

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

2026

# OFERTA KONFERENCYJNA



# SPIS TREŚCI

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

O HOTELU

POKOJE

STREFA WELLNESS

SALE KONFERENCYJNE

GASTRONOMIA

ATRAKCJE



# O HOTELE

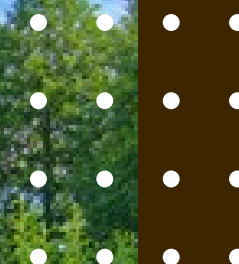
HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA



Hotel Dworek Wapionka to kameralny kompleks pięciu budynków, położony na 7-hektarowym terenie w otoczeniu natury, tuż przy Parku Krajobrazowym.

Obiekt dysponuje prywatnym jeziorem oraz dostępem do jeziora Górznieńskiego z własną plażą, a widok na wodę towarzyszy gościom m.in. w restauracji Karczma Młyn.

Na terenie hotelu znajdują się zarówno zabytkowe, jak i nowe budynki z pokojami o zróżnicowanym standardzie, co pozwala dopasować ofertę do potrzeb każdego gościa.



# POKOJE

**HOTEL ★★★**  
**DWOREK WAPIONKA**



Obiekt dysponuje 34 pokojami o zróżnicowanym standardzie. Oferujemy pokoje 2-osobowe, przestronne studia oraz apartamenty, idealne dla większej liczby gości. Pokoje mogą być również przeznaczone do pojedynczego wykorzystania.

Z okien rozpościera się widok na naturę – jeziora, lasy oraz malowniczy dziedziniec. Wszystkie pokoje są klimatyzowane, a część z nich posiada balkony lub tarasy, co dodatkowo podnosi komfort pobytu.

Pokoje zlokalizowane są w pięciu budynkach: historycznych – Stary Dworek, Dworek pod Strzechą oraz Karczma Młyn, a także nowych częściach obiektu – Osada I i Osada II.



# STREFA WELLNESS

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

W trosce o komfort naszych Gości oferujemy bezpłatny dostęp do Strefy Wellness – miejsca stworzonego z myślą o pełnym relaksie i harmonii.



## Sauna fińska

Rozgrzewająca sauna sucha (70–100°C), która pomaga się odprężyć, wzmocnić organizm i zregenerować po intensywnym dniu.

## Jacuzzi

Relaksująca kąpiel z hydromasażem, która redukuje stres, poprawia krążenie i pozwala w pełni się wyciszyć.

## Łaźnia parowa

Delikatna sauna mokra (50–60°C, wysoka wilgotność), która odpręża ciało, wygładza skórę i koi zmysły.

## Strefa relaksu

Komfortowe leżaki i nastrojowa muzyka – idealne miejsce na odpoczynek i wyciszenie po sesjach wellness.



# SALE KONFERENCYJNE

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

Hotel Dworek Wapionka oferuje dwie sale konferencyjne, zlokalizowane w budynku Karczmy Młyn. Obie sale są wyposażone w nagłośnienie, projektory oraz ekrany. Dodatkowo zapewniamy bezpłatnie podstawowe wyposażenie konferencyjne, takie jak flipcharty, mikrofony oraz nielimitowany dostęp do Internetu.

## MAŁA SALA MŁYŃSKA

DŁUGOŚĆ	SZEROKOŚĆ	POWIERZCHNIA
7,7 m	6,5 m	50 m <sup>2</sup>



25



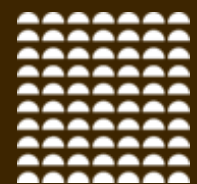
20



20



25



30



30



## DUŻA SALA MŁYŃSKA

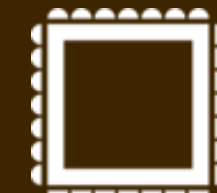
DŁUGOŚĆ	SZEROKOŚĆ	POWIERZCHNIA
14 m	9,2 m	120 m <sup>2</sup>



60



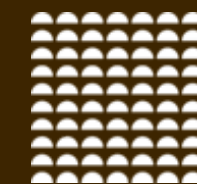
60



80



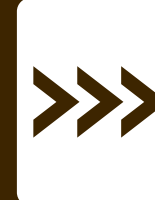
60



100



60



# OFERTA GASTRONOMICZNA

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

PRZERWY KAWOWE

MENU SERWOWANE

MENU BUFETOWE

KOLACJE UROCZYSTE

MENU BIESIADNE

NAPOJE I ALKOHOLE

OPEN BAR



# PRZERWY KAWOWE

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

## STANDARDOWA JEDNORAZOWA (do 60 min.)

### STANDARDOWA UZUPEŁNIANA (do 6h)

- Kawa z ekspresu
- Kawa sypana
- Wybór herbat
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Woda mineralna niegazowana
- Mix kruchych ciastek
- Owoce sezonowe (3 rodzaje)

## MŁYNARZA JEDNORAZOWA (do 60 min.)

### MŁYNARZA UZUPEŁNIANA (do 6h)

- Kawa z ekspresu
- Kawa sypana
- Wybór herbat
- Soki owoceowe (2 rodzaje)
- Woda mineralna niegazowana
- Mix kruchych ciastek
- Owoce sezonowe (3 rodzaje)
- Wybór ciast Młynarki

## DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

- Mini Kanapki - 3 szt. na osobę
- Croissant - 1 szt.



# MENU SERWOWANE do 1h

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

## WARIANT NR 1

Menu serwowane obejmuje wybór jednej pozycji z każdej kategorii, tworzący jednolity zestaw dla całej grupy.

Dla gości preferujących dietę wegetariańską zapewniamy indywidualny wybór dania głównego.

### ZUPY

- rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- ogórkowa
- pieczarkowa
- pomidorowa z makaronem
- kalafiorowa
- jarzynowa

### DODATKI

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane
- frytki
- kaszotto z pieczarkami

### DANIA GŁÓWNE

- karkówka z pieca w sosie własnym
- panierowany kotlet schabowy lub drobiowy
- de volaille z masłem
- panierowany filet z pstrąga
- tagliatelle w kremowym sosie szpinakowym
- kotlet warzywny (wegetariański)
- kotlet jajeczny (wegetariański)

### DODATKI WARZYWNE

- surówka z warzyw sezonowych
- surówka z marchewki z chrzanem
- trio warzywne na parze z bułką tartą
- marchewka z groszkiem na ciepło

### DESERY

- ciasto ze śliwką i kruszonką
- ciasto maślane z jabłkiem
- ciasto kakaowo-śmietanowe z wiśniami
- ciasto jogurtowe

## WARIANT NR 2

Menu serwowane obejmuje wybór jednej pozycji z każdej kategorii, tworzący jednolity zestaw dla całej grupy.

Dla gości preferujących dietę wegetariańską zapewniamy indywidualny wybór dania głównego.

### ZUPY

- grzybowa z lanymi kluskami
- brokułowo-serowa
- krem ziemniaczano-porowy
- krem z pomidorów ze śmietaną
- rybna

### DODATKI

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane
- kluski śląskie
- kaszotto z pieczarkami

### DANIA GŁÓWNE

- zrazy wieprzowe
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- schab w sosie własnym
- filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
- pieczony filet z łososia
- makaron w sosie pomidorowym z parmezanem
- pierogi ruskie/pierogi z owocami (wegetariańskie)

### DODATKI WARZYWNE

- mix sałat z vinegretem
- fasolka szparagowa z bułką tartą
- duszona modra kapusta
- sałatka z ogórka kiszzonego

### DESERY

- brownie
- pleśniak
- sernik
- ciasto kakaowo-śmietanowe z wiśniami



# MENU BUFETOWE OD 20 OSÓB do 1.5 h

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

## WARIANT NR 1

### ZUPY

(2 do wyboru)

- rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- ogórkowa
- pieczarkowa
- pomidorowa z makaronem
- kalafiorowa
- jarzynowa

### DODATKI SKROBIOWE

(2 do wyboru)

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane
- frytki
- kaszotto z pieczarkami

### DANIA GŁÓWNE

(3 do wyboru)

- karkówka z pieca w sosie własnym
- panierowany kotlet schabowy lub drobiowy
- de volaille z masłem
- panierowany filet z pstrąga
- tagliatelle w kremowym sosie szpinakowym
- kotlet warzywny (wegetariański)
- kotlet jajeczny (wegetariański)

### DODATKI WARZYWNE

(2 do wyboru)

- surówka z warzyw sezonowych
- surówka z marchewki z chrzanem
- trio warzywne na parze z bułką tartą
- marchewka z groszkiem na ciepło

### DESERY

(2 do wyboru)

- ciasto ze śliwką i kruszonką
- ciasto maślane z jabłkiem
- ciasto kakaowo-śmietanowe z wiśniami
- ciasto jogurtowe

## WARIANT NR 2

### ZUPY

(2 do wyboru)

