



ZAMEK
DUBIECKO

OFERTA WESELNA

LOKALIZACJA

*„JEST MIEJSCE nad Sanem,
NIEZWYKŁE, WYBRANE,*

przez przodków dostojnie Dubieckiem nazwane,
gdzie gniazdo Krasickich, rodu przemożnego
i miejsce urodzin poety wielkiego.”





ŚLUB W PLENERZE

*OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ
ZORGANIZOWANIA CEREMONII
ZAŚLUBIN w plenerze*



NA WYSPIE W PARKU

2

POD 300-LETNIM DĘBEM



3

NA ZAMKOWYM DZIEDZIŃCU



NASZE SALE

*PRZYJĘCIA WESELNE
ORGANIZUJEMY w Zamku
ORAZ w Oranżerii*



do
130 osób

SALE ZAMKOWE

do
200 osób

ORANŻERIA



DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI
Oddajemy



32

KOMFORTOWE POKOJE

8

ELEGANCKICH APARTAMENTÓW



1

PAKIET SREBRNY

240 zł/os.

Aperitif

Uroczysty obiad
(zupa, danie główne, deser)

I Kolacja

Zimna Płyta

Sałatki

Napoje:

- kawa, herbata, soki owocowe 1l / os.
- woda mineralna
- napoje gazowane 3 szt. / os. (15 zł)

Ciasta

Owoce

2

PAKIET ZŁOTY

290 zł/os.

Aperitif

Uroczysty obiad
(zupa, danie główne, deser)

I Kolacja

II Kolacja

III Kolacja

Zimna Płyta

Sałatki

Napoje:

- kawa, herbata, soki owocowe 1l / os.
- woda mineralna
- napoje gazowane 3 szt. / os. (15 zł)

Ciasta

Owoce

3

PAKIET PLATYNOWY

350 zł/os.

Aperitif

Uroczysty obiad
(zupa, danie główne, deser)

I Kolacja

II Kolacja

III Kolacja

Bufet Staropolski

Zimna Płyta

Sałatki

Napoje:

- kawa, herbata, soki owocowe 1l / os.
- woda mineralna
- napoje gazowane 3 szt. / os. (15 zł)

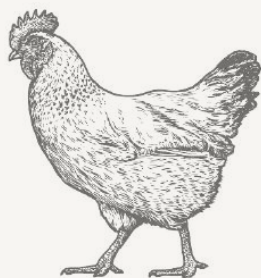
Ciasta

Owoce



MENU WESELNE

MENU I 240 zł



Zupa

Rosół z dzikiego ptactwa/makaron/marchewka/natka pietruszki
Krem pomidorowy/boczek/mozzarella/pesto bazyliowe

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa/sos grzybowy/młode ziemniakami/mus marchewkowy/ karmelizowane buraki z jabłkami
Rolada z kurczaka/mus drobiowy/szpinak/suszone pomidory/sos ziołowy/młode ziemniakami/fasola szparagowa/panko
Rolada ze schabu/mus drobiowo-pieczarkowy/sos z pieczonego schabu/młode ziemniakami/ karmelizowane buraki z jabłkami

Deser

Panna cotta waniliowa/owoce sezonowe/biszkopt orzechowy/gałazka cygaretkowa
Pucharek lodowy/salsa malinowa/ziemia czekoladowa/owoce/bita śmietana

Zimna płyta-stół szwedzki

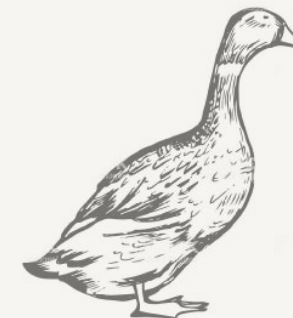
Tymbaliki drobiowe
Studzienina wieprzowa
Paszтет z dziczyzny z sosem żurawinowym
Schab z ziołami, szpikowany czosnkiem i słoniną
Pieczona karkówka w aromacie ziół
Wędzona polędwiczka wieprzowa
Mix rolad i terrin mięsnych
Selekcja serów z owocami i chutneyami owocowymi
Wędliny zamkowe minimum 5 rodzajów
Selekcja pieczywa
Ciasta i ciasteczka
Świeże owoce

