

Dwór Wapowce

Propozycja zestawów weselnych w roku 2025

Dwór Wapowce dysponuje tremą salami na wesele:

- **Sala Balowa** do 250 osób połączona z tarasem zewnętrznym wchodzącymi w ogród do dyspozycji gości weselnych.

- **Biesiadnia Koliba** mogąca pomieścić do 80 osób zadaszona wiata mogąca pomieścić do 120 osób

Szanowni Nowożeńcy,

W cenie wesela zapewniamy:

- Piękne wnętrza,
- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Dekoracje stołów serwetki w dowolnie wybranym kolorze, świeczniki i świece
- Apartament nowożeńców gratis do każdego wesela od 80 osób
- Zewnętrzny plac zabaw dla dzieci (gratis)
- Sala zabaw dla dzieci z opiekunką (za dodatkową opłatą)
- Ogród z altanami i wiatami do dyspozycji gości
- Bezpłatny monitorowany parking dla gości
- Możliwość sesji zdjęciowych także w parku gigantycznych owadów
- Rabaty na noclegi dla gości weselnych i możliwość bezpłatnego przedłużenia doby hotelowej
- Konsultacje menu z Szefem kuchni
- Czerwony dywan brama i kule kwiatowe na wejściu
- Bezpłatne pokrowce na krzesła przy weselu powyżej 100 pełnopłatnych osób
- Wesela powyżej 120 pełnopłatnych osób fontanna czekoladowa gratis
- Wesela powyżej 130 pełnopłatnych osób wszystko co wyżej plus dekoracje światłem, napis love i bańki przy pierwszym tańcu gratis
- Wesela powyżej 150 pełnopłatnych osób wszystko co powyżej plus słodki stół z 200 deserów gratis
- Dodatkowo oferujemy możliwość zorganizowania wieczoru Panieńskiego czy kawalerskiego w naszym spa z salą na wyłączność
- Możliwość skorzystania ze spa dla Pary Młodej czy gości weselnych

Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy za dodatkową opłatą proponujemy:

Stół z wiejskim jadłem naszej produkcji, prosie lub dzika, stoły tematyczne kuchni świata, ryby podawane w całości, owoce na lustrach carvingowane, słodki stół z ręcznie robionymi pralinami z czekolady z naszej fabryki czekolady, słodki stół z deserami, słodki stół z monoporcjami, profesjonalny pokaz fajerwerków, dekoratorkę wnętrz, otwarty barek alkoholowy, fontannę czekoladową, rollbar z piwem, profesjonalny sprzęt nagłaśniający, napis love, dekoracje światłem, wytwornicę baniek.

Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony a także podkreślić, że do każdego klienta podchodzimy indywidualnie i staramy się urzeczywistnić każde marzenie.

Menu za 280 zł

Powitanie tradycyjne: chlebem weselnym i solą

Zupa:

Do wyboru: rosół tradycyjny, rosół zupa grzybowa z kluseczkami, krem pomidorowo bazyliowy

Drugie danie:

Do wyboru (do wyboru dwa różne kawałki schabu): schab czysty lub faszerowany grzybami i warzywami lub boczkiem i śliwką lub faszerowany szpinakiem i fetą, lub szpinakiem pomidorami suszonymi, pieczona karkówka z sosem myśliwskim. (dla dzieci lub wegetarian inne menu do ustalenia)

Dodatki do obiadu:

Do wyboru: Ziemniaki z koperkiem lub ziemniaki opiekane w ziołach, zestaw surówek

Deser:

Do wyboru: domowe lody z malinami i orzechami karmelizowanymi, szarlotka

*na ciepło z lodami, tiramisu , panacotta z musem truskawkowym,
Lub zamiennie fontanna czekoladowa na bufecie*

Ciepły posiłek:

*Do wyboru: zupa gulaszowa, włoskie minestrone, kociółek po lwowsku,
zapiekanka po myśliwsku w sosie borowikowym,*

