

Dworskie
PRZYJĘCIE WESELNE
2027



NAJPIĘKNIEJSZE CHWILE

Dbamy o każdy detal

Ślub i wesele to jedne z najważniejszych momentów w naszym życiu.

Nadaj im niepowtarzalną oprawę i spędź je w Dworze Prezydenckim.

Chętnie zorganizujemy dla Państwa duże wesele do 120 osób.

W obiekcie znajdują się dwie eleganckie sale bankietowe i pawilon do tańca.

Dodatkowo istnieje możliwość zorganizowania ślubu cywilnego na terenie parku.

Zadbamy o każdy, nawet najmniejszy detal Waszej uroczystości, aby miała ona iście bajkowy klimat.



Pakiet GOLD

x

ZUPA (1 do wyboru)

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

x

DODATKI (3 do wyboru)

x

DESER I (1 do wyboru)

KOLACJA I (1 do wyboru)

DESER II (tort własny)

KOLACJA II (1 do wyboru)

x

DWORSKI BUFET

SŁODKI BUFET

NAPOJE

400 zł/osoba



Pakiet PLATINUM

PRZYSTAWKA(1 do wyboru)

ZUPA (1 do wyboru)

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

x

DODATKI (3 do wyboru)

x

DESER I (1 do wyboru)

KOLACJA I (1 do wyboru)

DESER II (tort własny)

KOLACJA II (1 do wyboru)

KOLACJA III (1 do wyboru)

DWORSKI BUFET

SŁODKI BUFET

NAPOJE

460 zł/osoba



Pakiet CRISTAL

PRZYSTAWKA(1 do wyboru)

ZUPA (1 do wyboru)

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

+3 wybrane rodzaje mięs

DODATKI (3 do wyboru)

WINO do obiadu

DESER I (1 do wyboru)

KOLACJA I (1 do wyboru)

DESER II (tort własny)

KOLACJA II (1 do wyboru)

KOLACJA III (1 do wyboru)

DWORSKI BUFET

SŁODKI BUFET

NAPOJE

520 zł/osoba

Przyjęcie weselne w oparciu o powyższe pakiety
może być zorganizowane do godziny 4.00.

Minimalna ilość osób dla organizacji przyjęcia - 80 osób dorosłych.

OFERUJEMY TAKŻE POBYT W

DWÓR PREZYDENCKI
BOUTIQUE HOTEL & SPA
★★★★★ CRISTAL PARK



Na Młodą Parę czeka nasz najpiękniejszy apartament, a Gości weselnych chętnie przyjmimy w naszych pokojach o wysokim standardzie. Apartament dla Pary Młodej oferujemy gratis przy weselu na minimum 80 osób dorosłych. Przed ślubem warto zrelaksować się w naszym SPA, a następnego dnia zaplanować sesję w romantycznym parku.

Oferta specjalna

Istnieje możliwość wynajęcia Dworu na wyłączność, do całkowitej dyspozycji w dobie wesela w cenie 5500 zł / 12 pokoi, Willi w Dolinie w cenie 3500 zł / 4 pokoje / doba lub Willa na Wzgórzu w cenie 4200 zł / 6 pokoi / doba

Jesteśmy do Waszej dyspozycji.
ManagerDworuPrezydenckiego



PAKIET GOLD

APERITIFF POWITALNY W OGRODZIE

Zupa (1 do wyboru)

Bulion drobiowy z warzywami
Krem z białych warzyw z jabłkową oliwą chilli

Minestrone z kluseczkami ziołowymi

Danie główne (1 do wyboru)

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, serem feta z kremowym sosem, ziemniakami z wody i pieczonym pomidorem
Tradycyjny kotlet schabowy w aromacie majeranku z ziemniakami z pieca i kapustą zasmażaną
Pieczeń wieprzowa z purée ziemniaczanym i zasmażaną marchwią z pomarańczą

Do datki (3 do wyboru)

Surówka z marchwi
Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki z chrzanem
Seler z rodzynkami i jogurtem naturalnym
Surówka z białej kapusty
Mizeria
Warzywa blanszowane

Deser 1 (1 do wyboru)

