Dwór Dziekanów

TWOJE *dworskie* PRZYJĘCIE

OFERTA WESELNA

MENU Delux 265 ZŁ

OBIAD DWUDANIOWY Z DESEREM

ZUPA /Jedna propozycja do wyboru/

Rosół dworski z makaronem i lubczykiem

Krem z groszku zielonego

Włoski krem z pomidorów, nutką pesto i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE /serwowane na talerzach/

Kotlet Devolay z masełkiem ,

Ziemniakami z wody z koperkiem

Surówki: surówka z białej kapusty i marchewki, marchew solo, buraczki na ciepło, mizeria sezonowo, buraczki w delikatnej zalewie octowej /do wyboru trzy rodzaje/

DESER /jeden do wyboru/

Puchar lodów z bitą śmietaną polany sosem czekoladowym

Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym

II DANIE GORACE /jedno do wyboru/

Karkówka w aromatycznym sosie, kluski śląskie, czerwona kapusta

Kruchy schab pieczony polany sosem pieczeniowym, puree ziemniaczane z musztardą francuską, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką i oliwą cytrynowo -koperkową

Kotlet schabowy panierowany, frytki , surówka z selera

III DANIE GORĄCE /jedno do wyboru/

Dworski gulasz wieprzowy

Boeuf Strogonow wołowy z czerwoną papryką

Flaki

IV DANIE GORACE /jedno do wyboru/

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Żurek z jajkiem i kiełbasą na domowym zakwasie

ZIMNA PŁYTA

Półmisy wędlin regionalnych z pasztetem

Sałatka jarzynowa

Sałatka z selerem konserwowym, szynką i ananasem

Tortilla z kurczakiem, sosem czosnkowym i warzywami

Tradycyjny śledź w oleju z cebulką

Galaretki drobiowe z marchewką i groszkiem

Nagetsy z sosem czosnkowym

Pieczywo mieszane

PATERY CIAST I OWOCÓW

Patery ciast i owoców stole

NAPOJE ZIMNE I GORACE

Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Woda z miętą i cytryną – serwis nielimitowany

Soki owocowe – ½ litra/osobę

Napoje gazowane – ½ litra/osobę

Wyjątkowe chwile w magicznej oprawie

MENU Delux Premium 295 ZŁ

OBIAD DWUDANIOWY Z DESEREM

ZUPA /Jedna propozycja do wyboru/

Rosół dworski z makaronem i lubczykiem

Włoski krem z pomidorów, nutką pesto i groszkiem ptysiowym

Krem z dyni i oliwą truflową /sezonowo/

DANIE GŁÓWNE /do wyboru 4 rodzaje mięs podane na półmisach/

Filet z brokułem pod kołderką majonezową,

Dramstik (pałeczka kurczaka),

Filet drobiowy w chrupiącej panierce,

Udko pieczone w piecu,

Udko faszerowane mięsem drobiowym i pieczarkami,

Schabowy panierowany

Kotlet Devolay z masełkiem ,

Kotlet mielony wieprzowo-wołowy w tradycyjnym wydaniu,

Kotlet mielony w sosie pieczarkowym

Kotlet mielony zawijany w boczek z natką pietruszki

Dodatki do obiadu/do wyboru/

Ziemniakami z wody z koperkiem,

Ryż

Surówki /do wyboru trzy rodzaje/

Surówka z białej kapusty i marchewki, marchew solo, buraczki na ciepło,

mizeria sezonowo, buraczki w delikatnej zalewie octowej

DESER /jeden do wyboru/

Puchar lodów z bitą śmietaną polany sosem czekoladowym

Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym

II DANIE GORACE /jedno do wyboru/

Karkówka w aromatycznym sosie, kluski śląskie, czerwona kapusta

Kruchy schab pieczony polany sosem pieczeniowym, puree ziemniaczane z musztardą francuską, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką i oliwą cytrynowo - koperkową

Filet z kurczaka z pomidorem i serem, frytki, surówka z marchewki

III DANIE GORĄCE /jedno do wyboru/

Filet drobiowy z brokułem w sosie majonezowym, frytki, surówka z marchewki

Szynka po dworsku, sos z nutką wędzonej śliwki, kulki ziemniaczane, surówka z selera i marchewki

