



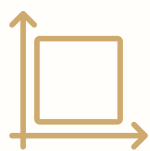
DWORZYSKO



OFERTA BIZNESOWA
dla firm

Specyfika obiektu

Dworzysko to położony w Szczawnie - Zdroju kompleks zabytkowych zabudowań byłego dworku rodziny Hochbergów. Jest dziś jednym z reprezentacyjnych miejsc regionu Wałbrzyskiego.



25 ha
terenów zielonych



100
miejsc noclegowych



Restauracja
Babinicz



Eko Grill
& Pizza



Kawiarnia
Szwajcarka



Namiot
Bankietowy



Rustykalna
Stodoła



Sala
Myśliwska i Balowa



Stadnina
Koni



Zagroda
Alpak



Ogród
Warzywny



Dmuchańce
dla dzieci



Sale bankietowe

Do Państwa dyspozycji posiadamy cztery sale bankietowe.



Sala Balowa
do 80 osób



Sala w głównym budynku restauracji jest idealnym miejscem do realizacji szkoleń i spotkań.

Jest wyposażona w projektor.



Letni Namiot Bankietowy
do 250 osób



Namiot eventowy to idealne miejsce do organizacji spotkań nieformalnych lub eventów.

Sala jest dostępna tylko w sezonie letnim.



Rustikalna Stodoła
do 200 osób



Miejsce do organizacji gal, konferencji, szkoleń, oraz imprez integracyjnych. Dwie sale o różnych układach i metrażach, oraz strefa chill z tarasem letnim dają nieograniczone możliwości wyboru układu i typu wydarzeń.

Mniejsza sala jest wyposażona w projektor.



Sala Myśliwska
do 20 osób



Sala znajdująca się w Restauracji Babinicz stanowi perfekcyjne otoczenie do organizacji kameralnych spotkań.

W sali znajduje się telewizor z możliwością udostępnienia obrazu, oraz miejsce na kącik kawowy.

Menu lunchowe

Idealnym dodatkiem do długich spotkań lub konferencji jest menu lunchowe w formie bufetu.

ZUPY

1 do wyboru / w wazach

Bulion z kaczki z makaronem i warzywami
Consomme z leśnych grzybów z kluseczkami
Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
Krem pomidorowy z zieloną oliwą i francuską diablotką

DANIA GŁÓWNE

3 do wyboru, 2 kawałka na osobę

Sznycelki z dziczyzny w sosie tymiankowym
Kurczak z sosem serowym
Karczek w sosie musztardowym
Udko kaczki confit w sosie żurawinowym
Medaliony wieprzowe w otulinie z leśnych grzybów
Pieczeń z dzika w sosie
Jeleń w czerwonym winie
Łosoś pieczony w sosie cytrynowym

DODATKI

2 do wyboru

Ziemniaki pieczone
Kluski śląskie
Ryż z warzywami
Kasza pęczak z okrasą
Gotowane ziemniaki z koperkiem

DODATKI WARZYNNE

3 do wyboru

Surówka z białej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z marchewki i jabłek
Surówka Colesław
Mizeria
Mieszane sałaty z sosem winegret
Warzywa gotowane

DESERY

2 rodzaje do wyboru dla wszystkich Gości

Szarlotka z kruszonką
Sernik pistacjowy
Leśny mech
Karpatka

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną
Soki: jabłkowy i pomarańczowy
Kawa z ekspresu
Wybór herbat



Menu serwowane - propozycja 1

Każdy z Gości otrzymuje indywidualnie podane danie do stołu z wyłączeniem zimnych przystawek, które będą podane do bufetów.

