



Oferta

— menu —

Weselna

Hotel Dworek Wapionka
ul. Wczasowa 1, 87-320 Górzno

www.dworekwapionka.pl

e-mail: marketing@dworekwapionka.pl

tel. +48 698 083 377

Zestaw 1

440 zł/osoba dorosła i dziecko powyżej 12 roku życia

Dziecko 0-3 lata gratis

dziecko 4-12 lat 50%

Przystawki (do wyboru 1)

Pasztet w cieście francuskim z owocami leśnymi

Carski pstrąg w galarecie z jajem przepiórczym

Tatar ze śledzia z grzybkami w occie

Siekany pstrąg ze świeżym ogórkiem

Carpacio z awokado, szynką parmeńską i roszką
na sosie balsamico

/VEGE/ Marynowany burak na sosie balsamicznym

/VEGE/ Tatar z pomidorów i papryki ze świeżą bazylią

Zupy (do wyboru 1)

Wiejski rosół z domowym makaronem i mięsiwem

Krem z zielonego groszku z prażonymi płatkami migdałów

Krem z białych warzyw z chipsem z bekonu/pestkami dyni

/VEGE/ Zupa marchewkowa z czarnym sezamem

/VEGE/ Zupa krem z dyni z czarnuszką

Dania Głównie (do wyboru 3)

Kotlet ze schabu/drobiu panierowany

Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami pod mozzarellą

Rozbeef w sosie własnym

Pstrąg dzwonko z naszej pstrągowni w sosie
koperkowym/śmietanowym

/VEGE/ Kaszotto z grzybami

/VEGE/ Orientalny makaron z warzywami

Dodatki do dań głównych

Warzywa gotowane/duszone (do wyboru 2)

duet cukinii
fasolka szparagowa z bułką tartą
marchewka baby z miodem
zapekana brukselka
kwartet warzyw: kalafior, brokuł, cukinia, marchew

Parada świeżych surówek (do wyboru 2)

z białej kapusty
z czerwonej kapusty
z kapusty pekińskiej
marchewka z chrzanem
z kiszonych ogórków z papryką
marynowane buraczki

Skrobia (do wyboru 2)

ziemniaki gotowane posypane koprem
ziemniaki opiekane
ryż brązowy z oliwą z oliwek
kasza bulgur z jarmużem

Zimne zakąski

SALAKI (do wyboru 2)

Sałatka Młynarki (z kurczakiem)
Sałatka Grecka (z serem typu feta)
Sałatka Nicejska (z tuńczykiem)
Sałatka Cheddar (z jajkiem, cherry i słonecznikiem)
/VEGE/Sałatka Waldorf (z orzechami, selerem i winogronami)

Pozostałe (do wyboru 5)

Półmiski serów
Półmiski wędlin
Mięso pieczone
Schab po warszawsku

Pasztet z trzech mięs
Tymbaliki drobiowe
Tatar ze śledzia w tartaletce
Sałatka jarzynowa w naleśnikowym koszyczku
Pstrąg faszerowany
Ogony wołowe
Śledź w czerwonym winie
Śledź w oleju z kaparami
Śledź w trzech smakach
/VEGE/ vol au vent z pastami
/VEGE/ carpaccio warzywne

Słodki bufet (do wyboru 4)

Panna cotta z sosem truskawkowym
Mus czekoladowy posypany kruszonką orzechową
Krucze ze śliwką
Sernik ze skórką pomarańczową
Szarlotka z kruszonką
Ciasto kakaowe
Ciasto czekoladowo-śmietanowe z wiśnią

1 danie ciepłe na noc (do wyboru 1)

Pieczeń wieprzowa z szynki z ziemniakami z masłem
czosnkowym i buraczkami z musztardą francuską
Szynka z sosem porowym, z ryżem i różyczkami brokuła
Golonka (bez kości) po bawarsku, ziemniaki opiekane,
zasmażana kapusta
Schab pieczony ze śliwką, w sosie własnym, kasza i modra kapusta
/VEGE/ Kaszotto z grzybami

2 danie ciepłe na noc (do wyboru 1)

Żur z jajkiem i białą kielbasą
Flaczki staropolskie z pieczywem
Barszcz czerwony z pasztecikiem (mięśny lub z pieczarkami)
/VEGE/ Flaki z boczniaka

Zestaw 2

510 zł/osoba dorosła i dziecko powyżej 12 roku życia dziecko

0-3 lata gratis

dziecko 4-12 lat 50%

Przystawki (do wyboru 1)

