



Dwór Dziekanów

TWOJE *idealne* PRZYJĘCIE

• OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA •

Menu 1

Cena 85 zł/os.

Zupa /jedna propozycja do wyboru/

Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Krem z pieczonego buraka

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i nutką kremowej śmietany

Danie główne /jedna propozycja do wyboru/240g/os.

Filet z brokułem zapiekany w sosie majonezowo-ziółowym/ziemniaki opiekane w ziołach/surówka z selera i marchewki

Kotlet Cordon blue z kurczaka i szynki/Kulki ziemniaczane/surówka z białej kapusty z warzywami

Karkówka w aromatycznym sosie pieczeniowym/kluski śląskie/kapusta zasmażana

Udko z pieca w klasycznej przyprawie z masłem/ziemniaki opiekane w ziołach/surówki warzywne

Deser / jedna propozycja do wyboru/

Panna cotta waniliowa z sosem malinowym

Biszkopt z kremem mascarpone i musem owocowym

Szarlotka z dworskiej cukierni z gałką lodów

Pucharek lodów z bitą śmietaną

Napoje zimne i gorące

Napoje zimne: woda mineralna, napoje owocowe – serwis nielimitowany

Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Opcja dodatkowa:

Coca cola, Fanta, Sprite - serwis bez limitu – 16 zł



Menu 2

Cena 95 zł/os.

Zupa /jedna propozycja do wyboru/

Rosół z wiejskiej kury z makaronem
Krem cebulowy z grzankami ziołowymi
Krem z zielonego groszku z perłami ptysiowymi

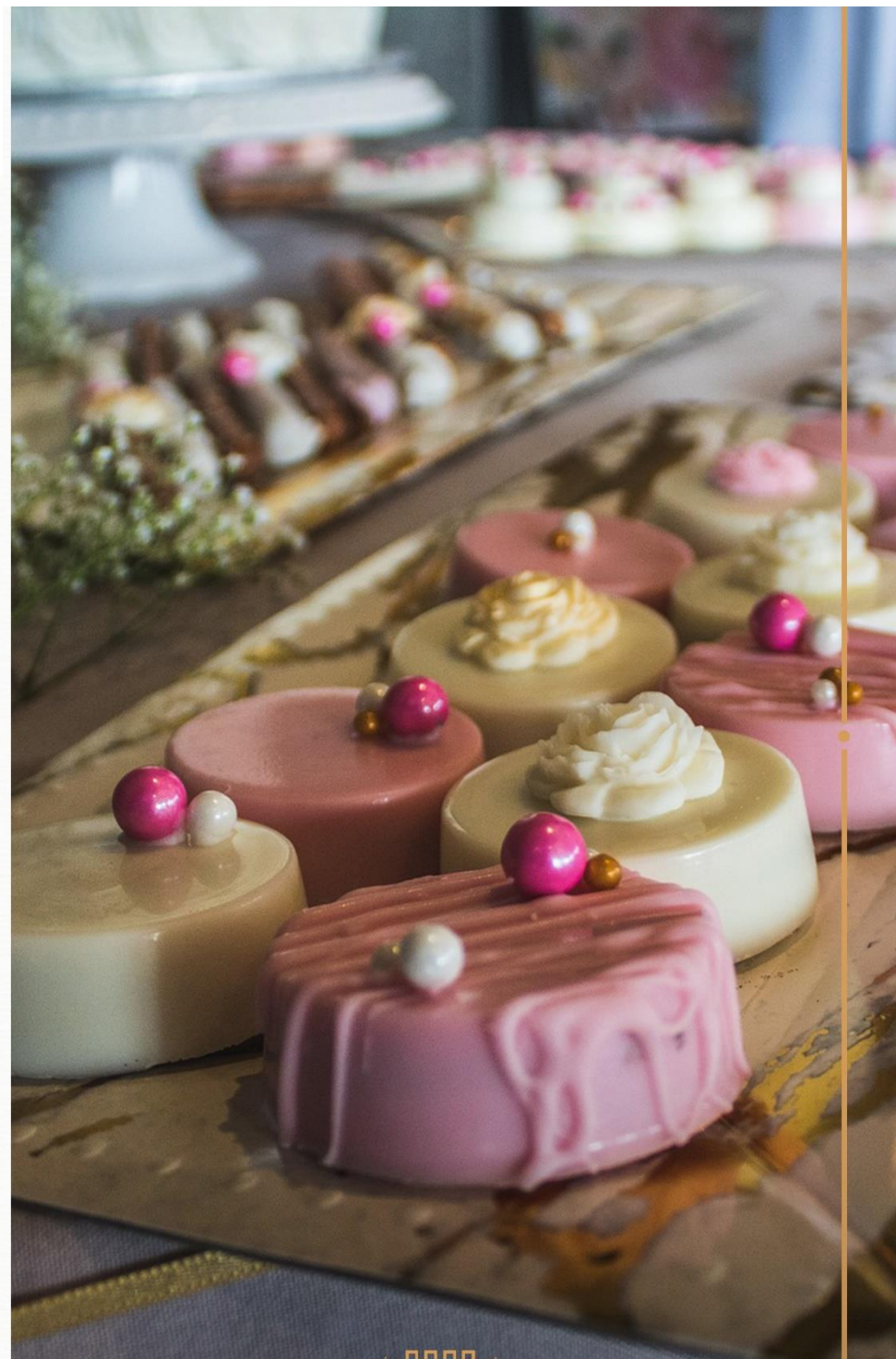
**Danie główne /serwowane na półmiskach/
Jeden zestaw mięs do wyboru przez wszystkich Gości/1,5 porcji
(200-240g) na os.**

