

Wesele we Dworze Szczęśliwej Pary Nowożeńców.

Serdecznie witamy Państwa w Restauracji Dworek Mikołaj jednocześnie dziękując za zainteresowanie organizacją przyjęcia weselnego i zapraszamy do zapoznania się z przygotowanymi propozycjami menu.

W naszej restauracji oddajemy do Państwa dyspozycji przestronną, klimatyzowaną salę, która może pomieścić do 110 osób a także mniejszą salę, w której może zasiąść do 20 osób. Ponadto w okresie wiosenno-letnim do dyspozycji gości jest także przeszklone patio – to dodatkowe 30 miejsc.

Nasza restauracja od lat słynie z wysokiego standardu usług gastronomicznych oraz profesjonalnego, miłego i dyskretnego personelu. Propozycje menu weselnego to tradycyjne dania kuchni polskiej, w których akceptujemy różnego rodzaju diety jak wegetariańska, wegańska czy bezglutenowa. Nasze propozycje kulinarne cechują oryginalne walory smakowe, które są zwieńczeniem naszych oryginalnych receptur.

W cenę menu weselnego wchodzi wynajem sali, obsługa kelnerska, weselny chleb powitalny oraz lampka wina musującego dla Młodej Pary i gości weselnych, kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły, dekoracja sali /eleganckie obrusy, serwety, świece, pokrowce na krzesła/. Ponadto drukujemy dla Państwa spersonalizowane menu, zbiorowe wizytówki na stoły oraz listę z rozmieszczeniem gości umieszczaną przed wejściem do Restauracji.

Podczas przyjęcia weselnego na naszych najmłodszych gości czeka specjalnie przygotowany kącik pełen zabawek i kolorowanek, w którym żadne dziecko nie będzie się nudzić.

Koszt menu dla dzieci – do 2 lat gratis, od 3 do 10 lat – 50% ceny osoby dorosłej.

Sposób ustalania menu jest bardzo prosty i przejrzysty. To Państwo wybieracie jeden z proponowanych zestawów lub tworzycie własne indywidualne menu wybierając dania i potrawy z szerokiej listy naszych propozycji, według własnego gustu i smaków. My pozostajemy do Państwa dyspozycji podczas ustalania menu, służąc swoją radą i doświadczeniem w organizacji przyjęć weselnych. Dzięki temu każdy z Państwa może stworzyć menu dostosowane do swoich potrzeb i budżetu.

Jeśli chodzi o alkohol, tort weselny, ciasta, ciasteczka i paczki dla gości dostarczacie je Państwo do restauracji we własnym zakresie. Nie pobieramy dodatkowych opłat czyli tzw. korkowego.

Na Pary Młode, które zdecydują się na organizację przyjęcia weselnego i spędzenia tego wyjątkowego dnia wraz z Waszymi gośćmi w naszej Restauracji czekają ciekawe promocje i rabaty.

Serdecznie zapraszamy



Propozycje menu weselnego w Restauracji „Dworek Mikołaj” w Wadowicach

Zestaw I

Tradycyjne przywitanie Nowożeńców weselnym chlebem i solą.
Toast lampką wina musującego – „Sto lat dla Młodej Pary”.

Uroczysty obiad weselny

Domowy rosół z makaronem i świeżą natką pietruszki

3 rodzaje mięs serwowane na paterach

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy z pieczarkami panierowanymi

Tradycyjna roladka wołowa śląska

Dodatki : Ziemniaki z maselkiem i koperkiem serwowane w salaterkach, bukiet surówek

I Deser

Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Młodą Parę / tort we własnym zakresie/

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs i wędlin Szefa Kuchni

/szynka wiejska, galantyna drobiowa z polędwiczką wieprzową, rolada z indyka z dipem chrzanowo-żurawinowym/

Tymbaliki z drobiu

Jajko Mollet

Śledź w śmietanie na postumencie jabłuszka

Sałatka dworska / królewska / gyros / brokułowa / porowa z szynką – jedna sałatka do wyboru

Pieczyno

I Gorąca Kolacja

Schab w sosie myśliwskim podany z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

II Deser

Puchar lodów pływających z owocami i bitą śmietaną

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

II Gorąca Kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Kociołek Mikołaja / żurek staropolski podawany w kociołku /

Gołąbek mięsny w sosie pomidorowym lub pieczarowym / do wyboru/

Bogracz wołowy podawany w kociołku

III Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z krokietem lub poleśnikiem

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l, Woda mineralna z cytryną i miętą w dzbankach

Coca-cola / Fanta / Pepsi / Sprite 0,5 l, Soki owocowe 100% w dzbankach

Owoce sezonowe



Propozycje menu weselnego w Restauracji „Dworek Mikołaj” w Wadowicach

Zestaw II

Tradycyjne przywitanie Nowożeńców weselnym chlebem i solą.
Toast lampką wina musującego – „Sto lat dla Młodej Pary”

