

OFERTA WESELNA 2019

DWOREK NAD ROZLEWISKIEM***

Przyjęcia weselne są wyjątkowe, dlatego zasługują na nadzwyczajną oprawę.

Dworek nad Rozlewiskiem pragnie pomóc Państwu w przygotowaniach do tego pięknego, niezapomnianego dnia, oferując organizację przyjęcia marzeń.

Pomoc w zorganizowaniu Państwu udanego przyjęcia weselnego będzie dla nas ogromną przyjemnością. Z wielką chęcią pomożemy w ustaleniu najmniejszych detali tak, by ten cudowny dzień na zawsze utkwił w pamięci Państwa oraz wszystkich Gości.

Naszym nadrzędnym celem jest Państwa szczęście i radość.



Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą oraz do kontaktu:

Dworek nad Rozlewiskiem***
telefon: 32 307 01 93 lub 533 083 529
email: biuro@dworeknadrozlewiskiem.pl
www.dworeknadrozlewiskiem.pl

W cenie pakietu otrzymują Państwo:

- ♥ Pokój dla Nowożeńców ze śniadaniem, wyposażony w sejf
- ♥ Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- ♥ Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego
- ♥ Tort weselny
- ♥ Podstawową dekorację kwiatową stołów
- ♥ Wynajem klimatyzowanej Sali Bankietowej
- ♥ Uroczystą kolację dla Nowożeńców z okazji I Rocznicy Ślubu



Zapraszamy do zapoznania się z galerią zdjęć na naszej stronie internetowej.

Oferta weselna - 220 PLN / OSOBA

Zupa

(jedna do wyboru)

- Staropolski rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
- Zupa cebulowa z grzanką serową i tymiankiem
- Toskański krem pomidorowy z mozzarellą i pesto
- Krem brokułowy z domowymi grzankami
- Zupa krem z leśnych grzybów z łazankami lub domowymi grzankami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i oliwą
- Krem z buraka z płatkami łososia wędzonego
- Krem z kalafiora i kiełbasą chorizo

Danie główne

(jedno do wyboru)

- Klasyczny polski schabowy bez kości na rumianej panierce
- Pieczeń wieprzowa w sosie kminkowym
- Zrazy wołowe po śląsku w sosie własnym
- Rolada wieprzowa nadziewana farszem grzybowo-cebulowym w sosie mięsny
- Kurczak a'la saltimbocca z rucolą oraz boczkiem w sosie musztardowym
- Medaliony z indyka w szynce parmeńskiej na sosie kaparowym
- Kotlet typu szwajcar nadziewany pieczarkami i serem
- Polędwiczki wieprzowe a'la tornado w sosie grzybowym
- Kacze udko confit w sosie żurawinowym
- Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i szpinakiem na sosie rieslingowym

Surówka

(trzy do wyboru)

- Seler
- Colesław
- Marchew z ananasem
- Mizeria z koperkiem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana (kiszona lub młoda)
- Tarte buraczki
- Bukiet warzyw

Dodatki

(jeden do wyboru)

- Kluski śląskie
- Zapiekanka Gratin
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Ziemniaki puree
- Domowe frytki
- Ziemniaki młode z koperkiem

Deser

(jeden do wyboru)

- Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami i coulisem owocowym
- Panna cotta z sosem malinowym
- Sernik z wiśniami w cherry
- Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi
- Puchar włoskiego tiramisu
- Waniliowy creme brulee z trzcinowym cukrem muscovado
- Torcik trio czekoladowe
- Mus cytrynowy z prażonymi migdałami i sosem malinowym
- Klasyczka Wuzetka
- Crumble brzoskwińowe z kruszonką orzechową i lodami waniliowymi
- Semifreddo jagodowe na kwaśnej śmietanowej i pudrem czekoladowym

Danie kolacyjne I

(jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorkami i szpinakiem z sosem taleggio
- Cordon Bleu
- Roladka z indyka z farszem porowo-pieczarkowym na sosie tymiankowym
- Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- Pieczony filet z dorsza podany na sosie maślanym
- Grillowane medaliony z kurczaka w sosie prowansalskim
- Żeberko wieprzowe duszone w sosie BBQ
- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowym

Danie kolacyjne II

(jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony podawany z krokietem lub pasztecikiem
- Kwaśnica na wędzonym żeberku wieprzowym
- Staropolski żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Boeuf Strogonow
- Bigos myśliwski
- Flaki po warszawsku
- Pikantna węgierska zupa gulaszowa

Dodatki do dań kolacyjnych

(jedno do wyboru)

- Kluski śląskie lub kluseczki szpinakowe
- Ryż z warzywami na ostro
- Kasza gryczana
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Domowe frytki
- Zapiekanka gratin z brokułem
- Knedle (pampuchy)
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Risotto z warzywami

Surówki do dań kolacyjnych

(jedna do wyboru)

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Kapusta zasmażana
- Kapusta modra
- Bukiet warzyw
- Surówka z kapusty czerwonej z żurawiną

