



HOTEL Wellness & SPA
NOWY DWÓR



*H*otel Nowy Dwór to wymarzone miejsce do zorganizowania przyjęcia weselnego. Tu znajdziesz komfort, elegancję i profesjonalizm poparty wieloletnim doświadczeniem. Sprawimy, że ta wyjątkowa uroczystość na zawsze pozostanie w Państwa pamięci. Gwarantujemy znakomitą kuchnię, profesjonalną obsługę oraz wysoki poziom świadczonych usług.



Dysponujemy komfortowo wyposażonymi i luksusowo urządzonymi salami:

SALA KONGRESOWA – 250 miejsc
(min. 110 osób / cena 180 zł/osoba)

SALA BURSZTYNOWA – 150 miejsc
(min. 100 osób / cena 180 zł /osoba)

SALA SZMARAGDOWA – 100 miejsc
(min. 60 osób / cena 170 zł /osoba)

Wybierając naszą ofertę, możecie Państwo cieszyć się następującymi przywilejami:

- Opieka doświadczonego Koordynatora, który będzie czuwał nad organizacją i przebiegiem wesela
- Apartament dla Nowożeńców na noc poślubną w prezencie od Hotelu (w pokoju dostępny sejf)
- Pokoje dla gości weselnych w promocyjnych cenach (w cenie zapewniamy śniadanie oraz korzystanie ze strefy Wellness)
- Indywidualnie dobrane menu, specjalne dania dla dzieci oraz osób będących na diecie
- Indywidualnie przygotowany tort weselny, szeroki wybór ciast z możliwością degustacji
- Dekorację stołów (stałą i na życzenie)
- Bezpłatny parking dla wszystkich gości (posiadamy 300 miejsc parkingowych)
- Plac zabaw dla dzieci, ogród z altaną oraz taras do dyspozycji Gości
- Promocyjne ceny na usługi wykonywane w Centrum Wellness & SPA
- Poprawiny w atrakcyjnych cenach już od 55 zł/os.
- Promocyjne ceny na organizację Wieczorów Panieńskich i Kawalerskich
- Pomoc przy koordynacji szeregu dodatkowych usług, m.in.: oprawy muzycznej, dekoracji kwiatowych, show barmańskiego i innych...
- **MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA CEREMONII ZAŚLUBIN W HOTELOWYM OGRODZIE**



Oferta weselna

Menu przyjęcia weselnego



UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF: Wino musujące

OBIAD – Propozycje do wyboru:

PRZYSTAWKA:

- Plastry delikatnie podwędzanej gęsi z marynowaną gruszką i melonem na bukiecie sałat
- Terrina z dziczyzny i borowików otulona leśną żurawiną
- Tatar z łosia norweskiego na bukiecie sałat skropiona dresingiem jogurtowo-cytrynowym
- Płatki aromatycznego indyka na carpaccio z buraczków okraszone sosem balsamicznym

ZUPA:

- Dworski rosół z makaronem i kęskami wołowymi okraszany świeżą pietruszką
- Krem ze szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej i prażonymi migdałami
- Cappuccino borowikowe z groszkiem ptysiowym
- Krem brokułowy z płatkami wędzonego łosia i złocistymi grzankami

DANIE GŁÓWNE:

- Dworski duet z polędwiczki i drobiu otulony plastrami bekonu
- Schab nadziewany borowikiem szlachetnym w sosie staropolskim
- Fantazyjne roladki schabowe zatopione w sosie z leśnych kurek
- Opiekany filec z indyka faszerowany szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą

Na życzenie:

Półmisek wykwintnych mięs z dodatkami:

- Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i marchewką,
- Schab po polsku,
- Pieczeń z indyka,
- Paluszki drobiowe z serem w chrupiącej skorupce,
- Medalion z trzech mięs.

Dopłata - 15 zł/osobę

DODATKI:

Do drugich dań serwujemy puree ziemniaczane oraz zestaw trzech surówek. W sezonie letnim podajemy młode ziemniaki.

