

Oferta Weselna 2023

ROK	MAJ - WRZESIEŃ	PAŹDZIERNIK - KWIECIEŃ	DZIEŃ	MIN. LICZBA OSÓB
2024/25	310.00 ZŁ	300.00 ZŁ	PIĄTEK	30
2024/25	320.00 ZŁ	310.00 ZŁ	SOBOTA	40
2024/25	300.00 ZŁ	290.00 ZŁ	NIEDZIELA	30

Cena zawiera:

Obsługę kelnerską, wraz z opieką koordynatora/menagera przez cały czas trwania imprezy

Wyśmienite dania przygotowane na miejscu:

Lampkę wina musującego na powitanie

Przystawka serwowana dla każdego gościa

2upy na początek do wyboru przez gościa

3 dania główne talerzowe

1 danie kokilkowe

Deser serwowany

10 przystawek zimnych i sałatek w stołach

Dodatki : pieczywo, masło, pikle, chrzan, ćwikła

Ciasta domowe, mini desery, świeże owoce

Kawa

Szeroki wybór herbat

Nielimitowany pakiet napoi bezalkoholowych: soki i woda (podawane w karafkach) pepsi, mirinda, sprite (podawane w butelkach szklanych 0,200 ml)

Menu dla dzieci

Czerwony dywan i lampiony przed wejściem

Powitanie pary Młodej chlebem i solą

Bezpłatny parking

Możliwość organizacji przyjęcia przy stołach okrągłych lub prostokątnych

Pokój dla nowożeńców

Dekoracje:

Nakrycia stołów obrusami, pokrowce na krzesła, świeczniki (złote kandylabry), podtalerze, dekoracja ze świeżych kwiatów w kolorze (biało – kremowym)

Kulery wraz z lodem na alkohol na każdym stole

Sala klimatyzowana

Brak opłaty korkowej

Dostęp do wi-fi na terenie obiektu

Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą rocznicę ślubu (voucher)

Rozłożenie winietek wg. Specyfikacji Młodej Pary

Dzieci

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Dzieci 3-8 lat 50 % rabatu

Wykonawcy

Zespół, Dj, Fotograf, kamerzysta otrzymują takie same menu jak goście weselni w cenie 200 zł/osoba

Menu:

Wybieramy najpóźniej 14 dni (dwa tygodnie) przed terminem przyjęcia weselnego.

Osoby na diecie:

Posiadamy w swojej ofercie szeroki wybór dań wegetariańskich, wegańskich oraz bezglutenowych. Wszystkie informacje na ten temat składamy przy wyborze menu.

Alkohol:

Oferta przyjęcia weselnego nie zawiera alkoholu (oprócz lampki wina musującego na powitanie). Istnieje możliwość skorzystania z własnego alkoholu (nie pobieramy korkowego) lub z oferty alkoholowej Złotego Dworku. Przy wyborze alkoholu z oferty Złotego Dworku, rozliczenie następuje według spożycia tylko za otwarte butelki.

Propozycja MENU

Przystawka

Podana przed podaniem zupy – dla każdego gościa

Rolada z indyka faszerowana kaszą

Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami

Schab po warszawsku faszerowany jajkiem z chrzanem

Kurczak z owocami tropikalnymi

Roladki z naleśników zawijane z szynki parmeńska, serem i szpinakiem

Pieczony burak z orzeszkami, mixem sałat i balsamico

Zupa (2 do wyboru)

Rosół z domowym makaronem

Tradycyjne flaki warszawskie aromatyzowane majerankiem

Zupa borowikowa z łazankami

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką

(vege) krem brokułowy z prazonymi płatkami migdałów

(vege) krem z białych warzyw z oliwa truflową

(vege) krem z zielonego groszku z mietą

Danie główne (3 do wyboru)

