



DWÓR SIERAKÓW  
Hotel • Restauracja • Wine Spa



# OFERTA WESELNA

# TWÓJ WYJĄTKOWY DZIEŃ W NIEZWYKŁEJ SCENERII



**Szanowni Państwo,**

Dzień ślubu i wesela to niecodzienne chwile, wymagające wyjątkowej i niezapomnianej oprawy.

Proponujemy Państwu prawdziwie dworskie wesele w miejscu, gdzie swoje rodzinne uroczystości i święta obchodzili członkowie wielu szacownych polskich rodzin. Nasza kuchnia w ostatnich czterech latach zdobyła liczne wyróżnienia. Najważniejsze z nich to 2 czapki w przewodniku Gault&Millau, rekomendacja Slow Food i Award of Excellence amerykańskiego magazynu Wine Spectator za kartę win w restauracji. Najważniejsze dla nas są liczne pozytywne opinie zadowolonych par młodych i ich Gości.

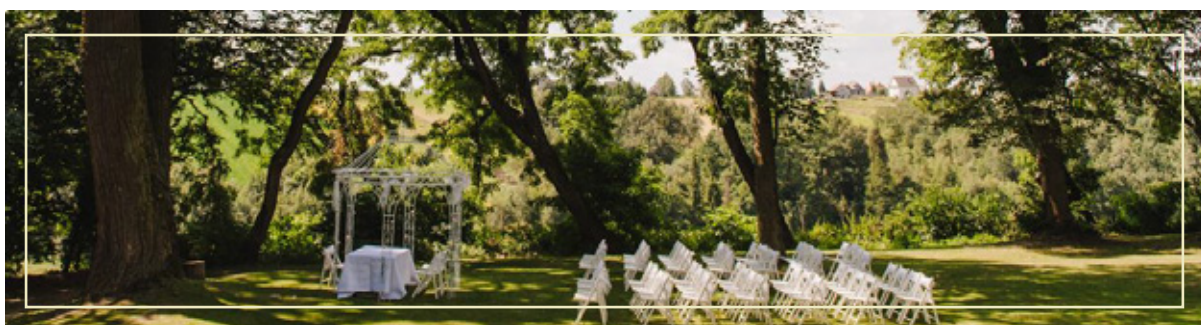
Zwracamy szczególną uwagę na jakość podawanych napojów. Krzewiąc winiarską kulturę proponujemy białe i czerwone wino bez ilościowego limitu. Wina zostały dobrane przez dworskiego sommeliera do serwowanych potraw. Dwór Sieraków jest również producentem wódki o tej samej nazwie. Będzie nam bardzo miło, jeżeli wybieriecie naszą wódkę Dwór Sieraków Superior na Wasze wesele. Dla miłośników destylatów międzynarodowych proponujemy wybór whisky, koniaków, armaniaków czy calvadosów – zawsze od małych sprawdzonych przez nas producentów.

**Zapraszamy do organizacji przyjęcia w Dworze Sieraków**

---

# CEREMONIA ZAŚLUBIN

---



Dworski park w otoczeniu starodrzewu daje możliwość urządzenia ceremonii ślubu cywilnego w plenerze.

Stylowe sale w środku zabytkowego budynku są alternatywą w przypadku niesprzyjających warunków pogodowych.

Organizacja ślubu na terenie dworu daje szansę na zaaranżowanie przestrzeni według własnej wizji i realizację niestandardowych rozwiązań, którymi mogą Państwo zaskoczyć swoich Gości.

---

Koszt za przygotowanie terenu  
(białe, drewniane krzesła / stół dla urzędnika / godło / flaga)

**4 000 PLN**

---

---

# NAMIOT WESELNY

---



## Wykorzystaj nasz namiot weselny!

Wesele w ogrodzie to świetna alternatywa dla tradycyjnych przyjęć i sposób, aby uroczystość na długo została w pamięci Gości.

