



## **Informacje o Hotelu Jan\*\*\***

Zapraszamy do pobytu w naszym hotelu. Budynek został zmodernizowany w 2003 roku i uzyskał status hotelu trzygwiazdkowego. Atutem dobrego wypoczynku jest położenie hotelu w otoczeniu lasu, nad pięknym czystym Jeziorem Sępoleńskim, którego widok można podziwiać z okien budynku. Urokliwa okolica sprzyja wypoczynkowi, gdyż hotel oddalony jest od centrum miasta o 1000 m. Tu fachowa obsługa zapewni Państwu wypoczynek w przytulnych pokojach i smacznie nakarmi.

### **Adres:**

Hotel Jan \*\*\*

ul. Leśna 1

89-400 Sępólno Krajeńskie

[www.hoteljan.com.pl](http://www.hoteljan.com.pl)

e-mail: [recepca@hoteljan.com.pl](mailto:recepca@hoteljan.com.pl)

tel. +48 52 389 41 00

fax. +48 52 389 41 14

### **POKOJE:**

15 pokoi                      2 osobowych (z możliwością 15 dostawek)

5 pokoi                        1 osobowych

1 pokój STUDIO            3 osobowy

1 pokój STUDIO            6 osobowy

Liczba miejsc noclegowych                      45

Maksymalna liczba miejsc noclegowych      60

Wszystkie pokoje wyposażone w telewizor, telefon, bezprzewodowy dostęp do Internetu, w każdym z pokoi osobna łazienka,

Sala duża – 80 – 100 miejsc konsumpcyjnych

Sala mała – 36 miejsc konsumpcyjnych układ szkoleniowy, 40 układ teatralny

Restauracja czynna od 8:00 do 22:00

Kawiarnia + Bar czynny całodobowo

Siatkówka plażowa – 2 pola do gry, 40 m od Hotelu,

Korty tenisowe ziemne – ok.400 m od Hotelu,

Sala gimnastyczna – ok. 400 m od Hotelu,

Sprzęt wodny (kajaki, żaglówki, rowery wodne, windsurfing), - 30 m od Hotelu,

Basen kryty, zjeżdżalnie i inne atrakcje (Park Wodny) - 27 km od Sępólna, Chojnice

ul Huberta Wagnera 1, t. 0 52 396 64 44,





**CENNIK POKOI dla grup:**

<b>POKÓJ:</b>	<b>3 os.</b>	<b>2 os.</b>	<b>1 os.</b>
Grupy do 10 os.:	200,00	170,00	140,00
Grupy do 20os.:	190,00	160,00	130,00
Grupy do 30 os.:	180,00	150,00	120,00
Grupy pow. 30 os.:	160,00	140,00	100,00

*W cenie noclegu wliczono śniadanie (szwedzki stół).*

*Cennik pokoi obowiązuje do 31.12.2017 r.*

**SALE – WYPOSAŻENIE, CENNIK :**

*Hotel Jan dysponuje dwoma salami – restauracyjna (80 – 100 osób), konferencyjna (36 - 40 osób)*

*Cennik wynajęcia sali wraz z wyposażeniem na konferencje/szkolenia:*

12 godz.	600,00	pokazy	800,00
6 godz.	300,00		
1 godz.	50,00		

*w cenie:*

*Projektor multimedialny, stolik pod sprzęt komputerowy*

*Ekran*

*Rzutnik pisma*

*Flipchart + papier + pisaki*

**ATRAKCJE WIECZORU:**

*Aby umilić pobyt w naszym Hotelu proponujemy Państwu zorganizowanie dodatkowych atrakcji:*

*Dyskoteka z dj*

*Masażysta oraz odnowa biologiczna (min. 10 osób)*

*Ognisko*

*Paintball (gra zespołowa w terenie)*

*Czekamy na propozycje z Państwa strony w zakresie organizacji dodatkowych atrakcji wieczoru, w miarę możliwości postaramy się spełnić Państwa oczekiwania i wyszukać najlepsze oferty.*



**POŁOŻENIE:**

*Gmina Sępólno Krajeńskie położona jest w powiecie sępoleńskim, w północno-zachodniej części województwa kujawsko-pomorskiego. Całym swoim obszarem należy do Pojezierza Krajeńskiego.*

*Miasto Sępólno Krajeńskie, położone jest nad Jeziorem Sępoleńskim, w dolinie rzeki Sępolny, na północny zachód od Bydgoszczy (64 km – przy drodze krajowej nr 25), w samym sercu Krajeńskiego Parku Krajobrazowego.*





## MENU KONFERENCYJNE

Oferta ważna do 31.12.2017 r.