- grzybowa z lanymi kluskami
- brokułowo-serowa
- krem ziemniaczano-porowy
- krem z pomidorów ze śmietaną
- rybna

### DODATKI SKROBIOWE

(2 do wyboru)

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane
- kluski śląskie
- kaszotto z pieczarkami

### DANIA GŁÓWNE

(3 do wyboru)

- zrazy wieprzowe
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- schab w sosie własnym
- filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
- pieczony filet z łososia
- makaron w sosie pomidorowym z parmezanem
- pierogi ruskie/pierogi z owocami (wegetariańskie)

### DODATKI WARZYWNE

(2 do wyboru)

- mix sałat z vinegretem
- fasolka szparagowa z bułką tartą
- duszona modra kapusta
- sałatka z ogórka kiszzonego

### DESERY

(2 do wyboru)

- brownie
- pleśniak
- sernik
- ciasto kakaowo-śmietanowe z wiśniami



# UROCZYSTE KOLACJE do 6h

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA



## WARIANT NR 1

### PRZYSTAWKI

(1 do wyboru)

- Paszтет w cieście francuskim z owocami leśnymi
- Mini tatar wołowy z marynatami i grzanką
- Śledź z orzechami, granatem i grzanką
- Carpaccio z awokado, szynką parmeńską i rozszponką na sosie balsamico
- Carpaccio z buraka (wege)
- Pasta z czerwonej fasoli ze śliwką na grzance (wege)

### DODATKI SKROBIOWE

(2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kaszotto z warzywami
- Kopytka

### ZAKĄSKI ZIMNE

(8 do wyboru)

- Półmiski wędlin
- Półmiski serów
- Mięso pieczone i paszety z ćwikłą z chrzanem i sosem tatarskim
- Tymbaliki drobiowe
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka z serem typu feta
- Sałatka Młynarki z kurczakiem

### ZUPY

(1 do wyboru)

- Wiejski rosół z makaronem
- Flaki staropolskie z pieczywem
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku/pestkami dyni (opcja wege)
- Krem z zielonego groszku z płatkami migdałów (wege)
- Zupa marchewkowa z czarnym sezamem (wege)

### DODATKI WARZYWNE

(2 do wyboru)

- Bukiet świeżych surówek
- Marchewka baby z miodem
- Zapiekana brukselka
- Brokuł z sezamem
- Kwartet warzyw z masłem: kalafior, brokuł, cukinia, marchew

- Sałatka Nicejska (z tuńczykiem)
- Śledź w oleju z żurawiną
- Pstrąg wędzony
- Sałatka z camambertem, marynowaną gruszką, orzechami i sosem vinaigrette (wege)
- Caprese z pomidorami (wege)
- Tortilla z warzywami (wege)

### DANIA GŁÓWNE

(3 do wyboru)

- Rolada śląska wołowa
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym
- Sandacz w sosie winno-porowym
- Łosoś z pieca z sosem cytrynowym
- Panierowany kozi ser (wege)
- Orientalny makaron z warzywami (wege)

### SŁODKI BUFET

(3 do wyboru)

- Tarta serowa
- Brownie
- Ciasto agrestowe
- Mus czekoladowy
- Panna Cotta
- Mus czekoladowy
- Sernik
- Mini deser Młynarza (bezowy z owocami)



\*Przystawki serwowane są indywidualnie dla każdej osoby. Zupy podawane są w wazach lub indywidualnie – w zależności od wybranego wariantu.

Dania główne, dodatki oraz zakąski zimne serwowane są na półmiskach do stołu. Desery dostępne są w formie bufetu.

# UROCZYSTE KOLACJE do 6h

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA



## WARIANT NR 2

### PRZYSTAWKI

(1 do wyboru)

- Vitello Tonato
- Tatar z łososia
- Krewetki w tempurze
- Carpaccio wołowe
- Gravlax z wątróbki
- Falafel z sosem tzatziki (wege)
- Warzywny pasztecik (wege)

### DODATKI SKROBIOWE

(2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kaszotto z grzybami leśnymi
- Kluski śląskie
- Risotto z warzywami

### ZAKĄSKI ZIMNE

(8 do wyboru)

- Półmiski wędlin
- Półmiski serów
- Mięso pieczone i paszety z ćwikłą z chrzanem i sosem tatarskim
- Mini tatar wołowy z marynatami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Cezar
- Sałatka z wędzonym łososiem

### ZUPY

(1 do wyboru)