PRZYSTAWKI

1 do wyboru dla wszystkich gości

Brzoskwinia zimowa
Caprese na chrupiącej grzance muśnięte pesto
Vol au Vent z musem z kurczaka wędzonego na żurawinowym sosie
Melon w obręczy szynki parmeńskiej na parmezanowej siateczce

ZUPY

1 do wyboru dla wszystkich gości

Krem z pieczonego buraka z piklowanym jabłuszkiem
Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
Krem pomidorowy z zieloną oliwą i francuską diablótką
Krem ze szparag z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE

1 do wyboru dla wszystkich gości

Udko z kaczki z ziemniaczanym puree truflowym, duszoną czerwoną kapustą i sosem żurawinowym
Kurczak z sosem serowym, gratinem ziemniaczanym oraz brokułem i grillowaną cukinią
Medaliony ze schabu w otulinie z leśnych grzybów z pieczonymi ziemniakami i karmelizowaną marchewką
Pieczony łosoś w sosie maślano-cytrynowym z ziemniaczanym puree i mixem sałat

DESERY

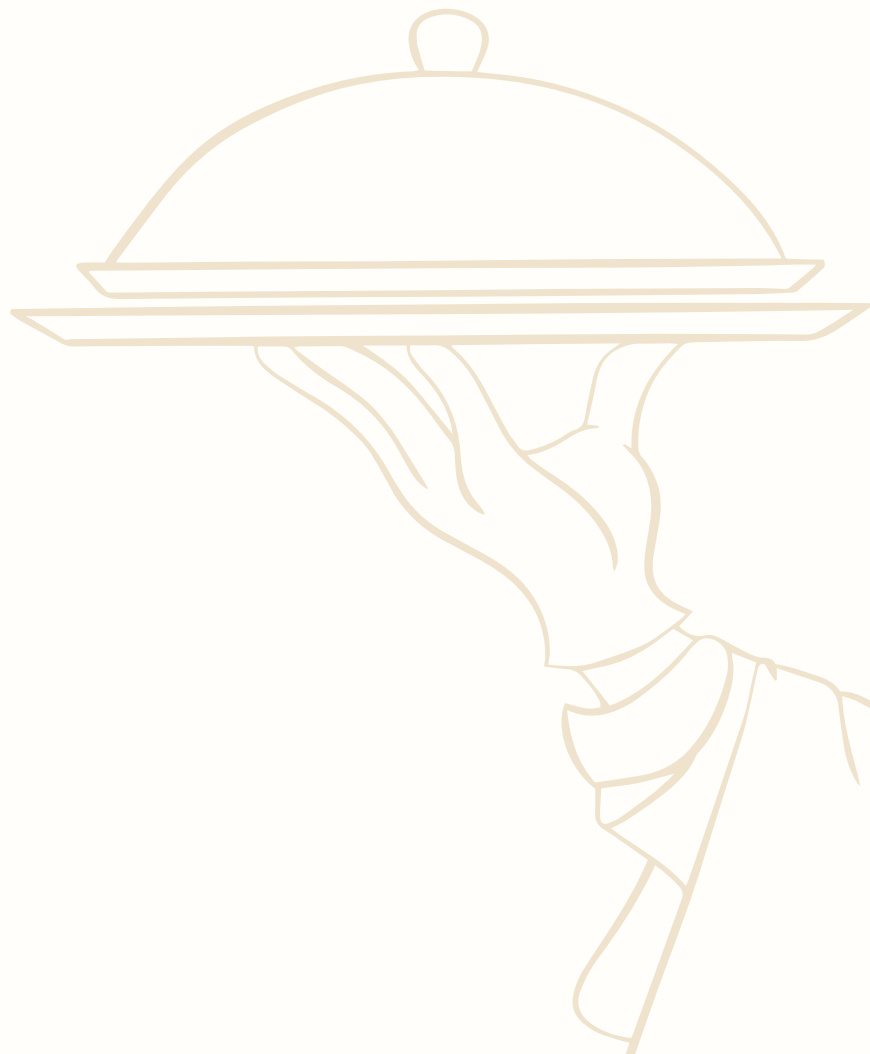
1 do wyboru dla wszystkich Gości

Szarlotka na ciepło z gałką lodu waniliowego i malinowym musem
Beza z mascarpone i owocami
Mus truskawkowy z sosem waniliowym i maślaną kruszonką
Tiramisu

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną
Soki: jabłkowy i pomarańczowy
Kawa z ekspresu
Wybór herbat



Menu serwowane - propozycja 2

Każdy z Gości otrzymuje indywidualnie podane danie do stołu z wyłączeniem zimnych przystawek, które będą podane do bufetów.

