



DWORZYŚKO

OFERTA WESELNA 2026/2027

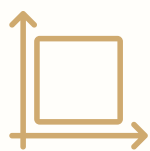
Wasza historia zaczyna się tutaj



fot. radonski

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



Najpiękniejsze zaślubiny plenerowe



Marzycie o zaślubinach w pięknej, nietypowej aranżacji?

Resort Dworzysko zapewnia miejsca do realizacji wymarzonych ceremonii w plenerze, z możliwością dostosowania dekoracji do stylu wesela.



Idealne miejsce na ślubne sesje zdjęciowe

Zapewniamy perfekcyjne otoczenie do sesji zdjęciowych - ogród różany, ogród ziołowy, wzgórze z widokiem na Chełmiec, piękne drzewo na podwyższeniu w wydzielonym miejscu z możliwością dekoracji do zaślubin.

Oferujemy również możliwość realizacji sesji z końmi.



Sale weselne

Kompleks Dworzysko to wyjątkowe przestrzenie, położone na niemal 24 hektarach ziemi u podnóża Sudetów Środkowych. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy sale przystosowane do organizacji przyjęcia marzeń



Sala Balowa
do 80 osób



Sala w głównym budynku Restauracji Babinicz idealna do realizacji całorocznych wesel w stylu glamour lub minimalistycznym.



Letni Namiot Bankietowy
do 250 osób



Namiot eventowy z parkietem to idealny wybór dla par ceniących sobie elegancję i letni klimat. Sala jest dostępna tylko w sezonie letnim.



Rustykalna Stodoła Country
do 200 osób



Najczęściej wybierana przez Pary Młode sala łącząca naturę z nowoczesnym podejściem. Wyposażona w tysiące lampek stodoła to idealny wybór dla par, które cenią sobie detale i ciepłe światło dopełniające dekoracje. Stodoła składa się z dwóch sal - głównej i mniejszej do tańca, oraz strefy chill out. Sala posiada również prywatny parking z możliwością podjazdu pod samo wejście. Dekoracja sali pozostaje do Państwa decyzji, stodoła wygląda pięknie w różach i bieli, ale również w czerwono czarnych kolorach.

Menu weselne

Menu serwowane

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

PRZYSTAWKI

1 rodzaj 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 rodzaj 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 szparagów z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE

1 rodzaj 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
Policzki wołowe z ziemniaczanym puree chrzanowym,
karmelizowanymi warzywami i salsą
z ogórka kiszzonego
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

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną
Kawa z ekspresu
Selekcja herbat

ZIMNE PRZYSTAWKI

9 do wyboru

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,
szynka parmeńska
Antipasti
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka Cezar z kurczakiem
Sałatka grecka
Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi
migdałami
Pieczywo

DANIA KOLACYJNE

1 rodzaj do wyboru dla wszystkich Gości

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



Menu półmiskowe i bufetowe

Menu półmiskowe charakteryzuje się daniami podawanymi na półmiskach do stołów, dzięki czemu każdy z Gości może sam skomponować sobie danie. Menu bufetowe jest podane w formie szwedzkiego stołu.

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

Sznicelki z dziczyzny w sosie tymiankowym
Kurczak z sosem serowym
Karczek w sosie musztardowym
Udka 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

ZIMNE PRZYSTAWKI

9 do wyboru

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, szynka parmeńską
Antipasti
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka Cezar z kurczakiem
Sałatka grecka
Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi migdałami
Pieczywo

DANIA KOLACYJNE

1 rodzaj do wyboru dla wszystkich Gości

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

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną
Kawa z ekspresu
Selekcja herbat



Dodatkowe dania

MIĘSA PIECZONE W CAŁOŚCI

Każde z mięs serwowane jest na sali bezpośrednio przez kucharza.

Cena zawiera dodatki w postaci kaszy gryczanej, ogórka kiszzonego oraz sosu pieczeniowego

Dzik w całości

(dla 100 osób - 35 kg)

Prosię w całości

(dla 100 osób - 50 kg)

Pieczony udziec wieprzowy
(150g)

Pieczony udziec z jelenia
(150g)

DANIA KOLACYJNE

Comber jagnięcy z ziemniaczanym puree i brokułem

Polędwiczki wieprzowe w sosie z karmelizowanymi pomarańczami i koniakiem z gratinem ziemniaczanym

Policzki wołowe z ziemniaczanym puree chrzanowym, warzywami i salsą z ogórka kiszzonego