- Zupa krem brokułowo-groszkowa z płatkami migdałów
- Zupa z grzybów leśnych
- Zupa kurkowa
- Żur z białą kiełbasą i jajkiem
- Cebulowa z grzankami (wege)
- Zupa boczniakowa z ciecierzycą (wege)

### DODATKI WARZYWNE

(2 do wyboru)

- Bukiet świeżych surówek
- Modra kapusta duszona
- Kapusta kiszona zasmażana
- Ćwikła z chrzanem na ciepło
- Kalafior pod beszamelem

- Dorsz po grecku
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Sałatka Cheddar z jajkiem, pomidorem cherry i pestkami słonecznika (wege)
- Sałatka Waldorf z orzechami, selerem i winogronami (wege)
- Trio past warzywnych (wege)
- Mini szaszłyk z mozzarellą i cherry (wege)

### DANIA GŁÓWNE

(3 do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa z boczniakami
- Gulasz wołowy z warzywami
- Udo z kaczki pieczone
- Łosoś w sosie śmietanowym
- Klopsiki wegetariańskie (wege)
- Gulasz warzywny (wege)
- Makaron w sosie brokułowo-serowym (wege)

### SŁODKI BUFET

(3 do wyboru)

- Ciasto WZ
- Ciasto Malinowa Chmurka
- Ciasto Ananasowiec
- Ciasto Leśny Mech
- Tiramisu (ciasto lub mini deser)
- Sernik królewski
- Ciasto Cappucino
- Mini deser bezowy z owocami
- Mus czekoladowy
- Panna Cotta z musem malinowym



\*Przystawki serwowane są indywidualnie dla każdej osoby. Zupy podawane są w wazach lub indywidualnie – w zależności od wybranego wariantu.

Dania główne, dodatki oraz zakąski zimne serwowane są na półmiskach do stołu. Desery dostępne są w formie bufetu.

# BIESIADA W KUŹNI GRILL od 15 osób

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

Spotkania i biesiady w Kuźni Grill na półwyspie Jeziora Wapionka to idealna propozycja na integrację, spotkania firmowe i wyjątkowe wydarzenia w niepowtarzalnej scenerii natury. Biesiady organizujemy w formie wygodnego bufetu, z wykorzystaniem ekologicznych, biodegradowalnych naczyń – w zgodzie z otaczającą przyrodą.

Kuźnia Grill to klimatyczny, przeszklony i ogrzewany obiekt, położony wśród drzew, tuż nad wodami jeziora. Dzięki temu niezależnie od pogody można cieszyć się wyjątkowym widokiem i atmosferą. Do dyspozycji gości pozostaje również nagłośnienie, które doskonale sprawdzi się podczas integracji czy wieczornych spotkań.

Dodatkową atrakcją jest ognisko rozpalane w specjalnie wyznaczonym miejscu tuż obok budynku – idealne na wspólne biesiadowanie, rozmowy i budowanie relacji w swobodnej, ciepłej atmosferze.



## MENU BIESIADNE do 6h

### ZUPY

(1 do wyboru)

- grochówka z wkładką
- cebulowa z grzanką
- żurek z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą
- zagraj

### DODATKI

- grillowane warzywa
- pieczone ziemniaki
- marynaty
- surówka Colesław
- pieczywo
- masło
- musztarda, chrzan, ketchup

### DANIA GŁÓWNE

- karkówka grillowana
- bigos staropolski
- kaszanka wiejska
- pstrąg dzwonko pieczone (z naszej pstrągarni)
- skrzydełka z kurczaka BBQ

### ZAKĄSKI ZIMNE

- swojska deska: mięsa pieczone + sos tatarski
- pasztet domowej roboty
- smalec domowy
- śledź w oleju z cebulką
- sałatka ziemniaczana
- sałatka grecka z serem feta

### DESERY

- szarlotka
- pleśniak



# NAPOJE I ALKOHOLE

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

## PAKIET NAPOJÓW W BUFECIE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Kawa sypana
- Woda mineralna niegazowana
- Soki owocowe (2 rodzaje)

## SOKI OWOCOWE 20 zł brutto / litr

- Pomarańczowy
- Jabłkowy
- Czarna Porzeczka
- Grejpfrutowy

## NAPOJE GAZOWANE 20 zł / butelka 0,85L

- Pepsi
- Mirinda
- 7up

## WINO DOMU 70 zł brutto / butelka 0,75L

- Białe
- Czerwone

\*Nasza pełna karta win dostępna jest oddzielnie – na życzenie z przyjemnością przygotujemy rekomendacje dopasowane do Państwa wydarzenia.

