

Dwór Kociołek, Dobczyce ul Marwin 38

Menu propozycja 2025

Uroczysty obiad

- ❖ Zupa do wyboru
 - Tradycyjny rosół z makaronem oprószony marchewką i zieloną pietruszką
 - Krem warzywny biały, brokułowy, z pieczonej papryki i pomidorów, pomidorowy, krem marchewkowy z curry i imbirem posypany kielkami i ziarnami słonecznika, krem z dyni,
 - ❖ II danie na serwowane indywidualnie – przykładowe dania
 - Schab szpikowany czosnkiem z sosem borowikowym oraz krokietem ziemniaczanym lub ziemniaki i surówka z czerwonej kapusty
 - Kaczka confit z wiśniami, ziemniak Hasselback, buraczki na ciepło
 - Roladka drobiowa „pół na pół” (½ faszerowana suszonymi pomidorami + ½ brokułem) z maślanym sosem i miks sałat z paprykowym winegret i ziemniakami
 - Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta w szynce parmeńskiej z sosem śmietankowym, ziemniaczki sałatka ze świeżych sałat z pomidorkami cherry i sosem winegret
 - ❖ II danie - opcja półmiskowa:
Mięsa 3 rodzaje do wyboru, UWAGA 1 porcja/os w cenie , a dodatkowe 12 zł/szt
 - Pieczeń ze schabu wieprzowego z sosem pieczeniowym lub pieczarkowym
 - Tradycyjny kotlet schabowy
 - Cordon Blue – kotlet schabowy po szwajcarsku z serem i szynką
 - Kotlet de volaille (drobiowy) z masłem lub z serem
 - Kotlet drobiowy
 - Pieczeń z karczku w sosie z zielonym pieprzem
 - Pieczeń wołowa w sosie pieczeniowym
- Dodatki do dania głównego
- Młode ziemniaczki z koperkiem (sezonowo) lub puree ziemniaczane
 - Surówki 3 rodzaje do wyboru, surówka z selera z rodzynekami, surówka z marchewki z ananase, surówka z białej kapusty z marchewką, surówka z kiszzonej kapusty, buraczki z chrzanem, buraczki strugane z cebulką, surówka z kapusty pekińskiej, mizeria ze śmietaną (sezonowo), młoda kapusta z koperkiem (sezonowo)

Deser

do wyboru:

- Lody z musem owocowym i bitą śmietaną
- Krem czekoladowy z miętą
- Crème brulee
- Panna cotta
- Szarlotka na ciepło z lodami (polecamy od września do kwietnia)
- Crumble (owoce zapiekane pod kruszonką) podane z gałką lodów

Zimna płyta i sałatki

podane w formie szwedzkiego stołu

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką/morelą, karczek, rolada boczkowa, rolada z indyka z morelą, pieczarkami lub szpinakiem, pasztet oraz wędlina (kiełbasa wiejska lub kabanos) z dodatkiem
- Sosy do mięs: musztardowo-śmietanowy, tatarski
- Kęski z piersi kureczaka w różnych panierkach z sosem curry
- Śledzie na 2 sposoby do wyboru: po kaszubsku (na ostro z pomidorami), tradycyjne w śmietanie lub z żurawiną i śliwką lub śledzie "pod pierzynką" (z jabłka, pora i śmietany)
- Galaretki drobiowe
- Śliwki z boczkiem
- Pomidorki mozzarellą

- Przekąski z tortilli (mini wrapy, rollsy)
- Przekąski z ciasta francuskiego (sakiewki, ślimaczki)
- Pieczywo
- 2 sałatki do wyboru:
 - Porowo-selerowa, królewska (ryż, ananas, papryka konserwowa, ser żółty, jajko, kukurydza kurczak), tradycyjna jarzynowa,
 - Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym, meksykańska (z fasolą, mielonym mięsem, nachosami), grecka,
 - Sałatka z roszponka lub rukola i suszonymi pomidorami z cebulą czerwoną, granatem oraz fetą lub serem pleśniowym: Sałatka z marynowanej cebulki (szynka, fasolka, kukurydza),

Napoje ciepłe i zimne

- Woda niegazowana i soki owocowe podane w karafkach na stoły (pomarańczowy, jabłkowy)
- Kawa, Herbata
- Napoje gazowane w butelkach szklanych: Pepsi, Mirinda, 7Up, woda gazowana – dostępne na osobnym stoliku

I Danie ciepłe

do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym lub śliwkowo-żurawinowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Indyk (filet) z sosem miódowo-musztardowym, zielonymi kluseczkami i mix sałat
- Roladki wołowe (z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym z kaszą gryczaną okraszoną lub kluską śląską oraz czerwoną kapustą
- Policzki wołowe z purre truflowym i buraczkami

