

Dworek Gościenny

S Z C Z A W N I C A



...

OFERTA WESELNA 2014



DWOREK GOŚCINNY to niezwykle XIX-wieczny „pieniński salon”. Łączy w sobie czar i urok minionej epoki ze współczesną funkcjonalnością. Wita swoich Gości eleganckimi i stylowymi wnętrzami w stylu art deco, gdzie w sposób harmonijny łączą się elementy tradycyjnej architektury z nowoczesnymi akcentami. Pod oryginalnymi aranżacjami kryją się najnowocześniejsze systemy multimedialne, a możliwości techniczne wraz z najnowocześniejszymi systemami nagłośnienia i oświetlenia pozwalają na organizowanie najbardziej niepowtarzalnych i zachwycających uroczystości rodzinnych.





Serce Dworku stanowi sala balowa, gdzie w oprawie stylowych żyrandoli i zachwycających detali do uroczystej kolacji może zasiąść do 250 osób. Do dyspozycji Pary Młodej Dworek oddaje możliwość indywidualnej aranżacji sali – układu stołów, ustawienia sceny i cateringu, a fantazyjne połączenie światła, kolorów czy zastosowanych materiałów dodatkowo uczynią salę miejscem magicznym stanowiącą scenę godną najpiękniejszych i najbardziej wyszukanych przyjęć weselnych.

Stylowe Foyer oraz Biblioteka to miejsca, w których Goście mogą odpocząć po tańcach, jak również w wygodnych sofach i fotelach cieszyć się widokiem na otaczający park. Do dyspozycji Pary Młodej przygotowany jest również komfortowy pokój wypoczynkowy, w którym można znaleźć odrobinę wytchnienia podczas wieczoru pełnego emocji i wrażeń.

W ciepłe dni Goście mogą korzystać z przylegających do Dworku tarasów lub spacerować po urokliwych alejkach otaczającego go parku. Wspaniała architektura budynku, jak również zadbana parkowa zieleń stanowią niepowtarzalną scenę dla pamiątkowych zdjęć oraz sesji fotograficznych.

Wyśmienite potrawy, które oferuje Dworek Gościnny, przygotowywane są przez najlepszych kucharzy, którzy sprostają najbardziej wyrafinowanym zamówieniom. Menu przyjęcia weselnego ustalane jest indywidualnie z Parą Młodą, tak aby dopasować je potrzeb i upodobań Gości. Podczas przyjęcia Nowożeńcy mogą liczyć na profesjonalną i miłą obsługę oraz pomoc personelu.

Dworek Gościnny jest w pełni klimatyzowany i, dla bezpieczeństwa naszych Gości, monitorowany. Przystosowany jest również dla osób niepełnosprawnych. Budynek, podobnie jak przylegające do niego ogrody oraz tarasy, objęty jest bezprzewodową siecią Wi-Fi. Tuż obok Dworku Gościnnego dla Gości przygotowany został parking strzeżony, zarówno dla samochodów osobowych, jak również autokarów.



MENU

Tradycyjne powitanie pary młodej chlebem i solą koktajl kir royal lub wino musujące od 15 pln/os

UROCZYSTY OBIAD:

PRZYSTAWKI (jedno danie do wyboru): od 15 pln/os

- tatar z podwędzanego na zimno łososia z serkiem philadelphia
- bresaola w formie carpaccio z rucolą i parmezanem
- parfait z wątróbki drobiowej z aromatem koniaku
- płatki piersi gęsiej gotowanej w niskiej temperaturze z gorzką pomarańczą i sałatami
- sałatka z grillowanym oscypkiem
- terina warzywna podana na liściach zielonej sałaty z grzanką

PIERWSZE DANIA (jedno danie do wyboru) od 12 pln/os

- rosół królewski z 3 rodzajów mięs długo i powoli gotowany ,
podany z jajecznym makaronem, płatkami kurczaka oraz warzywami julienne
- krem z sezonowych warzyw (szparagi/brokuly/ pomidory/papryka/grzyby/dynia)
- włoskie pierożki ravioli z borowikami lub szpinakiem w winno-maślanym sosie

DANIA GŁÓWNE (jedno danie do wyboru) od 35 pln/os

- pierś kurczaka z kostką nadziewana serem mozarella i suszonym pomidorem z sosem bazyliowym
- polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym lub z zielonego pieprzu
- rolada z indyka ze szpinakiem i sosem z pieczonej papryki i chorizzo
- stek z łososia z sosem pomarańczowym
- kotleciki jagnięce marynowane w czosnku niedźwiedzim w chrupiącej panierce
- Parmegiana - włoska zapiekanka warzywna

