



Dworek Tryumf

W CENIE KAŻDEGO MENU OFERUJEMY:

- ✓ **BUFET DESEROWY:**
 - Kaskada krojonych owoców
 - Paleta ciast
 - Kawa
 - Wybór herbat
 - Dodatki: cytryna, cukier, mleko
 - ✓ **NAPOJE ZIMNE**
 - napoje niegazowane
 - woda mineralna i gazowana
 - napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7up
 - ✓ **5 DAŃ GORĄCYCH, 15 PRZYSTAWEK**
 - ✓ **TRADYCYJNE POWITANIE NOWOŻEŃCÓW CHLEBEM I SOLĄ**
 - ✓ **APARTAMENT ZE ŚNIADANIEM DLA PARY MŁODEJ**
 - ✓ **KOMPOZYCJE Z ŻYWYCH KWIATÓW NA STOŁACH GOŚCI**
 - ✓ **CZERWONY DYWAN NA POWITANIE**
 - ✓ **OBSZERNY, BEZPŁATNY PARKING**
 - ✓ **MOŻLIWOŚĆ USADZENIA GOŚCI PRZY STOŁACH OKRĄGLYCH LUB PODŁUŻNYCH**
- ... i wiele innych

NASZA OFERTA TO TAKŻE:

- ✓ **Możliwość zorganizowania romantycznej uroczystości zaślubin w plenerze** - w specjalnie do tego przeznaczonej białej altanie
- ✓ **Indywidualna pomoc i doradztwo** w przygotowaniach do przyjęcia weselnego i w trakcie jego trwania
 - ✓ **Kilka rodzajów menu** do wyboru lub możliwość stworzenia własnego
 - ✓ Zniżki na organizację przyjęcia weselnego **w piątki i niedziele**
- ✓ **Pakiet JESIENNO - ZIMOWY - weselna wódka w cenie** od 01 listopada 2019 do 15 kwietnia 2020
 - ✓ **50% rabatu** dla dzieci poniżej 10 lat
 - ✓ Brak „korkowego”
 - ✓ **Rabaty dla gości weselnych** na pokoje hotelowe (ponad 60miejsc)
 - ✓ Poprawiny na **świeżym powietrzu** lub w Sali
- ✓ **Dbamy o podniebienia Wszystkich Gości** - Nasi Kucharze przygotowują **dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, dla mam karmiących** - wedle Państwa potrzeb
 - ✓ **Animator** dla najmłodszych pociech (płatne dodatkowo)
- ✓ **DRINK BAR, STÓŁ STAROPOLSKI NA ZIMNO, STÓŁ Z PŁONĄCYMI NALEŚNIKAMI, MINI DESERKI SUSHI, CANDY BAR, STÓŁ RYBNY** (płatne dodatkowo)
 - ✓ **Podświetlenie kompozycji kwiatowych światłami LED**
- ✓ **DEGUSTACJA DAŃ WESELNYCH** - raz do roku mamy zaszczyt zaprosić Państwa do skosztowania naszych potraw weselnych, obejrzenia wnętrza Dworku i aranżacji stołów, spaceru po malowniczym ogrodzie



Dworek Tryumf

MENU WESELNE 2020

PROPOZYCJA Nr 1 STANDARD

200zł/os

- I. Na dobry początek:**
Rosół domowy z makaronem grasicie
lub (jedno do wyboru)
Krem z brokuł z prażonymi płatkami migdałowymi

- II. Na zaostwienie apetytu (podawane indywidualnie):**
Karczek wieprzowy w majerankowym sosie z opiekanymi ziemniaczkami i glazurowanymi buraczkami

- III. Na wzmocnienie sił - PODLASKI STÓŁ SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI:**
Kartacze z okrasą
Pierogi z mięsem i prażoną cebulką
Kiszka ziemniaczana
Biała kiełbasa w sosie chrzanowym
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat

- IV. Dla smakoszy (podawane na półmiskach):**
Pierś z kurczaka faszerowana pomidorami i mozzarellą z risotto i dwukolorową marchewką

