki - w miesiącach: styczeń, luty, marzec, kwiecień, listopad i grudzień
- wódki - dla menu powyżej 10000zł
- wina i wódki - dla menu powyżej 15000zł

TORT OPŁATA SERWISOWA

Istnieje możliwość wniesienia własnych wypieków cukierniczych:

- **tortu** • koszt serwisu: 10zł/osoby
- **tortu i ciast** • koszt serwisu: 15zł/osoby

Nie ma możliwości wnoszenia własnych napoi.

W celu sprawdzenia dostępnych terminów oraz uzyskania pełnej oferty menu wraz z gramaturą wagową i wyceną, prosimy o kontakt mailowy: hotel@hotelkj.pl

W celu umówienia się na spotkanie w sprawie ustalenia szczegółów przyjęcia oraz ułożenia menu prosimy o kontakt od 10:00 do 20:00 w dni powszednie:

tel.: 509-660-227

mail: i.godlewska@hotelkj.pl



Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl