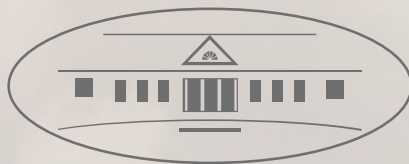




Weddings

2021



DWÓR W TOMASZOWICACH

GALERIA PANORAMA

537 M²



DWÓR W TOMASZOWICACH

Weddings



ORANŻERIA

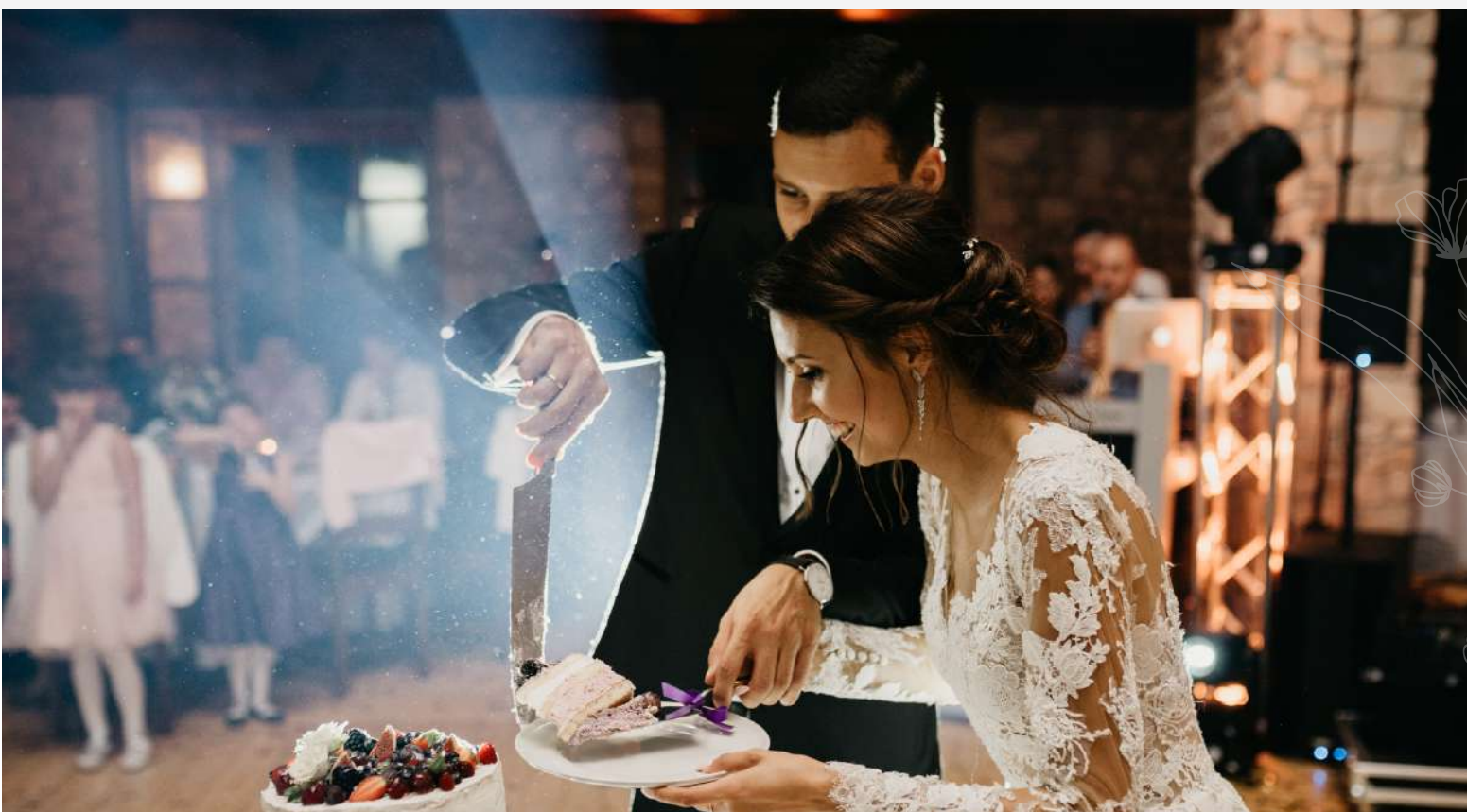
550 M²



SPICHLERZ

390 M²





Wasza wspólna przygoda zaczyna się

TUTAJ

“

Dziękujemy za bardzo miłą obsługę, super atmosferę w tym wyjątkowym dla nas dniu. Jesteśmy szczęśliwi, że trafiliśmy właśnie do Was!

AGNIESZKA RADWAŃSKA
DAWID CELT

”

“

Sala (oranżeria) wyglądała zjawiskowo, a park wokół zachęcał do spacerów i odpoczynku na świeżym powietrzu. Goście byli zachwyceni pysznym jedzeniem, salą oraz obsługą. Do tego 50m od sali wynajęliśmy pokoje, które okazały się spełnić oczekiwania nasze i gości. Cały proces był przyjemnością, a nie stresującym obowiązkiem. Polecam!

MACIEJ KOT

”

MENU PODSTAWOWE



CENNIK 2021

	KWIECIEŃ-PAŹDZIERNIK	LISTOPAD-MARZEC
ORANŻERIA	349 PLN	299 PLN
PANORAMA	329 PLN	279 PLN
SPICHLERZ	329 PLN	279 PLN

CENA OBEJMUJE

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE

WYBRANE MENU

MOŻLIWOŚĆ UDZIAŁU W ZBIOROWEJ DEGUSTACJI MENU

BEZPŁATNY NOCLEG W APARTAMENCIE STUDIO DLA PARY MŁODEJ W DZIEŃ PRZYJĘCIA WESELNEGO

PREFERENCYJNE CENY NOCLEGÓW DLA GOŚCI WESELNYCH

BEZPŁATNE ZAPROSZENIE DLA PARY MŁODEJ NA ROMANTYCZNĄ KOLACJĘ W PIERWSZĄ ROCZNICĘ ŚLUBU