Sałatki do wyboru 2 pozycje

Sałatka grecka - selekcja sałat/ ser feta/pomidor/ ogórek / papryka/ czerwona cebula/ oliwki/ sos vinaigrett
Sałatka nicejska - selekcja sałat/ tuńczyk/ jajko/ fasola szparagowa/ pomidor/ cebula/ sos musztardowy
Sałatka caprese – pomidor/ mozzarella/ rukola/ bazylia / zielone pesto
Sałatka brokułowa – brokuły/ filet drobiowy z grilla/ pomidory koktajlowe/ orzechy/ sos jogurtowy
Sałatka cesar-sałata rzymska/ filet drobiowy z grilla/ grzanki/ parmezan/ sos anchoise
Sałatka gyros-kapusta pekińska/ filet z kurczaka/ pomidor/ ogórek konserwowy/ kukurydza/ sos koktajlowy

Kolacja 1

Poliki wieprzowe/demi glace z pieczonym czosnkiem/zapiekaną ziemniaczaną/puree z kalafiora/fasola szparagowa/kruszonka ziołowa
Pierś supreme z kurczaka kukurydzianego/sos z pieczonego kurczaka/kluski śląskie/panko/colesław z czerwonej kapusty



MENU II 290 zł

Przystawka

Rolada z wędzonego twarogu /szczypiorek/salsa paprykowa/oliwa pietruszkowa/brioszka

Pasztet z dziczyzny/galaretki żurawinowa/majonez chrzanowy/marynowana rzodkiewka/pieczywo na zakwasie

Zupa

Rosół z dzikiego ptactwa/makaron/marchewka/natka pietruszki
Krem pomidorowy/boczek/mozzarella/pesto bazyliowe
Krem borowikowy/grzanki pszenne/kwaśna śmietana/oliwa truflowa

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa/mus mięsno-warzywny/demi glace z fermentowanym pieprzem/młode ziemniaki/mus marchewkowy/karmelizowane burakami z jabłkami
Rolada z kurczaka/mus drobiowy/szpinak/suszone pomidory/sos ziołowy/młode ziemniakami/fasola
Konfitowane udko z kaczki/demi glace z tymiankiem i wiśniami/gnocchi buraczane z mascarpone/puree z salsefi/modra kapusta z żurawiną
Pieczeń z dziczyzny/kaszotto z warzywami/sos myśliwski/puree pietruszkowe/babka buraczana

Deser

Panna cotta waniliowa/owoce sezonowe/biszkopt orzechowy/gałazka cygaretkowa
Pucharek lodowy/salsa malinowa/ziemia czekoladowa/owoce/bita śmietana
Ciasto czekoladowe/sos karmelowy z solą morską/coulis porzeczkowy/orzechy/ lody waniliowe

Zimna płyta-stół szwedzki

Tymbaliki drobiowe
Studzienina wieprzowa
Pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym
Schab z ziołami, szpikowany czosnkiem i słoniną
Pieczona karkówka w aromacie ziół
Wędzona polędwiczka wieprzowa
Mix rolad i terrin mięsnych
Selekcja serów z owocami i chutneyami owocowymi
Wędliny zamkowe minimum 5 rodzajów
Selekcja pieczywa
Ciasta i ciasteczka
Świeże owoce

Sałatki do wyboru 3 pozycje

Sałatka grecka - selekcja sałat/ ser feta/pomidor/ ogórek/ papryka/ czerwona cebula/ oliwki/ sos vinaigrett
Sałatka nicejska - selekcja sałat/ tuńczyk/ jajko/ fasola szparagowa/ pomidor/ cebula/ sos musztardowy
Sałatka caprese – pomidor/ mozzarella/ rukola/ bazylia / zielone pesto
Sałatka brokułowa – brokuły/ filet drobiowy z grilla/ pomidory koktajlowe/ orzechy/ sos jogurtowy

Sałatki cd.