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (jeden dodatek do wyboru)

- wybór sezonowych surówek
- melanz sałat w sosie vinaigrette
- warzywa blanszowane lub grillowane
- ziemniaki w zależności od sezonu (młode –gotowane w całości z koperkiem, au gratin, puree)
kluski śląskie lub kopytka
- grillowana polenta

od 8 pln/os



MENU

DESERY (jedno danie do wyboru)

od 15 PLN/os

- sałatka owocowa z winem musującym
- selekcja lodów z naszej lodziarni
- panna cotta z pomarańczą i kawą
- creme brulee waniliowy z imbirem lub czekoladowy z chilli
- sernik z musem malinowym
- strudel jabłkowy na ciepło

BUFETY ZAKĄSKOWE ZIMNE

BUFET RYBNY (do wyboru)

od 12 pln/os (1 składnik bufetu)

- koktajl z krewetek
- gravadlax z sosem miodowo-musztardowym
- tymbaliki z wędzonego na zimno łososia z jabłkową salsą
- pstrąg faszerowany
- torcik z białej ryby na sposób grecki
- terrina z sandacza z borowikami
- śledzie w 3 odsłonach- (do wyboru w sosie jogurtowym z jabłkiem i rodzynkami, w oleju z cebulką i korniszonami, pikantne z dodatkiem świeżych ziół i musztardy francuskiej, po kaszubsku)
- sushi i sashimi

BUFET MIĘSNY (do wyboru)

od 12 pln/os (1 składnik bufetu)

- klasyczny tatar wołowy z cebulką i marynatami
- ballotyna drobiowa z bakaliami
- vitello tonnato
- polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i serem lazur
- rostbef pieczony na różowo
- szynka prosciutto z melonem
- schab po warszawsku
- selekcja śródziemnomorskich wędlin i serów
- pasztet z królika z pistacjami
- pasztet myśliwski z grzybami i dziczyzną



MENU

BUFET SAŁATEK I FINGERFOOD (do wyboru)

od 8 pln/os (1 składnik bufetu)

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- polska sałatka z pieczarek, jajek i korniszonów
- włoska sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami i dressingiem bazyliowym
- sałatka z brokułów z płatkami migdałów
- pikantna lub łagodna sałatka z kurczakiem marynowanym w białym winie
- caprese z mozzarelli, pomidorów i świeżej bazylii
- hiszpańska paella z szafranowym ryżem, krewetkami i sezonowymi warzywami
- sałatka tajska z makaronem ryżowym i wołowiną
- tartinki
- koreczki
- roladki z cukinii z mascarpone i orzeszkami pistacjowymi
- tortilla z łososiem i szpinakiem

DODATKI (do wyboru)

- szeroki wybór świeżo wypiekanego pieczywa
- masło
- pikle

BUFETY GORĄCE (do wyboru)

od 15 pln/os (1 składnik bufetu)

- roladki z soli i łosia na szpinaku pod sosem szafranowym
- dorsz w cieście filo z warzywami
- kolorowe broszety z indyka
- pstrąg smażony w cieście tempura z sosem curry
- filet z kurczaka po bacowskiemu przekładany boczkiem i oscypkiem
- marynowana wieprzowina w sosie myśliwskim
- kaczka pieczona z chutney z mango
- wołowina po burgundzku
- kurczak marengo
- moussaka
- warzywa duszone w maśle
- pomidory po prowansalsku
- ziemniaki po góralsku z boczkiem i złotą cebulką
- ryż pilaf
- kus-kus z kolorową papryką
- pyzy ziemniaczane
- frittata ziemniaczana
- brokuły zapiekane pod beszamelem

MENU

POKAZ KULINARNY LIVE COOKING (do wyboru)

- krewetki flambirowane w dwóch odstonach
- medaliony wieprzowe z rydzami
- pierogi z bryndzą
- oscypek na ciepło z żurawiną

usługa realizowana dla minimum 40 osób
od 600 pln/ 40 os (1 składnik bufetu)

DANIE „SZEFA KUCHNI” (do wyboru)

