



HOTEL Wellness & SPA

NOWY DWÓR
★ ★ ★

Oferta Weselna

Hotel Wellness & SPA Nowy Dwór to wyjątkowe i pełne uroku miejsce, w którym każde przyjęcie weselne będzie niezapomnianym przeżyciem. Od 18 lat z satysfakcją i zaangażowaniem oraz wieloletnim doświadczeniem i profesjonalną obsługą uczestniczymy w najpiękniejszych przyjęciach weselnych. Organizujemy przyjęcia okolicznościowe do 250 osób.

ZORGANIZUJ WESELE W HOTELU NOWY DWÓR, A W CENIE OTRZYMASZ:

- Najpiękniejsze klimatyzowane sale balowe wraz z przestronnym lobby, tarasem i ogrodem
- Apartament dla Pary Młodej ze śniadaniem i nielimitowanym dostępem do Strefy Wellness
- Przestronny i bezpłatny parking dla Gości weselnych mieszczący ponad 300 samochodów osobowych
- Opiekę doświadczonego koordynatora, który będzie czuwał nad organizacją Twojego wesela
- Indywidualnie ustalone menu
- Na Państwa życzenie przygotowujemy specjalne menu uwzględniające menu eliminacyjne
- Możliwość zorganizowania ceremonii zaślubin w ogrodzie z altaną
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Aperitif - powitanie wszystkich gości lampką musującego wina
- Dzieci do 2 roku życia – bezpłatne miejsce przy stole
- Zniżki dla dzieci do 10 lat - 50% ceny
- Specjalne menu obiadowe dla najmłodszych gości
- Dekoracje stołów, bufetów i krzeseł (elegancki tiul lub złoty materiał na stół Państwa Młodych, świece, złote podtalerze, pokrowce na krzesła białe lub brązowe, obrusy białe lub brązowe, serwety bankietowe, numeracja stolików)
- Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości weselnych - dysponujemy dużą bazą noclegową dla 140 osób.
- Ogród z placem zabaw oraz pokój zabaw dla dzieci
- Brak opłaty korkowej za wódkę weselną

DYSPONUJEMY KOMFORTOWO WYPOSAŻONYMI I LUKSUSOWO URZĄDZONYMI SALAMI:

- SALA KONGRESOWA - 250 miejsc (rezerwacja na min. 100 pełnopłatnych osób)
- SALA BURSZTYNOWA - 150 miejsc (rezerwacja na min. 80 pełnopłatnych osób)
- SALA SZMARAGDOWA - 90 miejsc (rezerwacja na min. 40 pełnopłatnych osób)

Informacja i rezerwacja tel.: /17/ 856-09-90, 601 160 489 e-mail: recepca@hotelnowydwor.pl
Kierownik Restauracji: 601 160 425, 601 160 489

HOTEL Wellness & SPA NOWY DWÓR 36-072 Świlcza 146 E /k. Rzeszowa

PAKIET DIAMENTOWY

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

APERITIF

- Toast winem musującym (dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)
- **LAMPKA WINA DO OBIADU 100ml/os.** (białe lub czerwone)

PRZYSTAWKA (1 propozycja do wyboru):

- Soczyste medaliony z polędwiczki wieprzowej na szpinaku i rukoli z dresingiem miodowo - musztardowym z paluszkami grissini
- Plastry podwędzanej gęsi z melonem i marynowaną gruszką na bukiecie sałat
- Carpaccio z buraka z kozim serem na rukoli z sosem balsamicznym i prażonymi orzechami

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Krem ze szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej
- Cappuccino borowikowe z oliwą truflową
- Dworski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem kukurydziany z mleczkiem kokosowym i pikantnym z popcornem

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Schab po szlachecku z nadzieniem myśliwskim
- Pierś z kaczki z dodatkiem pieczonego jabłka w przyprawach z sosem żurawinowym
- Dworski duet z polędwiczki i drobiu w szynce parmeńskiej
- Cygaretki drobiowe w pikantnej skorupce