Pieczony łosoś na szpinaku z brązowym ryżem



Wiejski stół

Standard

poniżej 80 Gości

Pieczony boczek wieprzowy
Schab wieprzowy wędzony
Baleron wieprzowy wędzony
Polędwiczka wieprzowa wędzona
Salceson
Kiełbasa myśliwska
Kabanosy
Paszтет
Sałatka jarzynowa
Wędzona makrela
Wędzony pstrąg
Opiekane pierogi ruskie
Ogórki kiszone
Smalec
Domowe pieczywo
Masło

Premium

poniżej 80 Gości

Pieczony boczek wieprzowy
Schab wieprzowy wędzony
Baleron wieprzowy wędzony
Polędwiczka wieprzowa wędzona
Pieczony udziec z dzika
Szynka z jelenia
Comber z jelenia
Schab z dzika
Kiełbasa z dzika
Kabanosy z dziczyzny
Salceson
Kiełbasa myśliwska
Kabanosy
Paszтет
Sałatka jarzynowa
Wędzona makrela
Wędzony pstrąg
Opiekane pierogi ruskie
Ogórki kiszone
Smalec
Domowe pieczywo
Masło



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

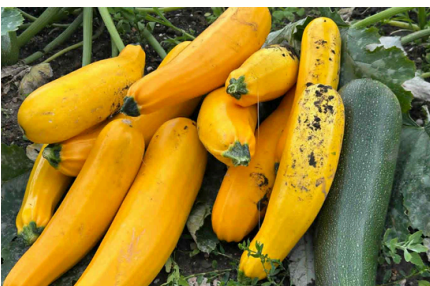
DANIA KOLACYJNE

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Ratatouille warzywna
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.



Ciasta i słodkości

Desery

Orzechowe cake pops w białej czekoladzie
Mini muffinki z kremem śmietankowym
i owocami
Tartaletki z kremem budyniowym
i sezonowymi owocami
Mini bezy z sezonowym kremem owocowym
Mini eklerki
Mini tiramisu
Mini deser truskawkowy
Mini malinowa chmurka
Mus z mango i marakui
Mini panna cotta z sosem malinowym
Tapioka kokosowa z bananem



Specjalnie dla Państwa tworzymy również ciasta według indywidualnych życzeń. Podlegają one osobnej wycenie.

Ciasta

Szarlotka z kruszonką
Leśny mech
Pleśniak
Karpatka
Kopiec kreta
Sernik królewski
Sernik pistacjowy
Ciasto orzechowe
Ciasto z galaretką i owocami

Słodkie specjały

Mini ptysie z bitą śmietaną
Mini jagodzianki
Rogaliki z marmoladą
Rurki francuskie z kremem



Poprawiny

Menu bufetowe

ZUPY

1 do wyboru / w wazach

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Flaczki z boczników lub wołowe

DANIA GŁÓWNE

3 do wyboru, 2 porcje na osobę

Grillowana pierś z kurczaka z warzywami

Pałki z kurczaka pieczone

Szarpana golonka na kapuście

Gulasz z dziczyzny

Morszczuk zapiekany z mozzarellą i pomidorami

Penne w sosie maślanym z szpinakiem i pomidorkami

Bigos staropolski

DODATKI

2 do wyboru

Ziemniaki pieczone

Gnocchi

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 Ciesław

Mizeria

Mieszane sałaty z sosem winegret

Warzywa gotowane

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

Menu grillowe

ZUPY

1 do wyboru / w wazach

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Barszcz ukraiński

DANIA GRILLOWE

Karczek z tandry

Kurczak z tandry

Kaszanka

Selekcja dworzyskowych kielbas

DODATKI

Ziemniaki pieczone z masłem

czosnkowym,

Warzywa grillowane

Salatka grecka

Ogórki małosolne lub kiszone

Ketchup, musztarda, sos czosnkowy

Domowe pieczywo

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

Ceny menu

Czas trwania poprawin - do 5 godzin

Przedłużenie i wzbogacenie menu podlega osobnej wycenie

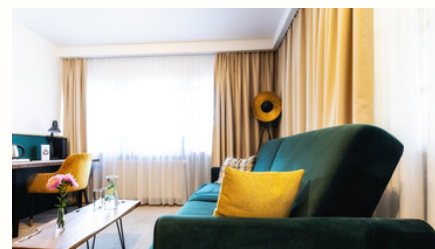
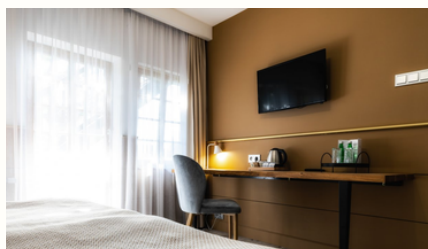


Zakwaterowanie i noclegi

Resort posiada około 100 miejsc noclegowych, w tym pokoje hotelowe i apartamenty. W razie większego zapotrzebowania jesteśmy w stanie zorganizować dla Państwa dodatkowe miejsca w pobliskich pensjonatach.



