



Ojcowski Dworek

ROK 2023

330 zł/os dla przyjęć od 100 do 150 osób pełnopłatnych

370 zł/os dla przyjęć od 50 do 100 osób pełnopłatnych

ROK 2024

340 zł/os dla przyjęć od 100 do 150 osób pełnopłatnych

380 zł/os dla przyjęć od 50 do 100 osób pełnopłatnych

Zastrzegamy sobie prawo poniesienia ceny maksymalnie o 10 %

*Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Powitanie Gości Weselnych lampką wina musującego.*

Uroczysty obiad

Przystawka: (do wyboru 1 pozycja)

Tatar z wędzonego pstrąga podany z grzanką ziołową w towarzystwie musu chrzanowego

Pasztet wp. z żurawiną

Róża łososiowa z jajkiem przepiórczym

Kurczak balsamico podany z pesto bazyliowym i grzanką ziołową

Zupy: (do wyboru 1 pozycja)

Rosół z makaronem

Żurek staropolski

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem kalafiorowy z groszkiem ptysiowym



Ojcowski Dworek

Krem pomidorowo - paprykowy z grzankami

Krem marchewkowy z grzankami

Danie główne (do wyboru 1 pozycja)

Polędwiczki wp. w sosie porto z ziemniakami i zestawem surówek

Polędwiczki wp. z sosem grzybowym, kaszą pęczak i miksem sałat z sosem winegret

Polędwiczki wp. z boczkiem w sosie koniakowo-bazyliowym z ziemniakami i zestawem surówek

Płatki cielęce duszone w białym winie w sosie śmietanowym z gruszką ryżową, zestaw surówek

Udko z kaczki podana w sosie śliwkowo - pomarańczowym i korzennymi przyprawami z ziemniakami i miksem sałat z sosem winegret

Deser (do wyboru 1 pozycja)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Niespodzianka wiśniowa

Tartufflo kokosowe podane z sosem malinowym, bitą śmietaną i owocami

Waniliowa panna cotta z sosem malinowym

Puchar Tiramisu



Ojcowski Dworek

I i II danie gorące (do wyboru 2 pozycje)

Pieczeń wp. w sosie własnym z kłuskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

Filet drobiowy z grilla z ziemniakami z rozmarynem i surówką z kapusty pekińskiej

Pstrąg z grilla z wedgesami i surówką z kapusty pekińskiej

Schab ze śliwką w sosie własnym, wedgesy i surówka

Schab po cygańsku podany z kopytkami i surówką z ogórka kiszzonego

Żeberka w sosie szefa z ziemniakami i kapustą

Grillowana pierś z kurczaką z pomidorami i mozzarellą z wedgesami i surówką z kapusty pekińskiej

Małaron tagiatelle z kurczakiem i sosem śmietanowym

Udko z kurczaką podane z gratinem ziemniaczanym i marynowaną cukinią

Schab peklowany podany z ziemniakami i paloną pietruszką

Grillowana pierś z kurczaką ze szpinakiem na makaronie tagiatelle

Szaszłyk drobiowy z warzywami i opiekаныmi ziemniakami



Ojcowski Dworek

III danie gorące (do wyboru 1 pozycja)

Żurek z białą kiełbasą
Barszcz czerwony z kłókiem
Boeuf strogonow
Gulasz węgierski w czarce chlebowej
Bogracz z kłuseczkami
Kwaśnica z wieprzowiną

Zimny bufet

Półmiski pieczonych mięs
Półmiski tradycyjnych wędlin
Dechy serów
Dwa rodzaje śledzi
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Salatki (trzy rodzaje)
Sosy: tatarski, cumberland, chrzan zaprawiany
Jajka faszerowane
Owoce

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń
Soki (dwa rodzaje) – bez ograniczeń
Kawa, herbata – bez ograniczeń
Coca - cola, Fanta, Sprite - bez ograniczeń



Oferujemy

- *Fachową i miłą obsługę, która zadba o satysfakcję wszystkich gości*
- *Wykwintne dania kuchni polskiej*
- *Bezpłatne miejsca parkingowe dla gości weselnych*
- *Pokrowce na krzesła - 5 zł*
- *Kołkardy na krzesła (złote w stylu glamour) -5 zł/szt*
- *Dekoracja rustykalna (jutowe kołkardy na krzesła, jutowe sakiewki na sztuce, jutowe bieżniki na stół Państwa Młodych, szwedzki i kawowy, drewniane skrzynie, drabina na rozpiskę gości) 15 zł/os*
- *Opiekę kierownika sali podczas przyjęcia*
- *Fingerfood (dodatkowo płatny)*
- *Przygotowanie dekoracji do ślubu cewilnego w ogrodzie (dodatkowo płatne)*
- *Ekspres do kawy dostępny dla gości podczas przyjęcia (dodatkowo płatny)*
- *Łód dostępny podczas przyjęcia (dodatkowo płatny).*

