



Weddings

2022



DWÓR W TOMASZOWICACH



CENNIK 2022

PAKIET
BRĄZOWYPAKIET
SREBRNYPAKIET
ZŁOTY

PIĄTKI, SOBOTY I ŚWIĘTA

319 PLN *

349 PLN

399 PLN

NIEDZIELA-CZWARTEK

299 PLN

319 PLN

369 PLN

LISTOPAD 2022- MARZEC 2023

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 MAŁOWNICZYM 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	OPŁATA ZA SALĘ
ORANŻERIA	Min.130-139	5 000 PLN
	140 - 149	3 000 PLN
	od 150	SALA BEZPŁATNA
GALERIA PANORAMA	Min.110-119	5 000 PLN
	120-129	3 000 PLN
	od 130	SALA BEZPŁATNA
BASZTA (Wzgórze Zamkowe)	30 -60	CENA MENU I OPŁATA ZA SALĘ USTALANA INDYWIDUALNIE



NIEDZIELA-CZWARTEK

	ILOŚĆ OSÓB **	OPŁATA ZA SALĘ *
ORANŻERIA	Min.90-99	5 000 PLN
	100 - 109	3 000 PLN
GALERIA PANORAMA	110 - 119	2 000 PLN
	od 120	SALA BEZPŁATNA

* Nie dotyczy długich weekendów, świąt oraz terminów: 24.12 - 26.12., 31.12.

** Dotyczy pełnopłatnych osób.

*** W okresie listopad- marzec limity Gości ustalane indywidualnie.

299^{PLN}
/OS.TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Płatki kurczaka marynowane w sosie balsamicznym i ziołach, sałaty, sos vinegrette
Tatar z komosy ryżowej z brokułem i warzywami sezonowymi, sos cytrynowy

Wędzony półgęsek, sałata, żurawina, orzech laskowy

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Rosół dworski, makaron jajeczny
Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Krem ziemniaczany, karczochy, wędzona gęsiną

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Filet supreme z kurczaka kukurydzianego, polenta ziołowa z ziarnami słonecznika,
palony kalafior, sos cytrynowo - tymiankowy
Falafel z ciecierzycy, puree z salsefii, kalafior romanesco, salsa paprykowa

Pierś z kaczki sous vide, puree z chorizo i papryki, młoda marchew, ziemniaki, sos z zielonej herbaty

DESER

1 pozycja do wyboru

Ciastko czekoladowe, maliny
Mus pistacjowy, czarna porzeczka

Klasyka Trio: mus cytrynowy, pralinowy, czekoladowy

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Stek wieprzowy, ziemniaki pieczone, ragout warzywne, sos własny
Gnocchi z grillowanymi warzywami, czosnek i oliwa bazyliowa

Filet z łososia, ziołowa posypka, puree z pasternaku, brokuły, salsa verde

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Strogonow wołowy
Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

BUFET DESEROWY

Sernik krakowski
Szarlotka z cynamonem
Czekoladowe brownie
Owoce sezonowe



BUFET

Duet kraba i awokado, płatki grejpfruta, krem cytrynowy
 Tarta ze szpinakiem
 Tarta z leśnymi grzybami i natką z pietruszki
 Quiche, figi, kozi ser
 Sajgonki wieprzowe, olej sezamowy
 Wieprzowa szynka wędzona w całości
 Wołowa szynka w całości
 Sery polskie krowie, owcze twarde, owcze miękkie
 Wędliny, mięsa pieczone, wybór pasztetów własnej produkcji
 Sałatka rzymska, pieczony kurczak, boczek, pomidor, awokado,
 gotowane jajko, ser pleśniowy
 Sałatka jarzynowa
 Sałatka z brokułem, pomidorami, serem feta i sosem tandoori
 Asortyment chleba i bułek
 Sos tatarski
 Sos cumberland

NAPOJE

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



349^{PLN}
/OS.TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Paté drobiowe, konfitura z czerwonej cebuli

Tarta prowansalska, pasta z czarnych oliwek, suszone pomidory

Wędzony półgęsek, sałata, żurawina, orzech laskowy

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Krem z buraka, imbiru, chili, puder z orzecha nerkowca

Rosół dworski, makaron jajeczny

Krem ziemniaczany, karczochy, wędzona gęsiina

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa, szynka Serrano, młode warzywa, konfitowane ziemniaki, marmolada z pomidorów

