

DS

HOTEL
★★★

Dworek Skawinski

Od 2005 r.

OFERTA

SPOTKAŃ ŚWIĄTECZNO
-NOWOROCZNYCH



www.dworek-skawinski.pl



Kublińskiego 4, 32-050 Skawina



+48 787 832 319 | 12 276 03 45

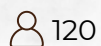


biuro@dworek-skawinski.pl



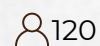
SALA BANKIETOWA

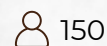
220 m²
 60

 120

 30

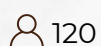
 50

 120

 150

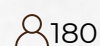
SALA PARKOWA | DWUPOZIOMOWA |

210 m²
 50

 120

 30

 50

 180

 200

ARIA RESTAURACJA

100 m²
 40

 30

 40

 50

 60


OPCJE MENU

2 - daniowe 90 PLN / OS.

3 - daniowe 100 PLN / OS.

4 - daniowe 110 PLN / OS.

Pakiet napoi 22 PLN / OS.

Kompot gratis

• **Zimna płyta I** 75 PLN / OS.

• **Zimna płyta II** 92 PLN / OS.

• **Zimna płyta III** 135 PLN / OS.

z daniem gorącym

• **Bufet słodki** 950 PLN

• **Przyjęcie angielskie** 175 PLN / OS.

| zimny bufet |

• **Przyjęcie angielskie** 210 PLN / OS.

| ciepły i zimny bufet |

**PRZYSTAWKA** (1 do wyboru)

- Łosoś marynowany na focacci z oliwą szpinakową
- Krewetki w tempurze na salsie miętowno-limonkowej
- Cannelloni z ricottą i szpinakiem na salsie z suszonego pomidora 

ZUPA (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem cebulowy z dodatkiem  marynowanych kurek 
- Zupa grzybowa z ziemniakami 
- Żur wigilijny 

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Filet z kurczaka na cieście francuskim na sosie serowo-pomidorowym
- Sandacz w sosie kaparowym
- Polędwica z dorsza z dodatkiem cukinii
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z czerwonej cebuli
- Gołąbki warzywne z ryżem z włoskiej kapusty w sosie bazyliowym 

DESER (1 do wyboru)

- Sernik z ciepłymi wiśniami
- Beza z musem pistacjowym
- Makowiec z karmelizowanymi owocami





ZIMNA PŁYTA I

- Sałatka jarzynowa | sałatka grecka
- Mix wędlin
- Galantyna rybno- warzywna
- Śledź w zaprawie musztardowo -miodowej
- Tortilla z serkiem, warzywami i anchois
- Pieczywo

ZIMNA PŁYTA III
Z DANIEM GORĄCYM

- Sałatka brokułowa
- Tatar z łososia wędzonego
- Mix wędlin i rolad mięsnych
- Tortilla ze szpinakiem
- Mini burger rybny
- Pasztet
- Krążki cebulowe
- Pieczywo

Danie gorące

- Barszcz czerwony z krokietem
lub z kapustą i grzybami
w sakiewce z ciasta francuskiego 

ZIMNA PŁYTA II

- Sałatka jarzynowa | sałatka grecka
- Sałatka z tortellini i pstrągiem wędzonym na oliwie
- Mix wędlin i rolad
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Tatar śledziowy
- Korpusy z tuńczykiem
- Mini burger rybny
- Deska serów
- Pieczywo

BUFET SŁODKI

(sugerowany dla grona do 30 os.)

- Shoty – panna cotta/ czekoladowo -śmietankowy itd. (20 szt.)
- Donaty w czekoladzie (6 szt.)
- Makaroniki kolorowe (20 szt.)
- Mini tarta czekoladowa (4 szt.)
- Lody w czekoladzie (5 szt.)
- Babeczki owocowe (20 szt.)
- Babeczki z jabłkiem i karmelem (6 szt.)
- Płyś z kruszonką i kremem pistacjowym (4 szt.)
- Babeczki karmelowe z migdałami i orzechami włoskimi (20 szt.)



MENU NA WIGILIĘ

PRZYJĘCIE ANGIELSKIE
PAKIET NAPOI

05



PRZYJĘCIE ANGIELSKIE | zimny bufet |

Finger food wytrawny

- Tatar ze śledzia
- Mini sałatka jarzynowa
- Wędzony łosoś na szpinaku
- Mini sałatka grecka
- Mini pierożek
- Bagietka czosnkowa z rybną pastą
- Tortilla z rukolą i pstrągiem wędzonym
- Mini tortilla z kurczakiem
- Mix francuskich pasztecików
- Fresh dog
- Mini krokiet z kapustą i grzybami
- Vol au vent z pastą jajeczną
- Korpusy z tuńczykiem

Finger food słodki

- Kutia
- Sernik z czekoladą

PAKIET NAPOI

- Napoje ciepłe: kawa, herbata
- Napoje zimne: Pepsi, 7UP, woda, kompot

PRZYJĘCIE ANGIELSKIE | ciepły i zimny bufet |

Bufet ciepły

- Barszcz z uszkami
- Zupa grzybowa
- Panierowany filec z karpia
- Halibut w sosie cytrynowym
- Polędwiczka faszerowana śliwką
- Filet z kurczaka w sosie borowikowym
- Gnocchi | Ziemniaki pieczone
- Surówka z kiszonej kapusty | Colesław

Finger food wytrawny

- Tatar ze śledzia
- Mini sałatka jarzynowa
- Wędzony łosoś na szpinaku
- Mini sałatka grecka
- Mini pierożek
- Bagietka czosnkowa z rybną pastą
- Tortilla z rukolą i pstrągiem wędzonym
- Mini tortilla z kurczakiem
- Mix francuskich pasztecików
- Fresh dog
- Mini krokiet z kapustą i grzybami
- Vol au vent z pastą jajeczną
- Korpusy z tuńczykiem

Finger food słodki

- Kutia
- Sernik z czekoladą
- Mini makowiec

DODATKOWE INFORMACJE

- Ceny w ofercie są cenami brutto
- Menu 2 - daniowe to np.:
przystawka + danie główne
zupa + danie główne
danie główne + deser
- Menu 3 - daniowe to np.
przystawka + zupa + danie główne
zupa + danie główne + deser
- Od godziny 21:00 za każdą rozpoczętą godzinę doliczamy 200 PLN
- Jeżeli zdecydują się Państwo na alkohol poniżej przedstawiam 2 opcje:
 - 1. Alkohol od Państwa**
opłata korkowe w wysokości 10 PLN
od otwartej przyniesionej butelki
 - 2. Alkohol od Nas**
 - San Juan Blanco / wytrawne białe / Włochy/ 45 PLN / 750 ml
 - Las Ninias / wytrawne czerwone / Chile / 55 PLN / 750 ml
 - Wyborowa / wódka / 60 PLN / 500 ml
 - Finlandia / wódka / 70 PLN / 500 ml
 - Lampka wina musującego półsłodkiego 6 PLN / 100 ml

ZAKWATEROWANIE

RODZAJ POKOJU	CENA / JEDNA DOBA
JEDNOOSOBOWY	250 PLN
DWUOSOBOWY	300 PLN
TRZYOSOBOWY	350 PLN
CZTEROOSOBOWY (APARTAMENT)	450 PLN

- Doba od 15:00 do 11:00
- Śniadanie wliczone w cenę pobytu
- Parking monitorowany w cenie pobytu
- Ładowarki elektryczne na parkingu