---

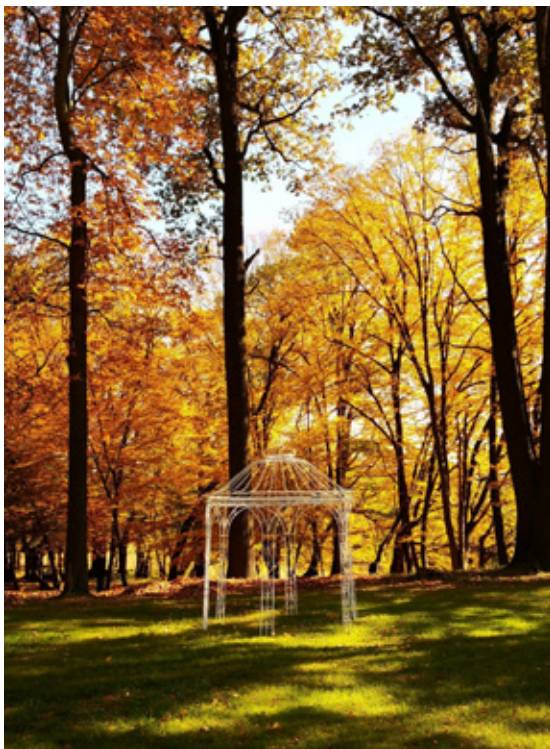
Cena wynajmu:

(300m<sup>2</sup> / drewniany parkiet / podwieszana gała / żyrandole  
Dodatkowa aranżacja namiotu zależy od Twojego pomysłu)

**8000 PLN**

Przy minimum 120 osób  
**redukujemy dopłatę o 50%**

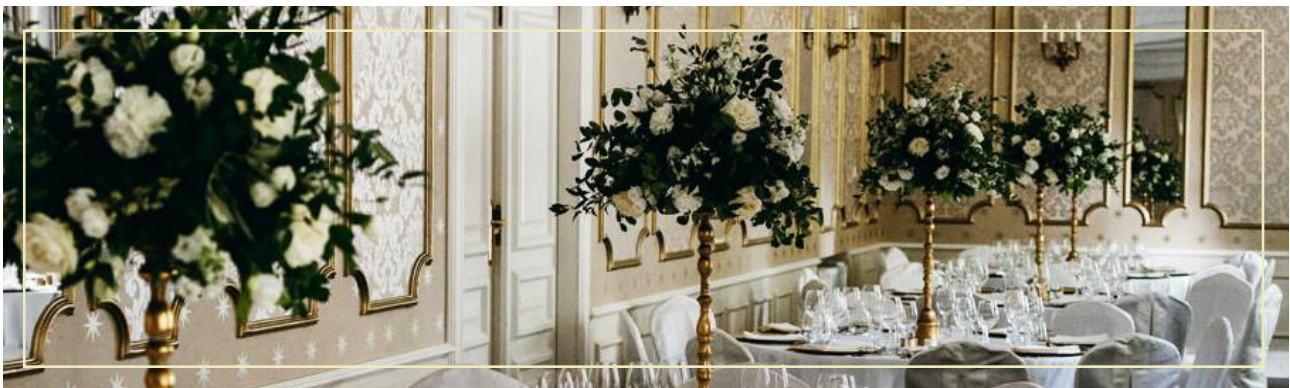
---



---

# SALE W DWORSKIM BUDYNKU

---



Na Nowożeńców i Gości czekają nasze przestronne wnętrza. Nasza największa Sala Złota ma powierzchnię 104 m<sup>2</sup> i pozwala na urządzenie przyjęć weselnych do 96 gości w układzie stołów okrągłych i 110 gości w układzie stołów prostokątnych.

Dodatkowo posiadamy trzy mniejsze sale – wszystkie do Państwa dyspozycji

---

Brak opłaty dodatkowej za sale

---

# SZCZEGÓŁY

W cenie każdego menu weselnego znajdują się:

- Tradycyjne powitanie Młodej Pary **chlebem i solą**
- Lampka hiszpańskiego **wina musującego** Cava Palau Brut w czasie ceremonii powitalnej
- **Wino białe i czerwone bez ograniczeń** (gatunek zostaje wybrany przez Państwa Młodych w trakcie degustacji)
- **Menu weselne z bufetem zimnym**
- Kawa, herbata, sok, woda bez ograniczeń
- Różnorodna **aranżacja sal weselnych** z uzgodnieniem ustawienia stołów i parkietem do tańca
- Stylową **dekorację stołową**, obejmującą pokrowce na krzesła, obrusy na stoły, zastawę stołową, serwety materiałowe
- **Apartament dla Nowożeńców**
- Śniadanie serwowane do apartamentu
- **Bezpłatna degustacja** wybranego menu weselnego
- **Rabat w wysokości 30% dla dzieci** w wieku 3–10 lat (dzieci do lat 3 – bezpłatnie)
- W dni tygodnia poza sobotą **10% rabatu** od ceny standardowej za osobę
- W **pierwszą rocznicę kolacja w restauracji** Dworu Sieraków
- Urzekający **plener fotograficzny**



# MENU A

## PRZEKĄSKI NA POWITANIE

- Vol-au-vent z krewetką i pikantnym mango
- Marynowany łosoś w burakach z cytryną i koprem
- Kozi ser z pieczoną papryką

## PRZYSTAWKA

- Plastry pieczonego rostbefu z sosem chimichurri i zieloną sałatą  
*lub*
- Jesiotr wędzony na gryczanych racuchach z kremem chrzanowym i ogórkiem

## ZUPA

- Krem z raków z duszonym porem i słodką śmietaną  
*lub*
- Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem i boczkiem

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z jesiota na sosie szampańskim z kawiozem, glazurowaną marchewką w maśle klarowanym z groszkiem i skórką z cytryny i ziemniakami z koperkiem  
*lub*
- Polędwiczka wieprzowa smażona w maśle z tymiankiem z ziemniaczanym gratin, zieloną

fasolką szparagową na kremowym sosie z czarną truflą

## DESER

- Mus czekoladowy z sosem z wiśni z angosturą, świeżymi owocami i chrupiącym ciastem  
*lub*
- Ciasto gruszkowe na sosie z gorzkiej czekolady z kakaową kruszonką

## I DANIE GORĄCE

- Bitki wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym z prażoną kaszą gryczaną i sałatką z ogórków i jabłek  
*lub*
- Filet z indyka długo pieczony w ziołach ogrodowych w sosie serowym z ziemniaczanymi kluseczkami i zielonym groszkiem

## II DANIE GORĄCE

- Żur na zakwasie z wędzonką, białą kiełbasą i czosnkiem  
*lub*
- Gulasz wołowy z papryką, marynowanymi ogórkami i pieczarką

**365 PLN / OSOBA**



# MENU B

## PRZYSTAWKA

- Terryna z wędzonych ryb słodkowodnych w oprawie z cienkich plasterów ogórka  
*lub*
- Paszтет po polsku z macerowanymi śliwkami w czerwonym winie i chipsem z chleba razowego

## ZUPA

- Rosół z kury z domowym makaronem z warzywami i ziołami ogrodowymi  
*lub*
- Krem ze świeżych pomidorów i papryki z zielonym pesto i grzankami  
*lub*
- Gazpacho z czosnkowymi grzankami

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z łososia smażony w oliwie z czosnkiem, kaparami i suszonymi pomidorami, z żółtą fasolą szparagową i cytrynowym risotto ze szpinakiem  
*lub*
- Udko z kaczki confit na musie z marchwi, z czarną soczewicą, liśćmi groszku i ciemnym sosem z pieczonych jabłek i czerwonego wina

## DESER

- Fondant czekoladowy z owocami w sosie ze słodkiego czerwonego wina i bitą śmietaną z wanilią  
*lub*
- Mrożony tort bezowy z konfiturą z pomarańczy, sezonowymi owocami i crème chantilly

## I DANIE GORĄCE

- Schab pieczony na sosie grzybowym z gołąbkami z pęczaku i warzyw  
*lub*
- Filet z pstrąga w oliwie z zieloną pietruszką na słodkiej polencie z kukurydzy z kolorową papryką i warzywami

## II DANIE GORĄCE

- Gulasz z szynki wieprzowej z wędzonej papryką i tymiankiem na ostro  
*lub*
- Barszcz czerwony z krokietem

**335 PLN / OSOBA**

# ZIMNY BUFET I NAPOJE NIEGAZOWANE

- Pieczona łopatka wieprzowa
- Pieczony boczek z chrupiącą skórką i pikantną musztardą
- Mięsa pieczone (schab pieczony z gorczycą, karczek w kminku)
- Zimne sosy chrzanowy, musztardowy
- Wędliny regionalne
- Smalec, ogórki kiszone
- Pasztet dworski
- Nóżki i ozorki w galarecie
- Jesiotr pieczony w całości z musem z leszcza
- Śledzie w przyprawach korzennych
- Śledzie w śmietanie
- Sos musztardowy
- Sos chrzanowy
- Sery pleśniowe

- Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem, rodzynkami, orzechami, kolorową papryką i ziołami
- Sałatka z czarnej soczewicy z grillowanymi warzywami, białym serem i kolendrą
- Sałatka z kolorowymi dodatkami do wyboru (pomidor, ogórek, cebula, kurczak, oliwki, ser, papryka, seler naciowy, sos
- Pieczywo
- Owoce sezonowe

## NAPOJE NIEGAZOWANE

- Dwa rodzaje soków, woda, podawane w dzbankach na stoły
- Kawa, herbata serwowane przez kelnerów

# NIELIMITOWANE WINO

## WINO BIAŁE

- Martín Códax Marieta Albariño, Galicja, Hiszpania  
*lub*
- Tbilvino Georgian Valley Sachino White, Kachetia, Gruzja  
*lub*
- Pinot Grigio Casa Defra, Veneto, Włochy

## WINO CZERWONE

- Viña La Rosa La Palma Cabernet Sauvignon, Cachapoal Valley, Chile  
*lub*
- Maestro Primitivo, Apulia, Włochy  
*lub*
- Tbilvino Georgian Valley Sachino Red, Kachetia, Gruzja

# SZEF KUCHNI JANUSZ FIC



Janusz jest miłośnikiem kuchni polskiej, włoskiej i francuskiej. Ceni sobie **regionalne produkty**. Jego pasja do wykorzystywania naturalnych składników została doceniona – w grudniu 2013 roku restauracja Dworu Sieraków otrzymała rekomendację ruchu **Slow Food**. Został także jednym z 12 finalistów konkursu magazynu „Kuchnia” **„Kucharz – odkrycie roku 2014”**. W latach 2014, 2015, 2016 otrzymał **dwie czapki przewodnika Gault&Millau**. W 2016 roku zajął także drugie miejsce w kategorii dla najlepszej przystawki w 9. edycji Wine & Food Noble Night.



# OFERTA DODATKOWA – ALKOHOLE

- Wódka Dwór Sieraków Superior  
**63 PLN** / butelka
- Wódka Dwór Sieraków Ziemiak Kosher  
**66,50 PLN** / butelka

## OPEN BAR PODSTAWOWY

- Wódka Dwór Sieraków Superior
  - Wódka z beczki Dwór Sieraków
  - Claymore Blended Scotch Whisky
  - Gin Gordon's
  - Rum Bacardi
  - Piwo lane
- 60 PLN** / 70 PLN z wódką w stoły / osoba dorosła

## OPEN BAR ROZSZERZONY

- Wódki: Dwór Sieraków Superior, Dwór Sieraków Czarny Bez, Wódka z beczki Dwór Sieraków