Papryka pieczona, kuskus, kolendra, warzywa, chutney miętowe

Pierś z kaczki sous vide, puree z chorizo i papryki, młoda marchew, ziemniaki, sos z zielonej herbaty

DESER

1 pozycja do wyboru

Ciastko czekoladowe, maliny

Mus pistacjowy, czarna porzeczka

Klasyka Trio: mus cytrynowy, pralinowy, czekoladowy

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Stek wieprzowy, ziemniaki pieczone, ragout grzybowo warzywne, sos kminkowy

Falafel z ciecierzycy, puree z salsefii, kalafior romanesco, salsa paprykowa

Filet z łososia, ziołowa posypka, puree z pasternaku, brokuły, salsa verde

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Strogonow wołowy

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

BUFET DESEROWY

Sernik krakowski

Szarlotka z cynamonem

Czekoladowe brownie

Owoce sezonowe



BUFET

Łosoś wędzony, serek ricotta
 Duet kraba i awokado, płatki grejpfruta, krem cytrynowy
 Tarta ze szpinakiem
 Tarta z leśnymi grzybami i natką z pietruszki
 Quiche, figi, kozi ser
 Sajgonki wieprzowe, olej sezamowy
 Rostbef pieczony, sos musztardowy
 Wieprzowa szynka wędzona w całości
 Wołowa szynka w całości
 Wieprzowa szynka bez dymu w całości
 Wędliny, mięsa pieczone, wybór pasztetów własnej produkcji
 Sery polskie krowie, owcze twarde, owcze miękkie
 Sałatka rzymska, pieczony kurczak, boczek, pomidor, awokado, gotowane jajko, ser pleśniowy
 Sałatka jarzynowa
 Sałatka z brokułem, pomidorami, serem feta i sosem tandoori
 Asortyment chleba i bułek
 Sos tatarski
 Sos cumberland

NAPOJE

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



399^{PLN}
/OS.TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK PROSECCO Z OWOCAMI

PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Paté drobiowe, konfitura z czerwonej cebuli

Tarta prowansalska, pasta z czarnych oliwek, suszone pomidory

Wędzony półgęsek, sałata, żurawina, orzech laskowy

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Krem z buraka, imbiru, chili, puder z orzecha nerkowca

Rosół dworski, makaron jajeczny

Krem ziemniaczany, karczochy, wędzona gęsiną

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa, szynka Serrano, młode warzywa, konfitowane ziemniaki, marmolada z pomidorów

Papryka pieczona, kuskus, kolendra, warzywa, chutney miętowe

Pierś z kaczki sous vide, puree z chorizo i papryki, młoda marchew, ziemniaki, sos z zielonej herbaty

DESER

1 pozycja do wyboru

Ciastko czekoladowe, maliny

Mus pistacjowy, czarna porzeczka

Klasyka Trio: mus cytrynowy, pralinowy, czekoladowy

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Stek wieprzowy, ziemniaki pieczone, ragout grzybowo warzywne, sos kminkowy

Falafel z ciecierzycy, puree z salsefii, kalafior romanesco, salsa paprykowa

Filet z łososia, ziołowa posypka, puree z pasternaku, brokuły, salsa verde

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Strogonow wołowy

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

III DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

Żurek z grzybami, wędzoną gęsiną, biała kiełbasa, ziemniaki

Wołowina po prowansalsku

BUFET DESEROWY

Sernik krakowski

Szarlotka z cynamonem

Czekoladowe brownie

Owoce sezonowe



DANIE PREMIUM

* Menu może ulec zmianie.



BUFET

Łosoś wędzony, serek ricotta
 Duet kraba i awokado, płatki grejpfruta, krem cytrynowy
 Tarta ze szpinakiem
 Tarta z leśnymi grzybami i natką z pietruszki
 Quiche, figi, kozi ser
 Sajgonki wieprzowe, olej sezamowy
 Rostbef pieczony, sos musztardowy
 Wieprzowa szynka wędzona w całości
 Wołowa szynka w całości
 Wieprzowa szynka bez dymu w całości
 Wędliny, mięsa pieczone, wybór pasztetów własnej produkcji
 Sery polskie krowie, owcze twarde, owcze miękkie
 Sałatka rzymska, pieczony kurczak, boczek, pomidor, awokado, gotowane jajko, ser pleśniowy
 Sałatka jarzynowa
 Sałatka z brokułem, pomidorami, serem feta i sosem tandoori
 Asortyment chleba i bułek
 Sos tatarski
 Sos cumberland

NAPOJE

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





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