

## OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W DWORKU DĘBICKIM 2018/19

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

Dla klientów organizujących mniejsze przyjęcia mamy w ofercie  
salę zamkową mieszczącą do 150 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 sprawia, 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 ptysiowym

krem brokułowy z grzankami

ziemniaki

**PÓLMISEK 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 szynką)

kotlet de volai

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;**

**SALATKI (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, kielbasa 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 czerwona**

**roladka wołowa z kluskami śląskimi 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**

**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) 150zł**

**UDZIEC BIESIADNY 300zł**

**PROSIE PIECZONE (cena do uzgodnienia)**

**ŁOSOŚ FASZEROWANY JARZYNAMI 200zł**

**SWOJSKIE JADŁO do 100 osób 400zł, od 100-150 osób 500zł, od 150-250 osób 600zł obejmuje;**

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

**Beczka piwa 220zł**

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 18ZŁ OD OSOBY, TORT ZA DODATKOWĄ  
OPŁATĄ ZALEŻNĄ OD WYBRANEGO RODZAJU.