### **Przerwy kawowe podczas konferencji:**

1. *Kawa, herbata, ciastka półfrancuskie, paluszki* 10,00 zł/osoby
2. *Kawa, herbata, woda mineralna, sok 200 ml, ciastka półfrancuskie, paluszki* 14,00 zł/osoby
3. *Kawa, herbata, woda mineralna, sok 200 ml, ciastka półfrancuskie, kanapki wielosmakowe 3 szt. na osobę* 18,00 zł/osoby

### **Zestawy obiadowe konferencyjne:**

1. *Rosół z makaronem  
Stek z udka kurczęcia  
Warzywa grillowane  
Ziemniaki ze skórką  
Soki owocowe 0,2l* 28,00 zł/osoby
2. *Zupa hiszpańska pomidorowa z serem  
Złocisty schabowy, ziemniaki,  
Zestaw surówek  
Soki owocowe 0,2l* 34,00 zł/osoby
3. *Zupa krem z brokułów z grzankami  
Pstrąg smażony, ziemniaki,  
Zestaw surówek  
Soki owocowe 0,2l* 36,00 zł/osoby
4. *Zupa krem serowy z nutą wędzonki  
Zrazy wieprzowe, ziemniaki gotowane,  
Zestaw surówek  
Soki owocowe 0,2l* 36,00 zł/osoby
6. *Zupa krem ziemniaczany  
Pierś kurczęcia na sosie kurkowym, ziemniaki  
Warzywa gotowane  
Soki owocowe 0,2l* 36,00 zł/osoby





7. *Barszcz z pasztecikiem*  
*Filet z drobiu ze szpinakiem, ziemniaki z patelni,*  
*Zestaw surówek*  
*Soki owocowe 0,2l*  
  
*36,00 zł/osoby*
8. *Krupnik staropolski na wędzonce*  
*Kotlet z piersi kurczaka z serem brie, ziemniaki smażone,*  
*Warzywa gotowane*  
*Soki owocowe 0,2l*  
  
*36,00 zł/osoby*
9. *Żurek z białą kielbasą i jajkiem*  
*Polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym*  
*Ziemniaki*  
*Warzywa gotowane*  
*Soki owocowe 0,2l*  
  
*40,00 zł/osoby*

*Desery :*

- szarlotka z lodami na sosie malinowym* *9,00zł/osoby*
- pana cotta ( deser waniliowy na sosie jagodowym)* *10,00 zł/osoby*
- lody na gorąco na sosie malinowym* *9,00 zł/osoby*
- lody z owocami i bitą śmietaną* *12,00 zł/osoby*

*Istnieje możliwość zamiany poszczególnych zestawów według indywidualnych potrzeb klienta.*

*Proponujemy Państwu dodatkowo dla uświetnienia wieczoru indyka lub prosiaka faszerowanego pieczonego w całości podawanego na płonąco przez szefa kuchni, oraz szynka wieprzowa pieczona w całości, lub filet z łososia zapiekany z warzywami w cieście francuskim*

<i>Cena indyka</i>	<i>600,00 zł</i>
<i>Cena prosiaka</i>	<i>900,00 zł</i>
<i>Cena szyki wieprzowej</i>	<i>600,00 zł</i>
<i>Cena łososia (na ok. 18-20 os.)</i>	<i>350,00 zł</i>