Lody z sałatką owocową i bitą śmietaną
Kremowy sernik z sosem śliwkowym
Jabłecznik z lodami waniliowymi

Deser 2

Tort własny





PAKIET GOLD

Kolacja 1 (1 do wyboru)

Pieczeń wieprzowa we własnym sosie z białą kaszą gryczaną i pieczoną czerwoną kapustą
Pręga wołowa w sosie własnym z bezą ziemniaczaną i marynowanym ogórkiem

Roladka drobiowa z pieczarkami i mozzarellą na pieczonych ziemniakach i sałatką z rukoli

Kolacja 2 (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem
Staropolski bigos z mięsną wkładką i wiejskim pieczywem
Żurek na domowym zakwasie z pieczonym czosnkiem i kielbasą

Dworski bufet

(DANIA SERWOWANE NA ZIMNO)

SELEKCJA WĘDLIN:

Szynka góralska, szynka gotowana, boczek, karkówka z komina, kabanos dębowy, schab cygański, salceson

MIĘSA PIECZYSTE Z DROBIU I WIEPRZOWINY:

Schab, karkówka pieczona, rolada wieprzowa, pasztet wieprzowy, galaretki drobiowe

RYBY:

Śledzie w 3 odsłonach (w śmietanie, w oleju, w pomidorach),
terrina z tuńczyka w papilocie z ogórka świeżego

SAŁATKI:

Jarzynowa, śledziowa z jabłkiem, grecka z serem feta i oliwkami z pieczarek, jajek i korniszonów

Słodki bufet

Kompozycje owoców cytrusowych i sezonowych

Napoje

W formie bufetu: kawa, herbata, napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-up.

Na stołach: woda mineralna z cytryną, napoje owocowe

NA NAPOJE NIE OBOWIĄZUJE LIMIT SPOŻYCIA I SĄ ONE UZUPEŁNIANE NA BIEŻĄCO PODCZAS PRZYJĘCIA.





PAKIET PLATINUM

APERITIFF POWITALNY W OGRODZIE

Przystawka (1 do wyboru)

Pate z kaczych wątróbek podany na pszennym pieczywie z karmelizowaną cebulą i sałatką z kwaszonego ogórka
Plastry jagnięciny serwowane na sosie tatarskim z miksem sałat
Wędzony łęg z kurczaka podawany na blinach z kon turą wiśniową i kwaśną śmietaną
Polędwiczka wieprzowa owinięta w bekonie z musem z mango i musztardy na letniej sałatce

Zupa (1 do wyboru)

Bulion drobiowy z mięsnymi pulpecikami i makaronem
Krem ziemniaczany ze smażoną wątrową kaczą, dymką i prażoną cebulką
Krem z marchwi i pomarańczy z kokosową pianką

Danie główne (1 do wyboru)

Pieczeń wieprzowa z purée ziemniaczanym i zasmażaną marchwią z pomarańczą
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie grzybowym podawany z kopytkami
Policzki wołowe z gratin ziemniaczanym i fasolką szparagową
Podudzie z indyka w winogronowym sosie podawane na kaszy gryczanej

Dodatki (3 do wyboru)

Surówka z marchwi
Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki z chrzanem
Seler z rodzynkami i jogurtem naturalnym
Surówka z białej kapusty
Mizeria
Warzywa blanszowane





PAKIET PLATINUM

Deser 1 (1 do wyboru)

Lody serwowane z sałatką owocową i bitą śmietaną
Mus z białej czekolady z wiśniami
Brownie czekoladowe z lodami waniliowymi
Kokosowa panna cotta z musem malinowym

Kolacja 1 (1 do wyboru)

Filet z kurczaka faszerowany speckiem i serem feta z ziemniakami z wody i sosem serowo-śmietanowym
Pręga wołowa w ciemnym sosie z pieczoną sakiewką ziemniaczaną
Peklowany karczek z jabłkami, cebulą i kaszą w sosie żurawinowym

Deser 2

Tort własny

Kolacja 2 (1 do wyboru)

Dorada pieczona w całości z ziemniakiem z ogniska i sosem czosnkowym
Pieczeń wieprzowa z białą kaszą i kurkami
Gulasz wołowy z kwaśną śmietaną i pieczywem