Koperta drobiowa po korczyńsku z pieczarkami i cebulką, ryż kolorowy, surówka Colesław

IV DANIE GORĄCE /jedno do wyboru/

Dworski gulasz wieprzowy

Boeuf Strogonow wołowy z czerwoną papryką

Flaki

V DANIE GORACE /jedno do wyboru/

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Żurek z jajkiem i kiełbasą na domowym zakwasie

ZIMNA PŁYTA

Półmisy wędlin regionalnych z pasztetem

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros

Tortilla z kurczakiem, sosem czosnkowym i warzywami

Tradycyjny śledź w oleju z cebulką

Galaretki drobiowe z marchewką i groszkiem

Mini szaszłyki z pomidorka koktajlowego i mozzarelli

Rolada szpinakowa z serkiem allmette i wędzonym łososiem

Pieczywo mieszane

PATERY CIAST I OWOCÓW

Patery ciast i owoców stole

NAPOJE ZIMNE I GORACE

Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Woda z miętą i cytryną – serwis nielimitowany

Soki owocowe – ½ litra/osobę

Napoje gazowane – ½ litra/osobę

Będziemy zaszczyceni, świętując z Wami ten Wyjątkowy Dzień

MENU Exclusive 335 ZŁ

OBIAD DWUDANIOWY Z DESEREM

ZUPA /Jedna propozycja do wyboru/

Rosół z kaczki z makaronem

Krem z pieczonego buraka i kremem ziołowym

Krem z dyni i oliwą truflową /sezonowo/

DANIE GŁÓWNE /do wyboru 4 rodzaje mięs podane na półmisach/

Filet z brokułem pod kołderką majonezową,

Udko z kaczki

Filet drobiowy w chrupiącej panierce,

Udko faszerowane mięsem drobiowym i pieczarkami,

Schabowy panierowany,

Kotlet Devolay z masełkiem ,

Kotlet mielony w sosie pieczarkowym

Filet z sandacza marynowany w ziołach z cytryną

Dodatki do obiadu /do wyboru/

Ziemniakami z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane w ziołach

Frytki

Puree ziemniaczane

Surówki /do wyboru trzy rodzaje/

Surówka z białej kapusty i marchewki, marchew solo, buraczki na ciepło, mizeria sezonowo, buraczki w delikatnej zalewie octowej

DESER /jeden do wyboru/

Puchar lodów z bitą śmietaną polany sosem czekoladowym

Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym

II DANIE GORACE /jedno do wyboru/

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, kopytka, mix sałat z sosem vinegrette

Kruchy schab pieczony polany sosem pieczeniowym, puree ziemniaczane z musztardą francuską, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, papryką i oliwą cytrynowo - koperkową

Zrazy wieprzowe z papryką i ogórkiem konserwowym, kluski śląskie, surówka z kapusty kiszonej

III DANIE GORĄCE /jedno do wyboru/

Karkówka w aromatycznym sosie, kluski śląskie, czerwona kapusta

Kotlet Cordon blue z kurczaka i szynki, frytki, surówka z marchewki

Szynka po dworsku, sos z nutką wędzonej śliwki, kulki ziemniaczane, surówka z selera i marchewki

Koperta drobiowa po korczyńsku z pieczarkami i cebulką, ryż, surówka Colesław

IV DANIE GORĄCE /jedno do wyboru/

Dworski gulasz wieprzowy

Boeuf Strogonow wołowy z czerwoną papryką

Flaki

V DANIE GORACE /jedno do wyboru/

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Żurek z jajkiem i kiełbasą na domowym zakwasie

ZIMNA PŁYTA

Półmisy wędlin regionalnych z pasztetem

Roladka z wędzonym łososiem, szpinakiem i kremowym serkiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros

Tortilla z kurczakiem, sosem czosnkowym i warzywami

Tradycyjny śledź w oleju z cebulką

Galaretki drobiowe z marchewką i groszkiem lub galaretka wieprzowa

Mini szaszłyki z pomidorka koktajlowego i mozzarelli

Mus śmietankowo-ziołowy na pumperniklu ze szczypiorkiem

Pieczywo mieszane

PATERY CIAST I OWOCÓW

Patery ciast i owoców stole

NAPOJE ZIMNE I GORACE

Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Woda z miętą i cytryną – serwis nielimitowany

Soki owocowe – serwis nielimitowany

Napoje gazowane – serwis nielimitowany

TORT I WINO MUSUJĄCE W CENIE PAKIETU

Każda uroczystość jest dla nas wyjątkowa, dlatego menu ustalamy indywidualnie, by sprostać Państwa wszelkim oczekiwaniom.

W CENIE PAKIETU OFERUJEMY

Konsultanta ślubnego oferującego fachowa pomoc w przygotowaniach

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Apartament dla Pary Młodej ze śniadaniem

Pokrowce na krzesła

Stół nakryty obrusami, serwety, na życzenie dekoracyjny tiul

Zniżki dla najmłodszych uczestników do 10 lat – 50% ceny pakietu, dzieci do 3 lat Gratis

Plac zabaw

Klimatyzowane sale

Całonocna obsługa gości

Wydzielone pomieszczenie na alkohol i napoje

POZA PAKIETEM /płatne dodatkowo/

Paczki z ciastem na pożegnanie dla Gości (38 zł/750g, 32 zł/500g)

Tort weselny - od 16zł/osobę

Ledowe oświetlenie sali podczas przyjęcia weselnego - 300 zł

Obsługa barmańska na życzenie – od 300 zł (cena uzależniona od ilości osób)

Zaiks – od 650 zł

Fotolustro – wycena indywidualna

Stoły okrągłe – 400 zł

Obsługa i ułożenie stołu wiejskiego wniesionego we własnym zakresie – od 300 zł

WE WŁASNYM ZAKRESIE

Alkohol /nie pobieramy korkowego/

Oprawa muzyczna

Szampan dla dorosłych i dzieci

Kieliszki do tłuczenia (podczas przywitania Pary Młodej chlebem i solą)

STÓŁ WIEJSKI /cena uzależniona od liczby Gości/ - około 2.950 zł

Wykwintny udziec wieprzowy pieczony w całości,

Kiełbasa swojska, polędwiczki, schab wędzony, pasztetowa i kaszanka wiejska,

Szynka wędzona, boczek,

Smalec wiejski, ogórek kiszony

Papryka, grzyby, cebulka, kukurydza marynowana

Pieczywo wiejskie

Piękne chwile mają ciąg dalszy

POPRAWINY – od 90 zł/os. **/godz. 15.00 – 22.00/**

Obiad dwudaniowy

Półmisy mięs weselnych

Dania gorące nie wydane podczas wesela

Zimne zakąski i ciasta z przyjęcia weselnego

Napoje gorące: Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Soki i napoje zimne /limit nie wyczerpany podczas przyjęcia/

POPRAWINY – od 140 zł/os. **/godz. 15.00 – 22.00/**

Obiad dwudaniowy

Zimne zakąski

Napoje gorące: Kawa i herbaty smakowe – serwis nielimitowany

Soki i napoje zimne /limit 0,5l/os./

Danie gorące poza obiadem - 39 zł/os

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce, ziemniaki z wody, surówka warzywna

Filet z kurczaka, ziemniaki z wody, surówka warzywna

NOCLEGI DLA GOŚCI WESELNYCH

Nocleg w pokoju dwuosobowym, trzyosobowym – 115 zł/os.

Nocleg w pokoju jednoosobowym – 130 zł/os.

Doba hotelowa zaczyna się o 14.00 i kończy o 12.00 dnia następnego

Cena obejmuje śniadania w formie bufetu od 7.30 do 10.00

*Wszystkie pokoje bez klimatyzacji

Dwór Dziekanów

Zielonki 33
28-131 Solec Zdrój

+48 41 377 63 27
+48 502 577 385

hotel@dwordziekanow.pl
dwordziekanow.pl