



Weddings

2023



DWÓR W TOMASZOWICACH



TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO



PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Pâté drobiowe, konfitura z czerwonej cebuli
Tatar z komosy ryżowej, warzywa sezonowe, vinegrette cytrusowy

🍷 **Półgęsek wędzony, żurawina, orzech laskowy, sałaty**

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Rosół wołowo kaczy, makaron jajeczny
Krem z pomidorów i pomarańczy, pesto bazyliowe

🍷 **Krem z papryki, mleko migdałowe**

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Filet supreme z kurczaka kukurydzianego, polenta ziołowa, palony kalafior, sos cytryna oraz tymianek
Papryka pieczona, kasza bulgur, ratatouille warzywne, chutney miętowe

🍷 **Polędwiczka wieprzowa sous vide, szynka Serrano, kalafior palony, groszek cukrowy, marmolada z pomidorów, ziemniaki pieczone, sos winny**

DESER

1 pozycja do wyboru

Panna cotta, jeżyna, lawenda
Mus czekolada, maliny

🍷 **Mus pistacja, czarna porzeczka**

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Stek wieprzowy, ziemniaki pieczone, ragout warzywne, grzyby, sos kminkowy
Gnocchi, grillowane warzywa, pesto bazyliowe

🍷 **Udko z kaczki wolno pieczone, kapusta czerwona żurawiną, gnocchi pietruszkowe, sos winny**

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Strogonoff wołowy
Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

🍷 **Żurek na domowym zakwasie, ziemniaki, rydze, podgrzybki**

BUFET SŁODKI

Owoce sezonowe
Sernik
Szarlotka
Tiramisu
Malinowa chmurka



BUFET

Szynka z kością, chrzan
Galaretka drobiowa
Śledzie, cebula z jabłkiem piklowanym
Wybór wędlin, mięs pieczonych, pasztetów własnej produkcji
Sery polskie, twarde, miękkie, dojrzewające
Sałatka jarzynowa
Tarta szpinak, kurki, ser bursztyn
Uramaki, wędzony pstrąg, fioletowa marchew, sos sojowy, wasabi
Futomaki, wędzony łosoś, kalarepa, sos sojowy, wasabi
Sajgonki warzywne, sos słodkie chilli
Tortilla, indyk, warzywa
Krewetka, ricotta, cytryna
Pomidor, mozzarella, sos balsamiczny z pomarańczą
Sałaty, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
Sos czosnkowy, tatarski, salsa paprykowa
Chleb, bułki

NAPOJE

Lemoniady owocowe
Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Napoje gazowane*





TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO



PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Pâté drobiowe, konfitura z czerwonej cebuli
Tarta prowansalska, pasta z czarnych oliwek

🍷 **Półgęsek wędzony, żurawina, orzech laskowy, sałaty**

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Krem z buraka, imbir, chili, puder z orzecha macadamia
Rosół wołowo kaczy, makaron jajeczny

🍷 **Krem z papryki, mleko migdałowe**

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa sous vide, szynka Serrano, kalafior palony, groszek cukrowy, marmolada z pomidorów, ziemniaki pieczone, sos winny

Falafel z kukurydzy i ciecior, puree salsefia, kalafior romanesco, salsa paprykowa

🍷 **Pierś z kaczki sous vide, puree chorizo papryka, groszek cukrowy, kalafior palony, sos z zielonej herbaty**

DESER

1 pozycja do wyboru

Panna cotta, jeżyna, lawenda
Mus czekolada, maliny

🍷 **Mus pistacja, czarna porzeczka**

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Stek wieprzowy, zapiekanka ziemniaczana, ragout warzywa, grzyby, sos kminkowy

Papryka pieczona, kasza bulgur, ratatouille warzywne, chutney miętowe

🍷 **Udko z kaczki wolno pieczone, kapusta czerwona żurawina, gnocchi pietruszkowe, sos winny**