DESER:

- Waniliowa Panna Cotta na lustrze malinowo-truskawowym obsypana płatkami czekolady i miętą
- Lodowa ambrozja z koktajlem owocowym i bakaliami
- Kompozycja sorbetów owocowych z kremem angielskim
- Gruszka z gałką lodów w sosie czekoladowym

KOLACJA I:

- Pieczeń z szynki pachnąca rozmarynem z kopytkami i sałatą z buraczków
- Zrazik wieprzowy w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą z jabłkiem
- Chrupiące kęski drobiowe na warzywnym rata-touille serwowane na ryżowej poduszeczce

- Filet drobiowy faszerowany fetą i szpinakiem w aromatycznym sosie serwowany z kluseczkami ziemniaczanymi i surówką pekińską

KOLACJA II:

- Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami i kminkiem
- Zupa myśliwska z kawałkami dziczyzny
- Potrawka tajska z kurczakiem, ananasem i pędami bambusa
- Meksykańska zupa z czerwoną fasolą

KOLACJA III:

- Żurek dworski z jajkiem i białą kielbasą
- Barszcz czerwony serwowany z (do wyboru):
 - rożkiem grzybowo-kapuścianym
 - pierożkiem półfrancuskim mięsnym lub z kapustą
 - paluchem francuskim z kminkiem

ZIMNE ZAKĄSKI – forma podania do wyboru:

BUFET SZWEDZKI

- Schab pieczony z żurawiną
- Rolada z karkówki z boczkiem
- Boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Tęczowy indyk ze szpinakiem
- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)
- Plastry schabu z mussem chrzanowym w galarecie czosnkowej
- Ruloniki z szynki z mussem chrzanowym
- Deska serów pleśniowych i żółtych
- Galaretki drobiowo-wieprzowe z oliwkami
- Łosoś faszerowany w całości podany na lustrze
- Dorsz opiekany w marynacie z duszonymi warzywami
- Trio śledzi marynowanych:
 - w śmietanie z jabłkiem
 - w oliwie z borowikami
 - po węgiersku na ostro
- Jajka garnierowane musami:
 - łososiowym
 - pieczarkowym
 - paprykowym
- Pomidory z serem mozzarella w balsamicznym sosie
- Pikle, sosy, dipy, masetka ziołowe
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

BIESIADNIE NA STOŁACH

- Schab pieczony z żurawiną
- Rolada z karkówki z boczkiem
- Boczek rolowany z majerankiem i kminkiem
- Tęczowy indyk ze szpinakiem
- Wędlina tradycyjna (4 rodzaje)

- Plastry schabu z mussem chrzanowym w galarecie czosnkowej
- Ruloniki z szynki z mussem chrzanowym
- Galaretki drobiowo-wieprzowe z oliwkami
- Srebrzyste płatki śledzi w złocistej cebulce
- Jajka w sosie tatarskim
- Pomidory z serem mozzarella w balsamicznym sosie
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne

SAŁATKI – dwa rodzaje do wyboru:

Sałatki z sosem majonezowym:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z jabłkiem i cebulką
- Warstwowa sałatka z pikantnym pieczonym kurczakiem
- Sałatka brokułowo-pieczarkowa z żółtym serem i szynką

Sałatki z dressingiem:

- Sałatka śródziemnomorska z serem feta i oliwkami
- Mix sałat z kawałkami pieczonego łososa z kaparami
- Mix sałat z serem lazur, żurawiną i koprem włoskim

SŁODKOŚCI I OWOCE:

- Tort weselny
- Ciasta bankietowe i ciasteczka kruche
- Kompozycje owoców sezonowych
- Szyszka weselna (1 szt./parę)

BUFET NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH – BEZ LIMITU:

Napoje gorące:

- Kawa: espresso, kawa biała, cappuccino
- Herbata: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko

Napoje zimne:

- Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)
- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Napoje gazowane: pepsi, 7UP, Mirinda, woda gazowana.





Oferta dodatkowa

Na Państwa życzenie przygotowujemy:

STÓŁ DWORSKI serwowany przez kucharza: 39 zł/os.

- Prosię pieczone w całości z kaszą i podrobami
- Bażanty w aromacie leśnych grzybów w chlebie
- Rumiane indyki nadziewane jabłkami i rodzynekami
- Łosoś pieczony w całości z langustami
- Pasztet z dzika z borowikami
- Pasztet z królika w cieście francuskim
- Tatar z łososia wędzonego na cytrynie
- Torcik z łososia marynowanego z serem ricotta
- Poncz szlachecki (napój alkoholowy z dodatkiem owoców cytrusowych)

JADŁO STAROPOLSKIE: 29 zł/os.

- Pieczony udziec wieprzowy
- 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 kiszone
- Chleb wiejski

FESTIWAL MIĘS SERWOWANY UROCZYŚCIE PRZEZ KUCHARZĄ: 35 zł/os.

- Soczysty udziec wieprzowy
- Wykwintne indyki pieczone
- Marynowane żeberka
- Dramstiki drobiowe
- Skrzydełka w marynacie miodowej
- Golonka wieprzowa
- Rolowana kaczka po polsku
- Pieczeń wołowa szpikowana bekonem
- Schab ze śliwką

PIECZONE PROSIĘ: 1100 zł

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

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY: 480 zł

Serwowany przez kucharza z pieczywem ziołowo-czosnkowym, aromatycznym sosem, chrzanem i musztardą.