- Whisky: Claymore Blended Scotch Whisky, Whyte&Mackay Special
- Brandy: Metaxa 5\*
- Gin: Gordon's, London Dry Gin
- Rum: Bacardi
- Aperitif: Campari Bitter, Martini Dry/Bianco/Rosso
- Tequila: Sauza Silver
- Likieri: Bailay's, Bols Blue Curacao, Malibu
- Piwo lane  
**85 PLN** / 95 PLN z wódką w stoły / osoba dorosła

## DRINKI

- Mohito, Piña Colada, Vodka Sunrise  
**3000 PLN** / 300 drinków

## PIWO DWÓR SIERAKÓW

- 30 butelek **270 PLN**

# NAPOJE GAZOWANE

- Coca-cola, fanta, sprite, tonic kinley (podawane w szklanych buteleczkach 0,2)  
**25 PLN** / osoba

# WINNY LUKSUS

Dla wymagających Gości, którzy zwracają szczególną uwagę na serwowane wino, przygotowaliśmy ofertę dodatkową win.

## WINA CZERWONE

- Winnica Turnau Rondo/Regent, Polska  
Pełne i stateczne wino, pikantne i taniczne, ale zaokrąglone w smaku czereśniową nutą.  
Dopłata: **35 PLN** / osoba
- Ramón Bilbao Tinto Crianza, Rioja, Hiszpania  
Uniwersalne wino o owocowych aromatach z subtelnymi nutami wanilii i pieprzu. W ustach delikatne, krągłe i świeże. Dopłata: **15 PLN** / osoba
- Golan Heights Mount Hermon Red, Galilee, Izrael  
Subtelne wino roztaczające intensywny aromat dojrzałych owoców wzbogacony o nuty świeżych ziół. Dobrze zbudowane, smakowite.  
Dopłata: **15 PLN** / osoba
- Farnese Vini Lama Di Pietra Nero Di Troia, Apulia, Włochy  
Intensywny bukiet dojrzałych czerwonych i czarnych owoców. Na podniebieniu miękkie i krągłe, subtelnie taniczne. Dopłata: **15 PLN** / osoba
- Thorn-Clarke Terra Barossa Shiraz, Barossa Valley, Australia  
Aromaty słodkich jagód, śliwek i przypraw. Doskonale zharmonizowane, o miękkich taninach i długim, pełnym owocu posmaku. Dopłata: **20 PLN** / osoba
- Saint Clair Tuatara Bay Sauvignon Blanc Marlborough, Nowa Zelandia  
Lekkie wino roztaczające aromaty agrestu i melona przemieszane z nutami ziołowymi. W ustach delikatne, pełne owocu, odświeżające. Dopłata: **20 PLN** / osoba
- Golan Heights Mount Hermon White Galilee, Izrael  
Lekkie, orzeźwiające wino o aromatach cytrusów, melona, brzoskwiń, zielonego jabłka i owoców tropikalnych. Dopłata: **15 PLN** / osoba
- Bodegas Carrau Chardonnay De Reserva Cerro Chapeu, Urugwaj  
Eleganckie wino o aromatach melona i mango wzbogaconych o nuty prażonych migdałów. Złożone, o mocnej budowie i długim posmaku. Dopłata: **20 PLN** / osoba

## WINA MUSUJĄCE

- Philipponnat Brut Royale Réserve Champagne, Francja  
Potężny szampan łączący w sobie świeżość owocu z siłą i elegancją. Dopłata: **25 PLN** / osoba
- Ackerman De Neuville Crémant De Loire Blanc Brutloire Valley, Francja  
Wino musujące o bukcie pełnym nut wanilii i brioszki. W ustach smakowicie owocowe, bogate i mocne. Dopłata: **8 PLN** / osoba
- Winnica Turnau Riesling, Polska  
Tchnące owocowością, a jednocześnie poważne wino o chrupkiej kwasowości i kompozycji zapachów zielonego jabłka, limonki i cytryn.  
Dopłata: **40 PLN** / osoba