Paszтет w cieście francuskim z owocami leśnymi

Carski pstrąg w galarecie z jajem przepiórczym

Tatar ze śledzia z grzybkami w occie

Ślść z orzebami, granatem i chrupiącą bułeczką

Siekany pstrąg ze świeżym ogórkiem

Carpacio z awokado, szynką parmeńską i roszponką na sosie balsamico

Mozarella w szynce

/VEGE/ Tatar wegański

/VEGE/ Marynowany burak na sosie balsamicznym

/VEGE/ Tatar z pomidorów i papryki ze świeżą bazylią

/VEGE/ Pasta z czerwonej fasoli ze śliwką

Zupy (do wyboru 1)

Wiejski rosół z domowym makaronem i mięsiwem

Krem brokułowo-groszkowy z prażonymi płatkami migdałów

Krem z białych warzyw z chipsem z bekonu/pestkami dyni

Krem z buraka z mozzarellą

Żuz białą kielbasą

Zupa grzybowa z kluskami

/VEGE/Zupa marchewkowa z czarnym sezamem

/VEGE/ Zupa krem z dyni z czarnuszką

/VEGE/Zupa boczniakowa

Dania główne (do wyboru 4)

Kotlet ze schabu/drobieu panierowany
Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami
Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami pod mozzarellą
Rozbef w sosie własnym
Medaliony wieprzowe z sosem grzybowym
Strogonoff klasyczny z kluskami/pieczymem
Sola w sosie cukiniowo-porowym
Pstrąg dzwonko z naszej pstrągowni w sosie koperkowym/śmietanowym
/VEGE/ Kaszotto z grzybami
/VEGE/ Orientalny makaron z warzywami
/VEGE/Grillowane boczniaki z pestkami dyni

Dodatki do dań głównych

Warzywa gotowane/duszone (do wyboru 2)

duet cukinii
fasolka szparagowa z bułką tartą
marchewka baby z miodem
zapekana brukselka
kwartet warzyw: kalafior, brokuł, cukinia, marchew

Parada świeżych surówek (do wyboru 2)

z białej kapusty
z czerwonej kapusty
z kapusty pekińskiej
marchewka z chrzanem
z kiszonych ogórków z papryką
marynowane buraczki

Skrobia (do wyboru 2)

ziemniaki gotowane posypane koprem
ziemniaki opiekane

ziemniaki puree
gratin ziemniaczane
ryż brązowy z oliwą z oliwek
kasza bulgur z jarmużem

Zimne zakąski

Sałatki (do wyboru 2)

Sałatka Młynarki (z kurczakiem)
Sałatka Grecka (z serem typu feta)
Sałatka Nicejska (z tuńczykiem)
Sałatka Cheddar (z jajkiem, cherry i słonecznikiem)
Sałatka Słoneczna (z gruszką i serem pleśniowym)
/VEGE/Sałatka Waldorf (z orzechami, selerem i winogronami)
/VEGE/ Roszponka z orzechami i sosem malinowym na musztardzie

Pozostałe (do wyboru 5)

Półmiski serów
Półmiski wędlin
Mięso pieczone
Schab po warszawsku
Paszтет z trzech mięs
Tymbaliki drobiowe
Tatar ze śledzia w tartaletce
Sałatka jarzynowa w naleśnikowym koszyku
Pstrąg faszerowany
Ogony wołowe
Kaczka na gruszce
Tatar wołowy
Śledź w zerwonym winie
Śledź w ołju z kaparami
Śledź w trzech smakach
/VEGE/ vol au vent z pastami
/VEGE/ carpaccio warzywne
/VEGE/ Hummus na chrupiącym ogórku

Słodki bufet (do wyboru 5)

Panna cotta z sosem truskawkowym
Mus czekoladowy posypany kruszonką orzechową
Czekoladowe foremki z owocowym musem
Sernik ze skórką pomarańczową
Szarlotka z kruszonką
Krucze ze śliwką
Ciasto kakaowe
Ciasto czekoladowo-śmietanowe z wiśnią
Czekoladowe brownie
Sable cytrynowe
Patery z owocami

Dania ciepłe noc (do wyboru 1)

Pieczeń wieprzowa z szynki z ziemniakami
z masłem czosnkowym i buraczkami z musztardą francuską
Szynka z sosem porowym, z ryżem i różyczkami brokuła
Golonka (bez kości) po bawarsku, ziemniaki opiekane, zasmażana
kapusta
Schab pieczony ze śliwką, w sosie własnym, kasza i modra
kapusta /VEGE/ Kaszotto z grzybami

Dania ciepłe noc (do wyboru 1)

