

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, eleganckie obrusy, serwety, świece. Ponadto drukujemy dla Państwa spersonalizowane menu na stoły.

Podczas przyjęcia weselnego w okresie od wiosny do jesieni naszych najmłodszych gości w ogrodzie czeka plac zabaw na którym żadne dziecko nie będzie się nudzić. Za opiekę dzieci odpowiedzialni są rodzice. W okresie zimowym przygotowany jest kącik dla dzieci pełen zabawek i malowanek.

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.

Tort weselny, ciasta, ciasteczka i paczki dla gości dostarczacie Państwo do restauracji we własnym zakresie. Doliczana jest usługa za przechowywanie w szafie chłodniczej, krojenie, podawanie tortu, ciasta i ciasteczek.

Alkohol na przyjęciu:

Wina i piwa podawane są na przyjęciach według obowiązujących cen w restauracji.

Zastrzegamy sobie serwowanie naszego wina i piwa na przyjęciu.

Opłata korkowa wódka/whisky/koniak może być wniesiona we własnym zakresie, za który pobieramy opłatę korkową

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

4 rodzaje mięs serwowane na paterach

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy z pieczarkami panierowanymi

Tradycyjna roladka wołowa śląska

Roladka drobiowa z musem szpinakowym z sosem maślano cytrynowo - paprykowym

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

I Deser

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

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs i wędlin Szefa Kuchni

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

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 – dwie sałatki 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 gorące - bez limitu

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

Napoje zimne - bez limitu

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

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



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

Rolada z indyka w szynce parmeńskiej

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, kiełbasa 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/ Ryba po grecku

Sałatka królewska/ tradycyjna jarzynowa / gyros / brokułowa / porowa z szynką – dwie sałatki do wyboru

Pieczyno

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

II Gorąca Kolacja

Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem pietruszkowym na beszamelu, pilaw z ryżu, surówka

III Gorąca Kolacja

Kociołek Mikołaja lub Bogracz wołowy podany w kociołku

IV Gorąca Kolacja

Barszcz czerwony z krokietem lub poleśnikiem

Napoje gorące - bez limitu

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

Napoje zimne - bez limitu

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

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



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, galantyna drobiowa drobiowa, polędwiczka wieprzowa z pistacjami/

Trio galaretek

Tymbaliki z drobiu / Terrina warzywna z szyneczką / Galaretką wieprzowa

Patera smakowitych przekąsek

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

Duet szparagowy w plastrze wędzonego łososia

Pater śledzików

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

Sałatka królewska/ tradycyjna jarzynowa / gyros / brokułowa / porowa z szynką – dwie sałatki 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

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 gorące - bez limitu

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

Napoje zimne - bez limitu

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

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



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
- Patera serów francuskich, szwajcarskich i polskich w towarzystwie winogron i orzechów
- 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 .



Promocje weselne

Promocja I

MŁODA PARA GRATIS

Promocja ta dotyczy przyjęć weselnych od 80 osób dorosłych organizowanych w soboty w sezonie kwiecień- październik przy wyborze zestawu menu II lub III oraz od 90 do 100 osób dorosłych przy wyborze menu I.

Promocja II

MŁODA PARA + 2 OSOBY GRATIS

Promocja ta dotyczy przyjęć weselnych powyżej 100 do 120 osób dorosłych organizowanych w soboty w sezonie kwiecień- październik przy wyborze zestawu menu I, II lub III.



Proponujemy Państwu również:

Dania dla dzieci

Rosółek z makaronem / Zupa pomidorowa z makaronem
Nuggetsy drobiowe z frytkami i sosem Alladyna
Kotlecik drobiowy z frytkami
Naleśniczki z serem, owocami, i bitą śmietaną
Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

Dania dla wegetarian

Krem brokułowy z płatkami migdałów
Dorsz w sosie winno-śmietanowym, kasza jęczmienna, zestaw surówek
Pstrąg saute, plastry ziemniaczane, zestaw surówek
Pieczony filet z łososia z lezką sosu koperkowego, plastry ziemniaczane, zestaw surówek
Pórmisek wegetariański: /panierowany ser Camembert z żurawiną w towarzystwie naleśnika z warzywami i sosem beszamelowym/

Deser

Owoce

Alkohol typu:

wódka/whisky/koniak może być wniesiona we własnym zakresie,
za który pobieramy opłatę korkową

Zastrzegamy sobie serwowanie naszego wina na przyjęciu

Lista win do wyboru:

Primitivo Passanovo – czerwone, wytrawne / Włochy
J.Moreau & Fils- Merlot - czerwone/ Sauvignon - białe , wytrawne /Francja
San Valentin – czerwone/ białe, półwytrawne / Hiszpania
Oceanus Cabernet Sauvignon – czerwone /Chardonnay – białe, wytrawne /Portugalia
Adati Sachino – czerwone/ białe, półwytrawne / Gruzja
Titento – czerwone / białe, wytrawne / Włochy
Carlo Rossi – czerwone / białe , półwytrawne / USA
Mc Petterson – czerwone / białe, wytrawne /Australia
Riesling – białe, półwytrawne / Niemcy
Santalibera - Merlot – czerwone/ Chardonnay – białe, półwytrawne / Włochy

Wina musujące

Prosecco Sant Anna - białe gronowe, półwytrawne/ Włochy
Martini Asti - białe, słodkie / Włochy
Michelangelo Dolce – białe , półwytrawne / Polska
Piccolo – owocowe / Polska

Piwo

| | |
|--------------------------|--------------|
| Tyskie butelka małe/duże | 0,33 l/0,5 l |
| Żywiec małe/duże | 0,33 l/0,5 l |

Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej
w rozumieniu Art.66 par.1 K.C

Restauracja Dworek Mikołaj zastrzega sobie prawo zmiany podanych cen.



Restauracja "Dworek Mikołaj" Janina Paśnik - ul. Błonie 1, 34-100 Wadowice
tel. +48 33 873 35 80, Janina 608 478 345 / Kasia 602 666 837