

OFERTA WESELNA 2023 / 2024

DWOREK NAD ROZLEWISKIEM***

(obowiązuje w piątki / soboty oraz święta)

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 utkwiał 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***

Recepcja : tel. 32 307 01 93

Manager : Karolina Karoń tel. 533 083 529 , Paulina Karoń tel. 577 940 127

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
- ❖ Girlandy świetlane - zewnętrzne
- ❖ Wynajem klimatyzowanej Sali Bankietowej



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

Oferta weselna - 290 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 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 tornedo w sosie grzybowym
- Kacze udko confit w sosie żurawinowym
- Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i szpinakiem na sosie rieslingowym

Surówka

(jedna 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
- Zapiekanek Gratin
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Ziemniaki puree
- Frytki
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Puree marchewkowe

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
- Torcik tiramisu
- Waniliowy creme brulee z trzcinowym cukrem muscovado
- Torcik cytrynowy z prażonymi migdałami i sosem malinowym

Danie kolacyjne I

(jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorkami i szpinakiem z sosem taleggio
- Cordon Bleu z szynką i serem
- 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
- Filet z pstrąga z prażonymi migdałami na sosie maślanym
- Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kapustą i pieczarkami w sosie własnym
- Kotlet devolay z serem i pieczarkami lub masłem i pietruszką
- Grillowany filet kurczaka marynowany w pesto

Dodatki do dania kolacyjnego I

(jedno do wyboru)

- Kluski śląskie lub kluseczki szpinakowe
- Kasza gryczana
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Frytki
- Zapiekanka gratin
- Knedle (pampuchy)
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Risotto z warzywami
- Puree marchewkowe

Surówki do dania kolacyjnego I

(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

Danie kolacyjne serwowane przez Szefa Kuchni na Sali +10zł/os.

- Pieczone szynki w okowach śliwownicy w sosie grzybowym, z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną. (Zamiast I dania kolacyjnego)

Danie kolacyjne II

(jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony podawany z krokietem
- 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

Zimna płyta podana w bufecie

- 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

Galaretki

(jedno do wyboru)

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

Sałatki

(dwie do wyboru)

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- 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

(jedno do wyboru)

- Śledzie w oleju
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem,
- Śledzie po kaszubsku,
- Śledzie dworskie na kolorowo z grzybkami i śliwką suszoną
- Śledzie w occie
- Śledzie 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
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Tarta ziemniaczana z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Volaventy z pastami
- Nuggetsy z kurczaka
- Tortilla z kurczakiem i sałatkami

Sosy do mięs - podanych w bufecie

(dwa do wyboru)

- Czosnkowy
- Chrzanowy
- Cumberland
- Tatarski
- Tzatziki
- Remoulade z koprem
- Żurawinowy

Pieczyno rózne rodzaje

Patery ciast i owoców filetowanych sezonowych – podawane w bufecie

- * możliwość doboru zimnej płyty – jedna pozycja + 5 zł / os.
- * zimna płyta podawana w stoły + 15zł/os.
- * zimna płyta + ciasta i owoce podawana w stoły + 22zł/os.

Napoje zimne i gorące bez limitu (kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)

Oferta weselna - 310 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 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
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku na musie marchewkowym

Surówka

(jedna 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
- Frytki
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Puree marchewkowe

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
- Torcik tiramisu
- Waniliowy creme brulee z trzciniowym cukrem muscovado
- Torcik cytrynowy z prażonymi migdałami i sosem malinowym

Danie kolacyjne I

(jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorkami i szpinakiem z sosem taleggio
- Cordon Bleu z szynką i serem
- 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
- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowym
- Filet z sandacza w sosie koperkowym
- Filet z pstrąga z prażonymi migdałami na sosie maślanym
- Kotlet devolay z serem i pieczarkami lub masłem i pietruszką
- Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kapustą i pieczarkami w sosie własnym

Danie kolacyjne II

(jedno do wyboru)

- 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
- Pieczeń wieprzowa w sosie kminkowym
- Bitki z indyka w białym sosie
- Pierś z kurczaka z toskańskim ratatuj

Dodatki do dań kolacyjnych I i II (jedno do wyboru)

- Kluski śląskie lub kluseczki szpinakowe
- Kasza gryczana
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Frytki
- Zapiekanka gratin
- Knedle (pampuchy)
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Risotto z warzywami
- Puree marchewkowe

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

Danie kolacyjne serwowane przez Szefa Kuchni na Sali +10zł/os.