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki glazurowane w koperku
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Duet ryżu
- Kluseczki Gnocchi
- Kasza orkiszowa

SURÓWKI (3 pozycje do wyboru)

- Czerwona kapusta z winnym jabłkiem
- Surówka Coseław
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Mix sałat z jogurtowym dresingiem
- Buraczki z chrzanem

DESER (1 propozycja do wyboru)

- Panna Cotta z karmelizowanym ananasem
- Gruszka serwowana z kruszonką i gałką lodów
- Lody z owocami i musem adwokatom
- Kompozycja sorbetów owocowych z sosem angielskim
- Mus pomarańczowy z gorzką czekoladą

BUFET SZWEDZKI

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
 - schab pieczony z żurawiną
 - rolada z karkówki z boczkiem
 - tęczowy indyk ze szpinakiem
 - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Łosoś faszerowany w całości podany na lustrze
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z musem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowe - wieprzowe
- Dorsz opiekany z warzywami
- Tatar śledziowy na grzance
- Mini wrapy mięsne i wegetariańskie
- Chrupiące kęsy drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Kompozycja dipów: tzatziki, chrzanowy, żurawinowy, z zielonego pieprzu
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

SAŁATKA (3 pozycje do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowa - pieczarkowa z żółtym serem i szynką
- Mix sałat z serem lazur, żurawiną, koprem włoskim
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem
- Bukiet sałat z kawałkami pieczonego łosia z kaparami
- Sałatka z paluszkami krabowymi i kruchymi warzywami

I KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Rulon z filetowanego udka kurczaka pod beszamelem, ziemniaki opiekane, kompozycja zielonych sałat z włoskim winegretem
- Dorsz z sosem miodowo - ziołowym z kluseczkami Gnocchi z blanszowanymi warzywami i prażonym słonecznikiem
- Polędwiczki drobiowe na warzywnym ratatouille z ryżem jaśminowym

II KOLACJA

- Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni z proziakami, musztardą i chrzanem

III KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony z rożkiem grzybowo - kapuścianym
- Regionalny żurek z białą kiełbasą

Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

SŁODKOŚCI I OWOCE:

- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Kompozycja owoców filetowanych
- Tort weselny
- Szyszka weselna (1 szt./para)

BUFET NAPOI GORĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

BUFET NAPOI ZIMNYCH (NIELIMITOWANY)

- Woda mineralna
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane

PAKIET TURKUSOWY

NEW

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

APERITIF

- Toast winem musującym
(dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)

ZUPA (2 propozycje do wyboru)

- Krem ze szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej
- Cappuccino borowikowe z oliwą truflową
- Dworski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem kukurydziany z mleczkiem kokosowym i pikantnym z popcornem

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Schab po szlachecku z nadzieniem myśliwskim
- Pierś z kaczki z dodatkiem pieczonego jabłka w przyprawach z sosem żurawinowym
- Dworski duet z polędwiczki i drobiu w szynce parmeńskiej
- Cygaretki drobiowa w pikantnej skorupce

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki glazurowane w koperku
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Duet ryżu
- Klusieczki Gnocchi
- Kasza orkiszowa

SURÓWKI (3 pozycje do wyboru)

- Czerwona kapusta z winnym jabłkiem
- Surówka Colesław
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Mix салат z jogurtowym dressingiem
- Buraczki z chrzanem

BUFET SZWEDZKI

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
 - schab pieczony z żurawiną
 - rolada z karkówki z boczkiem
 - tęczowy indyk ze szpinakiem
 - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Łosoś faszerowany w całości podany na lustrze
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z musem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowo - wieprzowe
- Dorsz opiekany z warzywami
- Tatar śledziowy na grzance
- Mini wrapy mięsne i wegetariańskie
- Chrupiące kęsy drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Kompozycje dipów: tzatziki, chrzanowy, żurawinowy, z zielonego pieprzu
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