Sałatka cesar-sałata rzymska/ filet drobiowy z grilla/ grzanki/ parmezan/ sos anchoise
Sałatka gyros-kapusta pekińska/ filet z kurczaka/ pomidor/ ogórek konserwowy/ kukurydza/ sos koktajlowy

Kolacja 1

Poliki wieprzowe/demi glace z pieczonym czosnkiem/zapiekaną ziemniaczaną/puree z kalafiora/fasola szparagowa/kruszonka ziołowa
Pierś supreme z kurczaka kukurydzianego/sos z pieczonego kurczaka/kluski śląskie/panko/colesław z czerwonej kapusty
Pieczone żeberka wieprzowe/glazura bbq / kapusta zasmażana/opiekane ziemniaki

Kolacja 2 oraz 3 (do wyboru 2 opcje)

Bigos myśliwski z dziczyzną i grzybami
Wołowina po burgundzku z warzywami i pieczywem
Zamkowa zupa myśliwska z grzanką ziołową
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym lub kapuśniakiem



MENU III 350 zł

Przystawka

Terrina drobiowa/szpinak/suszone pomidory/sos rosyjski/piklowana cebula/majonez ziołowy
 Rolada z wędzonego twarogu /szczypiorek/salsa paprykowa/oliwa pietruszkowa/brioszka
 Pasztet z dziczyzny/galaretka żurawinowa/majonez chrzanowy/marynowana rzodkiewka/pieczywo na zakwasie
 Pastrami z dziczyzny/majonez paprykowy/chutney cebulowy/pieczywo drożdżowe

Zupa

Rosół z dzikiego ptactwa/makaron/marchewka/natka pietruszki
 Krem pomidorowy/boczek/mozzarella/pesto bazyliowe
 Krem borowikowy/grzanki pszenne/kwaśna śmietana/oliwa truflowa
 Krem kurkowy/pieczona kaczka w panko/crème freiche/palone masło

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem mięsno-warzywnym w sosie demi glace z fermentowanym pieprzem, z puree ziemniaczanym oraz bukietem sałat z sosem winegret
 Rolada z kurczaka/mus drobiowy/szpinak/suszone pomidory/sosie ziołowy/młode ziemniakami/fasola
 Konfitowane udko z kaczki/demi glace z tymiankiem i wiśniami/gnocchi buraczane z mascarpone/puree z salsefi/modra kapusta z żurawiną
 Rolada ze schabu/mus drobiowo-pieczarkowy/sos z pieczonego schabu/młode ziemniakami/ karmelizowane buraki z jabłkami
 Pieczeń z dziczyzny/kaszotto z warzywami/sos myśliwski/puree pietruszkowe/babka buraczana
 Polędwiczka z dorsza /sos maślany/gnocchi/ puree z marchewki/ karmelizowana marchew/ziemia oliwkowa

Deser

Panna cotta waniliowa/owoce sezonowe/biszkopt orzechowy/gałazka cygaretkowa
 Pucharek lodowy/salsa malinowa/ziemia czekoladowa/owoce/bita śmietana
 Ciasto czekoladowe/sos karmelowy z solą morską/coulis porzeczkowy/orzechy/ lody waniliowe
 Mus jogurtowy/compote truskawkowe/biszkopt pistacjowy/lemon curd/świeże owoce

Zimna płyta-stół szwedzki

Tymbaliki drobiowe
 Studzienina wieprzowa
 Pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym
 Schab z ziołami, szpikowany czosnkiem i słoniną
 Pieczona karkówka w aromacie ziół
 Wędzona polędwiczka wieprzowa
 Mix rolad i terrin mięsnych
 Selekcja serów z owocami i chutneyami owocowymi
 Wędliny zamkowe minimum 5 rodzajów
 Selekcja pieczywa
 Ciasta i ciasteczka
 Świeże owoce

Sałatki do wyboru 4 pozycje

Sałatka grecka - selekcja sałat/ ser feta/pomidor/ ogórek / papryka/ czerwona cebula/ oliwki/ sos vinaigrett
 Sałatka nicejska - selekcja sałat/ tuńczyk/ jajko/ fasola szparagowa/ pomidor/ cebula/ sos musztardowy
 Sałatka caprese – pomidor/ mozzarella/ rukola/ bazylia / zielone pesto
 Sałatka brokułowa – brokuły/ filet drobiowy z grilla/ pomidory koktajlowe/ orzechy/ sos jogurtowy

Sałatki cd.

