

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, kabanos, rolada z indyka z dipem chrzanowo-zurawinowym/

Tymbaliki z drobiu / Galaretki wieprzowe

Jajko Mollet

Patery śledzików / rolmopsy śledziowe, śledź w śmietanie na jabłku, śledź po japońsku/

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

Pieczyno

I Gorąca Kolacja

Boeuf strogonoff podawany w kociołku

II Deser

Puchar lodów pływających z owocami i bitą śmietaną

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

II Gorąca Kolacja

Schab w sosie myśliwskim podany z kluskami śląskimi i surówką

III Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z krokietem lub żurek staropolski – możliwość wyboru

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
Pieczony filet z indyka z sosem serowo-brokułowym

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 i wędlin Szefa Kuchni
/szynka wiejska, galantyna drobiowa z polędwiczką wieprzową, kielbasa swojska, pieczony boczek,
rolada z indyka z jajkiem, szynką i chrzanem w towarzystwie dipu chrzanowo-żurawinowego/
Tymbaliki z drobiu / Terrina warzywna
Roladki z tortilli z szynką i papryką konserwową / Roladki z tortilli z wędzonym łososiem
Ślimaczki śledziowe
Sałatka królewska/ tradycyjna jarzynowa / gyros / brokułowa / porowa z szynką – jedna sałatka do wyboru
Pieczywo

I Gorąca Kolacja

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem 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

Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem pietruszkowym na beszamelu, ryż z warzywami, surówka

III Gorąca Kolacja

Kociołek Mikołaja lub 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 paprykowo - cukiniowy z groszkiem ptysiowym

5 rodzajów mięs serwowane na paterach

Kotlet dworski /faszerowany pieczarkami, szynką i serem żółtym/, kotlet schabowy
przekładaniec dworski, tradycyjna roladka wołowa śląska, filet z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną

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, kabanos, boczek pieczony, galantyna drobiowa drobiowa, polędwiczka wieprzowa z pistacjami/

Trio galaretek

Tymbaliki z drobiu / Terrina warzywna z szyneczką / Galaretką wieprzowa

Patera smakowitych przekąsek

/fantazja naleśnikowa, roladki z tortilli z wędzonym łososiem, roladki z tortilli z szynką i papryką konserwową/

Duet szparagowy w plastrze wędzonego łososa

Pater śledzików

/rolmopsy śledziowe, śledź po japońsku, roladki śledziowe z nadzieniem warzywnym/

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

Pieczyno

I Gorąca Kolacja

Rolada z indyka z farszem warzywnym i serem cheddar podana z sosem maślano-cytrynowo-paprykowym,

kluski śląskie, surówka

II Deser

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych

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

II Gorąca Kolacja

Uroczyście serwowana bankietowa szyneczka wieprzowa w towarzystwie ziemniaków pieczonych z rozmarynem,
kapusty zasmażanej, sosu chrzanowego i ogórków małosolnych /sezonowo/

III Gorąca Kolacja

Kociołek Mikołaja / żurek staropolski podawany w kociołku /

IV Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikami drożdżowymi z farszem mięsnym, kapustą z grzybami i szpinakiem

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 140 zł/kg
- Befszyk tatarski / 1 szt/ - 14 zł
- Tatar z łososia /1 szt/ - 23 zł
- Tatar z raka /1 szt/ - 25 zł
- Patera serów francuskich, szwajcarskich i polskich w towarzystwie winogron i orzechów 70 - 100 zł
- Na życzenie Pary Młodej istnieje możliwość wymiany drugiej gorącej kolacji z zestawu I oraz pierwszej lub drugiej kolacji z zestawu II na bankietową szyneczkę z dodatkami serwowaną przy gościach weselnych .

Dopłata do poszczególnych zestawów wynosi 15 zł / osobę.

Inne propozycje

- Lampka wina serwowana do obiadu - 7 zł/osobę
- Stół owocowy - 600 - 800 zł
- Fontanna czekoladowa z owocami - 1200 - 1500 zł
- Drink bar - 800 - 1700 zł
- Tort weselny - 400 - 800 zł
- Ciasta - 350 - 500 zł
- Ciasteczka - 100 - 200 zł
- Paczki z ciastem dla gości weselnych / 1 szt/ - 16 - 20 zł



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.