- V. Dla wytrwałych:**
Aromatyczny barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem
lub (jedno do wyboru)
Staropolski żur na zakwasie podany z jajkiem i białą kiełbasą

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Befszyk tatarski z cebulką, pieczarkami oraz korniszonami 50g/os.
Wybór wędlin i mięs z naszej wędzarni (szynka w ziołach, polędwica wędzona, karkówka, kiełbasa swojska)
Rolady w dwóch odsłonach w towarzystwie boczku pieczonego
Szlachetne pasztety na dwa sposoby
Śledź w cebuli i oleju oraz w pomidorowym pesto
Miruna z salsą węgierską
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Strudel w cieście francuskim z kapustą i grzybami
Kalifornijska śliwka otulona boczkiem wędzonym
Soczysta polędwiczka z wasabi
Sałatka z kurczakiem, żurawiną i ryżem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pikle i zestaw warzyw sezonowych
Sosy: tatarski, chrzanowo - żurawinowy
Wybór pieczywa jasnego i ciemnego



Dworek Tryumf

MENU WESELNE 2020

PROPOZYCJA Nr 2 STANDARD

200zł/os

- I. **Na dobry początek:**
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
lub (jedno do wyboru)
Rosół domowy z makaronem grasiue
- II. **Na zaostwienie apetytu (podawane indywidualnie):**
Połędwica staropolska z estragonem i pieczarkami oraz opiekany ziemniaczkami i bukietem warzyw
- III. **Na wzmocnienie sił - PODLASKI STÓŁ SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI:**
Kartacze z okrasą
Pierogi z mięsem i prażoną cebulką
Kiszka ziemniaczana
Biała kiełbasa w sosie chrzanowym
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat
- IV. **Dla smakoszy (podawane na półmiskach):**
Udziec indyczy pieczony z jabłkiem i majerankiem podany z mini kluseczkami śląskimi
- V. **Dla wytrwałych:**
Żur staropolski na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
lub (jedno do wyboru)
Aromatyczny barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Befszyk tatarski z cebulką, pieczarkami oraz korniszonami 50g/os.
Wybór wędlin i mięs z naszej wędzarni (szynka w ziołach, połędwica wędzona, karkówka, kiełbasa swojska)
Rolady w dwóch odsłonach w towarzystwie boczku pieczonego
Szlachetne pasztety na dwa sposoby
Śledź w cebuli i oleju oraz w pomidorowym pesto
Miruna z salsą węgierską
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Strudel w cieście francuskim z kapustą i grzybami
Kalifornijska śliwka otulona boczkiem wędzonym
Soczysta połędwiczka z wasabi
Sałatka z kurczakiem, żurawiną i ryżem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pikle i zestaw warzyw sezonowych
Sosy: tatarski, chrzanowo - żurawinowy
Wybór pieczywa jasnego i ciemnego



Dworek Tryumf

MENU WESELNE 2020

PROPOZYCJA Nr 1 DELUXE

215 zł/os

- I. Na dobry początek:**
Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami
lub (jedno do wyboru)
Esencjonalny bulion z makaronem domowym i zieloną pietruszką
- II. Na zaostrenie apetytu (podawane indywidualnie):**
Cienko zrolowana pierś indycza wypełniona farszem śródziemnomorskim podana z kluseczkami śląskimi
- III. Na wzmocnienie sił - PODLASKI STÓŁ SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI**
Kartacze z okrasą
Pierogi z mięsem i prażoną cebulką
Pierogi ze szpinakiem
Kiszka ziemniaczana
Babka ziemniaczana
Biała kiełbasa w sosie chrzanowym
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat
- IV. Dla smakoszy (podawane na półmiskach):**
Doborowe towarzystwo:
- golonki duszonej w pomidorach
- żeberek w glazurze miodowo - pomidorowej
- grillowanych warzyw (papryka, cebula czerwona, cukinia)
- V. Dla wytrwałych:**
Burgundzki barszcz z pasztecikiem francuskim
lub (jedno do wyboru)
Zupa chrzanowa podana z jajkiem i białą kiełbasą