VOUCHER NA ORGANIZACJĘ IMPREZY RODZINNEJ Z 10% RABATEM *

MOŻLIWOŚĆ PRZEPROWADZENIA ŚLUBNEJ SESJI FOTOGRAFICZNEJ W MALOWNICZYM PLENERZE
XIX - WIECZNEGO ZESPOŁU DWORSKO - PARKOWEGO

SPECJALNA CENA NA PAKIET ORGANIZACJI POPRAWIN **



WYMAGANA ILOŚĆ GOŚCI

	KWIECIEŃ-PAŹDZIERNIK *	LISTOPAD-MARZEC *
ORANŻERIA	150	90
PANORAMA	110	70
SPICHLERZ	40	40

W przypadku realizacji na ilość mniejszą niż wskazane minimum - dopłata 70% ceny za każdą brakującą osobę.

MENU DZIECIĘCE

Do 3 lat bezpłatnie
3-7 lat - 50% wartości menu

OBSŁUGA TECHNICZNA

(muzycy/ DJ/ fotograf/ kamerzysta)
80% wartości ceny menu podstawowego



* dotyczy sobót i długich weekendów



TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

MENU

FINGER FOOD NA POWITANIE

- Vol-au-vent z wędzonej gęsi z musem jabłkowym
- Mini tarty z grzybami i dojrzałym serem
- Babeczka z Tatarem ze śledzia z jabłkiem i chrzanem
- ✓ Wrap z warzywami

PO 1 SZT. / OS
Z KAŻDEGO RODZAJU

PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

- Pâté drobiowe, konfitura z czerwonej cebuli
- Orientalna wieprzowina, chutney z ananasa, kielki groszku
- ✓ Tarta prowansalska, pasta z czarnych oliwek, suszone pomidory
- 🍷 Wędzony półgęsek, sałata, żurawina, orzech laskowy