## WÓDKA 0,5 L

**cena brutto**

- Wyborowa
- Bols Premium
- Pan Tadeusz
- J.A. Baczewski
- Finlandia

**90 zł**

**90 zł**

**100 zł**

**120 zł**

**120 zł**

## WHISKY/WHISKEY 0,7 L

**cena brutto**

- Johnnie Walker Red
- Ballantines
- Jameson
- Jim Beam
- Jack Daniel's

**140 zł**

**160 zł**

**180 zł**

**180 zł**

**210 zł**

\*Na Państwa życzenie przedstawimy inne propozycje alkoholi mocnych.

## PIWO

**cena brutto**

- Żywiec Beczka 20 L **480 zł**



# OPEN BAR od 15 osób

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

## OPEN BAR wariant nr 1 do 6 h

- Kawa z ekspresu
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Wino Młynarza białe
- Wybór herbat
- Napoje (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Wino Młynarza czerwone
- Woda niegazowana
- Piwo beczkowe Żywiec

## OPEN BAR wariant nr 2 do 6 h

- Kawa z ekspresu
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Wino Młynarza białe
- Wybór herbat
- Napoje (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Wino Młynarza czerwone
- Woda mineralna
- Piwo beczkowe Żywiec
- Wódka Bols

## OPEN BAR wariant nr 3 do 6 h

- Kawa z ekspresu
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Wino Młynarza białe
- Jim Beam lub Ballantine's (do wyboru 1 rodzaj)
- Wybór herbat
- Napoje (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Wino Młynarza czerwone
- Woda mineralna
- Piwo beczkowe Żywiec
- Wódka Bols

## OPEN BAR bezalkoholowy do 6 h

- Kawa z ekspresu
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Wybór herbat
- Napoje (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Woda mineralna



# ATRAKCJE

HOTEL ★★★  
DWOREK WAPIONKA

Podczas pobytu w naszym hotelu Goście mogą korzystać z licznych udogodnień dostępnych bez dodatkowych opłat. Wszystko to tworzy przestrzeń sprzyjającą relaksowi, aktywnemu wypoczynkowi i pełnemu komfortowi.

## Wszystkie poniższe atrakcje są bezpłatne dla naszych Gości:

- nielimitowany dostęp do strefy wellness (łaźnia parowa, sauna sucha, strefa relaksu, jacuzzi z hydromasażem)
  - wędkowanie w prywatnym jeziorze Wapionka (zarybione – m.in. karp, szczupak, pstrąg; wędkę do dyspozycji)
  - sprzęt wodny – kajaki, rowery wodne, łódki (jeziora Górzno i Wapionka)\*
  - rowery szosowe\*
  - kijki Nordic Walking
  - prywatna plaża i leżaki\*
  - boisko do siatkówki plażowej
  - badminton (w sezonie letnim)
  - biblioteczka w Sali Kominkowej (również książki w języku niemieckim i angielskim)
  - gry planszowe
  - sala gier – bilard, tenis stołowy, konsola X-BOX
  - sala zabaw dla dzieci
  - sanki (w sezonie zimowym)
  - przenośne grille
- \* dostępne w okresie od 1 kwietnia do 31 października



Oprócz atrakcji dostępnych na terenie obiektu współpracujemy ze sprawdzonymi firmami eventowymi, które organizują wyjątkowe aktywności dopasowane do potrzeb naszych Gości. Dzięki temu pobyt można wzbogacić o niezapomniane doświadczenia, takie jak **splywy kajakowe** po okolicznych rzekach, **paintball**, **gry terenowe GPS**, gry indoor (np. **kasyno**), **wieczory tematyczne**, **off-road**, **strzelectwo**, a także **warsztaty kulinarne i degustacyjne** i wiele innych. To doskonały sposób na urozmaicenie pobytu i stworzenie wyjątkowych wspomnień.



# KONTAKT



## Hotel Dworek Wapionka

ul. Wczasowa 1

87-320 Górzno

woj. kujawsko-pomorskie

## PATRYCJA WIŚNIEWSKA

Manager ds. Sprzedaży i Marketingu

tel. **698-083-377**

e-mail: [marketing@dworekwapionka.pl](mailto:marketing@dworekwapionka.pl)

## JUSTYNA KOSZEWSKA

Koordynator ds. Marketingu i Administracji

tel. **573-449-701**

e-mail: [marketing@dworekwapionka.pl](mailto:marketing@dworekwapionka.pl)