## WINA BIAŁE

## PROSECCO VAN

Elegancki, nietypowy wygląd, bąbelki z kranu – niebanalny sposób na zaskoczenie Gości

- 250 porcji prosecco – **2 799 PLN**
- 500 porcji prosecco – **3 298 PLN**
- 750 porcji prosecco – **3 792 PLN**

## STREFA CHILLOUT – 490 PLN



Idealne do strefy relaksu:

- whisky + cygara (cygara 30–78 pln / sztuka)

## KRZESŁA CHIVARI – 35 PLN\*

\*(przy minimum 50 krzesłach)





# DWORSKIE PROPOZYCJE

## DODATKOWYCH KOLACJI ORAZ ROZSZERZENIA BUFETU

- Prosię pieczone w całości z zasmażaną kapustą z pomidorami na ziemniaczanym purée **25 PLN** / os. (minimum 50 osób)
- Pieczony udziec wieprzowy na młodej kapuście aromatyzowanej koperkiem i żubrówką z ziemniakami w maśle **25 PLN** / os.
- Paella po polsku z rakami (przygotowywana przy Gościach) **28 PLN** / os.
- Wyroby z dworskiej wędzarni kiełbasa wiejska / baleron / szynka / pstrąg **120 PLN** / kg
- Lemoniady (cytrynowa klasyczna, malinowa, z raciechowickich jabłek z miętą i limonką) **80 PLN** / 5 l
- Sangria (z alkoholem) **49 PLN** / 1 l

## BUFET SŁODKI

### OPCJA SLIVER

- Cztery rodzaje ciast do wyboru (150g/os.)
- Drobne słodkości (pianki, draże, cukierki)
- Za dopłatą **10 PLN**/os.

### OPCJA GOLD

- Trzy rodzaje ciast do wyboru (10 kg)
- Makaroniki francuskie, 60 szt.
- Mini babeczki z owocami, 80 szt.
- Praliny z najlepszej belgijskiej czekolady, 40 szt.
- Mini deserki, 40 szt.
- Ciasteczkowe lizaki – popsy, 20 szt.
- Dekoracja bufetu słodkiego
- Pianki
- Za dopłatą **1 800 PLN**

# W RAMACH POPRAWIN

## DWORSKI GRILL

- Kiełbaski z mielonej wieprzowiny z kolendrą i papryką
- Biała kiełbasa z czosnkiem i majerankiem
- Kiełbasa zwyczajna z pikantną musztardą z jabłek
- Karkówka w słodko-pikantnej marynacie z duszoną cebulą
- Filet z pstrąga z cytryną
- Grillowane warzywa w oliwie z czosnkiem, imbirem i kurkumą
- Misa sałat z vinegret'em

- Kiszzone ogórki
- Musztarda z pieczonych jabłek
- Ketchup
- Oliwa z ziołami i czosnkiem

**85 PLN** za osobę

## WERSJA ROZSZERZONA

Obejmuje pozycje z powyższej wersji oraz

- Oscypek z żurawiną lub musztardą owocową
- Ćevapčići jagnięce z palonymi warzywami
- Sos chimichurri

**110 PLN** za osobę

# OFERTY SPECJALNE

## OGNISTY POKAZ BARMAŃSKI

Z udziałem Mistrza Świata World Bartending Championships który zadba o profesjonalną atmosferę, ale również o to, aby wydarzenie na długo zostało w pamięci wszystkich Gości

## SALA DO PRZYGOTOWAŃ

Idealne miejsce, gdzie najważniejsze kobiety przyjęcia będą mogły przygotować się na wyjątkowe wydarzenie. Przy akompaniamencie prosecco, lekkich przekąsek i specjalistów od wizażu początek dnia zapowiada się szampańsko