- Pieczone szynki w okowach śliwowicy w sosie grzybowym, z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną. (Zamiast I lub II dania kolacyjnego)

Danie kolacyjne III (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony podawany z krokietem
- 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
- Bogracz z kładzionymi kluseczkami

Zimna płyta podana w bufecie

- 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

Galaretki

(jedno do wyboru)

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

Sałatki

(dwie do wyboru)

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- 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

(jedno do wyboru)

- Śledzie w oleju
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem,
- Śledzie po kaszubsku,
- Śledzie dworskie na kolorowo z grzybkami i śliwką suszoną
- Śledzie w occie
- Śledzie 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
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Tarta ziemniaczana z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Volaventy z pastami
- Nuggetsy z kurczaka
- Tortilla z kurczakiem i sałatkami

Sosy do mięs - podanych w bufecie

(dwa do wyboru)

- Czosnkowy
- Chrzanowy
- Cumberland
- Tatarski
- Tzatziki
- Remoulade z koprem
- Żurawinowy

Pieczyno rózne rodzaje

Patery ciast i owoców filetowanych sezonowych – podawane w bufecie

- * możliwość doboru zimnej płyty – jedna pozycja + 5 zł / os.
- * zimna płyta podawana w stoły + 15zł/os.
- * zimna płyta + ciasta i owoce podawana w stoły + 22zł/os.

Napoje zimne i gorące bez limitu

(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)

Dodatkowo proponujemy:

BUFETY:

- Wiejski bufet z daniami ciepłymi:
do 50 os. - 1600 zł
do 100 os. - 2700 zł
do 150 os. - 3100 zł
powyżej 200 os. - 4000 zł
- Włoski bufet z daniami ciepłymi:
do 50 os. - 1700 zł
do 100 os. - 3000 zł
do 150 os. - 3600 zł
powyżej 200 os. - 4400 zł
- Bawarski bufet z daniami ciepłymi:
do 50 os. - 1900 zł
do 100 os. - 3200 zł
do 150 os. - 3800 zł
powyżej 200 os. - 4700 zł
- Słodki bufet – 25 zł / os. lub 32zł / os.
- Fontanna czekoladowa wraz z dodatkami - 1000 zł
- Łosoś pieczony (podany na desce) 1 szt. (4-5 kg) - 1100 zł
- Deska serów – od 900 zł
- Finger foody - 25 zł / os.

INNE:

- Tort weselny - 95 zł / kg
- Paczki weselne z ciastami -28 zł /szt.
- Przystawka – 15 zł / os.
- Zimna płyta "w stoły" - 15 zł / os. **Lub 22 zł / os.**
- Możliwość obiadu wieloporcyjowego - **od 20 zł / os.**
- Poprawiny z menu grillowym lub serwowane – **już od 130 zł / os.**
- Usługa barmańska : jeden barman (do 120 os.) - **1700 zł** lub dwóch barmanów (od 120 os.)- **2500 zł**

NAPOJE:

- Napoje gazowane 0,2l (Pepsi, 7up, Mirinda) – 4 zł / szt. **lub 14 zł / os. - bez limitu**
- Alkohol w sprzedaży w lokalu lub opłata korkowa - **10 zł / butelka**

DEKORACJE:

- Pokrowce na krzesła – 12 zł / szt.
- Podtalerze – 3 zł /szt. **lub 7 zł/szt.**
- Girlandy świetlne wewnętrzne - **500 zł**

DODATKOWE USŁUGI:

- Możliwość organizacji zaślubin w ogrodzie na terenie Dworku lub na antresoli w Sali Bankietowej / * w przypadku przyjęcia na Sali restauracyjnej w Dworku – możliwość zaślubin w oranżerii/
- Usługi florystyczne – Anndecor – Anna Mermel(tel: 694 260 935)
- * **nie ma możliwości wnoszenia produktów spożywczych z zewnątrz**

OFERTA WESELNA 2023 / 2024

DWOREK NAD ROZLEWISKIEM***

OBIAD WIELOPORCJOWY

(obowiązuje w piątki / soboty oraz święta)

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 utkwiał 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***