Sałatka cesar-sałata rzymska/ filet drobiowy z grilla/ grzanki/ parmezan/ sos anchoise
 Sałatka gyros-kapusta pekińska/ filet z kurczaka/ pomidor/ ogórek konserwowy/ kukurydza/ sos koktajlowy

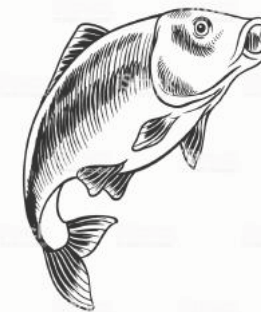
Kolacja 1

Poliki wieprzowe/demi glace z pieczonym czosnkiem/zapiekaną ziemniaczaną/puree z kalafiora/fasola szparagowa/kruszonka ziołowa
 Pierś supreme z kurczaka kukurydzianego/sos z pieczonego kurczaka/kluski śląskie/panko/coleslaw z czerwonej kapusty
 Pieczone żeberka wieprzowe/glazura bbq/kapusta zasmażana/opiekane ziemniaki
 Poliki z dzika/sos z czerwonego wina/puree musztardowo-chrzanowe/mus z pieczonego selera/grillowane warzywa

Kolacja 2 oraz 3 (do wyboru 2 opcje)

Bigos myśliwski z dziczyzną i grzybami
 Wołowina po burgundzku z warzywami i pieczywem
 Zamkowa zupa myśliwska z grzanką ziołową
 Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny lub kapuśniakiem

Bufet Staropolski





BUFETY

BUFET SZLACHECKI

5000 zł lub 50 zł/os.

Pieczony antrykot wołowy z ziołami i gorczycą
Rolada z kurczaka nadziewana prawdziwkami
Galantyna z kaczki
Pieczone przepiórki z bekonem i rozmarynem
Żeberka wieprzowe pieczone w sosie BBQ
Pieczony udziec wieprzowy
Pieczony udziec z dzika, szpikowany bekonem i ziołami
Pieczeń z dzika nadziewana borowikami
Pasztet z dziczyzny
Karkówka wieprzowa pieczona w ziołach
Schab faszerowany śliwką i majerankiem
Sos chrzanowy, czosnkowy, żurawinowy

BUFET Z PIEROGAMI

20 zł /os. 2 rodzaje do wyboru

Pierogi z kaczką i żurawiną
Pierogi z dziczyzną
Pierogi galicyjskie
Pierogi z kapustą i grzybami

BUFET STAROPOLSKI

2500 zł lub 25 zł / 1 os. (wersja zimna płyta)

4500zł lub 45 zł / 1 os. (wersja zimna płyta + gorący bufet)

Pieczony udziec wieprzowy

Kiełbasa wiejska

Kabanosy

Zajączek

Boczek faszerowany

Salceson

Pasztet

Kaszanka

Konfitury owocowe

Smalec ze skwarkami, masło smakowe

Pikle-marynaty (ogórek, papryka, patison, pieczarki)

Ogórki kiszone, chrzan, musztarda, żurawina

Chleb, proziaki

Dania gorące – wstawione do bufetu po pierwszej kolacji

Pieczone żeberka

Golonka wieprzowa duszona w piwie

Kapusta zasmażana

Ziemniaki pieczone w ziołach

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

6000 zł lub 60 zł/os.