## STREFA PEŁNEGO RELAKSU W STREFIE WELLNESS

Ukoić nerwy, uspokoić i zrelaksować ciało, wprawić w dobre samopoczucie, uwolnić pozytywną energię, pobudzić wszystkie zmysły, zgubić stres i pośpiech, zadbać o piękny wygląd to składowe pakietu spa dla Pary Młodej

## POKAZY SPECJALNE

Zawodowi artyści: znakomici aktorzy, piękne tancerki i wyśmienici muzycy wszyscy w jednym miejscu, aby stworzyć niepowtarzalną atmosferę i wyjątkowy nastrój podczas spektakli muzycznych, tanecznych lub teatralnych

# DODATKOWE OŚWIETLENIE

## PANELE OŚWIETLENIOWE LED

dostosowane kolorem do założenia  
kolorystycznego przyjęcia

- 10 paneli – 400 PLN
- 6 paneli – 250 PLN

## LATARENKI:

- Białe, drewniane latarenki na stojakach – 8 zł/szt.

## PAKIET LAMPIONÓW:

- Zestaw trzech lampionów (duży, średni, mały) – 50 zł
- Dwór Sieraków dysponuje 4. zestawami lampionów  
\* bez dodatkowych opłat dostępne w opcji menu A

# Z PODZIĘKOWANIEM DLA GOŚCI

## WÓDKI DWORU SIERAKÓW

W wydaniu 50 ml – 16,50–18 PLN



## CZEKOLADKI DWORU SIERAKÓW

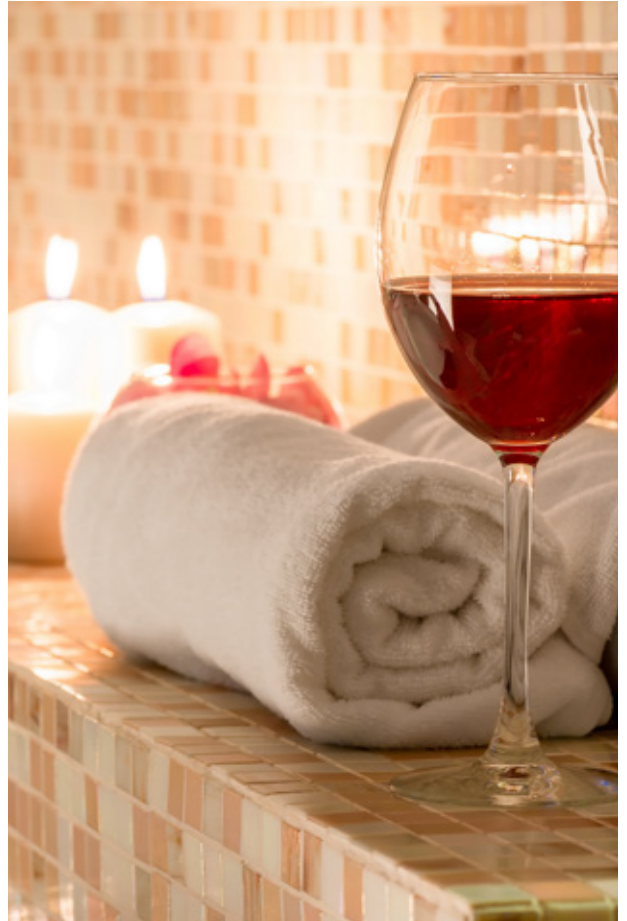
- 24,90 PLN / 8 sztuk
- 64,90 PLN / 24 sztuki



## KONFITURA POMARAŃCZOWA DWÓR SIERAKÓW Z PERSONALIZOWANĄ ETYKIETĄ

15 zł





---

# KONTAKT

---

## **Natalia Suder**

Koordynator ds. bankietów  
i konferencji

tel. **(+48) 512 526 110**

e-mail: **[n.suder@dworsierakow.pl](mailto:n.suder@dworsierakow.pl)**