Ciepły posiłek

*Do wyboru: udziec płonący, rolada drobiowa faszerowana musem z perliczki i
warzywami, de volay, szaszłyk z nutą imbiru,
Ryż lub kaszotto grzybowe lub kopytka lub puree ziemniaczne, surówka pięciu
smaków lub surówka z kapusty czerwonej*

Ciepły posiłek

barszcz

*Do wyboru: z pasztecikiem lub pierożkiem lub mini pizzerinkami lub z
paluszkami*

Lub żurek z jajkiem

Przystawki na stół i sałatki do wyboru 7::

*Półmiski wędliny, pasztet wiejski, ryba w złocistej panierce z pikantnym
dresingiem, jajka z musem grzybowym, jajka w sosie tatarskim, mini galaretki,
schab w galarecie, pieczarki faszerowane, kęski drobiowe w cieście piwnym,
pomidory z mozzarellą, curry rybne, babeczki z boczkiem faszerowane musami
serowymi, kolorowe mini szaszłyk, śledzie w trzech odsłonach, mini tortille.*

sałatki: grecka z prażonym słonecznikiem, jarzynowa, dworska, brokułowa z
selera, z kurczakiem.

Kawa, herbaty wybór, woda mineralna, soki (bez ograniczeń).

Menu za 295 zł

Powitanie tradycyjne: chlebem weselnym i solą

Zupa: *Do wyboru: rosół tradycyjny, rosół mieszany z ptactwa dzikiego, zupa
grzybowa, krem z białych warzyw.*

Drugie danie: *Do wyboru (do wyboru dwa różne kawałki mięsa): schab czysty
lub faszerowany grzybami i warzywami lub boczkiem i śliwką lub faszerowany
szpinakiem i fetą, lub szpinakiem i pomidorami suszonymi, pieczona karkówka
z sosem myśliwskim lub polędwiczki faszerowane musem drobiowym lub kotlet
szwajcarski, polędwiczka ala wellington (dla dzieci lub wegetarian inne menu
do ustalenia)*

Dodatki do obiadu:

Do wyboru: Ziemniaki z koperkiem, ziemniaki opiekane w ziołach, ziemniaki szefa kuchni w mundurkach, kopytka, zestaw surówek lub warzywa parowane

Deser:

*Do wyboru: sernik podany z lodami chałwowymi, panacota z truskawkami i ciasteczkami sezamowymi, domowe lody z orzechami karmelem i malinami, tiramisu z malinami i ciasteczkami cygaretkowymi, szarlotka z lodami
Lub zamiennie fotanna czekoladowa na bufecie.*

IV ciepły posiłek:

Do wyboru: zupa gulaszowa, kociółek po lwowsku, włoskie minestrone, bigos myśliwski

V ciepły posiłek

*Do wyboru: udziec płonący, rolada drobiowa faszerowana musem z perliczki i warzywami, de volay, szaszłyk z nutą imbiru, zraziki cielęce w sosie grzybowym, medaliony z indyka w sosie kurkowym.
Ryż kolorowy lub kopytka lub kaszotto z grzybami lub kuskus z warzywami
surówka pięciu smaków lub z surówka z kapusty czerwonej*

VI ciepły posiłek

*Do wyboru: barszcz z pasztecikiem lub pierożkiem lub pizzerinkami.
Lub leczo lub żurek z jakim*

Przystawki na stół i sałatki do wyboru 9

Wędliny i mięsa pieczone, pasztet wiejski z żurawiną, tortilla wrap (wersja vege i z kurczakiem), carpacio z buraka, tatar wołowy na chlebkach, pate na grzance, wytrawne babeczki z wędzonym kurczakiem i vege, strips z dipem, tymbaliki z szynką, roladki z cukinii fetą i miętą, buschetta z figami i prosciutto, mini szaszłyki z mozzarellą pomidorkami i bazylią, rilette z kaczki na chrupiących grzankach, ryba w tempurze z sosem słodko kwaśnym, jajeczka faszerowane i jajka w sosie tatarskim, mini galaretki, pieczarki faszerowane, pomidory z mozzarellą, śledź w trzech odsłonach, ryba po grecku, curry rybne, kolorowe rolady.

przystawki wegańskie: stożki ryżowe z mozzarellą, falafel.