Żur z jajkiem i białą kielbasą
Flaczki staropolskie z pieczywem
Barszcz czerwony z pasztecikiem (mięсны lub z pieczarkami)
Strogonoff klasyczny z szarymi kluchami lub pieczywem
/VEGE/ Flaki z bocznika

Zestaw 3

550 zł/osoba dorosła i dziecko powyżej 12 roku życia dziecko

0-3 lata gratis

dziecko 4-12 lat 50%

Przystawki (do wyboru 1)

Pasztet w cieście francuskim z owocami leśnymi

Carski pstrąg w galarecie z jajem przepiórczym

Tatar ze śledzia z grzybkami w occie

Ślść z orzebami, granatem i chrupiącą bułeczką

Siekany pstrąg ze świeżym ogórkiem

Tatar wołowy

Carpacio z awokado, szynką parmeńską i roszponką na sosie balsamico

Mozarella w szynce

Carpacio z kaczki z rukolą i granatem

Gravlax z buraczkami

Krewetki na sosie mango

/VEGE/ Tatar wegański

/VEGE/ Marynowany burak na sosie balsamicznym

/VEGE/ Tatar z pomidorów i papryki ze świeżą bazylią

/VEGE/ Pasta z czerwonej fasoli ze śliwką

Zupy (do wyboru 1)

Wiejski rosół z domowym makaronem i mięsiwem

Krem brokułowo-groszkowy z prażonymi płatkami migdałów

Krem z białych warzyw z chipsem z bekonu/pestkami dyni

Krem z buraka z mozzarellą

Żuz białą kiełbasą

Flaki Staropolskie

Zupa grzybowa z kluskami

Zupa kurkowa
Zupa z trzech ryb
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
/VEGE/Zupa marchewkowa z czarnym sezamem
/VEGE/ Zupa krem z dyni z czarnuszką
/VEGE/Zupa boczniakowa

Dania główne (do wyboru 4)

Kotlet ze schabu/drobiu panierowany
Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami
Pierś kaczki wolno pieczona
Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami pod mozzarellą
Rozbeef w sosie własnym
Plastry wołowiny na sosie z zielonego pieprzu
Medaliony wieprzowe z sosem grzybowym
Strogonoff klasyczny z kluskami/pieczymem
Sola w sosie cukiniowo-porowym
Sandacz z sosem kaparowym
Dorsz w sosie kurkowym
Pstrąg dzwonko z naszej pstrągowni w sosie koperkowym/śmietanowym
/VEGE/ Kaszotto z grzybami
/VEGE/ Orientalny makaron z warzywami
/VEGE/Grillowane boczniaki z pestkami dyni
/VEGE/Vegenugetsy z dipem rabarbarowym

Dodatki do dań głównych

Warzywa gotowane/duszone (do wyboru 2)

duet cukinii
fasolka szparagowa z bułką tartą
marchewka baby z miodem
zapekana brukselka

kwartet warzyw: kalafior, brokuł, cukinia, marchew

Parada świeżych surówek *(do wyboru 2)*

z białej kapusty

z czerwonej kapusty

z kapusty pekińskiej

marchewka z chrzanem

z kiszonych ogórków z papryką

marynowane buraczki

Skrobia *(do wyboru 2)*

ziemniaki gotowane posypane koprem

ziemniaki opiekane

ziemniaki puree

gratin ziemniaczane

ryż brązowy z oliwa z oliwek

kasza bulgur z jarmużem

Zimne zakąski

Sałaki *(do wyboru 3)*

Sałatka Młynarki (z kurczakiem)

Sałatka Grecka (z serem typu feta)

Sałatka Nicejska (z tuńczykiem)

Sałatka Cheddar (z jajkiem, cherry i słonecznikiem)

Sałatka Słoneczna (z gruszką i serem pleśniowym)

/VEGE/Sałatka Waldorf (z orzechami, selerem i winogronami)

/VEGE/ Roszponka z orzechami i sosem malinowym na musztardzie

Zimne zakąski



Pozostałe *(do wyboru 6)*

Półmiski serów

Półmiski wędlin

Mięso pieczone

Schab po warszawsku



Pasztet z trzech mięs
Roladki z szynki dojrzewającej z jajem przepiórczym
Łosoś z serkiem w cieście francuskim
Melon z szynką parmeńską
Tymbaliki drobiowe
Tatar ze śledzia w tartaletce
Sałatka jarzynowa w naleśnikowym koszyczku
Pstrąg faszerowany
Ogony wołowe
Kaczka na gruszce
Tatar wołowy
Śledź w czerwonym winie
Śledź w oleju z kaparami
Śledź w trzech smakach
/VEGE/ vol au vent z pastami
/VEGE/ carpaccio warzywne
/VEGE/ Hummus na chrupiącym ogórku

