



DWÓR KOCIOŁEK

IMPREZY RODZINNE I WESELA

PROPOZYCJA MENU 2026

UROCZYSTY OBIAD

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem, oprószone marchewką i zieloną pietruszką

Krem warzywny (do wyboru): z białych warzyw, brokułowy, z pieczonej papryki i pomidorów; z dyni; pomidorowy; marchewkowy z curry i imbirem (posypany kielkami i ziarnami słonecznika)

II danie serwowane indywidualnie

Schab szpikowany czosnkiem z sosem borowikowym oraz krokietem ziemniaczanym lub z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty

Kaczka confit z wiśniami, ziemniak Hasselback, buraczki na ciepło

Roladka drobiowa „pół na pół” (1/2 faszerowana suszonymi pomidorami, 1/2 brokułem) z maślanym sosem, miks sałat z paprykowym winegret i ziemniakami

Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta w szynce parmeńskiej, z sosem śmietanowym, ziemniaczkami oraz sałatką ze świeżych sałat z pomidorkami cherry i sosem winegret

II danie - opcja półmiskowa:

Mięsa - 3 rodzaje do wyboru (1 porcja/os w cenie, a dodatkowe 12 zł/szt.)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń ze schabu wieprzowego z sosem pieczeniowym lub pieczarkowym
- Cordon Bleu – kotlet schabowy po szwajcarsku z serem i szynką
- Kotlet Devolaille (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): seler z rodzynkami, marchewka z ananasek; biała kapusta z marchewką; kiszona kapusta; buraczki z chrzanem; buraczki strugane z cebulką; kapusta pekińska; mizeria (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; pierś z indyka; pasztet oraz wędlina (kiełbasa wiejska lub kabanos);

Sosy do mięs: musztardowo-śmietanowy; tatarski

Przekąski: kęski z piersi kurczaka (różne panierki) z sosem curry, śledzie na 2 sposoby do wyboru: po kaszubsku (na ostro z pomidorami), tradycyjne (w śmietanie lub z żurawiną i śliwką); śledzie "pod pierzynką" (z jabłką, pora i śmietany), galaretki drobiowe, śliwki z boczkiem, pomidorki z mozzarellą, przekąski z tortilli (mini wrapy, rollsy), sakiewki i ślimaczki z ciasta francuskiego, pieczywo

Sałatki (2 do wyboru): porowo-selerowa, królewska (ryż, ananas, papryka konserwowa, ser żółty, jajko, kukurydza, kurczak), tradycyjna jarzynowa, z kurczakiem i selerem naciowym, meksykańska (fasola, mięso mielone, nachosy), grecka, z roszponką lub rukolą (suszone pomidory, cebula czerwona, granat oraz feta), z marynowanej cebulki (szynka, fasolka, kukurydza);

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

Woda niegazowana i soki (pomarańczowy, jabłkowy) podane w karafkach na stoły

Kawa i herbata

Napoje gazowane w szklanych butelkach (Pepsi, Mirinda, 7Up, woda gazowana) dostępne na osobnym stoliku

I DANIE CIEPŁE

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym lub śliwkowo-żurawinowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

Indyk (filet) z sosem miódowo-musztardowym, zielonymi kluseczkami i miksem sałat

Roladki wołowe (z ogórkiem, cebulką i boczkiem) w sosie chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym, z kaszą gryczaną okraszoną lub kluską śląską i czerwoną kapustą

Policzki wołowe z puree truflowym i buraczkami

II DANIE CIEPŁE

Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem, podany na kleksie sosu jogurtowo-ziołowego, z ryżem, pieczarkami lub warzywami oraz surówką z kapusty pekińskiej

Filet drobiowy saute pod sosem porowym, z kolorową kluseczką i miksem sałat

Roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą, kaszą kuskus z warzywami i miksem sałat

Kofty wołowo-wieprzowe z pieczonym ziemniakiem i sosem tzatziki

Zupa gulaszowa z warzywami i kaparami

III DANIE CIEPŁE

Krokiet z farszem mięsnym lub pieczarkowo-serowym, podany z barszczem czerwonym

Pasztecik z ciasta francuskiego (farsz do wyboru: pieczarkowy, z kapusty, grzybów i boczku, lub szpinak z ricottą) podany z barszczem czerwonym

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

DODATKOWE OFERTY

do wyboru:

Wiejski stół – stoisko samoobsługowe oferujące tradycyjne przysmaki: kiełbasa wiejska, kabanos wiejski; tradycyjne wędzone mięsa: szynka z beczki, szynka tradycyjna, boczek, baleron, schab, żeberka; chleb wiejski, ogórki kiszone, smalczyk - dodatkowy koszt ok. 700 zł (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

CENA ZA OSOBE - 355 ZŁ

Dzieci do 3 lat - bezpłatnie o ile nie posiadają własnego nakrycia,
dzieci do 10 lat - 50% ceny 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 (przy przyjęciu dla min. 90 Gości)

Cena nie obejmuje

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 400 zł za każdą rozpoczętą godzinę
- Opłaty ZAIKS - 300 zł
- Opłata korkowa (koncesja alkoholowa) - 400 zł za przyjęcie
- Dodatkowa obsługa kelnerska, jeśli tego wymagają organizatorzy (w standardzie, wliczona w cenę obsługa to ok. 30 gości na 1 kelnera)
- Organizacja ceremonii ślubnej w plenerze - 2 tys. zł
- Nocleg w pokoju 2 os. dla gości weselnych w ramach doby hotelowej (14:00-11:00) - 210zł/pokój 2 os., śniadanie w cenie 35 zł

Dysponujemy 6 pokojami dla gości (19 miejsc noclegowych) oraz 4 domkami (16 miejsc noclegowych)

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