

HOTEL



Dworek Skawiński
Ds

OFERTA WESELNA

Hotel *** Dworek Skawiński
ul. Kublińskiego 4
32-050 Skawina

Tel. 787 832 319 Tel. 12 276 03 45
biuro@dworek-skawinski.pl www.dworek-skawinski.pl

OFERTA WESELNA

Najpiękniejszy dzień w życiu zasługuje na najpiękniejszą oprawę. Pragnąc pełnej satysfakcji Młodej Pary oraz ich bliskich proponujemy organizację przyjęć weselnych na najwyższym poziomie. Hotel Dworek Skawiński ze swoim wyjątkowym klimatem i lokalizacją pośród zielonego parku jest idealnym miejscem dla takich uroczystości.

Sala Bankietowa

do 130 osób



350 PLN/os. - 120 osób i powyżej
370 PLN/os. - 119 osób i mniej

MENU
STANDARD

400 PLN/os.

MENU
EXCLUSIVE

Sala Parkowa

do 220 osób



350 PLN/os. - 120 osób i powyżej
370 PLN/os. - 119 osób i mniej

MENU
STANDARD

400 PLN/os.

MENU
EXCLUSIVE

W cenie wliczone są:

- Menu (zupa, danie główne, deser, III dania gorące serwowane w ciągu nocy, zimna płyta, owoce na paterach)
- Napoje gorące i zimne (bez ograniczeń)
- Obsługa kelnerska
- Wynajem sali
- Dekoracja stołów (ikebany z żywych kwiatów, świece, świeczniki, narzuty, serwety, obrusy, zastawa)
- Przywitanie (chleb i sól, szampan dla wszystkich Gości, szampan dla Pary Młodej, kieliszki do rozbicia)
- Opłaty za media, klimatyzację
- Pokój dwuosobowy dla Pary Młodej

Dzieci do 10 lat - połowa ceny.

W Państwa gestii pozostaje: alkohol, ciasto, tort, orkiestra/DJ. Nie pobieramy opłaty „korkowe” i „ciastowe”.

ZAKWATEROWANIE



Nasz hotel dysponuje 97 miejscami noclegowymi.

Specjalnie dla gości weselnych oferujemy ceny grupowe tj.:

**200 PLN za pokój jednoosobowy, 270 PLN za pokój dwuosobowy,
330 PLN za pokój trzyosobowy, 450 PLN za apartament 4-osobowy, 600 PLN za apartament 5-6 osobowy.**

W cenę każdego pokoju wliczone jest śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.

Wstępna rezerwacja jest dwutygodniowa. Po upływie dwóch tygodni jeżeli decydują się Państwo na „tak”, podpisujemy umowę. Przy podpisaniu umowy, należy wpłacić 4000 PLN opłaty rezerwacyjnej.

MENU STANDARD

Zupy (do wyboru 1)

- Domowy rosół z makaronem (lub z kołdunami)
- Krem dyniowo-pomidorowy z mini mozzarellą
- Krem borowikowy z bagietką
- Krem pieczarkowy z serkiem ziołowym
- Krem z białych warzyw z duffinką

Dania obiadowe (do wyboru 1)

- Polędwiczka zawinięta w boczku w sosie warzywnym 100g
Na półmiskach: cordon bleu 100g
- Schab po krakowsku w sosie własno - cebulowym 100g
Na półmiskach: kotlet devolaille (z masłem w środku) 100g
- Stek z polędwiczki wieprzowej w sosie z leśnych grzybów 100g
Na półmiskach: roladka drobiowa ze szpinakiem 100g
- Pieczeń z indyka w sosie śmietanowo-miodowym 100g
Na półmiskach: kotlet schabowy 100g

Dodatki (do wyboru 2)

- Ziemniak młody (od maja do sierpnia)
- Puree pietruszkowe
- Ziemniaki puree
- Gratina ziemniaczana
- Zestaw surówek: marchew | seler | czerwona kapusta
- Zestaw sałat

Deser (do wyboru 1)

