



Oferta

Weselna

Dworek Komorno

ul. Harcerska 85, 47-214 Komorno

Recepcja tel. 77 403 39 19

Menager Łukasz Kubiak tel. 882 025 864

Menu Weselne



PAKIET STANDARD

Cena obejmuje :

Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
Przywitanie Gości weselnych szampanem
Apartament dla Nowożeńców
Złote podtalerze / Dekorację kwiatową / Napis LED za stołem prezydialnym
Standardowe Menu

I DZIEŃ

zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka,
kawa, herbata, deser, ciasto (2 kawałki na os., max. 5 rodzajów), zimna płyta, kolacja I, kolacja II

II DZIEŃ

zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, ciasto, zimna płyta

Menu układamy zgodnie z Państwa oczekiwaniami i upodobaniami.

Cena nie uwzględnia alkoholu, tortu oraz napojów.
Alkohol może być dostarczony we własnym zakresie, jak również może być
zamówiony u nas.

Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal
i liczone według zużycia,
ciasto serwowane jest według indywidualnych ustaleń
z Cukierni Dworek Komorno.

Na sali balowej możemy pomieścić 240 osób przy stołach prostokątnych,
natomiast przy stołach okrągłych zmieścimy maksymalnie 160 osób.

Dysponujemy 22 komfortowymi pokojami 2-osobowymi + 30 dostawkami
oraz apartamentem dla Nowożeńców.

Dla gości weselnych przygotowaliśmy rabat od 5% do 15%
od ceny standardowej pokoju w dniu wesela.

Rezerwacje terminu dokonujemy poprzez podpisanie umowy oraz wpłacenie kaucji w wysokości 1000 zł.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie, na którym pokażemy Państwu nasz obiekt,
jak również przedstawimy całościową ofertę.

Pytania o wolne terminy prosimy kierować na nasz adres mailowy
dworek@dworekkomorno.eu

Menu Weselne



PAKIET PREMIUM

Cena obejmuje :

- Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
- Przywitanie Gości weselnych szampanem
- Apartament dla Nowożeńców
- Dekorację kwiatową
- Złote podtalerze
- Napis LED za stołem prezydialnym
- Piwo do obiadu
- Napoje gazowane (0,85L) oraz niegazowane
- Wódka Wyborowa (0,5L na os.)
- Standardowe Menu
- Tort weselny *

I DZIEŃ

zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka, kawa, herbata, deser, tort, ciasto (2 kawałki na os., max. 5 rodzajów), zimna płyta, kolacja I, kolacja II

II DZIEŃ

zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, ciasto, zimna płyta

*cena na 2023 rok nie obejmuje tortu

Menu układamy zgodnie z Państwa oczekiwaniami i upodobaniami.

Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal, tort i ciasto serwowane jest według indywidualnych ustaleń z Cukierni Dworek Komorno.

Na sali balowej możemy pomieścić 240 osób przy stołach prostokątnych, natomiast przy stołach okrągłych zmieścimy maksymalnie 160 osób.

Dysponujemy 22 komfortowymi pokojami 2-osobowymi + 30 dostawkami oraz apartamentem dla Nowożeńców.

Dla gości weselnych przygotowaliśmy rabat od 5% do 15% od ceny standardowej pokoju w dniu wesela.

Rezerwacje terminu dokonujemy poprzez podpisanie umowy oraz wpłacenie kaucji w wysokości 1000 zł.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie, na którym pokażemy Państwu nasz obiekt, jak również przedstawimy całościową ofertę.

Pytania o wolne terminy prosimy kierować na nasz adres mailowy dworek@dworekkomorno.eu

Menu Weselne



Zupy

Rosół z makaronem i podrobami / Żurek śląski /
Krem pieczarkowy

Mięsa

(do wyboru 4 rodzaje mięs - 2,5 kawałka na osobę)

Rolada Śląska / Kotlet szwajcarski nadziewany serem /
Cordon bleu (schab z serem i szynką) /

Roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle /

Faszerowana pieczeń z karczku nadziewana grzybami, papryką i zielonym pieprzem /

Kotlet schabowy / Pieczeń w sosie myśliwskim /

Kotlet po góralsku (grillowany schab zapiekany z boczkiem, cebulą i serem) /

Kotlet farmerski (na kotlecie pieczarki i ser) /

Kotlet z kurczaka / Kotlet de volaille z porem i serem /

Filet z kurczaka pieczony w majonezie z ziołami /

Filet z indyka zapiekany z cukinią, pomidorem i mozzarellą

/ Filet w boczku z pieczarkami /

Filet z kurczaka z pieczoną cukinią, salami i czosnkiem (panierowany) /

Noga z kaczki / Udko faszerowane (por, boczek, ser żółty, feta, pomidor suszony)