PRZYSTAWKI

1 do wyboru dla wszystkich gości

Tatar wołowy lub z sarny z klasycznymi dodatkami
Bruscheta z aromatyczną salsą pomidorową i bazyliowym pesto
Vol au Vent z musem chrzanowym i krewetką Tiger
Melon w obręczy szynki prosciutto na parmezanowej siateczce

ZUPY

1 do wyboru dla wszystkich gości

Krem z pieczonego buraka z piklowanym jabłuszkiem
Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
Krem pomidorowy z zieloną oliwą i francuską diablotką
Krem ze szparag z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE

1 do wyboru dla wszystkich gości

Comber jagnięcy z ziemniaczanym puree i brokułem
Polędwiczki wieprzowe w sosie z karmelizowanych pomarańczy i koniakiem z gratinem ziemniaczanym
Policzki wołowe z ziemniaczanym puree chrzanowym, warzywami i salsą z ogórka kiszzonego
Pieczony łosoś na szpinaku z brązowym ryżem

DESERY

1 do wyboru dla wszystkich Gości

Szarlotka na ciepło z gałką lodu waniliowego i malinowym musem
Beza z mascarpone i owocami
Tarta z gruszką z waniliowym musem
Tiramisu

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną
Soki: jabłkowy i pomarańczowy
Kawa z ekspresu
Wybór herbat



Dodatki do menu

Każde menu serwowane, półmiskowe i bufetowe można wzbogacić o zimne przystawki, bufet finger food i dodatkowe dania kolacyjne

ZIMNE PRZYSTAWKI

Galeria dworzyskowych pasztetów z żurawiną
Tymbaliki drobiowe
Selekcja dworzyskowych wędlin
Tatar wołowy z marynatami
Selekcja regionalnych serów
Śledzie w oleju z cebulą
Caprese z bazyliowym pesto
Brzoskwinia faszerowana kurczakiem pod parmezanem
Słone ptysie z symfonią musów
Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem feta, oraz szynką parmeńską
Antipasti
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka Cezar z kurczakiem
Sałatka grecka
Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi migdałami
Pieczywo

BUFET FINGER FOOD

Słone ptysie z sałatką nicejską
Słone eklerki z symfonią musów
Krucze babeczki z selekcją tatrów
Caprese na chrupiącej grzance muśnięte pesto
Mini croissanty z sałatką i serem camembert z żurawiną
Mini croissanty z sałatką i szynką z ogórkiem zielonym
Mini croissanty z sałatką i salami i papryką
Mini croissanty z sałatką i pastą jajeczną ze szczypiorkiem
Mini croissanty z sałatką i serem żółtym i winogronem
Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem feta, szynka parmeńska
Faszerowany pomidor z puree z groszku i sałatką
Tortilla z kurczakiem i warzywami

DANIA KOLACYJNE

Barszcz z krokietem
Flaczki z boczników
Gulasz wieprzowy
Ragout z dziczyzny
Gnocchi ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

Przerwa kawowa

Jeśli organizują Państwo konferencję lub szkolenie, warto zadbać o przerwę kawową dla Gości. Przerwa kawowa to 4-6h (w zależności od ustaleń) stałego dostępu do wybranego pakietu.

PAKIET PODSTAWOWY

Krucze ciastka
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

PAKIET MEDIUM

Krucze ciastka
Galeria ciast dworzyskowych
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

PAKIET BUSINESS

Krucze ciastka
Galeria ciast dworzyskowych
Sezonowe owoce
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

PAKIET BUSINESS PLUS

Krucze ciastka
Galeria ciast dworzyskowych
Słone przekąski typu finger food
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

Dania wegańskie

Z dbałością o Gości korzystających z diety wegańskiej i wegetariańskiej stworzyliśmy specjalne menu, jako alternatywę dla tradycyjnych potraw. Ilość dań do wyboru i cena zależy od wybranego menu podstawowego - serwowanego, półmiskowego lub bufetowego.