Recepcja: tel. 32 307 01 93

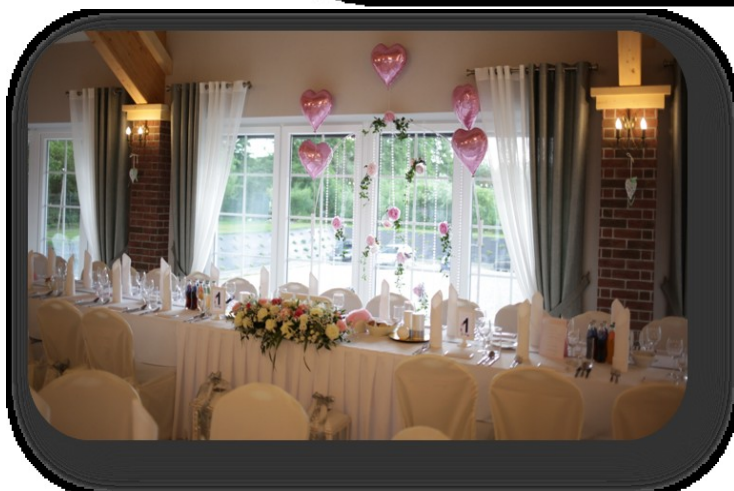
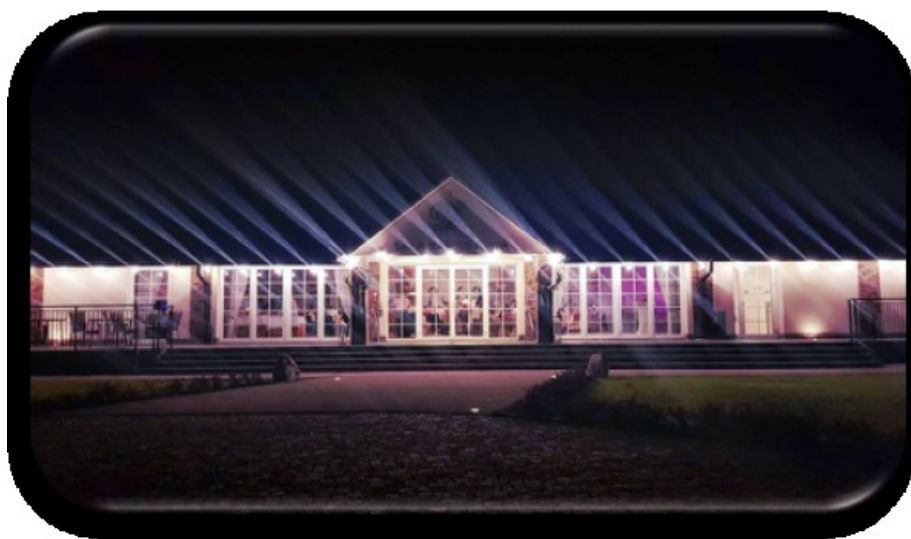
Manager: Karolina Karoń tel. 533 083 529, Paulina Karoń tel. 577 940 127

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
- ❖ Girlandy świetlane - zewnętrzne
- ❖ Wynajem klimatyzowanej Sali Bankietowej



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

Oferta weselna - 360 PLN / OSOBA

Przystawka

(jedna do wyboru)

- Paszтет w cieście francuskim na kruchych sałatach z sosem żurawinowym
- Marynowane płatki kurczaka w aromacie octu balsamicznego
- Bruschetta z pomidorami, cebulą i mozzarellą podana na kruchych sałatach
- Tepanada pomidorowo-oliwkowa serwowana z grzanką czosnkową i pesto na rukoli
- Talarki z indyka na musie brzoskwiowym z salsą warzywną
- Roast beef podany na rucoli pod płatkami parmezanu
- Tatar z łososia wędzonego z sosem miodowo-musztardowym
- Ser camembert w cieście filo podany na carpaccio z buraka i rucoli
- Rolada szpinakowa z puchem serowym i wędzonym łososiem

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 domowymi grzankami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i oliwą
- Krem z buraka z płatkami łososia wędzonego
- Krem z kalafiora i kielbasą chorizo

Danie główne wieloporcjowe

(trzy 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

Surówka

(trzy do wyboru)

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

Dodatki

(dwa do wyboru)

- Kluski śląskie
- Zapiekanka Gratin
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Ziemniaki puree
- Frytki
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Puree marchewkowe

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
- Torcik tiramisu
- Waniliowy creme brulee z trzciniowym cukrem muscovado
- Torcik cytrynowy z prażonymi migdałami i sosem malinowym

Danie kolacyjne I

(jedno do wyboru)

- Filet z pstrąga z prażonymi migdałami na sosie maślanym
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorkami i szpinakiem z sosem taleggio
- Cordon Bleu z szynką i serem
- 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
- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowym
- Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kapustą i pieczarkami w sosie własnym
- Kotlet devolay z serem i pieczarkami lub masłem i pietruszką

Danie kolacyjne II

(jedno do wyboru)

- 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
- Pieczeń wieprzowa w sosie kminkowym
- Bitki z indyka w białym sosie
- Pierś z kurczaka z toskańskim ratatuj

Dodatki do dań kolacyjnych I i II

(jedno do wyboru)

- Kluski śląskie lub kluseczki szpinakowe
- Kasza gryczana
- Ziemniaki opiekane z pieca
- Frytki
- Zapiekanka gratin
- Knedle (pampuchy)
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Risotto z warzywami
- Puree marchewkowe

Surówki do dań kolacyjnych I i II

(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

Danie kolacyjne serwowane przez Szefa Kuchni na Sali +10zł/os.