Pieczony jesiotr faszerowany

Filet z łososia w sosie kaparowym

Galaretki rybne z warzywami

Ruloniki z wędzonego łososia z musem ziołowym

Marynowane oliwki w ziołowych oliwach

Sałatka z grillowanych warzyw z serem halloumi

Sałatka śródziemnomorska z makaronem i owocami morza

Melon z szynką parmeńską

Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i sosem cytrusowym

Krewetki opiekane na grillu podane na sałacie z oliwą i czosnkiem

Wędzony węgorz, pstrąg

Mule w białym winie

Krewetki duszone w maśle czosnkowym

Tatar z łososiem

Guacamole



BUFET DESEROWY

2500 zł

Fontanna czekoladowa

Ciasta, kruche ciasteczka

Sałatka owocowa

Tiramisu

Panna cotta

Krem brulee

Filetowane owoce –sezonowe

Kolorowe galaretki z owocami





ALKOHOLE

Wódka Wyborowa 0,5 l – **45 zł./szt.**

Wódka Ogiński 0,5 l – **50 zł./szt.**

Wódka Absolut 0,5 l – **50 zł./szt.**

Wódka Finlandia 0,5 l – **45 zł./szt.**

Wino musujące do toastu 0,75 – **70 zł./szt.**

Wina białe i czerwone do obiadu 0,75 l – **60 zł./szt.**

Piwo (keg 20 l) – **390 zł** (40 szt. piw 0,5 l)

POLECAMY



Pieczony dzik lub prosiak

3000 zł
100 osób

Duet kasz

Sos z piezonego dzika/prosiaka

Ogórki kiszone lub kapusta zasmażana

DODATKOWE INFORMACJE

Do wyboru: kolor obrusów (biały, ecru, różowy i butelkowa zieleń),
falban (złoty, różowo-złoty, biały, bordowy, butelkowa zieleń)
oraz pokrowców na krzesła (biały i ecru)

W pakiecie na każdym stole Gości proponujemy świecę
ozdobną na kryształowym świeczniku oraz numer stołu

Atrakcyjna oferta na organizację poprawin

Za butelkę wniesionego do nas alkoholu (wódka, wino)
pobieramy opłatę tzw. korkowe w wysokości 10,00 PLN

Dostępne specjalne diety, menu wegetariańskie i inne

Dekoracje i kompozycje kwiatowe oraz ich budżet
ustalane wg indywidualnych preferencji naszych Gości
wraz z obsługą florysty





Elementy dekoracyjne oraz atrakcje:

Szyszka – **35 zł/szt.**

Świecący napis LOVE – **400 zł**

Świecące balony wypełnione helem - **500 zł**

Teatr ognia – **2500 zł**

Zimne ognie dla wszystkich Gości – **300 zł**

Ozdobne lampiony – **20 zł/szt.**

Pokaz pirotechniczny – **2800 zł**

Ozdobna ścianka podświetlana tysiącem
drobnych światełek – **500 zł**

Kwartet smyczkowy na czas życzeń
i obiadu – **1200 zł**

ORGANIZACJA CEREMONII ZAŚLUBIN:

3000 zł do 30 osób

4000 zł od 30-50 osób

5000 zł od 50-100 osób

6000 zł powyżej 100 osób

50%
DZIECI *do* LAT 10

APARTAMENT *dla*
PARY MŁODEJ *w cenie*

PROMOCYJNE CENY
NOCLEGÓW

DLA Gości WESELNYCH
W DNIU PRZYJĘCIA

Staropolskie powitanie prowadzone przez grupę artystów w szlacheckich strojach, którzy oferują staropolskie powitanie nowożeńców oraz gości wraz z toastem - **1500 zł**



Sarmaci proponują wystrzał z armaty, broni palnej oraz walkę szermierczą - **1700 zł** lub w pakiecie z Teatrem ognia (czas trwania około 20 min) - **3000 zł**



KONTAKT



Zamek Dubiecko
ul. Zamkowa 1
37-750 Dubiecko

Adam Sowa
adamsowa@dubiecko.com
+48 730 406 059

Recepcja Hotel
recepcja@dubiecko.cm
+48 16 651 10 58

www.zamek.dubiecko.com

35
km

Przemyśl

60
km

Rzeszów

215
km

Kraków

45
km

lotnisko



*JESTEŚMY
RÓWNIEŻ TUTAJ:*





www.zamek.dubiecko.com