ZUPY

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Krem pomidorowy z oliwą bazyliową
Krem z białych warzyw z oliwą zieloną
Krem z pieczonego kalafiora z migdałami
Krem z pieczonego buraka z piklowanym jabłuszkiem

DANIA GŁÓWNE

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Stek z kalafiora z puree z ciecierzycy i sosem chimichurri
Gołąbek z kaszą kuskus, szpinakiem, sosem pomidorowym i chipsem ziemniaczanym
Kopytka z batatów z sosem szafranowym i prażonymi orzechami arachidowymi

DESERY

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Brownie z czerwonej fasoli
Ciasto marchewkowe z orzechami

ZIMNE PRZYSTAWKI

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Carpaccio z buraka z marynowaną gruszką i orzechami włoskimi
Tatar z bakłażana z konfiturą pomidorową
Faszerowany pomidor z puree z groszku i sałatką
Tartaletki z hummusem i warzywami
Grillowane warzywa z pesto
Tortilla z warzywami i pastą z czerwonej fasoli
Ruloniki z cukinii z warzywami i hummusem

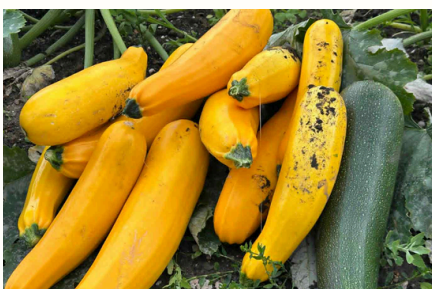
DANIA KOLACYJNE

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Ratatouille warzywne
Bigos wegański
Gnocchi ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi
Cukinia z warzywami i tofu na pomidorowej salsie

Bio-ogród

W Dworzysku posiadamy Bio - ogród, w którym uprawiamy owoce i warzywa, dzięki czemu mamy pewność, że produkty podawane Gościom są naturalne, zdrowe i bez konserwantów.



Dodatkowe atrakcje dla firm

Spotkanie firmowe to idealna okazja do zintegrowania zespołu. W ofercie Dworzyska posiadamy wiele atrakcji, które mogą wzbogacić czas wolny. W okolicy znajdują Państwo również wiele atrakcji turystycznych, takich jak Zamek Książ, Stara Kopalnia w Wałbrzychu, czy Kompleks Sztolni Riese.

Ze względu na liczne przestrzenie na terenie Resortu mamy możliwość organizacji wielu typów atrakcji, dlatego jesteśmy otwarci na Państwa propozycje.



Kolacja degustacyjna

Kilkudaniowy zestaw potraw od przystawki do deseru to idealny sposób na ugoszczenie Gości przez firmy, szczególnie takich, którzy chcą poznać smaki regionu, możliwe są również rezerwacje a'la carte



Warsztaty kulinarne

Perfekcyjna opcja na integrację pracowniczą lub szkolenie dla pracowników z branży gastronomicznej. Wybór tematu warsztatów należy do Państwa - od steków po dania kuchni włoskiej i owoce morza.



Zabawa taneczna

Idealna opcja do integracji dużych zespołów. Nasze sale bankietowe pozwalają na integracje do 250 osób.

Do wydarzeń tego typu oferujemy menu dostosowane do okazji.



Warsztaty Paint & Wine

Innowacyjny typ integracji dla zespołów, które szukają kompromisu pomiędzy kolacją, a imprezą taneczną.

Warsztaty prowadzone są przez doświadczonych ekspertów z dziedziny sztuki, a wino pochodzi z lokalnej dworzyskowej spiżarni.

Grille i pikniki

Niezależnie od pory roku, organizujemy również integracje w formie grillowej - w celu poznania oferty prosimy o kontakt.



Chata grillowa ☀️❄️ do 60 osób

Osobny budynek w którym mogą Państwo zorganizować integrację pracowniczą lub nieformalne spotkanie z kontrahentami. Klimatyczne drewniane pomieszczenie u stóp masywu Chełmca pozwoli Państwu na zabawę do późnych godzin przy menu grillowym.