Kolacja 3 (1 do wyboru)

(DANIA W FORMIE BUFETU LUB SERWOWANE)

Barszcz grzybowy z białą kielbasą
Barszcz czerwony z krokietem
Strogonow wołowy z pieczywem
Bigos z dziczyzny na czerwonym winie ze śliwkami





PAKIET PLATINUM

Dworski bufet

SELEKCJA WĘDLIN:

Szynka góralska, szynka gotowana, boczek, karkówka z komina, kabanos dębowy, schab cygański, salceson

MIĘSA PIECZYSTE Z DROBIU I WIEPRZOWINY:

Schab, karkówka pieczona, rolada wieprzowa, pasztet wieprzowy, schab z jajkiem w galarecie, galaretki drobiowe

SOSY:

Czosnkowy, chrzanowy, cumberland

RYBY:

Śledzie w 3 odstonach (w śmietanie, w oleju, w pomidorach),
terrina z łososia z paluszkami surimi, rolada z pstrąga, łosoś wędzony na carpaccio z ogórka

SAŁATKI:

Jarzynowa, śledziowa z jabłkiem, grecka z serem feta i oliwkami z pieczarek, jajek i korniszonów, caprese

INNE:

Smalczyk, chleb wiejski, ogórki kiszone, koreczki, marynaty

Słodki bufet

Kompozycje owoców cytrusowych i sezonowych (w całości i letowane)

Kompozycje musów: owocowe, czekoladowe, kawowe, orzechowe

Napoje

W formie bufetu: kawa, herbata, napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-up.

Na stołach: woda mineralna z cytryną, napoje owocowe

NA NAPOJE NIE OBOWIĄZUJE LIMIT SPOŻYCIA I SĄ ONE UZUPEŁNIANE NA BIEŻĄCO PODCZAS PRZYJĘCIA.





PAKIET CRISTAL

APERITIFF POWITALNY W OGRODZIE

Przystawka (1 do wyboru)

Wędzony łosoś na zimno podawany na ciemnym pieczywie z marynowanym burakiem i sosem cytrynowo-serowym
Rostbef wołowy serwowany na sosie tatarskim z mixem salat
Marynowany filet z kurczaka z relishem z pomidorów i wędzoną śmietaną
Polędwiczka wieprzowa owinięta w bekonie z musztardą francuską na letniej sałatce

Zupa (1 do wyboru)

Bulion drobiowy z mięsnymi pierożkami
Consomme wołowe z mięsną wkładką i warzywami
Krem borowikowy z mleczną pianą i groszkiem ptysiowym
Zupa rybna z pieczonymi pomidorami

Danie główne (1 do wyboru)

Policzki wołowe na purée ziemniaczano-chrzanowym z karmelizowanym burakiem
Filet z kurczaka faszerowany speckiem i serem feta z ziemniakami z wody i sosem serowo-śmietanowym
Pręga wołowa w ciemnym sosie p odawana z sakiewką ziemniaczaną
Polędwiczka wieprzowa z musem z borowika z pieczonym ziemniakiem i kolorową marchewką

Dodatki (3 do wyboru)

Surówka z marchwi
Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki z chrzanem
Seler z rodzynekami i jogurtem naturalnym
Surówka z białej kapusty
Mizeria
Warzywa blanszowane

Dodatkowe rodzaje mies do obiadu (3 do wyboru)

Szwajcarski / schabowy / de volaille / rolada drobiowa / karkówka w sosie własnym / udko kacze

Wino do obiadu

Półwytrawne lub wytrawne wina z kolekcji grupy Cristal Park





PAKIET CRISTAL

Deser 1 (1 do wyboru)

Kokosowa panna cotta z musem malinowym i lodami kokosowymi

Mus z ciemnej czekolady z truskawkami i pianą chili

Lody z owocami i bitą śmietaną

Sernik na zimno z sosem waniliowym oraz białymi lodami

Kolacja 1 (1 do wyboru)

Rolada z indyka z leśnymi grzybami i serem pleśniowym w sosie śmietanowym
podana z pieczonym ziemniakiem i fasolką szparagową