Kaczka pieczona w jabłkach z sosem winno – żurawinowym

Poledwiczka wieprzowa zawijana w boczku w sosie z borowików

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z sera pleśniowego

Poledwiczka wieprzowa w sosie z sera pleśniowego

Udło z gęsi w sosie winno – wiśniowym

Udło z kaczki confit z sosem z owoców leśnych

Grillowany stek z łososia z sosem cytrynowym

Dorsz podany na duszonych porach

Sandacz na szpinaku

Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet DeVolaille z masłem

Sakiewka ze schaby nadziewana faszerem porowo- boczkowym

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki z wody

Puree ziemniaczane

Kluski śląskie

Kopytka

Kasza gryczana

Ryz

Ziemniaki opiekane

Dodatki warzywne

Bukiet warzyw z wody

Fasolka szparagowa

Buraczki zasmażane

Kapusta modra

Buraczki na zimno

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki i jabłka

Kapusta zasmażana

Deser serwowany dla każdego gościa po daniu głównym

Lody serwowane z owocami

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Panna cotta z musem truskawkowym

Dania kokilkowe

Staropolski żur z jajkiem i kiełbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Górska kwaśnica z żeberkiem

Gulaszowa po węgiersku

Stroganow wołowy

Przystawki (7 do wyboru)

Kompozycja soczystych pieczonych mięs

Marynowane filety śledziowe na dwa sposoby (w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem)

Wybór szlacheckich ryb wędzonych

Roladki z łososia wędzonego z serkiem

Roladki wieprzowe z leśnymi grzybami

Filet z kurczaka z owocami tropikalnymi

Indyk z owocami w maładze

Pierś z kaczki z sosem żurawinowym i rukolą

Schab po warszawsku z jajkiem i chrzanem

Rolada cielęca ze szpinakiem

Szynka ze szparagami

Ryba po grecku

Kompozycja faszerowanych jaj (pasta warzywna, szpinakowa, z suszonych pomidorów)

Wybór serów z owocami i orzechami

Pierś z gęsi wędzona z musem z żurawiny

Tymbaliki drobiowe

Tradycyjny tatar wołowy

Carpaccio z polędwicy wołowej

Tatr z łososia wędzonego

Roladki z cukinii z dodatkiem szynki i sera koziego

Półmisek mini wrapów (z warzywami, szynką, salami)

Melon w szynce parmeńskiej na rukoli

Carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i rukolą

Roladki z cukinii z warzywami

Pasztet z soczewicy i warzyw z musem porzeczkowym

Sałatki (3 do wyboru)

Grecka z serem feta

Capresse z mozzarelli ze świeżymi pomidorami i pesto bazyliowym

Szpinakowa z feta, żurawina i pestkami dyni

Mix sałat z grillowanym kurczakiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Makaronowa z grillowanym kurczakiem, kukurydzą i ananasem

Coba z grillowanym kurczakiem, boczkiem i awokado

Dodatki w standardzie

Warzywa świeże, konserwowe, chrzan, ćwikła, pieczywo, masło

Menu dziecięce

Kotlecik z kurczaka z frytkami

Mini burgery z frytkami

Mini schabowy z puree ziemniaczanym

Mini pizza hawajska

Menu wegetariańskie

Panierowany camembert z opiekаныmi ziemniakami

Kaszotto z cukinią, szparagami z prażonymi migdałami

Grillowane tofu w towarzystwie grillowanych warzyw

Chrupiące nugettsy z kalafiora z sosami

Cukinia faszerowana warzywami z sosem pomidorowym

Jeśli zainteresowała Państwa nasza oferta zapraszamy do kontaktu w celu umówienia się na spotkanie. Jeśli mają Państwo pytania z przyjemnością na nie odpowiemy.

Rezerwacja

Proponujemy bezpłatną rezerwację terminu wesela na tydzień. Dokonać można jej osobiście, po wcześniejszym umówieniu się. Ostateczna rezerwacja następuje przez podpisanie umowy i wpłaceniu bezzwrotnego zadatku w wysokości 2000zł w formie gotówki lub przelewu do 3 dni po podpisaniu umowy. Miesiąc przed przyjęciem weselnym wpłacamy 50 % wartości, a na dwa tygodnie przed przyjęciem rozliczamy się za całość, ustalamy szczegóły przyjęcia, liczbę gości, menu i dodatkowe atrakcje.

Zapraszamy