II Danie ciepłe

do wyboru:

- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem podany na kleksie sosu jogurtowo-zielonego z ryżem i pieczarkami lub warzywami, surówka z kapusty pekińskiej
- Filet drobiowy saute pod sosem porowym, z kolorową kluseczką i miksem sałat
- Roladka drobiowa ze szpinakiem, serem feta, kaszą kuskus z warzywami i miksem sałat
- Kofty (wołowo-wieprzowe) z pieczonym ziemniakiem i jogurtowym tzatziki
- Zupa gulaszowa z warzywami i kaparami

III Danie ciepłe

do wyboru:

- Krokiet z farszem mięsny lub pieczarkowo-serowym podany z barszczem czerwonym
- Pasztecik z ciasta francuskiego z farszem pieczarkowym (lub kapusta, grzyby, boczek, lub szpinak z ricottą) barszczyk czerwony
- Kurczak szarpany z warzywami w cieście filo z konfiturą z cebuli
- Naleśnik pikantny meksykański (z mieloną wieprzowiną lub kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, kukurydzą i fasolą)
- Żurek
- Kwaśnica na wędzonych żeberkach
- Mix pierogowy

Opcje vege,

- Roladka sojowa z tofu, kluska śląska i buraczkami
- Wędzone tofu w sosie śliwkowym z brukselką
- Stek kalafiorowy na makaronie z czosnkiem niedźwiedzim
- Gołąbki vege w aromatycznym sosie pomidorowym
- Roladka z bakłażana faszerowana warzywami lub orzechami podana z ziemniakami
- Inne sezonowe dania ustalane indywidualnie np. risotto ze szparagami (maj/czerwiec), kotleciki z bobu i inne

❖ Cena za osobę 340 zł

Dodatkowe OFERTY SPECJALNE

- Wiejski stół – stoisko samoobsługowe ofertujące tradycyjne przysmaki: kielbasa wiejska i kabanos wiejski, , tradycyjne wędzone mięsa: szynka z beczki, szynka tradycyjna, boczek, , baleron , schab, żeberka; chleb wiejski, ogórki kiszzone, smalczyk - dodatkowy koszt ok. 700zł (w zależności od liczby osób i zamawianych pozycji)
- Płonąca szynka – widowiskowa specjalność serwowana przez Szefa Kuchni, podawana nocą - szynka marynowana w ziołach, pieczona i serwowana z kapustą zasmażaną oraz wiejskim chlebem - z dopłatą ok 450 zł - zależności od liczby osób.
- Gorący bufet - polecany zamiast II i III kolacji lub na dłuższe przyjęcia (np. barszczyk czerwony, paszteciki, pierogi, żurek wiejski, bigos myśliwski – do wyboru) cena zależy od ilości dań i liczby osób
- Domowa lemoniada 75zł / 5l

Dzieci do 3 lat bezpłatnie o ile nie posiadają własnego nakrycia, dzieci do 10 lat w cenie ½ stawki za osobę dorosłą

cena obejmuje:

- Obiad (zupę i danie główne), deser, zimną płytę z sałatkami, 3 ciepłe dania
- Napoje zimne (niegazowane i gazowane) oraz ciepłe (kawa, herbata)- bez ograniczeń
- Chleb na powitanie Młodej Pary
- Obsługę oraz wynajem lokalu na czas przyjęcia trwającego do 12h
- Podstawową dekorację stołów (białe obrusy, serwetki)
- Pokój dla Młodej Pary, jeśli przyjęcie dla min.90 Gości

Cena NIE zawiera:

- Napoi alkoholowych w tym szampana
- Ciast weselnych i tortu – **potrzebny dokument WZ lub kopia faktury**
- Oprawy muzycznej
- Dekoracji stołów i Sali

Dodatkowe opłaty:

- Przedłużenie przyjęcia (ponad 12h) zależne od wielkości przyjęcia (liczby Gości) od 380 zł za każdą rozpoczętą godzinę
- Opłaty ZAIKS - 300 zł
- Opłatę korkową (koncesja alkoholowa) 350zł/przyjęcie
- Dodatkowa obsługa kelnerska, jeśli tego wymagają organizatorzy (w standardzie, wliczona w cenę obsługa to ok. 30 gości na 1kelnera) -

Zrealizujemy również zamówienia niestandardowe - potrawy, których nie ma w powyższej propozycji po uprzednim uzgodnieniu.

Dysponujemy pokojami 6 pokojami dla gości w (19 miejsc noclegowych)