Uroczysty obiad weselny

Domowy rosół z makaronem i świeżą natką pietruszki
4 rodzaje mięs serwowane na paterach
Kotlet de volaille z masłem ziołowo-czosnkowym i serem żółtym
Kotlet schabowy z pieczarkami panierowanymi
Tradycyjna roladka wołowa śląska
Schab pieczony w sosie własnym

Dodatki : Ziemniaki z maselkiem i koperkiem serwowane w salaterkach, bukiet surówek

I Deser

Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Młodą Parę / tort we własnym zakresie/
Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs i wędlin Szefa Kuchni
/szynka wiejska, galantyna drobiowa z polędwiczką wieprzową, kabanos, rolada drobiowa z zielonym naleśnikiem/
Tymbaliki z drobiu / Terrina warzywna z szyneczką
Kieszonki schabowe z sałatką jarzynową i musem chrzanowym
Patera śledzików
/ rolmopsy śledziowe, śledź po japońsku, roladki śledziowe z nadzieniem warzywnym/
Sałatka dworska / królewska / gyros / brokułowa / porowa z szynką – jedna sałatka do wyboru
Pieczywo

I Gorąca Kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem z kopytkami i surówką
Schab w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i surówką

II Deser

Puchar lodów pływających z owocami i bitą śmietaną
Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

II Gorąca Kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Grillowana pierś z kurczaka w sosie cajun lub serowo-brokułowym /do wyboru/ podana z plastrami ziemn. i surówką
Kotlet po węgiersku / drobiowy z pieczarkami i papryką konserwową na wierzchu zapieczony serem/, rosti ziemn., surówka

III Gorąca Kolacja

Bogracz wołowy podany w kociołku

IV Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z krokietem lub poleśnikiem

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l, Woda mineralna z cytryną i miętą w dzbankach
Coca-cola / Fanta / Pepsi / Sprite 0,5 l, Soki owocowe 100% w dzbankach

Owoce sezonowe



Propozycje menu weselnego w Restauracji „Dworek Mikołaj” w Wadowicach

Zestaw III

Tradycyjne przywitanie Nowożeńców weselnym chlebem i solą.

Toast lampką wina musującego – „Sto lat dla Młodej Pary”

Uroczysty obiad weselny

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

4 rodzaje mięs serwowane na paterach

Kotlet dworski / drobiowy z farszem z pieczarek, szynki i sera żółtego/

Kotlet schabowy

Tradycyjna roladka wołowa śląska

Udko z kurczaka faszerowane

Dodatki : Ziemniaki z masłem i koperkiem serwowane w salaterkach, bukiet surówek

I Deser

Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Młodą Parę / tort we własnym zakresie/

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs Szefa Kuchni

/Rolada z zielonym naleśnikiem, galantyna drobiowa, rolada z indyka z dipem chrzanowo-żurawinowym/

Tymbaliki z drobiu / Terrina warzywna z szynką

Duet szparagowy w plastrze szynki

Fantazja naleśnikowa / Tortilla z wędzonym pstrągiem

Śledź w śmietanie na postumencie jabłka

Salatka dworska / królewska / gyros / brokułowa / porowa z szynką – jedna салатка do wyboru

Pieczyno

I Gorąca Kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Grillowana rolada drobiowa z musiem szpinakowym w aksamitnym sosie, kopytka, surówka

Pieczony filet z indyka w sosie serowo-brokułowym, gnocchi ziemniaczane, surówka

II Deser

Puchar lodów pływających z owocami i bitą śmietaną

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

II Gorąca Kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem z kluskami śląskimi i surówką

Rolada z polędwiczką wieprzową i musiem drobiowo-bazyliowym z kopytkami i surówką

Filet z pstrąga z plasterkami ziemniaczanymi i salatką

III Gorąca Kolacja

Kociołek Mikołaja / żurek staropolski podawany w kociołku /

IV Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l, Woda mineralna z cytryną i miętą w dzbankach

Coca-cola / Fanta / Pepsi / Sprite 0,5 l, Soki owocowe 100% w dzbankach



Propozycje menu weselnego w Restauracji „Dworek Mikołaj” w Wadowicach

Zestaw IV

Tradycyjne przywitanie Nowożeńców weselnym chlebem i solą.