ZUPA

1 pozycja do wyboru

- ✓ Krem z buraka, imbiru, chilli, puder z orzecha nerkowca
- Rosół dworski, makaron jajeczny
- ✓ Krem z papryki, curry, oliwa tandoori
- 🍷 Krem ziemniaczany, karczochy, wędzona gęsi

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa, serrano, młode warzywa, konfitowane ziemniaki, marmolada z pomidorów
- Filet z indyką, pure z topinamburu, młoda marchew, groszek cukrowy, sos z czarnego bzu
- ✓ Papryka pieczona, kuskus, kolendra, warzywa, chutney miętowe
- 🍷 Pierś z kaczki sous vide, pure z chorizo i papryki, młoda marchew, ziemniaki, sos z zielonej herbaty

DESER

1 pozycja do wyboru

- Ciastko Czekoladowe, maliny
- Panna Cotta Jeżynowa
- ✓ Mus pistacjowy, czarna porzeczka
- 🍷 Klasyka Trio: mus cytrynowy, pralinowy, czekoladowy

I DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

- Stek wieprzowy, ziemniaki pieczone, ragoût grzybowo warzywne, sos kminkowy
- Filet z kurczaka, polenta, ratatouille, sos winny
- ✓ Falafel z ciecierzycy, pure z salsefi, kalafior romanesco, salsa paprykowa
- 🍷 Filet z łososia, ziołowa posypka, pure z pasternaku, brokuły, salsa verde

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru

- Żurek z grzybami, wędzoną gęsiną, biała kiełbasa, ziemniaki
- Strogonów wołowy
- ✓ Barszcz czerwony z kapuśniaczką



BUFET Z NAPOJAMI

Lemoniady owocowe
Soki owocowe
Napoje gazowane
Kawa z ekspresu
Herbata – wybór smaków
Woda gazowana i niegazowana

200 G
/ O S .

BUFET DESEROWY

Sernik
Szarlotka
Brownie
Owoce Sezonowe

BUFET ZIMNY

Sery polskie krowie, owcze twarde, owcze miękkie
Wędliny, mięsa pieczone, wybór pasztetów własnej produkcji

TARTY/ FINGER FOOD

Tarta ze szpinakiem, leśne grzyby z czosnkiem, natka pietruszki, parmezan
Quiche, figi, kozi ser
Śródziemnomorska tarta z tuńczykiem, pomidory, oliwki
Sajgonki wieprzowe, olej sezamowy
Rostbef pieczony, musztarda
Łosoś wędzony, ser ricotta
Duet kraba i awokado, płatki grejpfruta, krem cytrynowy

SAŁATKI

Sałata rzymska, pieczony kurczak, boczek, pomidor, awokado,
gotowane jajko, ser pleśniowy
Sałatka jarzynowa
Capresse z pesto
Asortyment chleba i bułek

SOSY

Tatarski
Cumberland

70 G / O S .
70 G / O S .

250 G
/ O S .

100 G
/ O S .

50 G
/ O S .





ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE!
ODPOWIEMY NA PYTANIA ORAZ
OMÓWIMY MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI
PAŃSTWA WYJATKOWEGO DNIA.



DWÓR W TOMASZOWICACH
UL. KRAKOWSKA 68
32-085 TOMASZOWICE

✉ IMPREZY@DWOR.PL ☎ +48 419 20 00 🌐 WWW.DWOR.PL

f / TOMASZOWICE

📷 / DWOR_W_TOMASZOWICACH



DWÓR W TOMASZOWICACH



NOWY
SPICHLERZ



ZAMEK W PRZEGORZALACH

UZIYADA
RESTAURACJA



HOTEL WOLSKI

Fit Concept
catering premium