Zestaw I

Kotlet schabowy panierowany
Kotlet devolay z masłem lub z pieczarką i serem
Szaszłyki drobiowe z warzywami
Sznycel wieprzowy zawijany w boczek z natką pietruszki

Zestaw II

Kotlet Cordon blue
Filet drobiowy z brokułem
Kotlet mielony w sosie piecarkowym
Kotlet schabowy panierowany



Dodatek do obiadu/ jedna propozycja do wyboru/

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane w ziołach
Rozetki ziemniaczane
Ryż kolorowy
Frytki

Zestaw trzech surówek /do wyboru/

Surówka z białej kapusty i marchewki
Surówka z selera i marchewki
Marchewka solo
Buraczki w delikatnej zalewie octowej
Kapusta zasmażana

DESER /jedna propozycja do wyboru/

Czekoladowe brownie z gałką lodów
Delikatne tiramisu
Panna cotta waniliowa z sosem malinowym
Pucharek lodów z bitą śmietaną

Napoje zimne i gorące

Napoje zimne: woda mineralna, napoje owocowe – serwis nielimitowany
Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Opcja dodatkowa:

Coca cola, Fanta, Sprite - serwis bez limitu – 16 zł



DODATKOWE DANIA CIEPŁE



Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym/kopytka / surówka z czerwonej kapusty – **40 zł**

Zraz wieprzowy z papryką i ogórkiem w sosie /kasza gryczana/ surówka z kiszonej kapusty z marchewką – **38 zł**

Filet z brokułem pod kołderką majonezową/Rozetki ziemniaczane / surówka z marchewki – **37 zł**

Plastry marynowanej szynki /sos z nutką wędzonej śliwki/kluski śląskie/surówka z selera – **34 zł**

Kotlet Devolay z pieczarką i serem/Frytki /surówka Colesław – **37 zł**

Żeberka z pieca z glazurą miodową/ziemniaki opiekane/kapusta zasmażana – **39zł**

Udko faszerowane mięsem drobiowym i pieczarkami/ryż kolorowy/surówka z marchewki – **34 zł**

Polędwica z dorsza w ziołowej panierce/puree z masłem /warzywa z wody – **38 zł**

Gulasz po staropolsku z papryką i pieczarkami – **20 zł**

Strogonow wołowy z papryką, warzywami i podplomykiem – **22 zł**

Pierogi z mięsem i okrasą – **3zł/szt.**

Pierogi regionalne z kapustą i fasolą korczyńską – **3,50zł/szt.**

Bigos staropolski – **17 zł lub 48zł/kg**

Flaki wołowe – **17 zł**

Barszcz czerwony z pasztecikami lub krokietem – **18 zł**

Deska serów z orzechami i winogronem – **180 zł/1 kg**



ZIMNE ZAKĄSKI

Zestaw 5 przystawek – 44 zł/os. / 6 przystawek – 54 zł/os./ 7 przystawek – 64 zł/os.

Przystawki do wyboru:

Półmisy wędlin regionalnych

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka gyros

Sałatka grecka

Mini burgery z warzywami i sosem

Tradycyjny śledź w oleju z cebulką

Tortilla z kurczakiem, sosem czosnkowym i warzywami

Śledź w sosie salsa

Galaretka wieprzowa

Galaretka drobiowa

Jajka faszerowane

Paszteciki z mięsem

Nuggetsy z sosem czosnkowym

Ryba po grecku

Rolada z łososiem i szpinakiem

Wykwintne babeczki z musem śmietankowo ziołowym

Koreczki z pomidorków koktajlowych i serem mozzarella

Pieczyno mieszane – gratis



DODATKOWE PROPOZYCJE

Ciasta z dworskiej cukierni – **12 zł/os.**

Owoce – **8zł/osoba**

Tort - **150zł/kg** lub **własny zakres**

ALKOHOLE

Wino - **60zł/szt.**

Szampan - **30zł/szt**

Wynajem nalewaka z piwem – **wycena indywidualna**

Zapewniamy

Plac zabaw,

Klimatyzowane sale,

Profesjonalną organizację, koordynację i obsługę uroczystości,

Duży, bezpłatny parking,

Promocyjne ceny na zakwaterowanie dla przyjezdnych Gości,

Możliwość aranżacji sali w ustawieniu tradycyjnym lub przy okrągłych stołach.

Kontakt i rezerwacja

Wstępnej rezerwacji terminu można dokonać telefonicznie lub mailowo



hotel@dworzecianow.pl



+48 41 377 63 27

lub bezpośrednio z Menadżerem: + 48 502 577 385

Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w kwocie ustalonej podczas indywidualnej rozmowy.

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

Oferta dedykowana jest dla min. 15 osób dorosłych i nie obowiązuje na przyjęcia weselne..

Propozycję menu możemy rozszerzyć lub zmienić. Na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie lub inne opcje żywieniowe.

Cena jednostkowa oferty może ulec zmianie.

WIĘCEJ NA: www.dworzecianow.pl