Toast lampką wina musującego – „Sto lat dla Młodej Pary”

Uroczysty obiad weselny

Kołoduny Radziwiłłowskie w złocistym rosole

5 rodzajów mięs serwowane na paterach

Kotlet de volaille z masłem ziołowo-czosnkowym

Przekładaniec dworski

Tradycyjna roladka wołowa śląska

Filet z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną

Dodatki : Ziemniaki z masełkiem i koperkiem serwowane w salaterkach, frytki na paterze, bukiet surówek

I Deser

Uroczyste krojenie tortu weselnego przez Młodą Parę / tort we własnym zakresie/

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs Szefa Kuchni

/Rolada z zielonym naleśnikiem, galantyna drobiowa, rolada z indyka z dipem chrzanowo-żurawinowym/

Tymbaliki z drobiu / Terrina warzywna z szyneczką / Galaretka wieprzowa

Duet szparagowy w plastrze wędzonego łososia

Ryba po grecku

Trio smakowe

/kruche babeczki z sałatką z łososia, fantazja naleśnikowa, kruche babeczki z sałatką porową z szynką/

Sałatka dworska / królewska / gyros / brokułowa / porowa z szynką – jedna sałatka do wyboru

Pieczyno

I Gorąca Kolacja – do wyboru jedno z poniższych dań

Rolada trzech smaków z kluskami śląskimi i surówką

Pieczony filet z łososia z łożką sosu koperkowego, talarki ziemniaczane, sałatka

Rolada „Pawie Oczko” w sosie grzybowym z kopytkami surówką

II Deser

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych

Kawa rozpuszczalna / parzona / z ekspresu / herbata podawane według życzeń

II Gorąca Kolacja

Uroczyste serwowana bankietowa szyneczka wieprzowa na gorąco w towarzystwie ziemniaków opiekanych, kapusty zasmażanej, sosu chrzanowego i ogórków małosolnych /sezonowo/

III Gorąca Kolacja – do wyboru według życzeń gości na miejscu

Kociołek Mikołaja / żurek staropolski podawany w kociołku / lub Flaczki

IV Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi

Napoje zimne

Woda mineralna niegazowana / gazowana 0,33 l, Woda mineralna z cytryną i miętą w dzbankach

Coca-cola / Fanta / Pepsi / Sprite 0,5 l, Soki owocowe 100% w dzbankach

Owoce sezonowe

Dodatkowo płatne propozycje na życzenie Młodej Pary – wyceniane indywidualnie

Wykwintne zimne zakąski (dodatkowo)

- Jesiotr wędzony /1,20 kg - 1,80 kg/ z dipem koperkowo-czosnkowym wg.wagi
- Befszyk tatarski
- Tatar z łososia
- Tatar z raka
- Patera serów francuskich, szwajcarskich i polskich w towarzystwie winogron i orzechów

Inne propozycje

- Lampka wina serwowana do obiadu
- Stół owocowy
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Drink bar
- Tort weselny
- Ciasta
- Ciasteczka
- Paczki z ciastem dla gości weselnych
- Na życzenie Pary Młodej istnieje możliwość wymiany pierwszej kolacji z zestawu I oraz pierwszej lub drugiej gorącej kolacji z propozycji menu II i III na bankietową szyneczkę z dodatkami serwowaną przy gościach weselnych.

Dopłata wynosi 10 zł/osobę do ceny wybranego menu.

• Pakiety alkoholowe

Pakiet alkoholowy nr 1

- Wódka Wyborowa / Bols / Krupnik /Sobieski
- Wino Carlo Rossi / Sutter Home białe, czerwone lub różowe serwowane według życzeń gości
- Piwo beczkowe Tyskie

Pakiet alkoholowy nr 2

- Wódka Finlandia / Absolut
- Wino Carlo Rossi / Sutter Home białe, czerwone lub różowe serwowane według życzeń gości
- Piwo beczkowe Tyskie



Promocje weselne

Promocja I

MŁODA PARA GRATIS

Promocja ta dotyczy przyjęć weselnych od 70 do 80 osób dorosłych organizowanych w soboty w sezonie kwiecień- październik przy wyborze zestawu menu II, III i IV oraz od 80 do 90 osób dorosłych przy wyborze menu I.

Promocja II

MŁODA PARA + 2 OSOBY GRATIS

Promocja ta dotyczy przyjęć weselnych od 90 do 100 osób dorosłych organizowanych w soboty w sezonie kwiecień- październik przy wyborze zestawu menu II, III i IV oraz od 100 do 110 osób dorosłych przy wyborze menu nr I.

Promocja III

MŁODA PARA + 3 osoby GRATIS

Promocja ta dotyczy przyjęć weselnych od 110 osób dorosłych organizowanych w soboty w sezonie kwiecień- październik przy wyborze zestawu menu II, III i IV oraz od 120 osób dorosłych przy wyborze menu nr. I.

Promocja IV

RABAT W WYSOKOŚCI OD 5% DO 10%

Promocja ta dotyczy przyjęć weselnych organizowanych w soboty od listopada do marca oraz w niedzielę przez cały rok przy wyborze menu I, II, III i IV.

Wysokość udzielonego rabatu będzie uzależniona od ostatecznej ilości gości na przyjęciu weselnym i zostanie ustalona po ostatecznym potwierdzeniu ilości osób.

*Powyższe promocje nie łączą się.