Namioty eventowe ☀️ do 50 osób

Oddalone namioty na terenie Eko Grilla pozwalają na organizację prywatnych przyjęć nawet podczas lekkiego deszczu lub wiatru



Plener ☀️ dowolna liczba osób

Ogromna polana obok Eko Grilla jest idealnym miejscem na organizację eventów, takich jak pikniki rodzinne dla pracowników lub wydarzenia sportowe, jak na przykład biegi, czy rajdy rowerowe.



Zadaszenie na ognisko ☀️❄️ do 20 osób

Miejsce przeznaczone do organizacji kameralnego ogniska dla bliskich. Jest położone na terenie Eko Grilla, ale oddalone na tyle, żeby wydarzenie mogło mieć prywatny charakter.

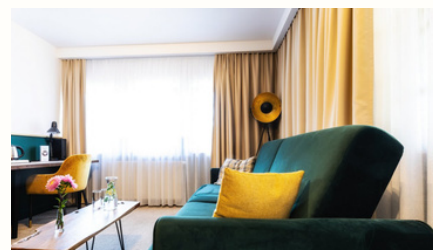
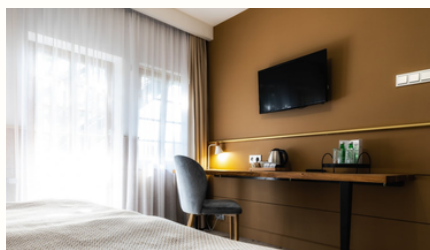
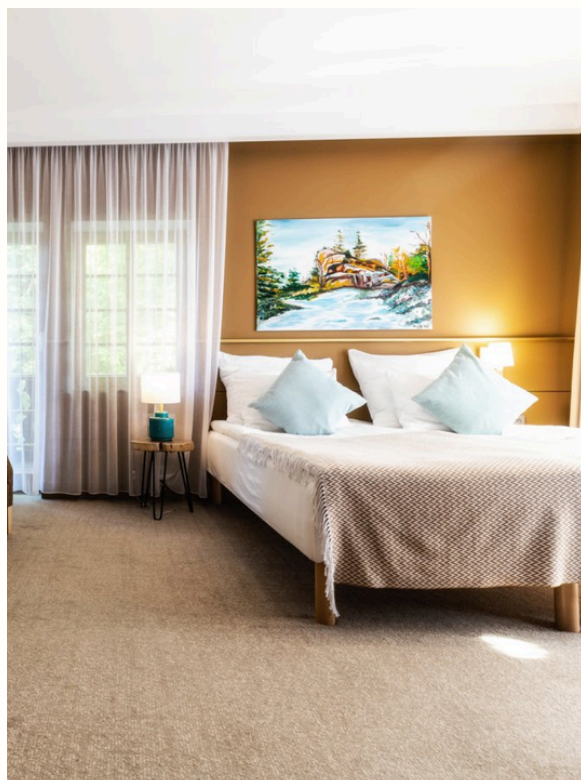
Zakwaterowanie i noclegi

W Dworzysku zorganizują Państwo uroczystości firmowe, które mogą Państwo łączyć z pobytami.

Resort posiada około 100 miejsc noclegowych, w tym pokoje hotelowe i apartamenty.



Pokoje znajdują się na terenie Resortu w trzech osobnych budynkach. W zależności od wybranego typu pokoju mogą Państwo zameldować od 1 do 5 osób.



W cenę noclegu wliczone jest śniadanie. Do dyspozycji gości pozostaje również bezpłatny parking mieszczący do 150 samochodów.

Aby Wasze spotkania były na najwyższym poziomie

Skontaktuj się z nami

Zachęcamy do kontaktu telefonicznego lub mailowego -opowiemy o obiekcie i organizacji przyjęcia firmowego, oraz odpowiemy na wszystkie pytania

Tomasz Czeleni

Events Manager

events2@dworzysko.eu

+48 696 839 336

Piotr Dec

Events Manager

events@dworzysko.eu

+48 501 687 745

Mariola Wójcik

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

m.wojcik@dworzysko.eu

+48 602 380 614

DWORZYSKO

R. Tomaszewski i synowie Spółka z o.o.

Al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój

www.dworzysko.pl

Fb: kompleksdworzysko

Ig: dworzysko_kompleks