SAŁATKA (3 pozycje do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowo - pieczarkowa z żółtym serem i szynką
- Mix salat z serem lazur, żurawiną, koprem włoskim
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem
- Bukiet salat z kawałkami pieczonego łosia z kaparami
- Sałatka z paluszkami krabowymi i kruchymi warzywami

I i II KOLACJA W FORMIE BUFETU (od 20:00-23:00)

- Zupa tajska z kurczakiem i trawą cytrynową
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i szparagami w sosie serowym
- Szynka pieczona w sosie z zielonego pieprzu
- Dorsz na warzywnym ratatui
- Makaron Penne z kurkami i szpinakiem
- Ziemniaki opiekane
- Ryż z warzywami
- Surówka sezonowa (2 rodzaje)

III KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony z rożkiem grzybowo - kapuścianym
 - Regionalny żurek z białą kiebasą
- Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

SŁODKOŚCI I OWOCE:

- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Kompozycja owoców filetowanych
- Tort weselny
- Szyszka weselna (1 szt./para)

BUFET NAPOI GORĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

BUFET NAPOI ZIMNYCH (NIELIMITOWANY)

- Woda mineralna
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane

PAKIET BRYLANTOWY

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

APERITIF

- Toast winem musującym - Prosecco otworzonym uroczystie przy Parze Młodych (dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące)

PRZYSTAWKA (1 propozycja do wyboru):

- Pierożki z polędwicy łososiowej z aksamitnym twarożkiem chrzanowym na kompozycji sałat z kremem balsamicznym
- Plastry podwędzanej gęsi z melonem i marynowaną gruszką na bukiecie sałat
- Carpaccio z buraka z kozim serem na rukoli z sosem balsamicznym i prażonymi orzechami

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Krem ze szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej
- Cappuccino borowikowe z oliwą truflową
- Dworski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem kukurydziany z mleczkiem kokosowym i pikantnym z popcornem

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Policzki wołowe w kremowym sosie własnym
- Pierś z kaczki z dodatkiem pieczonego jabłka w przyprawach z sosem żurawinowym
- Dworski duet z polędwiczki i drobiu w szynce parmeńskiej
- Cygaretki drobiowe w pikantnej skorupce

DODATKI (1 propozycja do wyboru)

- Ziemniaki glazurowane w koperku
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Duet ryżu
- Kluseczki Gnocchi
- Kasza orkiszowa

SURÓWKI (3 propozycje do wyboru)

- Czerwona kapusta z winnym jabłkiem
- Surówka Ciesław
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Mix sałat z jogurtowym dresingiem
- Buraczki z chrzanem

DESER (1 propozycja do wyboru)

- Panna Cotta z karmelizowanym ananase
- Gruszka serwowana z kruszonką i gałką lodów
- Lody z owocami i musem adwokatowym
- Kompozycja sorbetów owocowych z sosem angielskim
- Mus pomarańczowy z gorzką czekoladą

BUFET SZWEDZKI

- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Mięsa pieczone własnego wyrobu:
 - schab pieczony z żurawiną
 - rolada z karkówki z boczkami
 - tęczowy indyk ze szpinakiem
 - boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Łosoś faszerowany w całości podany na lustrze
- Ruloniki z szynki z musiem chrzanowym w galarecie
- Plastry schabu z musiem w galarecie czosnkowej
- Tradycyjne galaretki drobiowe - wieprzowe
- Dorsz opiekany z warzywami
- Tatar śledziowy na grzance
- Mini wrapy mięsne i wegańskie
- Chrupiące kęsy drobiowe z dipem czosnkowo - truskawkowym
- Deska serów pleśniowych z bakaliami
- Deska Tapas
- Warzywa sezonowe podane z dipem jogurtowym
- Kompozycje dipów: tzatziki, chrzanowy, żurawinowy, z zielonego pieprzu
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

SALAATKA (3 do wyboru):