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Befsztyk tatarski z cebulką, pieczarkami oraz korniszonami 50g/os.
Wybór wędlin i mięsów z naszej wędzarni (szynka w ziołach, polędwica wędzona, karkówka, kiełbasa swojska)
Rolady w dwóch odsłonach w towarzystwie boczku pieczonego
Szlachetne paszety na dwa sposoby
Filety matyjasa z cebulką i oliwą, oraz w korzennych przyprawach z pomidorami
Teriny rybne w dwóch smakach
Pierś indycza w esencjonalnej maładze
Polędwiczka i kabanos w cieście francuskim
Kalifornijska śliwka otulona boczkiem wędzonym
Soczysta polędwiczka z wasabi
Sałatka z grillowaną pierś kurczaka, żurawiną i ananiasem
Sałatka makaronowa z czarną oliwką i fetą
Różnorodne sałaty z serami regionalnymi z sosem malinowym
Pikle i zestaw warzyw sezonowych
Sosy: tatarski, chrzanowo - żurawinowy
Wybór pieczywa jasnego i ciemnego



Dworek Tryumf

MENU WESELNE 2020

PROPOZYCJA Nr 2 DELUXE

215 zł/os

- I. Na dobry początek:**
Esencjonalny bulion z makaronem domowym i zieloną pietruszką
lub (jedno do wyboru)
Krem porowo – ziemniaczany z oliwą truflową i chrustem z boczku
- II. Na zaostrenie apetytu (podawane indywidualnie):**
Mini steki z polędwiczki wieprzowej podane z opiekanymi ziemniaczkami i bukietem warzyw
- III. Na wzmocnienie sił - PODLASKI STÓŁ SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI**
Kartacze z okrasą
Pierogi z mięsem i prażoną cebulką
Pierogi ze szpinakiem
Kiszka ziemniaczana
Babka ziemniaczana
Biała kiełbasa w sosie chrzanowym
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat
- IV. Dla smakoszy (podane na półmiskach):**
Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą i pomidorami z aromatyczną bazylią i risotto
- V. Dla wytrwałych:**
Zupa chrzanowa podana z jajkiem i białą kiełbasą
lub (jedno do wyboru)
Burgundzki barszcz z pasztecikiem francuskim

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Befszyk tatarski z cebulką, pieczarkami oraz korniszonami **50g/os.**
Wybór wędlin i mięs z naszej wędzarni (szynka w ziołach, polędwica wędzona, karkówka, kiełbasa swojska)
Rolady w dwóch odsłonach w towarzystwie boczku pieczonego
Szlachetne pasztety na dwa sposoby
Filety matyjasa z cebulką i oliwą, oraz w korzennych przyprawach z pomidorami
Teriny rybne w dwóch smakach
Pierś indycza w esencjonalnej maładze
Polędwiczka i kabanos w cieście francuskim
Kalifornijska śliwka otulona boczkiem wędzonym
Soczysta polędwiczka z wasabi
Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka, żurawiną i ananasem
Sałatka makaronowa z czarną oliwką i fetą
Różnorodne sałaty z serami regionalnymi z sosem malinowym
Pikle i zestaw warzyw sezonowych
Sosy: tatarski, chrzanowo - żurawinowy
Wybór pieczywa jasnego i ciemnego



Dworek Tryumf

MENU WESELNE 2020

PROPOZYCJA Nr1 EXCLUSIVE

230 zł/os

Powitanie Gości winem musującym (kieliszek na 1 osobę)

I. Na dobry początek:

Krem z białych warzyw z oliwką z pestek dyni
lub (jedno do wyboru)
Fume pomidorowe z lanymi kluseczkami

II. Na zaostrenie apetytu (podawane indywidualnie):

Kacze udo z sosem śliwkowym i modrą kapustą na purée ziemniaczanym

III. Na wzmocnienie sił (jedno do wyboru):

Indyk pieczony z sosem żurawinowym w całości serwowany przez Szefa Kuchni podany z kluseczkami śląskimi i kopytkami ziemniaczanymi oraz bukietem sałat
lub