- Lody ze świeżymi owocami z dodatkiem czekolady i musu z lawendy
- Panna cotta malinowa z musem z mango
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów czekoladowych
- Jabłka pod kruszonką na musie cyjamonowym
- Ciasteczko czekoladowe z gałką lodów waniliowych i białą czekoladą

Dania gorące I (do wyboru 1)

- Kieszeń drobiowa z szynką i serem w sosie pomidorowo-bazyliowym z rostii i mix sałat
- Filet z kurczaka zawijany boczkiem ze szparagami w sosie beszamelowym z półksiężycami ziemniaczanymi i sałatą lodową z winegretem z dodatkiem pomidorka cherry
- Stek wieprzowy w sosie z zielonego pieprzu na puree ziemniaczano-gruszkowym z surówką z białej kapusty
- Sztufada wołowa w sosie własnym z kłuską śląską i buraczkami zasmażanymi na ciepło
- Polędwiczka nadziewana oscypkiem w sosie miodowo-kurkowym, szyszki ziemniaczane, buraczki na zimno
- Pieczona nóżka z kaczki w sosie winno-tymiankowym z puree śmietanowym i surówką coleslaw

Dania gorące II (do wyboru 1)

- Strogonow wołowy lub wołowina w jarzynkach z pitą
- Gnocchi ze szpinaki i kurczakiem z nutą sosu serowego
- Gulasz wieprzowy z pieczarką, papryką i pałeczką grissini
- Polędwiczka na sezonowej kapuście (z pieczywem)

Dania gorące III (do wyboru 1)

- Żurek staropolski
- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Barszcz czerwony z krokietem | z kapuśniakiem | z sakiewką z ciasta francuskiego

Napoje (bez ograniczeń)

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: Pepsi, 7UP
woda mineralna, sok owocowy

MENU STANDARD - zimna płyta

Sałatki (2 rodzaje)

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczaka w gyrosie
- Sałatka meksykańska (ser żółty, ananas, fasola czerwona, papryka)
- Sałatka z kurczaka i selera naciowego
- Sałatka pieczarkowo-serowa
- Sałatka brokułowa
(każda dodatkowa sałatka dopłata – 8 pln)

Tymbaliki (2 rodzaje)

- Tymbaliki wieprzowe
- Tymbaliki drobiowe
- Tymbaliki wegetariańskie
(każdy dodatkowy tymbalik dopłata – 7 pln)

Śledzie (2 rodzaje)

- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Śledź w zaprawie musztardowej
- Śledź w zaprawie meksykańskiej (cebula, papryka, fasola, kukurydza, salsa meksykańska)
- Śledź po węgiersku z rodzynkami (pomidory pelati, tabasco, papryka ostra)
(każdy dodatkowy śledź dopłata – 9 pln)

Mix Rolad

- Rolada drobiowa
- Rolada wieprzowa
- Rolada cielęca
(każda dodatkowa rolada dopłata – 8 pln)

Wędliny (2 rodzaje)

- Szynka gotowana
- Szynka drobiowa
- Szynka wiejska
- Szynka ogonowa
- Salami
- Kabanos
(każda dodatkowa wędlina dopłata – 6 pln)

Sosy (1 rodzaj)

- Sos tatarski
- Sos andaluzyjski
- Sos żurawinowo-miodowy
(każdy dodatkowy sos dopłata – 5 pln)

Dipy (1 rodzaj)

- Dip chrzanowy
- Dip czosnkowy
- Dip dworskie guacamole
(każdy dodatkowy dip dopłata – 5 pln)

W każdym zestawie

- Pasztet
- Ogórki kiszzone
- Pieczywo
- Owoce /winogron/

Możliwość domówienia

- Stół wiejski
- Stół włoski
- Lustrzany stół słodki
- Obsługa Barmańska
- Pokaz tańca
- Ciężki dym

MENU EXCLUSIVE

Przystawki (do wyboru 1)

- Triangoli na musie z rukoli z dodatkiem kruszonki z orzecha
- Tatar wołowy na 1 x grzance z pieczarką marynowaną
- Fileciki panierowane w panco z salsą meksykańską

Zupy (do wyboru 1)