Słodki bufet (do wyboru 5)

Panna cotta z sosem truskawkowym
Mus czekoladowy posypany kruszonką orzechową
Czekoladowe foremki z owocowym musem
Sernik ze skórką pomarańczową
Szarlotka z kruszonką
Krucze ze śliwką
Ciasto kakaowe
Ciasto czekoladowo-śmietanowe z wiśnią
Czekoladowe brownie
Tarta migdałowa
Sable cytrynowe
Makaroniki
Creme brulee
Patery z owocami

1 danie ciepłe noc (do wyboru 1)

Pieczeń wieprzowa z szynki z ziemniakami z masłem czosnkowym i buraczkami z musztardą francuską

Udo kacze z jabłkiem, kopytkami i mixem sałat z vinaigrette

Szynka z sosem porowym, z ryżem i różyczkami brokuła

Golonka (bez kości) po bawarsku, ziemniaki opiekane, zasmażana kapusta

Indyk nadziany wątróbką z żurawiną, ziemniaki puree, mix warzyw

Schab pieczony ze śliwką, w sosie własnym, kasza i modra kapusta

/VEGE/ Vegenugetsy z trio warzywnym

/VEGE/ Kaszotto z grzybami

2 danie ciepłe noc (do wyboru 1)

Żur z jajkiem i białą kielbasą

Flaczki staropolskie z pieczywem

Barszcz czerwony z pasztecikiem (mięсны lub z pieczarkami)

Strogonoff klasyczny z szarymi kluchami lub pieczywem

/VEGE/ Flaki z boczniaka

Opcje dodatkowe

Open bar z napojami bezalkoholowymi 90zł/os. (6h)

bez limitu (do spożycia na miejscu)

- woda gazowana w szklanej butelce 0,33l
- oranżada w szklanej butelce 0,33l
- soki owocowe w szklanej butelce 0,2l
- napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7Up)

Dodatkowa zupa

od 35zł/os.

Dodatkowe ciepłe danie

(dodatki do ugodnienia)

Do wyboru:

Strogonoff z bagietką / schab w sosie / pstrąg dzwonko - 45zł/os.

Wapionkowy wiejski stół

(bogaty wybór swojskich wędlin, kiełbas, smarowideł)

cena uzależniona jest od wybranego asortymentu

Dechy z dziczyzną

cena uzależniona jest od wybranego asortymentu

Zimne ognie

Niewątpliwa atrakcja uroczystości. Na naszej prywatnej plaży, zwłaszcza po zachodzie słońca.

Płonące, kilkudziesięciocentymetrowe ognie z całą pewnością wprowadzą do tego wieczoru trochę magii i wpłyną na atrakcyjność zdjęć 30zł/os.

Piwny bufet

Samoobsługowy mini bufet piwny, a w nim:
beczka Żywca, piwo rzemieślnicze i inne:
cena uzależniona jest od wybranego asortymentu

Orzeźwiający bufet

(tylko w okresie letnim)

Bezalkoholowa arbuza i lemoniada
- naturalne w 100 procentach, orzeźwiające owocowe koktajle 25zł/os.
(min. 20os.)

Tort - na zamówienie

(cena uzależniona jest od rodzaju i wielkości tortu)

W przypadku, gdy zdecydujecie się Państwo na zorganizowanie słodczy we własnym zakresie, wymagane jest dostarczenie odpowiedniego dokumentu z cukierni, w której zamawiany był tort, tzw. certyfikatu.

Ognisko *(na plaży)*

Do 6h - 500 zł.

Ognisko połączone z pieczeniem kiełbasek - 50zł/os.

Planujesz organizację spotkania?

Zachęcamy do kontaktu:

Patrycja Wiśniewska

tel: +48 698 083 377

e-mail: marketing@dworekwapionka.pl

***zachęcamy do uprzedniego telefonicznego lub mailowego umówienia spotkania**

Recepcja

tel.: +48 668 558 235

tel.: 56 498 82 33

e-mail: recepcja@dworekwapionka.pl

Przyjęcia okolicznościowe,

wesela, chrzciny, komunie

tel.: +48 698 083 377

e-mail: marketing@dworekwapionka.pl

Hotel*Dworek Wapionka | ul. Wczasowa 1 | 87-320 Górzno**
www.dworekwapionka.pl