PODLASKI STOŁ SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI

Kartacze z okrasą
Pierogi z mięsem i prażoną cebulką
Pierogi ze szpinakiem
Kiszka ziemniaczana
Biała kiełbasa w sosie chrzanowym
Żeberka w glazurze miodowo - pomidorowym
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat

IV. Dla smakoszy:

Strogonow wołowy podany jedno porcjowo w chleбку

V. Dla wytrwałych:

Czarka flaków wołowych
lub (jedno do wyboru)
Burgundzki barszcz z pasztecikiem francuskim

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Befszyk tatarski z cebulką, pieczarkami oraz korniszonami 70g/os.
Wybór wędlin i mięs z naszej wędzarni (szynka w ziołach, polędwica wędzona, karkówka, kiełbasa swojska)
Galantyny w dwóch odsłonach z pieczonym boczkiem
Szlachetne pasztety: klasyczny i z żurawiną
Rolmopsy śledziowe i filet matyjasza w chrzanie z żurawinami
Teriny rybne w dwóch smakach
Imbirowy łosoś w wiśniowej galaretkie
Kalifornijska śliwka otulona boczkiem wędzonym
Soczysta polędwiczka z wasabi
Deska serów rozmaitych z konfiturą żurawinową i orzechami włoskimi
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Młode liście szpinaku z jarmużem, pomidorkami koktajlowymi i prażonymi pestkami
Krucze sałaty z gruszką i serem pleśniowym z sosem cytrusowym
Pikle i zestaw warzyw sezonowych
Sosy: tatarski, chrzanowo - żurawinowy
Wybór pieczywa jasnego i ciemnego



Dworek Tryumf

MENU WESELNE 2020

PROPOZYCJA Nr 2 EXCLUSIVE

230 zł/os

Powitanie Gości winem musującym (kieliszek na 1 osobę)

I. Na dobry początek:

Zupa parmantier z grillowanym boczkiem

lub (jedno do wyboru)

Aksamitny krem z leśnych grzybów

II. Na zaostrenie apetytu (podawane indywidualnie):

Wykwintna polędwiczka wieprzowa z sosem francuskim otulona boczkiem z bukietem warzyw oraz ziołowymi ziemniaczkami

III. Na wzmocnienie sił (jedno do wyboru):

Szynka wieprzowa w chlebie serwowana przez kucharzy, podana z kopytkami, zestawem surówek i chrzanowym sosem

lub

PODLASKI STÓŁ SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI

Kartacze z okrasą

Pierogi z mięsem i prażoną cebulką

Pierogi ze szpinakiem

Kiszka ziemniaczana

Biała kiełbasa w sosie chrzanowym

Żeberka w glazurze miodowo - pomidorowym

Surówka z białej kapusty

Bukiet sałat

IV. Dla smakoszy (podawane na półmiskach):

Pieczone połówki kaczki z karmelizowanym jabłkiem oraz ziemniaczanymi talarkami

V. Dla wytrwałych:

Ministrone z wołowiną i tymiankiem

lub (jedno do wyboru)

Żur staropolski na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Befsztyk tatarski z cebulką, pieczarkami oraz korniszonami **70g/os.**

Wybór wędlin i mięs z naszej wędzarni (szynka w ziołach, polędwica wędzona, karkówka, kiełbasa swojska)

Galantyny w dwóch odsłonach z pieczonym boczkiem

Szlachetne pasztety: klasyczny i z żurawiną

Rołmopsy śledziowe i filet matyjasa w chrzanie z żurawinami

Teriny rybne w dwóch smakach

Imbirowy łosoś w wiśniowej galaretkie

Kalifornijska śliwka otulona boczkiem wędzonym

Soczysta polędwiczka z wasabi

Deska serów rozmaitych z konfiturą żurawinową i orzechami włoskimi

Sałatka grecka z oliwkami i fetą

Młode liście szpinaku z jarmużem, pomidorkami koktajlowymi i prażonymi pestkami

Kruche sałaty z gruszką i serem pleśniowym z sosem cytrusowym

Pikle i zestaw warzyw sezonowych

Sosy: tatarski, chrzanowo - żurawinowy

Wybór pieczywa jasnego i ciemnego



Dworek Tryumf