Dodatki

(do wyboru 2 rodzaje)

Kluski / Kluski ciemne / Ziemniaki puree / Ziemniaki puree z serem i ziołami /

Ziemniaki gotowane / Ziemniaki pieczone z cebulką i majerankiem / Ryż

Sosy

(do wyboru 1 rodzaj)

Pieczeniowy / Pieczarkowy

Salatki / Surówki

(do wyboru 3 rodzaje)

Kapusta czerwona / Sałatka z buraczków / Surówka z kapusty pekińskiej /

Surówka z marchwi / Surówka z selera / Mizeria /

Kalafior z bułką tartą / Fasolka szparagowa na ciepło

Menu Weselne



Desery

(do wyboru 1 rodzaj)

Lody na sałatce owocowej z bitą śmietaną / Mus truskawkowy na jogurcie /
Wiśnie w żelu z gałką lodów z bitą śmietaną / Creme brulee / Patery z owocami

Kawa w dzbankach podczas deseru będzie podawana bez limitu, natomiast herbata na zamówienie /

W menu wliczono 2 kawałki ciasta na osobę

Zimna Płyta

(do wyboru 9 pozycji)

Pieczyno , Bułeczki / Masło / Tatar / Wędliny/ Deski serów / Zimne mięsa/
Kieszonki z pieczonego schabu z nadzieniem serowo-warzywnym /
Pieczarki faszerowane / Jajka faszerowane / Jajka w sosie tatarskim/
Rulony z sera z twarogiem i prażonym słonecznikiem /
Roladki z szynki z masą chrzanową lub jajeczną ze szczypiorkiem /
Galaretki z kurczaka lub wieprzowa / Ślimaczki z ciasta francuskiego /
Krakersy z kremem serowym i chipsem paprykowym /
Wytrawne mini ptysie (z tuńczykiem lub serem pleśniowym) /
Przekładaniec z chleba tostowego / Fileciki z kurczaka w stylu kentucky /
Tortilla z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i rukolą /
Śledź w oleju z cebulką / Śledź w occie / Śledź na ostro w karmelu /
Ryba po Grecku / Warzywa konserwowe

Salatki

(do wyboru 2 rodzaje)

Salatka makaronowa z szynką / Salatka ziemniaczana / Salatka z makaronem (muszelki),
kurczak wędzony, pieczarki smażone, rukola, słonecznik /

Salatka gyros wieprzowy na mieszance sałat, cebula czerwona, papryka, kukurydza, sos bbq

Salatka tortellini z papryką i ogórkiem / Salatka z tuńczykiem i wodorostami wakame,
mieszanka sałat, cebula czerwona, ogórek marynowany, pomidorki koktajlowe, sos
jogurtowo-ziolowy / Salatka meksykańska z kurczakiem, ryżem, kukurydzą, czerwoną fasolą,
porem, papryką, chilli (pikantna) / Salatka z grillowanym kurczakiem, mieszanką sałat,
cebulą czerwoną, pomidorem, ogórkiem, papryką i sosem miodowo-musztardowym /

Salatka makaronowa (świderki) z parmezanem, szynką drobiową, ogórkiem, pomidorkami
koktajlowymi i sosem majonezowym /

Mix sałat z prażonymi pestkami dyni, smażonym boczkiem, suszonymi pomidorami i
sosem balsamicznym / Salatka grecka

Menu Weselne



Kolacja 1

Mięsa

(do wyboru 3 rodzaje mięs - 2 kawałki na osobę)

Stek wołowy z mięsa mielonego w plastrach boczku (burger) /
Kesler na kapuście kiszonej /

De volaille z masłem (na życzenie także z serem) /

Filet z kurczaka z grilla / Pierś z kurczaka po hawajsku (zapekana z serem i ananasem) /

Szaszłyki drobiowe / Kotlet z pieczarkami i serem (drobiowy lub wieprzowy) /

Pałki z kurczaka orientalne lub pieczone w warzywach /

Steki z karkówki duszone w papryce, pieczarkach, cukinii i cebuli

Dodatki

(do wyboru 2 rodzaje)