Filet z kurczaka faszerowany pomidorami suszonymi serwowany z purée ziemniaczanym,
brokułem i sosem szafranowym

Łosoś na razowym makaronie z warzywami blanszowanymi

Pieczony karczek z ziemniakiem, gzikiem i miksem salat

Deser 2

Tort własny

Kolacja 2 (1 do wyboru)

Ragout cielęce z kopytkami

Ostry gulasz wołowy z kwaśną śmietaną i pieczywem

Dorada pieczona w całości z ziemniakiem z ogniska i sosem czosnkowym

Kurczak w sosie miodowo-musztardowym podawany na buraczanej kaszy pęczak

Kolacja 3 (1 do wyboru)

Barszcz grzybowy z białą kielbasą

Barszcz czerwony z krokietem

Zupa gulaszowa z lanym ciastem

Bigos z dziczyzny na czerwonym winie ze śliwkami





PAKIET CRISTAL

Dworski bufet

SELEKCJA WĘDLIN:

Szynka góralska, szynka gotowana, boczek, karkówka z komina, kabanos dębowy, schab cygański, salceson

MIĘSA PIECZYSTE Z DROBIU I WIEPRZOWINY:

Schab, karkówka pieczona, rolada wieprzowa, pasztet wieprzowy, schab z jajkiem w galarecie

SOSY:

Czosnkowy, chrzanowy, cumberland

RYBY:

Śledzie w 3 odstonach (w śmietanie, w oleju, w pomidorach),
rolada z pstrąga, łosoś wędzony na carpaccio z ogórka, koktajl z krewetek

SAŁATKI & FINGERFOOD:

Jarzynowa, grecka z serem feta i oliwkami, caprese, hawajska z kurczakiem marynowanym,
ryżowa ze świeżym ogórkiem i szynką w sosie majonezowym

Tartinki, koreczki, ptysie nadziewane farszem, tarty i tartoletki słone, kisze słone

STÓŁ WIEJSKI (MIĘSA Z DWORSKIEJ WĘDZARNI):

Polędwiczki wieprzowe, boczek wędzony, żeberka wędzone, schab, szynka, indyk, kiełbasa wiejska,
ślonina wędzona, chleb wiejski, smalczyk, ogórki kiszane, marynaty

Słodki bufet

Kompozycje owoców cytrusowych i sezonowych (w całości i letowane)

Kompozycje musów: owocowe, czekoladowe, kawowe, orzechowe

Napoje

W formie bufetu: kawa, herbata, napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-up.

Na stołach: woda mineralna z cytryną, napoje owocowe

NA NAPOJE NIE OBOWIĄZUJE LIMIT SPOŻYCIA I SĄ ONE UZUPEŁNIANE NA BIEŻĄCO PODCZAS PRZYJĘCIA.

W CENIE PAKIETÓW WESELNYCH

Strefa relaksu w ogrodzie

Dworski ogród daje możliwości nieoferowane przez żaden z okolicznych obiektów. To świetny plenerowy to wyjątkowa atrakcja i jednocześnie magiczna pamiątka. W trakcie wesela oferujemy usługę serwisu tortu weselnego w ogrodzie.

Scianka do zdjęć

Zdjęcia to zdecydowanie najlepsza pamiątka ważnych wydarzeń w życiu. Nawet kiedy chwile spędzone z bliskimi i przyjaciółmi staną się tylko wspomnieniem, dzięki fotografii powrócicie do nich w dowolnym momencie i przypomnicie sobie towarzyszące Wam emocje. Specjalnie na Wasze przyjęcie stworzymy niepowtarzalną, spersonalizowaną scenerię do robienia zdjęć.

DODATKOWE USŁUGI (EXTRA PŁATNE)

Animatorka dla dzieci
Grill wieczorny podczas wesela
Przejazd dorożką dla gości
Kompleksowa oprawa artystyczna
dworu foryer Weselne dekoracje ogrodu
Degustacje przed weselem
Upominki dla gości
Ciasta i torty
Dodatkowy słodki bufet
Open Bar
Serwis tortu, serwis ciast
Serwis alkoholu
Serwis sprzątania po konfetti

SŁODKOŚCI MISTRZA CUKIERNICTWA

 Zapytaj o cenę

Torty

Malinowo-różany

Karmelowy

Jogurtowy (smak do wyboru: truskawka, wiśnia, malina)

Śmietanowo-czekoladowy

Tru owo z bezą

Raffaello

Mascarpone - malina

Szwarcwaldzki

MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB DO ZAMÓWIENIA TORTU: 15 OSÓB.