- Pieczone szynki w okowach śliwownicy w sosie grzybowym, z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną. (Zamiast I lub II dania kolacyjnego)

Danie kolacyjne III

(jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony podawany z krokietem
- 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

Zimna płyta podana w bufecie

- 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

Galaretki

(jedno do wyboru)

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

Sałatki

(dwie do wyboru)

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- 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

(jedno do wyboru)

- Śledzie w oleju
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem,
- Śledzie po kaszubsku,
- Śledzie dworskie na kolorowo z grzybkami i śliwką suszoną
- Śledzie w occie
- Śledzie 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
- Roladka szpinakowa z łososiem
- Tarta ziemniaczana z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Volaventy z pastami
- Nuggetsy z kurczaka
- Tortilla z kurczakiem i sałatkami

Sosy do mięs - podanych w bufecie

(dwa do wyboru)

- Czosnkowy
- Chrzanowy
- Cumberland
- Tatarski
- Tzatziki
- Remoulade z koprem
- Żurawinowy

Pieczyno różne rodzaje

Patery ciast i owoców filetowanych sezonowych

– podawane w bufecie

- * możliwość doboru zimnej płyty – jedna pozycja + 5 zł / os.
- * zimna płyta podawana w stoły + 15zł/os.
- * zimna płyta + ciasta i owoce podawana w stoły + 22zł/os.

Napoje zimne i gorące bez limitu

(kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna)

Wiejski stół

Zimne zakąski:

- Swojska kiełbasa wędzona w śliwkowym dymie
- Kabanosy
- Salceson domowy
- Pasztetowa babuni
- Kaszanka swojska
- Galantyna
- Swojska szynka z kością podana z aksamitnym sosem chrzanowym
- Pieczeń chłopska
- Baleron
- Schab pawie oczko
- Golonki wędzone
- Domowy smalec ze skwarkami i cebulką
- Wiejski chleb
- Przetwory z własnej spiżarni: ogórki kiszzone lub małosolne, marynowane pieczarki, papryka w occie

Dania ciepłe w bufecie (dwa do wyboru):

- Bigos myśliwski
- Żurek Małopolski z kiełbasą
- Domowe flaczki
- Golonka pieczona w piwie, w sosie BBQ
- Żeberka w kapuście lub żeberka BBQ
- Pikantne skrzydełka w sosie chili
- Biała kiełbasa z kapustą zasmażaną
- Pierogi domowe z okrasą

Dodatkowo proponujemy:

BUFETY:

- Wiejski bufet z daniami ciepłymi:
do 50 os. - 1600 zł
do 100 os. - 2700 zł
do 150 os. - 3100 zł
powyżej 200 os. - 4000 zł
- Włoski bufet z daniami ciepłymi:
do 50 os. - 1700 zł
do 100 os. - 3000 zł
do 150 os. - 3600 zł
powyżej 200 os. - 4400 zł
- Bawarski bufet z daniami ciepłymi:
do 50 os. - 1900 zł
do 100 os. - 3200 zł
do 150 os. - 3800 zł
powyżej 200 os. - 4700 zł
- Słodki bufet – 25 zł / os. lub 32zł / os.
- Fontanna czekoladowa wraz z dodatkami - 1000 zł
- Łosoś pieczony (podany na desce) 1 szt. (4-5 kg) - 1100 zł
- Deska serów – od 900 zł
- Finger foody - 25 zł / os.

INNE:

- Tort weselny - 95 zł / kg
- Paczki weselne z ciastami -28 zł /szt.
- Zimna płyta "w stoły" - 15 zł / os. **Lub 22 zł /os.**
- Poprawiny z menu grillowym lub serwowane – **już od 130 zł / os.**
- Usługa barmańska : jeden barman (do 120 os.) - 1700 zł lub dwóch barmanów (od 120 os.)- 2500 zł

NAPOJE:

- Napoje gazowane 0,2l (Pepsi, 7up, Mirinda) – 4 zł / szt. **lub 14 zł / os. - bez limitu**
- Alkohol w sprzedaży w lokalu lub opłata korkowa - 10 zł / butelka

DEKORACJE:

- Pokrowce na krzesła – 12 zł / szt.
- Podtalerze – 3 zł /szt. **lub 7 zł/szt.**
- Girlandy świetlne wewnętrzne - 500 zł

DODATKOWE USŁUGI:

- Możliwość organizacji zaślubin w ogrodzie na terenie Dworku lub na antresoli w Sali Bankietowej / * w przypadku przyjęcia na Sali restauracyjnej w Dworku – możliwość zaślubin w oranżerii/
- Usługi florystyczne – Anndecor – Anna Mermel(tel: 694 260 935)
- * **nie ma możliwości wnoszenia produktów spożywczych z zewnątrz**