**Zestawy uroczystych obiadokolacji:**

1. **Dania ciepłe:**

*Rosół z makaronem*

*Schab panierowany faszerowany pieczarkami, żółtym serem, koperkiem*

*Ziemniaki*

*Mix warzyw gotowanych (brokuł, kalafior, marchewka mini)*

**Zimna płyta:**

*Ryba po japońsku*

*Mus z drobiu z czerwonym pesto w połędwiczce wieprzowej*

*Karczek pieczony z sosem czosnkowym*

*Pasztet drobiowy z pieczarkami*

*Deska serów i wędlin*

*Pieczyno, masło*

**Salatki:**

*Salatka jarzynowa,*

*Salatka grecka,*

**Ciepła płyta:**

*Barszcz z krokietem*

**Napoje:** 0,5l/os.

*Soki, woda gazowana, niegazowana z lodem i cytryną.*

*Kawa, herbata, podawana w termosach.*

80,00 zł/osoby





2. **Dania ciepłe:**

*Zupa krem z brokułów*

*Filet z kurczaka na sosie serowym*

*Ziemniaki*

*Mix warzyw gotowanych (brokuł, kalafior, marchewka mini)*

**Zimna płyta:**

*Ryba po japońsku,*

*Klopsiki na kwaśno,*

*Rożki drobiowe w sosie tatarskim,*

*Polędwiczki z porami*

*Szynki ze szparagami,*

*Deska serów i wędlin,*

*Pieczyno, masło*

**Salatki:**

*Salatka „Jana” (ryż, pieczarki, majonez)*

*Salatka grecka*

**Ciepła płyta:**

*Barszcz z krokietem*

**Napoje:** 0,5l/os.

*Soki, woda gazowana, niegazowana z lodem i cytryną.*

*Kawa, herbata, podawana w termosach.*

80,00 zł/osoby







**3. Dania ciepłe:**

Barszcz z pasztecikiem  
Filet z kurczaka pod serowym puchem zapiekany  
Frytki  
Zestaw surówek

**Zimna płyta:**

Galantyna z kurczaka z kurkami,  
Polędwiczki z porami,  
Paszтет wieprzowo – drobiowy w cieście francuskim,  
Ryba po japońsku,  
Deska serów i wędlin,

**Salatki:**

Salatka z pierożkami tortelini  
Salatka egzotyczna (kurczak wędzony, ryż, śliwki, brzoskwinie)  
Sos czosnkowy, pieczywo, masło

**Ciepła płyta:**

Filet z kurczaka w cieście piwnym

**Napoje:** 0,5l/os.

Soki, woda gazowana, niegazowana z lodem i cytryną.  
Kawa, herbata, podawana w termosach.

85,00 zł/osoby







**4. Dania ciepłe:**

*Żurek wiejski z jajkiem i białą kielbasą  
Polędwiczki wieprzowe z feta i pomidorami suszonymi  
Ziemniaki pieczone  
Zestaw surówek*

**Zimna płyta:**

*Łosoś wędzony w cieście szpinakowym ,  
Polędwiczki z porami,  
Galantyna z kurczaka z kurkami,  
Pierś kurczęcia w sosie tatarskim,  
Galaretki drobiowe,  
Karkówka z sosem barbecue,*

**Salatki:**

*Salata koktajlowa  
Salatka orientalna z orzechami ziemnymi,  
Sos „palce lizać”, sos czosnkowy, pieczywo, masło*

**Ciepła płyta:**

*Barszcz z pasztecikiem  
Filet z kurczaka w cieście piwnym*

**Napoje:** 0,5l/os.

*Soki, woda gazowana, niegazowana z lodem i cytryną.  
Kawa, herbata, podawana w termosach.*

90,00 zł/osoby





**5. Dania ciepłe:**

*Krem z borowików serwowany w chlebie  
Polędwica wieprzowa na sosie kurkowym  
Ziemniaki  
Warzywa gotowane z sosem ziołowym*

**Zimna płyta:**

*Schab z orzechami w boczku wędzonym,  
Karkówka ze śliwką,  
Galantyna z kurczaka z kurkami,  
Łosoś wędzony ze szparagami,  
Mus z drobiu z czerwonym pesto w polędwiczce wieprzowej,  
Szynka z sałatką ziemniaczaną,*

**Salatki:**

*Salatka jarzynowa,  
Salatka capresse,  
Sos czosnkowy, sos czarci, pieczywo, masło*

**Dania ciepłe:**

*Buef strogonow.*

**Napoje:** 0,5l/os.

*Soki, woda gazowana, niegazowana z lodem i cytryną.  
Kawa, herbata, podawana w termosach.*