OPŁATA ZA SERWIS WŁASNEGO TORTU: 20 ZŁ/OS



Ciasta

Brownie z malinami

Sernik klasyczny

Sernik czekoladowy

Sernik z brzoskwiniami

Piernik z powidłami śilwkowymi

Malinowa chmurka

Ciasto Oreo

Ciasto waniliowe z brzoskwiniami

Tiramisu

Słodki bufet

Deser malinowa chmura | Deser wiśnia – czekolada | Deser mango | Babeczki | Muffiny | Mini jabłko

Praliny | Cake pops | Mus owocowy | Mus czekoladowy | Panna cotta

ZAMÓWIENIA NA SŁODKI BUFET NA CO NAJMNIEJ 20 OSÓB.
MINIMUM DO ZAMÓWIENIA 10 SZT. JEDNEGO RODZAJU.

ALKOHOLE

Open Bar

160 zł / osoba

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

Prosecco lub Cava

WINA:

SERWOWANEDO OBIADU

Cristal Selection Noire | Mendoza, Argentyna | Chardonnay : Białe półwytrawne
Cristal Selection Noire | Mendoza, Argentyna | Chardonnay : Czerwone półwytrawne

WÓDKA:

PODAWANA JEST DO STOŁÓWPOZAKOŃCZENIU OBIADU, 0.5L NA PARĘ

Wyborowa | Pan Tadeusz | Absolut

BAR /DRINKI I KOKTAJLE

PRZYGOTOWYWANE PRZEZ PROFESJONALNYCHBARMANÓWPOZAKOŃCZENIU OBIADU DO PÓŁNOCY

MOJITO (rum | limonka | świeża mięta | kruszony lód | cukier trzcinowy)
PORNSTAR MARTINI (purée marakuja | sok z cytryny | syrop cukrowy | likier passoa | wódka waniliowa | Prosecco)
HUGO (limonka | mięta | likier kwiatu czarnego bzu | Prosecco | woda gazowana)
CUBA LIBRE (rum | Pepsi | limonka)
WHISKY SOUR (whisky | sok z cytryny | syrop cukrowy | Angostura)
ESPRESSO MARTINI (wódka | likier kawowy Kahlua | liżanka espresso | syrop cukrowy)
COSMOPOLITAN (wódka cytrynowa | triple sec | sok z limonki | sok żurawinowy)
MARGARITA (Tequila | Cointreau | sok z limonki)
GIN&TONIC (gin | tonik | plasterek cytryny)
APEROL SPRITZ (Prosecco | Aperol | woda gazowana)
PINA COLADA (sok ananasowy | świeży ananas | malibu | rum)



MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY NA INNY RODZAJ ALKOHOLU

Serwis alkoholu dostarczonego przez Parę Młodą

40 zł /osoba dorosła

MENU DZIECIĘCE

Przystawka

Tartaletka z twarogiem i warzywami

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Paluszki drobiowe z frytkami i surówką z marchewki

Kolacja 1

Naleśniki z serkiem waniliowym i bitą śmietaną

Kolacja 2

Domowe kopytka z sosem, marchewką i groszkiem

WAŻNE INFORMACJE

Dzieci do lat 6 / 70 % ceny

•
Nie ma możliwości używania otwartego ognia / dotyczy dekoracji oraz atrakcji dodatkowych

•
Opłata za użycie ciężkiego dymu / 500 zł

•
Opłata za strzelające konfetti / 250 zł

•
Czas trwania przyjęcia do 4:00, każda kolejna rozpoczęta godzina płatna / 500 zł



ul. Dworska 1, 33-113 Zgłobice



+48 781 66 66 76



hotel@dwor-prezydencki.pl



www.dwor-prezydencki.pl

DWÓR PREZYDENCKI
== BOUTIQUE HOTEL & SPA ==
★★★★★