- Staropolska sałatka z gotowanych warzyw z winnym jabłkiem
- Śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowo - pieczarkowa z żółtym serem i szynką
- Mix sałat z serem lazur, żurawiną, koprem włoskim
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem
- Bukiet sałat z kawałkami pieczonego łososa z kaparami
- Sałatka z paluszkami krabowymi i kruchymi warzywami

I KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Dorsz z sosem miodowo-ziołowym z kluseczkami Gnocchi z blanszowanymi warzywami i prażonym słonecznikiem
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej z opiekany ziemniakami i świeżą sałatką z dresingiem jogurtowym
- Soczysty filet z indyka sous vide na marchewkowym puree z kalaflorem romanesco

II KOLACJA

- Sakiewki wieprzowe faszerowane musem serowo - pieczarkowym, puree chrzanowo - ziemniaczane z chrupiącą glazurowaną marchewką
- Eskalopki z indyka, ziemniaki opiekane, duet fasoli szparagowej
- Drobiowa kieszonka nadziewana suszonymi pomidorami i szpinakiem w aksamitnym sosie z białym winem, ryż z lekką sałatką z kapusty pekińskiej z włoskim winogretem

III KOLACJA (1 propozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony z różkiem grzybowo - kapuścianym
- Regionalny żurek z białą kiebasą

Powyżej 100 osób możliwość wyboru dwóch rodzaj zup

SŁODKOŚCI:

- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Tort weselny
- Szyszka weselna (1 szt./para)

STÓŁ Z DESERAMI I OWOCAMI:

- Panna Cotta z cherry
- Galaretka z owocami
- Deser Crème brûlée
- Deser miętowy z owocami
- Deser śmietankowy z owocami
- Ciasteczka koktajlowe różno-smakowe
- Kruche babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Kompozycja owoców filetowanych

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI (do 5 godz.)

- Czekolada belgijska mleczna lub gorzka
- Owoce
- Słodkości

BUFET NAPOI GORĄCYCH (NIELIMITOWANY):

- Kawa (kawa czarna, kawa z mlekiem, Cappuccino)
- Herbata (herbata czarna, zielona, owocowa, miętowa)

BUFET NAPOI ZIMNYCH (NIELIMITOWANY)

- Woda mineralna
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane

**W cenie pakietu dekoracja kwiatowa
(1 kompozycja na stół 10 os., Ikebana na stół przydłalny)**

STÓŁ DWORSKI 4500 zł

- 1 Prosię pieczone w całości z kaszą i podrobami
- 2 Bażanty w aromacie leśnych grzybów w chlebie
- 2 Rumiane indyki nadziewane jabłkami i rodzynkami
- Łosoś pieczony w całości z langustami
- Pasztet z dzika z borowikiem
- Pasztet z królika w cieście francuskim
- Tatar z łososa marynowanego z serem ricotta
- Poncz szlachecki (napój alkoholowy z dodatkiem owoców cytrusowych)

JADŁO STAROPOLSKIE 2900 zł

- Żeberka wieprzowe na kapuście z grzybami
- Golonka pieczona z warzywami korzennymi
- Żur staropolski z białą kiełbasą
- Garnce pierogów (ruskie, z kapustą, z grzybami, z mięsem, ze szpinakiem)
- Deska wędlin wiejskich (szynka wędzona, boczek wędzony, salceson, pęta kiełbas)
- Smalczyk staropolski pachnący majerankiem
- Grzyby marynowane, ogórki kiszzone
- Chleb wiejski

BUFET SUSHI: 2500 zł

- Futomaki z grillowaną rybą oraz w tempurze
- Futomaki wegetariańskie z serkiem Philadelphia
- Hosomaki
- Nigirii z omletem japońskim
- Uramaki
- Sake
- dodatki: sos sojowy, marynowany imbir, wasabi

PIECZONE PROSIĘ 1800 zł (ok. 80 porcji)