- pieczone w całości prosię, dzik lub jagnię
- pieczone udźce wieprzowe
- łososie w całości z warzywami
- do tego : pieczone ziemniaki, kasza gryczana, duszona kapusta z grzybami, sos cumberland oraz tatarski

od 800 pln (1 składnik)

DANIA GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA (jedno danie do wyboru)

- flaki wołowe po staropolsku z nutą imbiru i majeranku
- boeuf stroganoff z grzanką
- gulasz madziarski z chrupiącym plackiem ziemniaczanym
- barszczyk czerwony z pasztecikiem
- kwaśnica na baraninie
- staropolski żurek z jajkiem i kielbasą

od 12 pln/os

MENU DLA DZIECI (do wyboru)

- Tradycyjny rosół drobiowy z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Filet z kurczaka podany z frytkami i surówką coleslaw
- Makaron penne z sosem bolognese
- Puchar lodowy
- Naleśniki z owocami i bitą śmietaną

zestaw 50 pln/os

Wycena dokonywana jest po wybraniu dań. Ceny zawierają podatek Vat.



PRZYKŁADOWY ZESTAW NA PODSTAWIE POWYŻSZEGO ZESTAWIENIA

Tradycyjne powitanie pary młodej chlebem i solą koktajl kir royal lub wino musujące

...

KOLACJA SERWOWANA

Tatar z podwędzanego na zimno łososia z serkiem Philadelphia

Aksamitny krem z grzybów leśnych

Polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu z zapiekanką ziemniaczaną au gratin oraz warzywami blanszowanymi

Czekoladowy creme brulee z chilli

...

BUFET ZIMNY

Pstrąg faszzerowany

Śledzie w 3 odsłonach (do wyboru w sosie jogurtowym z jabłkiem i rodzynkami, w oleju z cebulką i korniszonami, pikantne z dodatkiem świeżych ziół i musztardy francuskiej, po kaszubsku)

Klasyczny tatar wołowy z cebulką i marynatami

Selekcja śródziemnomorskich wędlin i serów

Pasztet myśliwski z grzybami i dziczyzną, pikantna lub łagodna sałatka z kurczakiem marynowanym w białym winie

Sałatka tajska z makaronem ryżowym i wołowiną

Polska sałatka z pieczarek, jajek i korniszonów

Szeroki wybór świeżo wypiekanego pieczywa, masło, pikle

...

BUFET GORĄCY

Kolorowe broszety z indyka

Wołowina po burgundzku

Roladki z soli i łososia na szpinaku pod sosem szafranowym

Ziemniaki po góralsku z boczkiem i złotą cebulką

Ryż pilaf

Pomidory po prowansalsku

...

DANIE GORĄCE SERWOWANE NA ZAKOŃCZENIE

Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą

...

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna

MENU

OPCJA OPEN BAR

Opcje open bar obejmują nielimitowane spożycie asortymentu do 6 godz. Każda następna godzina płatna dodatkowo 20 PLN od osoby (wg zgłoszonej ilości osób na imprezę). Podane ceny zawierają podatek VAT.

OPCJA 1

35 pln/os

- Soki owocowe, napoje gazowane typu coca cola, fanta, sprite
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i herbata

OPCJA 2

90 pln/os

- Soki owocowe, napoje gazowane typu coca cola, fanta, sprite
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i herbata

ALKOHOLI: wino, piwo

OPCJA 3

110 pln/os

- Soki owocowe, napoje gazowane typu coca cola, fanta, sprite
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i herbata

ALKOHOLI: wino, piwo, wódka

OPCJA 4

155 pln/os

- Soki owocowe, napoje gazowane typu coca cola, fanta, sprite
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i herbata

ALKOHOLI: wino, wódka, piwo, Gin Seagram's, Campari Bitter, Martini Bianco, Rosso, Dry, Grands, J. Walker Red Label, Rum Bacardi, Tequila, Baileys, Malibu



MENU ALKOHOLE (podane ceny zawierają podatek VAT)

WÓDKA BUTELKA 0,5L: 49 pln/szt.

- Wyborowa, Sobieski, Bols, Żołądkowa czysta DeLuxe, Żubrówka Biała

WINO BUTELKA 0,75L: 49 pln/szt.

- Chile, Neblina Sauvignon Blanc – białe
- Chile, Neblina Cabernet Sauvignon + czerwone

WINO MUSUJĄCE BUTELKA 0,75L: 49 pln/szt.

- Francja - F. Chopin, dry, semi dry

SZAMPAN BUTELKA 0,75L: 350 pln/szt.

