TRADYCJA
GOŚCINNOŚĆ
WYJĄTKOWE
CHWILE

HOTEL
★★★
Dworek Skawiński

Od 2005 r.

OFERTA SPOTKAŃ

ŚWIĄTECZNO-NOWOROCZNYCH



www.dworek-skawinski.pl
+48 787 832 319 I 12 276 03 45
biuro@dworek-skawinski.pl
Kublińskiego 4
32-050 Skawina

SALE I MENU

UKŁADY SAL
PROPOZYCJE MENU

	m²						
SALA BANKIETOWA	220 m²	60	S. OKRĄGŁE BEZ PARKIETU 60 S. OKRĄGŁE NA PARKIECIE 100	30	50	120	150
SALA PARKOWA | DWUPOZIOMOWA|	210 m²	50	S. OKRĄGŁE BEZ PARKIETU 60 S. OKRĄGŁE NA PARKIECIE 100	30	50	180	200
ARIA RESTAURACJA	100 m²	40		30	40	50	60

OPCJE MENU

2 - daniowe	100 PLN / OS.
3 - daniowe	120 PLN / OS.
4 - daniowe	140 PLN / OS.
Pakiet napojów	22 PLN / OS.
Kompot	gratis

- **Zimna płyta I** 85 PLN / OS.
- **Zimna płyta II** 110 PLN / OS.
- **Zimna płyta III** 145 PLN / OS.
  z daniem gorącym

- **Bufet słodki** 1000 PLN
- **Przyjęcie angielskie** 185 PLN / OS.
  | zimny bufet |
- **Przyjęcie angielskie** 220 PLN / OS.
  | ciepły i zimny bufet |

MENU

PRZYSTAWKA, ZUPA,
DANIE GŁÓWNE, DESER

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

- Tatar z łososia wędzonego z ogórkiem kiszonym, koperkiem i musem z awokado
- Carpaccio z buraka z pstrągiem wędzonym i kozim serem
- Terrina z sandacza na sosie koperkowym
- Roladki z cukinii z kremowym serkiem i szuszonymi pomidorami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Sandacz na puree z pasternaka z sosem winnym
- Polędwica z dorsza w sosie orzechowo-limonkowym
- Filet z kurczaka sous-vide w sosie grzybowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie żurawinowym
- Ravioli z kurkami w cieście ziołowym w sosie szałwiowym

DODATKI:

- ziemniaki puree / gnocchi
- surówka z kiszonej kapusty / surówka z białej kapusty na oliwie / surówka z buraczków

ZUPA (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem z pieczonych buraków z musem chrzanowym i prażonymi orzechami
- Krem z leśnych grzybów z maślaną grzanką
- Żur wigilijny

DESER (1 do wyboru)

- Piernik staropolski z musem śliwkowym i gałką lodów waniliowych
- Sernik z białą czekoladą i sosem z owoców leśnych
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów cynamonowych

ZIMNA PŁYTA I

- Sałatka jarzynowa **LUB** sałatka z krewetkami i pomarańczą
- Mix wędlin
- Śledź w zaprawie żurawinowej
- Tymbaliki z sandacza i warzyw
- Tortilla z pstrągiem wędzonym i warzywami
- Pieczywo

ZIMNA PŁYTA III Z DANIEM GORĄCYM

- Sałatka z tuńczykiem, fasolą czerwoną i cebulą
- Pumpernikiel z pastą jajeczną i szczypiorkiem
- Mix wędlin i rolad mięsnych
- Gobliny szpinakowe
- Mini burger rybny
- Tortilla z serkiem i warzywami
- Krążki cebulowe
- Serki cheddar
- Pieczywo

Danie gorące

- Barszcz czerwony z sakiewką z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami **LUB** farszem mięsnym
- Dworski barszcz czerwony z jajkiem

ZIMNA PŁYTA II

- Sałatka jarzynowa **LUB** sałatka z krewetkami i pomarańczą
- Sałatka grecka
- Mix wędlin i rolad
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Gobliny szpinakowe
- Pumpernikiel z pastą jajeczną i szczypiorkiem
- Mini burger rybny
- Deska serów
- Pieczywo

BUFET SŁODKI

(sugerowany dla grona do 30 - 40 os.)

- Shoty – panna cotta | czekolada (20 szt.)
- Makaroniki kolorowe (13 szt.)
- Lody jagodowe w czekoladzie (6 szt.)
- Babeczki mini owocowe (20 szt.)
- Brownie (10 szt.)
- Ptyś z kruszonką z nadzieniem pistacjowym (6 szt.)
- Trufle orzechowe (22 szt.)
- Malinki (4 szt.)
- Cytrynki (4 szt.)

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 NAPOJÓW

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

PRZYJĘCIE ANGIELSKIE | ciepły i zimny bufet |

Bufet ciepły

- Barszcz z uszkami
- Zupa grzybowa
- Panierowany filet 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
- Mini makowiec
- Sernik z czekoladą

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 korkowa w wysokości 10 PLN / za butelkę otwartą
2. **Alkohol od Nas**

- San Juan Blanco / wytrawne białe / Włochy/ 45 PLN / 750 ml
- Loco De Piedra Carmenere / wytrawne czerwone / Chile / 55 PLN / 750 ml
- Wyborowa / wódka / 65 PLN /500 ml
- Finlandia / wódka / 75 PLN / 500 ml
- Lampka wina musującego półsłodkiego 6 PLN / 100 ml

Wino bezalkoholowe

- Natureo Muscat / białe / Hiszpania / 45 PLN / 750 m

ZAKWATEROWANIE

RODZAJ POKOJU	CENA / JEDNA DOBA
JEDNOOSOBOWY	270 PLN
DWUOSOBOWY	330 PLN
TRZYOSOBOWY	370 PLN
CZTEROOSOBOWY (APARTAMENT)	500 PLN

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