STÓŁ Z DESERAMI W TOWARZYSTWIE ŚWIEŻYCH OWOCÓW: 900 zł

- Panna cotta z cherry
- Tiramisu
- Deser brulee
- Deser miętowy z owocami
- Deser śmietankowy z owocami
- Ciasteczka koktajlowe
- Babeczki owocowe

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI: 1300 zł

Czekolada belgijska o różnych smakach: mleczny, truskawkowy, gorzki.

CANDY BUFFET: 900 zł

Bufet drobnych słodczy np. pianki, żelki, czekoladki, cukierki, ciasteczka wyeksponowane w ozdobnych szklanych kulach, słojach i pucharach.

DRINK BAR TEMATYCZNY: od 1200 zł

Różnorodne kolorowe drinki przygotowane przez profesjonalnego barmana.

ALKOHOLE W CENIE PROMOCYJNE:

- Johnnie Walker Red 0,7 l – 110 zł
- Finlandia 0,5 l – 40 zł
- Wyborowa 0,5 l – 35 zł
- Wino czerwone lub białe 0,75 l – 40 zł
- Beczka piwa 30 l – 350 zł
- Dodatkowa obsługa barmańska 1 osoba – 300 zł
- Przygotowanie stołu pod ekspozycję alkoholu własnego innego niż wódka weselna – 200 zł





Wyjątkowe propozycje
Centrum Wellness & Spa
dla państwa młodych
oraz zaproszonych gości

PRZYGOTOWANIE DO ŚLUBU

Ślub jest najważniejszym momentem w Waszym życiu. W końcu to Wy będziecie Parą Młodą, która w Dniu Ślubu powinna błyszczeć i oszałamiać swoim wdziękiem i urodą. Warto więc te ostatnie chwile zarezerwować tylko dla siebie,

aby odnaleźć swoje piękno i wewnętrzny spokój. Nasi specjaliści z dziedziny kosmetyki, pielęgnacji i fryzjerstwa zadbają o najdrobniejsze, a zarazem najistotniejsze elementy Waszego ślubnego wizerunku. Oferujemy Wam zabiegi pielęgnacyjne i odżywcze na twarz, ciało i włosy oraz zabiegi upiększające, tj. makijaż, manicure, pedicure z wyjątkowym 20% RABATEM zarówno dla Was, jak i Waszych weselnych Gości.

ORGANIZACJA WIECZORU PANIEŃSKIEGO I KAWALERSKIEGO

Chcesz wyjątkowo spędzić ostatnie chwile wolności? Jak możesz zaskoczyć swoich przyjaciół? Skorzystaj z pomocy specjalistów. Hotel Wellness & SPA „Nowy Dwór” w Świlczy to miejsce, w którym te wyjątkowe chwile zyskują niecodzienny charakter. Chcesz się odprężyć i zrelaksować w strefie Wellness? A może marzysz o szalonej i niezapomnianej imprezie? Zapytajcie nas o wyjątkowe pomysły na ten wieczór, a my dołożymy wszelkich starań aby spełnić Wasze oczekiwania. Już od 40 zł/os.

VOUCHERY UPOMINKOWE

Brakuje Ci pomysłu na ciekawy, oryginalny prezent dla bliskich? Teraz możesz sprawić im prawdziwą przyjemność kupując voucher upominkowy w formie eleganckiego zaproszenia. W ten sposób możesz podarować wyjątkowy prezent i niezapomniane chwile przyjaciołom, rodzicom lub sobie nawzajem.



SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Centrum Wellness & SPA

czynne od poniedziałku do niedzieli

w godz. 10:00 – 22:00

Wcześniejszej rezerwacji można dokonać

pod nr tel. 17 860 01 63,

kom. 667 802 096

e-mail: spa@hotelnowydwor.pl





HOTEL Wellness & SPA
NOWY DWÓR
 ★ ★ ★

W CELU DOKONANIA REZERWACJI SALI WESELNEJ
 PROSIMY O KONTAKT Z KIEROWNIKIEM RESTAURACJI:

tel. 17 856 09 90

Anna Kasprzyk Bać, tel. 601 160 425

Wojciech Jakubczyk, tel. 601 160 489

Hotel Wellness & SPA Nowy Dwór w Świlczy
 36-072 Świlcza 146 E
 tel. +48 17 856 09 90, fax. +48 17 860 02 17
 mail: repcja@hotelnowydwor.pl
www.hotelnowydwor.pl