Zimna płyta

- Schab pieczony w ziołach prowansalskich
- Karczek z kminkiem marynowany w musztardzie Dijon
- Rolada boczkowa z czosnkiem i majerankiem
- Szyunki wiejskie
- Kiełbasy i kabanosy swojskie
- Pasztet z dziczyzny po staropolsku
- Roladki z serem lazur

Galaretki

(dwie do wyboru)

- Tymbalik wieprzowy
- Tymbalik drobiowy
- Tymbalik z łososiem
- Tymbalik warzywny
- Tymbalik po bawarsku
- Szparagi w szynce i galarecie
- Ozorki wieprzowe lub wołowe
- Schab po warszawsku z jajkiem

Sałatki

(dwie do wyboru)

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem i pietruszką
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym (Cezar)
- Sałatka z selerem konserwowym, serem, szynką i kukurydzą
- Sałatka z makaronem penne i kurczakiem grillowanym w pesto
- Sałatka z makaronem fusilli i tuńczykiem z warzywami
- Sałatka bawarska z boczkiem, ziemniakami i porem
- Sałatka nicejska z jajkiem, tuńczykiem i fasolką szparagową
-

Ryby

(dwie do wyboru)

- Śledzie w oleju, w śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku, dworskie na kolorowo z grzybkami i śliwką suszoną, w occie, w śmietanie z grzybami
- Ryba po grecku, tatar ze śledzia z chrzanem

Zakąski

(dwie do wyboru)

- śliwki zapiekane w boczku
- pikle warzywne
- tarta po prowansalsku z porem
- koreczki caprese / koreczki greckie
- roladka szpinakowa z łososiem
- tarta ziemniaczana z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- volaventy z pastami

Jajka nadziewane musem

(jedno do wyboru)

- chrzanowym
- tuńczykowym
- szczypiorkowym
- pieczarkowym
- musztardowym z tymiankiem

Sosy do mięs

(dwa do wyboru)

- czosnkowy
- chrzanowy
- cumberland
- tatarski
- tzatziki
- remoulade z koprem
- żurawinowy

Patery ciast i owoców filetowanych sezonowych

Pieczyno różne rodzaje

Napoje zimne i gorące bez limitu

(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)

Oferta weselna - 240 PLN / OSOBA

Zupa

(jedna do wyboru)

- Staropolski rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
- Zupa cebulowa z grzanką serową i tymiankiem
- Toskański krem pomidorowy z mozzarellą i pesto
- Krem brokułowy z domowymi grzankami
- Zupa krem z leśnych grzybów z łazankami lub domowymi grzankami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i oliwą
- Krem z buraka z płatkami łososia wędzonego
- Krem z kalafiora i kiełbasą chorizo
- Krem z borowików szlachetnych z groszkiem ptysiowym
- Bulion z gęsi szarej z kołdunami i pietruszką

Danie główne

(jedno do wyboru)

- Klasyczny polski schabowy bez kości na rumianej panierce
- Pieczeń wieprzowa w sosie kminkowym
- Zrazy wołowe po śląsku w sosie własnym
- Rolada wieprzowa nadziewana farszem grzybowo-cebulowym w sosie mięsny
- Kurczak a'la saltimbocca z rucolą oraz boczkiem w sosie musztardowym
- Medaliony z indyka w szynce parmeńskiej na sosie kaparowym
- Kotlet typu szwajcar nadziewany pieczarkami i serem
- Polędwiczki wieprzowe a'la tornedo w sosie grzybowym
- Kacze udko confit w sosie żurawinowym
- Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i szpinakiem na sosie rieslingowym
- Policzko wołowe w sosie cydrowo-winnym z musztardą francuską
- Pierś z kaczki w sosie wiśniowym lub borowikowym

Surówka

(trzy do wyboru)

- Seler
- Colesław
- Marchew z ananase
- Mizeria z koperkiem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana (kiszona lub młoda)
- Tarte buraczki
- Bukiet warzyw

Dodatki

(jeden do wyboru)

- Kluski śląskie
- Zapiekanka Gratin
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Ziemniaki puree
- Domowe frytki
- Ziemniaki młode z koperkiem

Deser

(jeden do wyboru)

- Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami i coulisem owocowym
- Panna cotta z sosem malinowym
- Sernik z wiśniami w cherry
- Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi
- Puchar włoskiego tiramisu
- Waniliowy creme brulee z trzciniowym cukrem muscovado
- Torcik trio czekoladowe
- Mus cytrynowy z prażonymi migdałami i sosem malinowym
- Klasyczka Wuzetka
- Crumble brzoskwińowe z kruszonką orzechową i lodami waniliowymi
- Semifreddo jagodowe na kwaśnej śmietanowej i pudrem czekoladowym

Danie kolacyjne I

(jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorkami i szpinakiem z sosem taleggio
- Cordon Bleu
- Roladka z indyka z farszem porowo-pieczarkowym na sosie tymiankowym
- Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- Pieczony filet z dorsza podany na sosie maślanym
- Grillowane medaliony z kurczaka w sosie prowansalskim
- Żeberko wieprzowe duszone w sosie BBQ
- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowym
- Skoki z królika w sosie śmietanowo-tymiankowym
- Filet z sandacza w sosie koperkowym
- Pieczony łosoś w sosie cytrynowym
- Pieczone szynki w okowach śliwownicy w sosie grzybowym (I lub II danie kolacyjne serwowane przez Szefa Kuchni na sali)