Sałatki: grecka z prażonym słonecznikiem, jarzynowa, z gruszką orzechami i serem blue, brokułowa z prażoną dynią i serem feta, z selera, z gillowanym kurczakiem i ananasem, z pora i szynki, z tuńczykiem.

Owoce na misach

Kawa z ekspresu, herbaty wybór, woda mineralna, soki, lemoniada (bez ograniczeń).

Menu za 340 zł

Wszystko to co w menu poprzednim menu plus tort, ciasta, ciasteczka oraz pudełka z ciastami dla gości na wynos (jedno pudełko na 2 osoby).

Oferta dodatkowa (oferta dodatkowo płatna)

TORTY i CIASTA

Jeżeli są Państwo zainteresowani wypiekami weselnych ciast i tortów, zamówienie można złożyć na miejscu a my zadbamy o wszelkie szczegóły. Istnieje możliwość zamówienia ciast, ciasteczek, pudełeczek dla gości, stołu z deserami. Więcej informacji na temat tortów i ciast udzieli Państwu Szef Kuchni.

STÓŁ WIEJSKI Mały 1700 zł, średni 2000 zł duży 2500 zł

Na nim znajdą Państwo wyroby wędzone dla Państwa w naszej wędzarni.

Udziec pieczony, pęta kiełbas swojskich, salceson swojski, pasztety z żurawiną, pieczeń, szynki wędzone, rolada z boczku, baleron, piersi z kurczaka wędzone, polędwiczki wędzone, indyk pieczony w całości, kaczka luzowana faszerowana, pstrągi w błękitnej rzece pływające, smalec z mięskiem i skwarkami, salo, ogórki kiszone swojskie, papryka marynowana, grzybki w zalewie, swojski chleb, kulebiak z kaszą gryczaną i kapustą, kiszki z cebulką lub z kapusta kiszoną, pierogi opiekane, gołąbki, deski serów i owoców, sosy i dodatki.

(Państwo młodzi wybierają jakie potrawy mają znaleźć się na stole ilość zależna od wielkości stołu)

Możemy również zrobić dla Państwa udziec z dzika, łososia faszerowanego, Tołpygę faszerowaną lub jesiotra w całości, pasztet z królika lub z dzika czy pęta kiełbasy z dziczyzny.

Wszystkie wyroby są produkowane u nas metodą tradycyjną i wędzone w naszej wędzarni.

Napis Love

(cena za jeden dzień 300 zł cena za dwa dni 400 zł)

Dekoracje światłem

(cena za jeden dzień 250 zł cena za dwa dni 350 zł)

Bańki na pierwszy taniec

(cena 70 zł)

Dekoracje sali żywymi kwiatami plus wszelkie dodatki według wybranego stylu dekoratorskiego

(cena do ustalenia)

Słodki stół około 300 deserów

(Cena 2100 zł)

Rolbar z piwem (390 zł)

Otwarty bar z drinkami (cena do uzgodnienia)

Stół z pralinami ręcznie robionymi w naszej fabryce – od 1000 zł

Fontanna czekoladowa z belgijską czekoladką (czekolada do wyboru)

owocami, piankami i ciasteczkami – 900 zł

(czekolada belgijska o różnych smakach do wyboru)

Możliwość zamówienia wina i wódki po cenach hurtowych





Kontakt:

Dwór Wapowce

Wapowce 78A, 37-700 Przemyśl

Tel. 16 671 06 72

biuro@dworwapowce.pl

www.dworwapowce.pl