Szlachecki Dwór

NATURA
ELEGANCJA
TRADYCJA
NIEZAPOMNIANE
CHWILE

WYJĄTKOWE
MIEJSCE
NA WASZĄ
HISTORIĘ



Szlachecki Dwór

OFERTA WESELNA

Wyjątkowe wesele w niezwykłym miejscu
– nad malowniczym jeziorem, w otoczeniu natury,
z elegancją i szlachecką gościnnością.
Szlachecki Dwór to przestrzeń, w której marzenia
o idealnym przyjęciu stają się rzeczywistością,
a każdy moment zamienia się
w niezapomniane wspomnienia.

Tu zaczyna się
Wasza najpiękniejsza historia…

MENU WESELNE
WERSJA STANDARD

Cena od osoby
360 zł

Gwarancja ceny na rok
Na rok 2028 cena wzrosnąć może maksymalnie do 10%
Na rok 2029 cena wzrosnąć może maksymalnie do 15%

W cenie

- powitanie chlebem i solą
- podstawowe strojenie sali i stołów
- pokój dla Pary Młodej w Szlacheckim Dworze (wynajmowany na czas trwania imprezy weselnej)

Kroczyce, ul. Żarecka 2c, 42-425

Szlachecki Dwór



Obiad weselny

SMAKI, KTÓRE ZACHWYCĄ WAS I GOŚCI

I Danie

(DO WYBORU)

- Rosół królewski
- Bulion z kołdunami
- Krem pomidorowy z Mozzarellą
- Grzybowa z kładzionymi kluseczkami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw z grzankami



II Danie

– 5 RODZAJÓW MIĘS

- Kotlet po zbójnicku
- Sznycel po szwajcarsku
- Kotlet schabowy panierowany
- Pieczeń wieprzowa po staropolsku
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w boczku
- Rolada śląska
- Zraz wołowy z suszonymi grzybami
- De volaille
- Sakiewka ze schabu faszerowana i wiązana porem
- Rolada z kurczaka z kolorowymi musami
- Roladki z indyka z pieczarkami
- Filet z kurczaka w cieście piwnym
- Biała pieczeń z indyka



Sos pieczeniowy i grzybowy

Dodatki do II dania

(2 DO WYBORU, 3 RODZAJE SURÓWEK)

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z koperkiem
- Pieczone ziemniaczki w skórce
- Ryż z warzywami
- Kluski szpinakowe



- Surówka Colesław
- Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem
- Surówka z kapusty włoskiej z jabłkiem i ogórkiem
- Surówka z pora i jabłka
- Surówka z kapusty pekińskiej i papryki
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchewki
- Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
- Buraczki w śmietanie

Deser

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z gorącą konfiturą
- Lody na musie z malin i jeżyn



Szlachecki Dwór

NATURA
ELEGANCJA
TRADYCJA
NIEZAPOMNIANE
CHWILE

WYJĄTKOWE
MIEJSCE
NA WASZĄ
HISTORIĘ



Zimna płyta i sałatki

BOGACTWO SMAKÓW NA WESELNYM STOLE

Zimna płyta



- Półmisek mięs pieczonych, wędliny szlachetne
- Pasztet wypiekany w boczku z sosem tatarskim
- deski serów polskich z suszonymi owocami i orzechami
- Tymbaliki drobiowe
- Zawijasy z ciasta francuskiego
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym
- Schab ze śliwką kalifornijską w galarecie
- Jajko faszerowane w sosie majonezowym
- Śledziki w dwóch smakach
- Marynaty: ogórek konserwowy, kukurydza, papryka, grzyby, oliwki i cebulka perłowa

Sałatki (2 rodzaje)



- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka z kurczaka wędzonego i sera
- Sałatka królewska
- Sałatka z kurczaka z kukurydzą
- Sałatka z tuńczyka z jajkiem
- Sałatka gyros
- Sałatka z tortellini
- Sałatka Cezar