Frytki / Łódeczki / Cząstki ziemniaka z prażoną cebulką /

Ziemniaki puree / Ryż / Duffinki

Salatki

(do wyboru 1 rodzaj)

Surówka z białej kapusty /

Salatka wiosenna (sałata lodowa z pomidorkami koktajlowymi) /

Surówka z kiszonej kapusty / Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i majonezem

Kolacja 2

(do wyboru 1 rodzaj)

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub kapusta i grzyby) /

Bogracz / Bigos /

Zupa sycylijska (pulpeciki, zioła, pieczarki, cukinia, papryka, tortellini, sos sojowy) /

Strogonoff (wieprzowina, pieczarki, ogórek kiszony, cebula) /

Kurczak po tajsku

(kurczak, papryka, imbir, cukinia, por, olej sezamowy, curry, tabasco, mleko kokosowe)

Menu Weselne



Opcje Dodatkowe

◆

Wiejski stół na zimno

30 zł od osoby / min. 50 osób

Mięsa faszerowane (grzybami, śliwkami, morelami czosnkiem) /
Wędliny / Szynki / Kielbasy swojskie / Salceson / Pasztet /
Udziec pieczony / Smalec / Ogórki kiszane / Pieczywo

◆

Pieczony prosiak (zestaw)

32 zł od osoby / min. 50 osób

Pieczony prosiak w całości, ziemniaki zasmażane, kasza,
kapusta zasmażana, chrzan, musztarda

◆

Pieczone udźce z prosiaka (zestaw)

32 zł od osoby / min. 50 osób

Pieczone udźce, części ziemniaków, kasza,
kapusta zasmażana, chrzan, musztarda

◆

Trójniak (zestaw)

1200 złoty - 40 osób

Indyk w całości faszerowany gęsiną oraz kurczakiem
podany z sosem żurawinowym oraz puree grzybowym

Istnieje również możliwość zamówienia dziczyzny, ryb faszerowanych, owoców morza
- cena ustalana indywidualnie.

Opcje Dodatkowe

Zupa

Zupa gulaszowa (na wołowinie)

Mięsa

Schab z dzika w sosie jałowcowym marynowany w warzywach i czerwonym winie /

Filet z kurczaka ze szparagami w sosie z sera pleśniowego /

Polędwiczka grillowana, podana na boczniakach w śmietanie /

Pierś z kurczaka na fasoli z grzybami /

Ozory wołowe

Dorsz smażony podany na szpinaku

Deser

Panna cotta z wiśniami lub malinami

Zimna Płyta

Galantyna z ryb białych na kremie łososiowo koperkowym /

Sałatka surimi (makaron kokardki, paluszki surimi, kukurydza, papryka kolorowa, ogórek zielony, szczypiorek, majonez) / Duet galantyn z kurczaka w delikatnej glazurze /

Krewetka w koszyczku z ciasta francuskiego z kremem z wodorostami (minimum 10szt) /

Tartaletki z kremem tuńczykowym na mascarpone /

Wytrawna tarta porowa z avocado i serem pleśniowym /

Pieczony boczek z grillowaną cukinią i suszonym pomidorem i serem pleśniowym (minimum 10szt) /

Menu Weselne



Dania Wegetariańskie i Wegańskie

Zupy

Krem z brokułów z prażonymi migdałami / Krem z pomidorów z grzankami / Krem z kurek z grzankami /
Krem z białych warzyw z prażonym słończnikiem / Krem z zielonego ogórka z grzankami /
Krem z cukinii z grissini / Zupa cebulowa z grzanką serową

Dania Głównie

Makaron Rigatoni z warzywami w sosie pomidorowo - śmietanowym lub pomidorowym /
Filet z dorsza smażony z ryżem i warzywami gotowanymi /
Grillowany bakłażan zapiekany w sosie pomidorowym z białą mozarellą /
Grillowany bakłażan zapiekany w sosie pomidorowym z tofu /
Piecarki panierowane, faszerowane serem z dipem /
Grillowane warzywa z ryżem i sosem słodko - kwaśnym /
Gulasz warzywny (papryka, cukinia, pieczarki) /
Brokuły zapiekane serem pleśniowym z sosem jogurtowym /
Kotleciki z kalafiora w sosie pieczarkowym /