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Strogonoff wołowy

Barszcz czerwony z kapuśniakiem

🍷 **Żurek na domowym zakwasie, ziemniaki, rydze, podgrzybki**

BUFET DESEROWY

Owoce sezonowe

Sernik

Szarlotka

Tiramisu

Malinowa chmurka



BUFET

Szynka z kością, chrzan
Galaretką drobiową
Śledzie, cebula z jabłkiem piklowanym
Wybór wędlin, mięs pieczonych, pasztetów własnej produkcji
Sery polskie, twarde, miękkie, dojrzewające
Sałatka jarzynowa
Tarta szpinak, kurki, ser bursztyn
Uramaki, wędzony pstrąg, fioletowa marchew, sos sojowy, wasabi
Futomaki, wędzony łosoś, kalarepa, sos sojowy, wasabi
Sajgonki warzywne, sos słodkie chilli
Tortilla, indyk, warzywa
Krewetka, ricotta, cytryna
Pomidor, mozzarella, sos balsamiczny z pomarańczą
Sałaty, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
Sos czosnkowy, tatarski, salsa paprykowa
Chleb, bułki

NAPOJE

Lemoniady owocowe
Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Napoje gazowane*





TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ KIELISZEK PROSECCO Z OWOCAMI



PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Rostbef sous vide, burki marynowane, sałaty, vinegrette, sianko z pora
Tatar z komosy ryżowej, warzywa sezonowe, vinegrette cytrusowy

🍷 Wędzony półgęsek, żurawina, orzech laskowy, sałaty

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Krem z buraka, imbir, chili, puder z orzecha macadamia
Rosół wołowo kaczy, makaron jajeczny

🍷 Krem z papryki, mleko migdałowe, curry

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Ligawa wołowa, podgrzybki w śmietanie, ziemniaki pieczone, palona cukinia, kalafior, sos balsamiczny
Kozi ser pieczony, warzywa sezonowe, sos maślan

🍷 Filet z kaczki, puree chorizo papryka, ziemniak pieczony czarnuszka, groszek cukrowy, marchew, sos z zielonej herbaty

DESER

1 pozycja do wyboru

Panna cotta, jeżyna, lawenda
Mus czekolada, maliny

🍷 Mus pistacja, czarna porzeczka

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Papryka pieczona, kasza bulgur, ratatouille warzywne, chutney miętowe

Boczek z dzika, polędwiczka wieprzowa, babka ziemniaczana, marchew palona, cukinia, sos ziołowy

🍷 Udko z kaczki wolno pieczone, kapusta czerwona z żurawiną, gnocchi pietruszkowe, sos winny

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

Żurek na domowym zakwasie, ziemniaki, rydze, podgrzybki

III DANIE GORĄCE W BUFECIE

1 pozycja do wyboru

Kwaśnica na wędzonym żeberku

Strogonoff wołowy



BUFET SŁODKI

Filetowane owoce sezonowe
Sernik
Szarlotka
Tiramisu
Malinowa chmurka

BUFET

Szynka z kością, chrzan
Galaretką drobiową
Śledzie, cebula z jabłkiem piklowanym
Wybór wędlin, mięs pieczonych, pasztetów własnej produkcji
Sery polskie, twarde, miękkie, dojrzewające
Sałatka jarzynowa
Tarta szpinak, kurki, ser bursztyn
Uramaki, wędzony pstrąg, fioletowa marchew, sos sojowy, wasabi
Futomaki, wędzony łosoś, kalarepa, sos sojowy, wasabi
Sajgonki warzywne, sos słodkie chilli
Tortilla, indyk, warzywa
Krewetka, ricotta, cytryna
Pomidor, mozzarella, sos balsamiczny z pomarańczą
Sałaty, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
Sos czosnkowy, tatarski, salsa paprykowa
Chleb, bułki

NAPOJE

Lemoniady owocowe
Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Napoje gazowane