NATURA
ELEGANCJA
TRADYCJA
NIEZAPOMNIANE
CHWILE

Szlachecki Dwór



Dania serwowane w trakcie przyjęcia

WESELNE MENU PEŁNE WYJĄTKOWYCH PROPOZYCJI

Dania porcjowane stałe (2 do wyboru)



- Udziec wieprzowy, kasza na sypko, surówka szwedzka
- Udziec wieprzowy, talarki ziemniaczane, zasmażana kapusta
- Filet z dorsza po parysku zapiekany z mozzarellą i pomidorami, podawany z ryżem i warzywami gotowanymi
- Kotlet po hawajsku, szyszki, surówka
- Półmisek po staropolsku – bigos, szaszłyki, steki
- Półmiski: udko z kurczaka i skrzydełka w miodzie, sałatka z pekińskiej kapusty, pomidora i ogórka z winegretem
- Francuski przysmak, frytki i surówka (drób z oscypkiem w cieście francuskim)
- Sztufada wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu, gnochi, warzywa gotowane
- Schab po sztygarsku (z kiełbasą) na sosie chrzanowym, puree ziemniaczane, buraczki
- Warkocz z piersi na sosie śmietanowo-serowym, ryż, warzywa gotowane
- Karczek w sosie własnym, zasmażana kapusta, pieczone ziemniaczki

Dania porcjowane płynne/półpłynne (1 do wyboru)



- Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem
- Żurek staropolski z wędliną i pieczarką
- Strogonow
- Pikantna zupa gulaszowa
- Flaczki

Bufet i napoje



- Patery z ciastami w bufecie (2 kawałki ciasta/osobę)
- Patery z owocami w bufecie
- Bufet kawowo - herbaciany
- Woda z cytryną oraz soki nielimitowane
- Napoje gazowane firmy Coca Cola (butelka 0,5 l plastik) bez ograniczeń

NATURA
ELEGANCJA
TRADYCJA
NIEZAPOMNIANE
CHWILE

Szlachecki Dwór

WYJĄTKOWE
MIEJSCE
NA WASZĄ
HISTORIĘ

Informacje organizacyjne

WSZYSTKO, CO WARTO WIEDZIEĆ PRZED REZERWACJĄ

Dzieci



Dzieci poniżej 3 lat **gratis**

Dzieci od 3 -10 lat **-50 % zniżki**

Dodatkowe opłaty

Opłata korkowego w przypadku wniesienia własnego alkoholu – **15 zł/os. dorosła**

Ślub w plenerze na molo – **1800 zł**
(strojenie i nagłośnienie po Państwa stronie)

Wynajem Sali powyżej 13 h – dopłata **500 zł/h**

Opłata w przypadku wniesienia własnego tortu **– 400 zł**

Dodatkowo na życzenie Gości

Tort weselny standard – porcja **20 zł/os.**

Tort weselny premium (naked, long cake) – porcja **25 zł/os.**

Bufet wiejski – **25 zł/os.**

Łosoś w całości faszerowany szyjkami rakowymi – **800 zł**

Tatar wołowy – **27 zł/szt.**

Wódka typu: Bols, Wyborowa 0,5 l – **50 zł/szt.**

Paczki z ciastami dla Gości (4 kawałki ciasta) **– 35 zł/szt.**

Candy Bar – **od 25 zł/os.**

Nocleg ze śniadaniem w Stacji Jura **– od 110 zł/os.**

Nocleg ze śniadaniem w Resorcie Jura **– od 130 zł/os.**

Rabaty i minimalna liczba Gości

Wesela organizowane między poniedziałkiem a czwartkiem (za wyjątkiem świąt) – **rabat 50 zł/osobę**

Wesela organizowane w niedzielę oraz w święta w tygodniu – **rabat 30 zł/osobę**

Minimalna ilość Gości:
w tygodniu i niedzielę 30 osób,
piątek 50 osób i sobota 70 osób
pełnopłatnych.

Tu zaczyna się Wasza najpiękniejsza historia...

Kontakt

881 569 333 | 34 315 20 14