Dania Bezglutenowe

Zupa Krem z brokułów z prażonymi migdałami / Rosół z makaronem bezglutenowym
Zupa Krem z pomidorów z bazylią / Krem z białych warzyw z prażonym słończnikiem /
Krem z zielonego ogórka z koperkiem / Krem z cukinii z pieczonym ziemniakiem /
Ryż z grillowanymi warzywami / Filet grillowany z ziemniakami / Dorsz grillowany z ryżem /
Makaron ryżowy z kurczakiem i warzywami w sosie pomidorowym



Torty



Ciasta



Słodki Kącik

Oferty dodatkowe



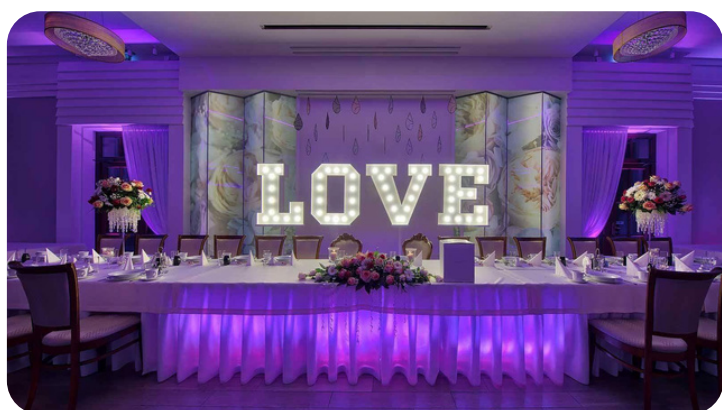
Napis Love



Idealne dopełnienie dekoracji ślubnej oraz sesji zdjęciowych.
Litery zasilane są osobno, dzięki czemu można ustawić je w dowolnym rozmieszczeniu.
Usytuowanie napisu jest dowolne.

Cena - 500 zł

Dekoracja światłem



Jest to technika pozwalająca nadać pomieszczeniom
niepowtarzalny wygląd i klimat.
Nasze dekoracje znakomicie sprawdzą się do przystrojenia wesela,
ślubu, imprezy firmowej, okolicznościowej lub eventu.
Dekoracja składa się z 85 lamp - kolor dobierany jest indywidualnie.

Cena - 1000 zł

Oferty dodatkowe



Fun Budka360



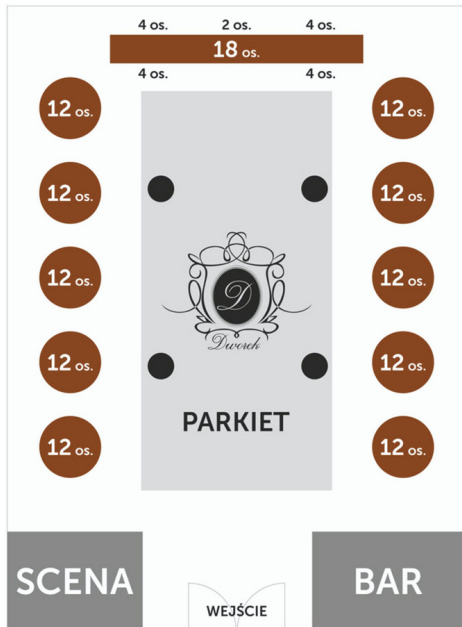
Zaskocz swoich gości zapewniając im niesamowitą atrakcję i wspomnienia w postaci krótkich filmików w wysokiej rozdzielczości, efektem slowmotion czy bumerang.

Dzięki gadżetom sprawimy, że filmiki będą niepowtarzalne i jedyne w swoim rodzaju.

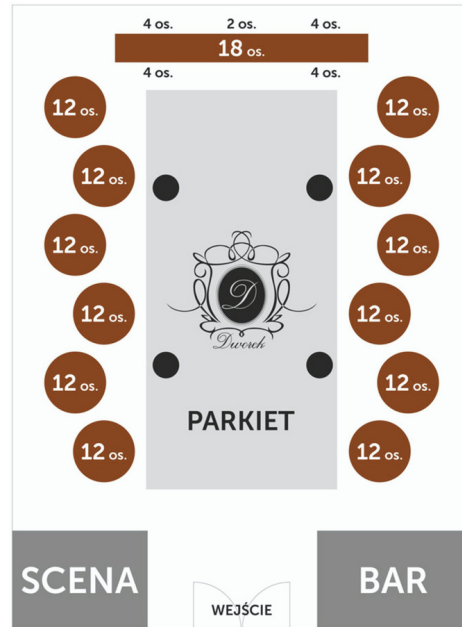
Cena - 1000 zł (2 h)
każda kolejna godzina +200 zł