Danie kolacyjne II

(jedno do wyboru)

- Szaszłyk z karkówki przekładany wędzonką i warzywami
- Grillowany filet z kurczaka marynowany w pesto
- Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem
- Schab z grilla z ragout z warzyw korzennych w pomidorach
- Pikantna węgierska zupa gulaszowa
- Ragout z wołowiny po burgundzku
- Pieczone szynki w okowach śliwownicy w sosie grzybowym (I lub II danie kolacyjne serwowane przez Szefa Kuchni na sali)

Danie kolacyjne III

(jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony podawany z krokietem lub pasztecikiem
- Kwaśnica na wędzonym żeberku wieprzowym
- Staropolski żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Boeuf Strogonow
- Bigos myśliwski
- Flaki po warszawsku
- Pikantna węgierska zupa gulaszowa

Dodatki do dań kolacyjnych I i II

(jedno do wyboru)

- Kluski śląskie lub kluseczki szpinakowe
- Ryż z warzywami na ostro
- Kasza gryczana
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Domowe frytki
- Zapiekanka gratin z brokułem
- Knedle (pampuchy)
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Risotto z warzywami

Surówki do dań kolacyjnych I i II

(jedna do wyboru)

- Mix sałat z sosem vinegret
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Kapusta zasmażana
- Kapusta modra
- Bukiet warzyw
- Surówka z kapusty czerwonej z żurawiną

Zimna płyta

- Schab pieczony w ziołach prowansalskich
- Karczek z kminkiem marynowany w musztardzie Dijon
- Rolada boczkowa z czosnkiem i majerankiem
- Szyunki wiejskie
- Kiełbasy i kabanosy swojskie
- Pasztet z dziczyzny po staropolsku
- Roladki z serem lazur

Galaretki

(dwie do wyboru)

- Tymbalik wieprzowy
- Tymbalik drobiowy
- Tymbalik z łososiem
- Tymbalik warzywny
- Tymbalik po bawarsku
- Szparagi w szynce i galarecie
- Ozorki wieprzowe lub wołowe
- Schab po warszawsku z jajkiem

Sałatki

(dwie do wyboru)

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem i pietruszką
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym (Cezar)
- Sałatka z selerem konserwowym, serem, szynką i kukurydzą
- Sałatka z makaronem penne i kurczakiem grillowanym w pesto
- Sałatka z makaronem fusilli i tuńczykiem z warzywami
- Sałatka bawarska z boczkiem, ziemniakami i porem
- Sałatka nicejska z jajkiem, tuńczykiem i fasolką szparagową

Ryby

(dwie do wyboru)

- Śledzie w oleju, w śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku, dworskie na kolorowo z grzybkami i śliwką suszoną, w occie, w śmietanie z grzybami
- Ryba po grecku, tatar ze śledzia z chrzanem

Zakąski

(dwie do wyboru)

- śliwki zapiekane w boczku
- pikle warzywne
- tarta po prowansalsku z porem
- koreczki caprese lub koreczki greckie
- roladka szpinakowa z łososiem
- tarta ziemniaczana z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- volaenty z pastami

Jajka nadziewane musem

(jedno do wyboru)

- chrzanowym
- tuńczykowym
- szczypiorkowym
- pieczarkowym
- musztardowym z tymiankiem

Sosy do mięs

(dwa do wyboru)

- czosnkowy
- chrzanowy
- cumberland
- tatarski
- tzatziki
- remoulade z koprem
- żurawinowy

Patery ciast i owoców filetowanych sezonowych

Pieczyno różne rodzaje

Napoje zimne i gorące bez limitu

(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)

Dodatkowo proponujemy:

- Napoje gazowane 0,2l (Pepsi, 7up, Mirinda) – **2,50 zł / szt. lub 10 zł / os. bez limitu**
- Paczki weselne z ciastami **już od 19 zł**
- Zimna płyta "w stoły" - **10 zł / os.**
- Wiejski stół:
 - **zimne zakąski** :1500 zł- do 150 os.
2000 zł- do 200 os.
 - **ciepłe dania**: 2000 zł- do 150 os.
2500 zł- do 200 os.
- Eleganckie pokrowce na krzesła – **10 zł / szt.**
- Alkohol w sprzedaży w lokalu lub opłata korkowa - **10 zł / butelka**
- Poprawiny z menu grillowym – **już od 100 zł / os.**
- Możliwość obiadu wieloporcyjowego - **10-20 zł / os.**
- Usługa barmańska - **1000 zł**
- Fontanna czekoladowa wraz z dodatkami - **600 zł**
- Candy Bar - od **1000 zł**

♥ **Możliwość organizacji zaślubin w ogrodzie na terenie Dworku**