- Pieczone w całości, nadziewane kaszą i podrobami, krojone przez kucharza podczas przyjęcia weselnego (ok. 25 kg)

PIECZONY PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY : 600zł/szt. (ok. 40 porcji)

- Serwowany przez kucharza z proziakami, aromatycznym sosem, chrzanem i musztardą

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI 1500 zł

- Hiszpańska szynka dojrzewająca Serrano
- Szynka parmeńska z melonem.
- Delikatna bruschetta z pomidorami i bazylią
- Wybór serów (halloumi, feta, gorgonzola, mozzarella, parmezan, sery żółte, sery żółte z ziołami)
- Tapenada z czarnych oliwek i suszonych pomidorów
- **Antipasti:** papryczki z serem feta i świeżą bazylią, pomidorki z tuńczykiem i oliwą, koreczki z oliwką i salami, oliwki czarne faszerowane papryką z nutą tymianku, oliwki zielone faszerowane anchois w aromacie oregano, grillowana cukinia pachnąca rozmarynem z kozim serem
- **Tapas:** bakłażan z oliwką, ziołami prowansalskimi i świeżą kolendrą, papryczki posypane solą morską z plasterkami kiełbasy chorizo, pomidory suszone z grillowanymi plasterkami cukinii, kawałki tortilli w sosie alioli, pieczywo smakowe, gorące bułeczki, bagietki, paluszki grissini, ciabatta, dipy i dressingi

STÓŁ Z DESERAMI OWOCAMI 1600 zł (160 szt., 5 kg owoców)

- Panna Cotta z cherry
- Tiramisu
- Deser Crème brûlée
- Deser miętowy z owocami
- Deser śmietankowy z owocami
- Galaretka z owocami
- Ciasteczka koktajlowe różno-smakowe
- Krucho babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Kompozycja owoców filetowanych

CANDY BUFET 900 zł

- To niesamowita atrakcja, która przyciągnie do siebie wszystkich gości. Muffinki, draże, cukierki, lizaki, żelki, pianki i wiele innych łakoci znajdzie się na Waszej imprezie. Candy bufet zostanie przygotowany w kolorze przewodnim wesela.

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI 1800 zł (do 5 godz.)

- Czekolada belgijska mleczna lub gorzka
- Owoce
- Słodkości

BUFET WIN I SERÓW FRANCUSKICH 30 zł/os.

- Wybór win (100 ml/os.):
 - wina wytrawne
 - wina półwytrawne
 - wina półsłodkie
 - wina słodkie
- Półmiski serów Francuskich: sery półtwarde, sery twarde, sery koze, sery typu brie/camembert, sery dor blue
- Wybór bakalii: orzechy włoskie, żurawina
- Wybór winogrona białe i ciemne
- Chrupiące bagietki, oliwa wysokiej jakości

BAR LEMONIADOWY 600 zł

- Lemoniada cytrynowo - limonkowa – 8 l
- Lemoniada ogórkowa - 8 l
- Lemoniada arburowa - 8 l

DODATKOWO PŁATNE :

- Przygotowanie stołu pod ekspozycję alkoholu własnego - 500 zł
- Serwowanie lodu do stolika w coolerach - 20 zł/szt.
- Beczka piwa 30 l - 450 zł
- Napoje gazowane – 10 zł/500 ml
- Opłata za sprzątnięcie wystrzału confetti w Sali - 300 zł
- Opłata za serwowanie tortu dostarczonego przez Klienta - 10 zł/os.
- Opłata za serwowanie ciasta dostarczonego przez Klienta - 10 zł/os.
- Możliwość serwowania obiadu na półmiskach - dopłata 15 zł/os

Wszelkie atrakcje dodatkowe
po uzgodnieniu z koordynatorem weselnym.

* Hotel i Restauracja Nowy Dwór zastrzega sobie prawo
do zmiany cen zawartych w ofercie w przypadku
wzrostu ceny rynkowych.