Oferta weselna

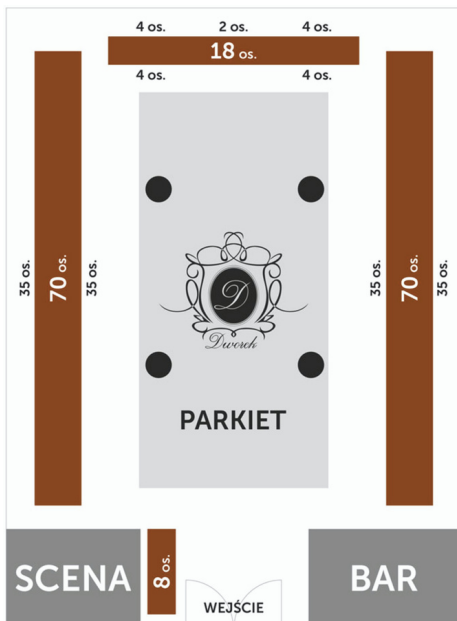
Układ stołów na sali balowej



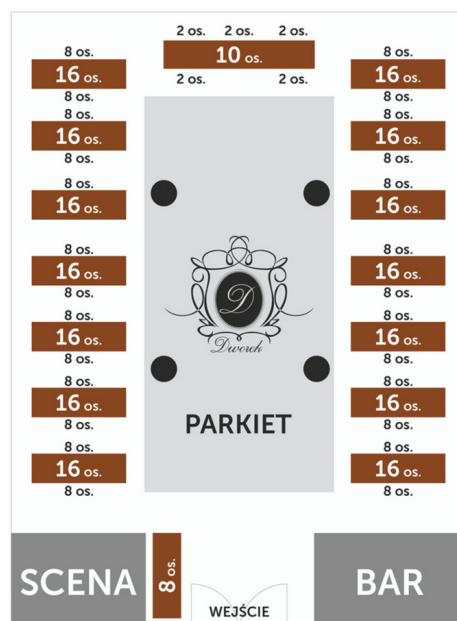
STOŁY OKRĄGŁE „I” - 138 OS.



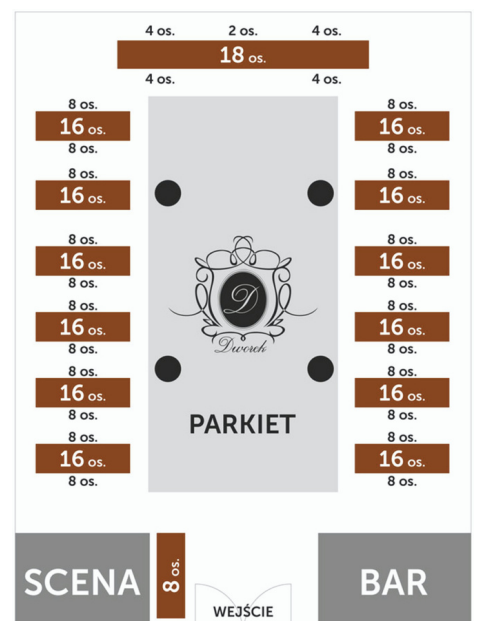
STOŁY OKRĄGŁE „S” - 162 OS.



USTAWIENIE BANKIETOWE - 166 OS.



USTAWIENIE MAX - 242 OS.



USTAWIENIE BOX- 218 OS.

Informacje



Ceny Weselne PAKIET STANDARD

	<i>Wesele</i>	<i>Wesele i poprawiny</i>
2024	365 zł	440 zł
2025	385 zł	460 zł
2026	405 zł	480 zł
2027	435 zł	510 zł

Informacje



Ceny Weselne

PAKIET PREMIUM

Wesele

*Wesele
i poprawiny*

2024

490 zł

565 zł

2025

510 zł

585 zł

2026

530 zł

605 zł

2027

550 zł

625 zł



Dworek Komorno

*ul. Harcerska 85,
47-214 Komorno*

Recepcja tel. 77 403 39 19

Manager Łukasz Kubiak tel. 882 025 864