



*Przeżyj najpiękniejszy dzień
w swoim życiu*

W

*Dworze *****

i

*zorganizuj z nami przyjęcie weselne
Twoich marzeń*

Dwór**** to wyjątkowe miejsce, w którym organizujemy przyjęcia weselne do 100 osób w **Oranżerii** zabytkowego Dworu, otoczonego ogrodem z widokiem na stawy.

Zapewniamy Państwu profesjonalną obsługę, która zadba o każdy szczegół przyjęcia. Oferujemy odpoczynek w komfortowych pokojach oraz możliwość korzystania z uroków pięknego otoczenia.



Oranżeria

Oferta na rok 2019 – 250 zł/os.

Sala do 100 osób

Stoły prostokątne

5 dań gorących

Serwowany deser

8 przystawek

Soki i napoje gazowane

Dekoracja z żywych kwiatów na stołach

Przywitanie młodych chlebem i solą

Wino musujące dla wszystkich Gości

Seans w Ruskiej Bani i Balii z hydromasażem

Dwa zabiegi w Spa dla Młodej pary

Nocleg dla Młodej pary

Bon do Spa o wartości 300 zł do wygrania przez Gości weselnych podczas przyjęcia

Kolacja rocznicowa w restauracji Dworu****

Promocyjne ceny organizacji przyjęcia weselnego do października do Wielkanocy

Zniżka na kolejne przyjęcia organizowane w Dworze****

Profesjonalna opieka koordynatora

Poprawiny od 90 zł/os. (do 5 godzin)

Poprawiny pod Strzechą 90 zł/os. (do 5 godzin)

Nocleg dla Gości weselnych 95 zł/os.



Oranżeria

Oferta na rok 2020 – 260 zł/os.

Sala do 100 osób

Stoły prostokątne

5 dań gorących

Serwowany deser

8 przystawek

Soki i napoje gazowane

Dekoracja z żywych kwiatów na stołach

Przywitanie Młodych chlebem i solą

Wino musujące dla wszystkich Gości

Seans w Ruskiej Bani i Balii z hydromasażem dla Młodej Pary

Dwa zabiegi w Spa dla Młodej pary

Nocleg dla Młodej Pary

Bon do Spa o wartości 300 zł do wygrania przez Gości weselnych podczas przyjęcia

Kolacja rocznicowa w restauracji Dworu****

Promocyjne ceny organizacji przyjęcia weselnego do października do Wielkanocy

Zniżka na kolejne przyjęcia organizowane w kompleksie Dwór Droblin

Profesjonalna opieka koordynatora

Poprawiny od 90 zł/os. (do 5 godzin)

Poprawiny pod Strzechą 90 zł/os. (do 5 godzin)

Nocleg dla Gości weselnych 95 zł/os.



Menu

I Danie

Zupy (jedna do wyboru)

Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym i nutą oliwy truflowej

Krem z zielonego groszku i cukinii, z ogórkiem i czarnuszką

Rosół z domowym makaronem i julienie warzywnym

II Danie

Danie główne (jedno do wyboru)

Pieczony łosoś, puree z kalafiora, fasolka szparagowa, sos maślano-cytrynowy

Noga z kaczki, duszona kapusta, sos żurawinowy, ziemniaki z rozmarynem

Lica wołowe duszone w winie, grillowane warzywa, puree ziemniaczane

Polędwiczka wolno gotowana, pęczotto, sos demi-glace, glazurowane warzywa

Deser (jeden do wyboru)

Sorbet owocowy

Sernik na sałatce owocowej

Ciasto czekoladowe z sosem jogurtowym

III Danie gorące (jedno do wyboru)

Dorsz z duszonymi warzywami, z masłem pietruszkowym

Filet z kurczaka z ricottą i szpinakiem, puree ziemniaczane, pieczone warzywa, sos winny

Rolada schabowa, puree ziemniaczane, brokuł, sos cebulowy

IV Danie gorące (jedno do wyboru)

Potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem i marchewką

Strogonof z papryką i pieczarkami

Solianka z oliwkami i wędzonką

Tradycyjny barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta półfrancuskiego



Menu

Zakąski zimne

Grupa I (Cztery do wyboru)

- Terrina szpinakowa z wędzonym łososiem
- Grillowana cukinia z ricottą i pomidorami suszonymi
- Marynowany ser kozi z oliwkami i orzechami
- Półdewiczka sous-vide z orzechami i serem grana padano
- Staropolska rolada z indyka z wędzoną śliwką
- Tatar ze śledzia
- Carpaccio z buraka z marynowanym serem
- Łosoś pod glazurą brzoskwiniową

Grupa II (Cztery do wyboru)

- Półdewiczka faszerowana śliwką w żubrówce w auszpiku
- Terrina z kurczaka zagrodowego
- Patera pieczonych wędlin swojskich
- Pasztet z galaretką z żurawiny
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym i szczypiorkiem
- Tradycyjny śledzik w oleju lnianym
- Włoska sałatka makaronowa w sosie tuńczykowym
- Sałatka z mozzarelli, bazylii i świeżych pomidorów



Menu

Dodatkowo:

Słodki stół 20 zł/os.:

Aranżacja słodkiego bufetu oparta o moc pyszności takich jak fontanna czekoladowa z dodatkami, wybór owoców, ciasta, wieża z babeczkami, patery z muffinkami i słoje pełne żelek, cukierków, drażetek oraz lizaków..

Wiejski stół 25 zł/os.:

Aranżacja stołu wiejskiego oparta o wyroby wędliniarskie produkowane według tradycyjnych receptur. Specjalnie przygotowany stół zastawiony mięsami, kielbasą, kaszanką, salcesonem, szynką z nogą czy też swojskimi marynatami oraz wiejskim smalcem i chlebem własnego wypieku.

Zakąski Premium

- Pstrąg wędzony
- Pstrąg pieczony
- Ryby w galarecie
- Deska serów
- Befszyk tatarski
- Carpaccio z polędwicy wołowej
- Tatar wołowy
- Inne na życzenie



Poprawiny

(do 5 godzin)

Zupa

Danie gorące

Soki i woda

Kawa oraz wybór herbat

Kontakt

663-070-324

+48 83 345-06-23

wesele@dworlubelskie.com

Prosimy o kontakt w godzinach 8:00 – 16:00