- Domowy rosół z makaronem (lub z kołdunami)
- Krem dyniowo-serowy z kurkami
- Krem z białych warzyw z duffinką

Danie obiadowe (do wyboru 1)

- Polędwiczka faszerowana borowikami w sosie z zielonego pieprzu
Na półmiskach: cordon bleu, kotlet schabowy
- Nóżka z kaczki
Na półmiskach: szwajcar wieprzowy, kotlet genua
- Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie własnym Na półmiskach: roladki wołowe, kotlet devolaille

Dodatki (do wyboru 2)

- Ziemniaki z wody (od maja do sierpnia)
- Puree pietruszkowe
- Ziemniaczane puree
- Gratina ziemniaczana
- Zestaw sałat
- Zestaw surówek
- Jarzynki garni z miodem

Deser (do wyboru 1)

- Puchar lodowy z ciepłymi owocami na sosie truskawkowym
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych z palonymi migdałami
- Fondant z gałką lodów z musem z białej czekolady

Dania gorące I (do wyboru 1)

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana porem i boczkiem w sosie serowym z dodatkiem gnocchi i mix sałat
- Rolada faszerowana fetą i szpinakiem z ziemniakami rosti i buraczki na ciepło
- Fantazja dworska z gratiną ziemniaczaną i buraczkami balsamicznymi

Danie gorące II (do wyboru 1)

- Wołowina w jarzynkach
- Gulasz po węgiersku
- Gnocchi ze szpinaki i kurczakiem z nutą sosu serowego

Danie gorące III (do wyboru 1)

- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Barszcz czerwony z krokietem | z kapuśniakiem | z sakiewką z ciasta francuskiego

Napoje (bez ograniczeń)

- Napoje gorące: kawa, herbata
- Napoje zimne: Pepsi, 7UP, woda mineralna, sok owocowy

Alkohol

- Wódka Wyborowa 500 ml na parę (lub inna marka wódki w podobnej cenie)

MENU EXCLUSIVE - zimna płyta

Sałatki (2 rodzaje)

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka meksykańska (ser żółty, ananas, fasola czerwona, papryka)
- Sałatka z kurczaka i selera naciowego
- Sałatka z wędzonego łososia na szpinaku
- Sałatka z makaronu ryżowego z krewetkami
(każda dodatkowa sałatka dopłata – 8 pln)

Śledzie (2 rodzaje)

- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Śledź po węgiersku z rodzynkami (pomidory pelati, tabasco, papryka ostra)
- Tatar śledziowy
(każdy dodatkowy śledź dopłata – 9 pln)

Mix rolad

- Rolada wieprzowa
- Rolada drobiowa
- Rolada cielęca

Mix przekąsek

- Tortilla na zimno
- Sandwich amerykański
- Pomidorki faszerowane serkiem mascarpone

Wędliny (2 rodzaje)

- Szyńka gotowana
- Szyńka konserwowa
- Szyńka drobiowa
- Szyńka wiejska
- Szyńka ogonowa
- Salami
- Kabanos
(każda dodatkowa wędlina dopłata – 6 pln)

Sosy (1 rodzaj)

- Sos tatarski
- Sos andaluzyjski
- Sos cumberland
(każdy dodatkowy sos dopłata – 5 pln)

Dipy (1 rodzaj)

- Dip chrzanowy
- Dip czosnkowy
- Dip dworskie guacamole
(każdy dodatkowy dip dopłata – 5 pln)

W każdym zestawie

- Paszтет
- Ogórki kiszane
- Pieczywo
- Owoce /winogron/

Bufet włoski

Grissini owinięte szynką parmeńską; sałatka caprese; oliwki w zalewie ziołowej; roladki z łososia wędzonego; szparagi w szynce prosciutto; tortilla z rukolą, mozzarella i pomidorakami; bagietki czosnkowe; krewetki w salsie meksykańskiej

Bufet słodki

- mix musów (Panna Cotta, tiramisu, biała czekolada z dodatkiem malin, z gorzkiej czekolady)
- mix musów z dodatkiem likierów bezalkoholowych