CENNIK 2023

PAKIET
BRĄZOWYPAKIET
SREBRNYPAKIET
ZŁOTY

PIĄTKI, SOBOTY I ŚWIĘTA

339 PLN *

369 PLN

419 PLN

NIEDZIELA - CZWARTEK

319 PLN

339 PLN

379 PLN

STYCZEŃ 2023- MARZEC 2023
LISTOPAD 2023- MARZEC 2024

299 PLN

319 PLN

369 PLN

CENA OBEJMUJE

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE

WYBRANE MENU

MOŻLIWOŚĆ UDZIAŁU W DEGUSTACJI MENU

BEZPŁATNY NOCLEG W APARTAMENCIE STUDIO DLA PARY MŁODEJ W DZIEŃ PRZYJĘCIA WESELNEGO

PREFERENCYJNE CENY NOCLEGÓW DLA GOŚCI WESELNYCH

BEZPŁATNE ZAPROSZENIE DLA PARY MŁODEJ NA ROMANTYCZNĄ KOLACJĘ W PIERWSZĄ ROCZNICĘ ŚLUBU

VOUCHER NA ORGANIZACJĘ IMPREZY RODZINNEJ Z 10% RABATEM **

MOŻLIWOŚĆ PRZEPROWADZENIA ŚLUBNEJ SESJI FOTOGRAFICZNEJ W MALOWNICZYM PLENERZE

XIX - WIECZNEGO ZESPOŁU DWORSKO - PARKOWEGO

SPECJALNA CENA NA PAKIET ORGANIZACJI POPRAWIN ***

MENU DZIECIĘCE

Do 3 lat bezpłatnie

3-7 lat - 50% wartości menu

OBSŁUGA TECHNICZNA

(muzycy/ DJ/ fotograf/ kamerzysta)

80% wartości ceny menu

* Pakiet dostępny tylko w piątki.

** Nie dotyczy organizacji przyjęcia weselnego.

*** Szczegóły dostępne w ofercie poprawin.



ILOŚĆ GOŚCI

	PIĄTKI	SOBOTY, ŚWIĘTA I DŁUGIE WEEKENDY	
	ILOŚĆ OSÓB	ILOŚĆ OSÓB	OPŁATA ZA SALĘ
ORANŻERIA	Min.130-139	Min.150-159	5 000 PLN
	140 - 149	160 - 169	3 000 PLN
	od 150	od 170	SALA BEZPŁATNA
GALERIA PANORAMA	Min.110-119	Min.130-139	5 000 PLN
	120-129	140 - 149	3 000 PLN
	od 130	od 150	SALA BEZPŁATNA
BASZTA (Wzgórze Zamkowe)	30 -60		CENA MENU I OPŁATA ZA SALĘ USTALANA INDYWIDUALNIE



NIEDZIELA - CZWARTEK (CAŁY ROK) *
STYCZEŃ 2023- MARZEC 2023
LISTOPAD 2023- MARZEC 2024

	ILOŚĆ OSÓB **	OPŁATA ZA SALĘ
ORANŻERIA	Min.70-79	5 000 PLN
GALERIA PANORAMA	80 - 89	3 000 PLN
	90 - 99	2 000 PLN
	od 100	SALA BEZPŁATNA

MNIEJSZE IMPREZY - PROSIMY O ZAPYTANIA INDYWIDUALNE
NA ADRES MAILOWY IMPREZY@DWOR.PL.

* Nie dotyczy długich weekendów, świąt oraz terminów: 24.12 - 26.12.,31.12.
** Dotyczy pełnopłatnych osób.
*** W okresie listopad- marzec limity Gości ustalane indywidualnie.



ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE!
ODPOWIEMY NA PYTANIA ORAZ
OMÓWIMY MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI
PAŃSTWA WYJĄTKOWEGO DNIA.



DWÓR W TOMASZOWICACH
UL. KRAKOWSKA 68
32-085 TOMASZOWICE

✉ IMPREZY@DWOR.PL ☎ +48 419 20 00 🌐 WWW.DWOR.PL

f / TOMASZOWICE

📷 / DWOR_W_TOMASZOWICACH



DWÓR W TOMASZOWICACH



NOWY
SPICHLERZ



ZAMEK W PRZEGORZALACH

UZIYADA
RESTAURACJA



HOTEL WOLSKI

Fit **Concept**
catering premium