- Francja – Nicolas Feuillatte Grand Reserve Brut

PIWO PORCJA 0,5L: 10 pln/szt.

- Żywiec

WHISKEY BUTELKA 0,5L: 120 pln/szt.

- Grands, Ballantines, J.Walker Red

KOSZTY WYNAJMU SALI GŁÓWNEJ

	Czas	Cena (brutto)
Wynajem Dworku Gościnnego – Sala Główna, Foyer Główne, Biblioteka	17:00 – 5:00	5535 PLN
Wynajem Sal Foyer Głównego i Biblioteki (bez Sali głównej)	17:00 – 5:00	1845 PLN
Wynajem Garderoby / VIP Room	17:00 – 5:00	600 PLN
Dodatkowa godzina wynajęcia Sali	1 godz.	600 PLN
Specjalna animacja oświetlenia parkietu	17:00 – 5:00	2460 PLN

CENA WYNAJMU ZAWIERA: obsługę porządkową Sali, szatni i toalet; sprząatanie przed i po ewencie; energię elektryczną; parking; obsługę gastronomiczną

USŁUGI NIE OBJĘTE WYCENĄ: tort weselny, oprawa muzyczna, dekoracje kwiatowe, ochrona obiektu

OFERTA ZAKWATEROWANIA

Grupa Thermaleo oferuje szeroki wachlarz obiektów noclegowych od obiektów pięciogwiazdkowych po obiekty typu Bed & Breakfast. Specjalnie dla Państwa Gości przygotowaliśmy specjalne ceny.

W celu uzyskania szczegółowej oferty prosimy o kontakt pod adresem mailowym: info@dworekgosciny.pl

MODRZEWIE PARK HOTEL *****

Modrzewie Park Hotel to pierwszy pięciogwiazdkowy hotel w Pieninach – synonim luksusu i rodzinnej atmosfery. W 17 komfortowych pokojach łączy najwyższe standardy usług hotelarskich z elementami regionalnego stylu. dopełnieniem luksusu jest wyśmienita kuchnia. Ponadto hotel oferuje SPA, jacuzzi, saunę, łaźnię turecką oraz salę konferencyjną przeznaczoną dla 16 osób.

www.mparkhotel.pl

HOTEL NAWIGATOR ***

Hotel Navigator*** położony jest w samym sercu pienińskiego Uzdrawiska. Jest doskonałym miejscem zarówno dla osób pragnących połączyć pracę z wypoczynkiem, lubiących aktywne formy spędzania czasu, jak również rodzinny wypoczynek. Oferuje 57 pokoi oraz 3 sale konferencyjne.

www.szczawnicanawigator.pl

WILLA MARTA

Willa Marta to urocze miejsce położone w sercu uzdrawiska. Niezwykły budynek, w którym duch przeszłości dyskretnie przeplata się z nowoczesnością. Willa Marta oferuje 19 przytulnych pokoi z łazienkami. Restauracja Willi serwuje wyśmienite dania kuchni polskiej oraz regionalne smakołyki, jak również domowe lody i desery. Atrakcją Willi jest także stylowa oszklona weranda, z której goście mogą korzystać przez cały rok.

www.willamarta.pl

WILLA DANUSIA

Zabytkowy XIX-wieczny, jodłowy budynek, który zachwyca swoją stylową architekturą. Otaczający ją duży i zadbane ogród w naturalny sposób odgradza Willę od codziennego zgiełku i szumu. Willa oferuje noclegi w 5-ciu pokojach, ponadto, w otaczającym Willę ogrodzie znajduje się miejsce na organizację grilla oraz ogniska.

www.willadanusia.pl

WILLA TEMIDA

Willa Temida to atrakcyjny obiekt wypoczynkowy, gwarantujący łatwy dostęp do wszystkich atrakcji Szczawnicy. Willa jest synonimem komfortu, nastroju i wygody - to miejsce dla gości, którzy cenią sobie wypoczynek w komfortowych warunkach. Każdy z czternastu pokoi Willi został zaaranżowany i urządzony według indywidualnego projektu.

www.willatemida.pl



DWOREK GOŚCINNY

DWOREK GOŚCINNY,
Park Górny 7, 34-460 Szczawnica
tel.: +48 18 540 04 44
www.dworekgosciny.pl, e-mail: info@dworekgosciny.pl

 [Facebook.com/DworekGosciny](https://www.facebook.com/DworekGosciny)