



## **OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W DWORKU DĘBICKIM 201**

**Jako jedyni w okolicy dysponujemy dwupoziomową salą  
weselną mieszczącą ponad 200 osób**

**Dla klientów organizujących mniejsze przyjęcia mamy w ofercie  
salę zamkową mieszczącą do 100 osób.**

**Od konkurencji wyróżniają nas nie tylko bajkowe wnętrza, które na  
bieżąco remontujemy i ulepszamy, ale również fachowe doradztwo  
i profesjonalizm podparty wieloletnim doświadczeniem w  
organizacji przyjęć weselnych.**



Dworek Dębicki to to doskonałe miejsce na zorganizowanie przyjęcia weselnego. Zabytkowe miejsce łączy w sobie elegancję, ducha anielskiego pałacu i luksus. Znana na całym świecie polska gościnność oraz profesjonalizm jest naszym mottem przewodnim. Bajkowe wnętrza, wspaniała atmosfera, wyśmienita kuchnia i wykwalifikowany personel sprawiają, że dzień Państwa wesela pozostanie na długo w pamięci.

KIEROWNIK RESTAURACJI Mariola Róg tel. 884947989,

adres @; [restauracjadworekdebica@gmail.com](mailto:restauracjadworekdebica@gmail.com)

## OFERTA MENU

tradycyjne powitanie Nowożeńców chlebem i solą  
wino musujące na powitanie Gości Weselnych  
apartament dla Państwa Młodych

### obiad:

ZUPY (do wyboru 1)

rosół drobiowo-wołowy z makaronem

krem borowikowy z groszkiem ptysiovym

krem brokułowy z grzankami

ziemniaki

PÓŁMISEK MIĘS (do wyboru 4-6)

schab pieczony ze śliwką

karkówka pieczona

kotlet schabowy tradycyjny

kotlet szwajcar z serem żółtym i pieczarkami

gordon blue drobiowy (z serem żółtym i szynka)

kotlet de volei

roladka drobiowa z porami i serkiem topionym

roladka drobiowa z pieczarkami

roladka drobiowa z mięsem mielonym

udko pieczone

pieczeń wołowa lub roladki wołowe z boczkiem i musztardą (dodatkowa opłata 5 zł za porcję)

sos ciemny lub jasny

SURÓWKI; (do wyboru 4)

kapusta zasmażana

mini marchewki z brokułami lub kalafiorem

mizeria

surówka z kapusty pekińskiej z oliwą

surówka z selera z rodzynkami

surówka z marchewki z jabłkiem i ananasem

ćwikła z chrzanem

**DESER (DODATKOW PŁATNY 5ZŁ LUB ZAMIANA ZA JEDNO GORĄCE DANIE);**

panna cotta z musem truskawkowym

tiramisu

deser lodowy z bitą śmietaną i owocami

szarlotka na ciepło z lodami

**PRZYSTAWKI ZIMNE;**

**SAŁATKI (DO WYBORU 3);**

sałatka jarzynowa tradycyjna

sałatka pieczarkowo-serowa

sałatka z porów, z ananasem i indykiem wędzonym

sałatka z kurczakiem , przyprawionym gyrosem

sałatka po grecku

sałatka z brokułów z kurczakiem i sosem czosnkowym

**ŚLEDZIK (DO WYBORU 1)**

śledź w oleju

śledź w śmietanie

śledź po japońsku

**TYMBALIKI (DO WYBORU 2)**

tymbaliki drobiowe

tymbaliki wieprzowe z żurawina

tymbaliki z szynką

**PRZYSTAWKI RÓŻNE; (do wyboru 2);**

pomidorki faszerowane sosem tatarskim

rolada z indyka ze szpinakiem

kanapeczki z tortilli z szynką i serem

jaja faszerowane tuńczykiem

szparagi w szynce

PALETA WĘDLIN;

szynka domowa, polędwica wiśniowa, polędwica sopocka, schab

wędzony, kiełbasa swojska

pieczywo

OWOCE; winogrono, banany, mandarynki, kiwi lub nektarynki

DANIE GORĄCE I

schoarma drobiowa z warzywami grilowanymi, ziemniakami

opiekany i surówką z białej kapusty

roladka drobiowa z suszonymi pomidorami, talarkami ziemniaczanymi i

surówką z kapusty pekińskiej z majonezem

DANIE GORĄCE II

schab pieczony w sosie grzybowym z kopytkami i surówką z pora

pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym z kluskami ślaskimi i kapusta

czerwoną

roladka wołowa z kluskami ślaskimi i kapusta czerwona (dopłata 5zł od

osoby)

płonący udziec z sosem chrzanowym, musztarda i kwaśnicą (dopłata 5zł

od osoby)

DANIE GORĄCE III

strogonow

zupa gulaszowa

gołabki w sosie pomidorowym

DANIE GORĄCE IV

barszczyk czerwony z ptysiem faszerowanym

z pasztecikiem

stożkiem drobiowym

**NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ OGRANICZEŃ**

**DEKORACJA SALI ; złote kandelabry ze świecami, kwiaty, bankietówki,  
materiałowe pokrowce na krzesła.**

**STÓŁ WIEJSKI (DODATKOWO PŁATNY)**

**PROSIAK DUŻY (z foremki) 200zł**

**PROSIAK MAŁY (z foremki) 120zł**

**UDZIEC BIESIADNY 300zł**

**PROSIE PIECZONE (cena do uzgodnienia)**

**ŁOSOŚ FASZEROWANY JARZYNAMI 200zł**

**SWOJSKIE JADŁO do 100 osób 350zł, od 100-150 osób 400zł, od 150-  
250 osób 500zł obejmuje;**

**tradycyjnie wędzoną kiełbasę swojską, kabanosy, karczek wędzony,  
połędwicę z beczki, zrazówkę z liściem laurowym, boczek pieczony,  
pasztet domowy, salceson wiejski, chrzan, musztardę, ogórki kiszone,  
chleb swojski, misę pierogów domowych.**

**Beczka piwa 200zł**

**WYJĄTKOWE WESELE W NASZYM LOKALU TO RÓWNIEŻ  
PROPOZYCJE WYKRACZAJĄCE POZA STANDARDOWE OFERTY**

**WESELNE;**

**fontanna czekoladowa z dodatkami 500zł**

**usługi barmańskie cena do uzgodnienia**

**wynajęcie luksusowego samochodu do ślubu za jedyne 500zł**

**INFORMUJEMY, ŻE WSZELKIE POZOSTAŁOŚCI Z WESELA PAKUJEMY I**

**ODDAJEMY RANO PO PRZYJĘCIU WESELNYM.**

**DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI MAMY RÓWNIEŻ 50 MIEJSC**

**NOCLEGOWYCH W CENIE 40ZŁ/ OSOBY.**

**W NASZEJ OFERCIE MAMY RÓWNIEŻ CIASTO NA STOŁY I PACZKI DLA  
GOŚCI W CENIE ŁĄCZNEJ 15ZŁ OD OSOBY, TORT ZA DODATKOWĄ  
OPŁATĄ ZALEŻNĄ OD WYBRANEGO RODZAJU.**