Cena dla Par i Gości jest ustandaryzowana niezależnie od wybranego standardu.



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

Opinie Par Młodych

Nasze doświadczenie jest poparte setkami zorganizowanych wesel dla Par z całej Polski i nie tylko. Zadowolenie Młodych Par to dla nas podstawa, co potwierdzają opinie.

Serdecznie dziękujemy za zorganizowanie naszego przyjęcia weselnego 13.06.2025.

Z pełną odpowiedzialnością polecamy Dworzysko.

Od pierwszej rozmowy wiedzieliśmy, że mamy do czynienia z profesjonalistami i że możemy Państwu w pełni zaufać.

Piotrze, wszystkie porady i sugestie były na wagę złota, a za całą Twoją pracę włożoną w zagwarantowanie udanej imprezy zwyczajnie "dziękuję" nie wystarczy.

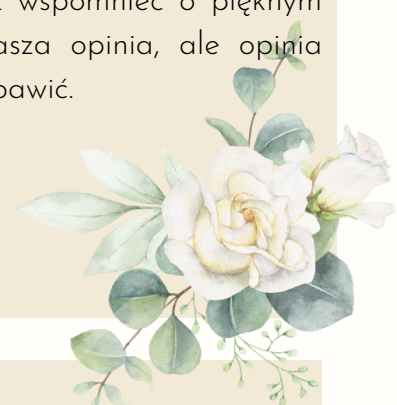
Do chwili obecnej bardzo miło wspominamy nasze wesele w Dworzysku. Sala jest urządzona z takim klimatem, że nie wymaga większych, dodatkowych dekoracji. Bardzo miła obsługa i przepyszne jedzenie, podawane z najwyższą klasą. O nic nie musieliśmy się martwić, wszystko przygotowane perfekcyjnie i dopięte na ostatni guzik. Na każdym kroku spotykaliśmy się z profesjonalizmem, uprzejmością i troską o nasz komfort w tak ważnym dla nas dniu. Oczywiście trzeba koniecznie też wspomnieć o pięknym ogrodzie, gdzie goście mogli wyjść na chwilę ochłonąć. To nie jest tylko nasza opinia, ale opinia kilkudziesięciu osób, która razem z nami w tym dniu mogła się tak fantastycznie bawić.

WIELKIE DZIĘKI!!!! To był cudowny dzień!!!

Polecamy

Serdecznie pozdrawiamy

Jagoda & Kamil



W czerwcu zeszłego roku miało tu miejsce nasze przyjęcie weselne - było to zdecydowanie spełnienie naszych marzeń.

Jesteśmy przeogromnie wdzięczni całemu zespołowi za zaangażowanie i pomoc w tym najważniejszym dla nas dniu. Od wspierającej pani Marioli, która pomogła dopiąć każdy szczegół, przez całą obsługę hotelową, cudownego pana Mateusza barmana, obsługę sali aż po kuchnię. Nie mogło wyjść lepiej. Goście do tej pory chwalą miejsce, pracowników (wszyscy byli tak niesamowicie pomocni i uśmiechnięci!) i przede wszystkim obłędne jedzenie - żałujemy z mężem, że nie udało nam się wszystkiego spróbować. :)

Sam obiekt jest wyjątkowo malowniczy, otoczony piękną naturą i masą zwierząt.

Ogromnie polecamy i bardzo, bardzo dziękujemy!

Dziękujemy. Miejsce jest przepiękne na wesele i na ślub w plenerze. Impreza udana a wszyscy byli niesamowicie pomocni. Nawet jeśli było zamieszanie z liczbą Gości czy z dodatkowymi prośbami, zostaliśmy wysłuchani i zaopiekowani. Polecamy z całego serca. My na pewno będziemy wracać ale już jako Goście restauracji czy hotelu 😊



Jesteśmy po to, abyście byli spokojni o swoje wymarzone wesele

Skontaktuj się z nami

Zachęcamy do umówienia bezpłatnego spotkania w obiekcie lub online, na którym odpowiemy na Państwa pytania i opowiemy o obiekcie i organizacji wesela



Mariola Wójcik

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

m.wojcik@dworzysko.eu

+48 602 380 614



Piotr Dec

Event Manager

events@dworzysko.eu

+48 501 687 745



Tomasz Czeleni

Event Manager

events2@dworzysko.eu

+48 695 839 336

DWORZYSKO
R. Tomaszewski i synowie Spółka z o.o.

Al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój
www.dworzysko.pl

Fb: [kompleksdworzysko](https://www.facebook.com/kompleksdworzysko)

Ig: [dworzysko_kompleks](https://www.instagram.com/dworzysko_kompleks)

