

# *Ślubne menu*

Propozycja 1

**Przywitanie lampką wina musującego  
oraz chlebkiem weselnym**

## *Uroczysty obiad*

- Rosół z makaronem
- De vollajle z serem
- Schab panierowany
- Zraz wołowy z cebulką, ogórkiem i słoninką
- Ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone
- Zestaw surówek, Sos pieczeniowy

## *Przekąski*

- Karkówka z czosnkiem
- Galantyna drobiowa
- Schab faszerowany owocami ( śliwka, morela)
- Pasztecik drobiowy z żurawiną
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem w sosie curry
- Śledź tradycyjny
- Ryba w pomidorach
- Pieczywo własnego wypieku

## *Danie na gorąco*

- Szpica drobiowa na grillowanych warzywach, grzanki czosnkowe i tatarski
- Barszcz z pasztecikiem drożdżowym

## *Bufet*

Kawa, herbata, ciasta naszego wypieku,  
sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegaz. 1,5l./os

**KOSZT: 195,00zł/ os.**

# *Ślubne menu*

Propozycja 2

**Przywitanie lampką wina musującego  
oraz chlebkiem weselnym**

## *Uroczysty obiad*

-Krem ziemniaczany z chrustem bekonu

-De vollajle z serem

-Roladka ze schabu z pieczarkami (soute)

-Bitki wołowe

Sos własny, sos porowy, Kluski śląskie, ziemniaki got.

Mizeria, sał. ze świeżych warzyw, surówka z białej kap.

## *Przekąski*

-Paszтет z borowikami

-Schab zawijany w boczku

-Karkówka pieczona po staropolsku

-Rolada z indyka z owocami

-Kaczka pieczona na grillowanym jabłku

-Śledź marynowany w warzywach

-Dorsz w kapuście włoskiej z gruszką i jabłkiem

-Sałatka Waldorfa z orzechami wł.i i serem camembert

-Sałatka z owocami i chrupiącym kurczakiem na ostro

-Pieczywo własnego wypieku

## *Danie na gorąco*

-Stek z karkówki z plackami ziemniaczanymi i tzatzik

-Zupa gulaszowa wołowa

-Barszcz z pasztecikiem drożdżowym

## *Bufet*

Kawa, herbata, ciasta naszego wypieku, patera owoców  
sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegaz. 1,5l/os

Wódka biała żubrówka 0,5l/para

***KOSZT: 230,00zł/ os.***

# Ślubne menu

Propozycja 3

Przywitanie lampką wina musującego  
oraz chlebkiem weselnym

## *Uroczysty obiad*

Krem z pomidorów

- Roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą
- Polędwiczka wieprzowa grillowana - plastry
- Wołowina duszona – plastry

Ziemniaki puree z cebulką, Ziemniaki pieczone, Kluski śląskie, Sał. z buraczków, Sał. ze świeżych warzyw, biała kapusta na ciepło z koperkiem i pomidorami

## *Przekąski*

- Paszтет z borowikami
- Schab zawijany w boczku
- Karkówka pieczona po staropolsku
- Rolada z indyka z owocami
- Kaczka pieczona na grillowanym jabłku
- Śledź marynowany w warzywach
- Dorsz w kapuście włoskiej z gruszką i jabłkiem
- Sałatka Waldorfa z orzechami wł.i i serem camembert
- Sałatka z owocami i chrupiącym kurczakiem na ostro
- Pieczywo własnego wypieku

## *Danie na gorąco*

- Szaszłyki wieprzowe z sosami zimnymi
- Zupa gulaszowa wołowa
- Barszcz z pasztecikiem drożdżowym

## *Bufet*

Kawa, herbata, ciasta naszego wypieku, patera owoców  
sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegaz.

Wódka biała żubrówka i wino b/o

**KOSZT: 260,00zł/ os.**

## *Dodatkowo*

### **TORT**

Ze względu na dbałość o wysoką jakość i bezpieczeństwo żywności, wynikającej również z przepisów HACCP, nie umożliwiamy wnoszenia własnych wypieków do Restauracji. Torty zamawiamy w cukierni różowej:

<http://cukierniarozowa.pl>

### **Dekoracje**

**Gratis** - białe pokrowce na krzesła  
bieżnik kolorystyczny na stole, serwety dekoracyjne,  
drobne świece/tealights

#### **Dodatkowe dekoracje:**

Kwiaty

- według wspólnego ustalenia wyglądu dekoracji

Dekoracyjna, oświetlana ścianka

- według wspólnego ustalenia wyglądu dekoracji

### **Pokoje hotelowe**

Apartament dla Nowożeńców - **GRATIS**

2-osobowy - 150,00zł

3-osobowy - 210,00zł

Dodatkowe śniadanie 25,00zł/os

Śniadanie w godzinach 10:00-12:30

Doba hotelowa 15:00-11:00

### **Obsługa oraz dzieci**

Obsługa 50% ceny

Dzieci do 3 lat - gratis

Dzieci od 4 do 8 lat - 50% ceny

#### **Kontakt:**

tel. 503 119 050, [marketing@hoteldworski.pl](mailto:marketing@hoteldworski.pl)

Recepcja Hotelu Dworski tel. +48 91 311 68 20

[recepcja@hoteldworski.pl](mailto:recepcja@hoteldworski.pl)

## ***Dodatkowo***

### **Opłaty za salę**

**Sala restauracyjna** - do 55 osób dodatkowa opłata 1000,00zł  
- powyżej 55 osób - brak opłaty

**Sala duża „słoneczna”** - do 80 osób dodatkowa opłata 1800,00zł  
- powyżej 80 osób - brak opłaty

**Sala mała „długa”** - dodatkowo 10% do wartości przyjęcia- bez tańców

### **Stół wiejski „baba z dziadem”**

Zawartość:

- karkówka z czosnkiem
- schab ze śliwką ,morelą lub żurawiną,
- rolada z boczku
- boczek wędzony
- szynka pieczona
- kiełbasy wędzone
- pasztet
- smalec
- ogórki kiszane
- chleb wiejski
- pasztet + dżem żurawinowy
- owoce
- warzywa
- bimber

**KOSZT:** 1800,00zł do 60 osób  
30,00zł/os liczone powyżej 60 osób

## Poprawiny

Godziny 12:00-18:00

Obiad 2-daniowy serwowany bądź podany w bemarach na bufecie

Kawa, herbata b/o

Soki, woda niegazowana 0,5;/os

Od 80,00zł/os

Minimum 75% liczby osób zaplanowanych podczas Wesela

## Pozostałe ważne

Bez dodatkowych opłat przygotowujemy miejsce dla obsługi muzycznej

Do sali „Słonecznej” udostępniamy wewnętrzny taras tylko do dyspozycji gości

Udostępniamy Państwu sztalugę dla umieszczenia „mapki” z usadzeniem gości

Dysponujemy prywatnym, bezpłatnym parkingiem monitorowanym