100,00 zł/osoby





**6. Dania ciepłe:**

*Krem z borowików w chlebie*

*Danie główne podawane wieloporcjowo: (2 szt. Na osobę)*

*Zraz wołowy,*

*Filet z kurczaka pod serowym puchem,*

*Kotlet schabowy,*

*Kotlet de voaile,*

*Karkówka pieczona,*

*Ziemniaki, frytki,*

*Surówki*

*Mix warzyw gotowanych z bułką tartą (brokuł, kalafior, marchewka mini)*

**Zimna płyta:**

*Indyk w oliwkach,*

*Klopsiki na kwaśno,*

*Pstrąg faszerowany,*

*Galantyna z kurczaka,*

*Schab ze śliwką i orzechami,*

*Mus z drobiu z czerwonym pesto,*

*Ruloniki z szynki faszerowane,*

**Salatki:**

*Salatka orientalna z orzechami ziemnymi*

*Salatka z łososiem marynowanym,*

*Sos czosnkowy, sos tysiąc wysp, pieczywo, masło,*

**Dania ciepłe:**

*Barszcz czerwony z pasztecikiem,*

*Stek z udka kurczęcia na warzywach grillowanych*

*Ziemniaki cząstki*

**Napoje:** 0,5l/os.

*Soki, woda gazowana, niegazowana z lodem i cytryną.*

*Kawa, herbata, podawana w termosach.*

120,00 zł/osoby





**Zestawy kolacyjne:**

**1. Zimna płyta:**

*Pólmiski wędlin i serów*

*Łosoś wędzony biszkopecie szpinakowym*

*Roladki z szynki z sałatką ziemniaczaną*

*Pieczony karczek w przyprawach*

*Mus z drobiu z czerwonym pesto w polędwicze wieprzowej*

*Ryba po grecku*

**Sałatki:**

*Sałatka pieczarkowa*

*Sałatka „gyros”*

*Pieczyno, masło*

*Sos czosnkowy*

*Kawa, herbata*

**Napoje:** 0,5 l/os. (soki, woda mineralna)

45,00 zł/osoby

**2. Zimna płyta:**

*Pólmiski wędlin*

*Terina serowa*

*Mus z drobiu z kurkami*

*Jajka w sosie tatarskim*

*Polędwiczki z porami*

*Ryba po japońsku*

**Sałatki:**

*Sałatka z kurczaka z ananasem*

*Sałatka pieczarkowa*

*Pieczyno, masło*

**Ciepła płyta:**

*Lazania naleśnikowa*

*Kawa, herbata*

**Napoje:** 0,5 l/os. (soki, woda mineralna)

55,00 zł/osoby



3. **Zimna płyta:**  
Pasztet domowy  
Schab pieczony w przyprawach  
Polędwiczki z fetą i pomidorami suszonymi  
Szynki z sałatką ziemniaczaną  
Pólmiski wędlin i serów

**Salatki:**

- Salatka grecka  
Salatka egzotyczna  
Pieczywo, masło  
Sos czosnkowy

**Ciepła płyta:**

- Spaghetti carbonara  
Kawa, herbata

**Napoje:** 0,5 l/os. (soki, woda mineralna)

55,00 zł/osoby

4. **Zimna płyta:**  
Pólmiski wędlin  
Pólmiski serów  
Galaretka z drobiu  
Pieczony karczek w przyprawach  
Polędwiczki z porami  
Ryba po grecku

**Salatki:**

- Salatka z pierożkami tortellini  
Salatka „gyros”  
Pieczywo, masło  
Sos czosnkowy

**Ciepła płyta:**

- Gulasz wieprzowy  
Kawa, herbata

**Napoje:** 0,5 l/os. (soki, woda mineralna)

65,00 zł/osoby





Na ten wieczór przygotowaliśmy również specjalną ofertę cenową na alkohole.

**Propozycja alkoholi:**

**ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE:**

<i>Finlandia 0,5l:</i>	<i>40,00 zł</i>
<i>Stock 0,5l :</i>	<i>33,00 zł</i>
<i>Wyborowa 0,5l:</i>	<i>32,00 zł</i>
<i>Whisky Tullamore Dew 0,7l:</i>	<i>85,00 zł</i>
<i>Whisky Ballantine's 0,7l:</i>	<i>70,00 zł</i>

**WINA BIAŁE:**

<i>Moreau Blanc Demi (półwytrawne) 0,75 l</i>	<i>40,00zł</i>
<i>Dark Horse Chardonay (wytrawne) 0,75 l</i>	<i>55,00 zł</i>

**WINA CZERWONE:**

<i>Moreau Blanc Demi (półwytrawne) 0,75l</i>	<i>40,00zł</i>
<i>Dark Horse (wytrawne) 0,75l</i>	<i>55,00zł</i>

**PIWA:**

<i>Tyskie 0,5l keg</i>	<i>4,50 zł</i>
<i>Tyskie 0,3l keg</i>	<i>3,50 zł</i>
<i>Żywiec 0,5l but</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Tyskie 0,5l but</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Lech 0,5l but</i>	<i>5,00 zł</i>

