



DWOREK GOŚCINNY
SZCZAWNICA

OFERTA
WESELNA
2020

STYL & NOWOCZESNOŚĆ

O NAS

Dworek Gościnny łączy w sobie czar i urok minionej epoki ze współczesną funkcjonalnością.

Do dyspozycji Pary Młodej oddajemy Salę Balową, gdzie w oprawie stylowych żyrandoli i zachwycających detali do uroczystej kolacji może zasiąść do 250 osób. Mniejsze przyjęcie do 140 osób organizujemy w stylowym Foyer połączonym z Biblioteką. Możliwość indywidualnej aranżacji sali, ustawienia sceny czy parkietu tanecznego oraz fantazyjne połączenie światła, kolorów oraz zastosowanych materiałów czyni salę miejscem magicznym ze scenerią godną najpiękniejszych i najbardziej wyszukanych przyjęć weselnych.

W ciepłe dni goście mogą korzystać z przylegających do Dworku tarasów lub spacerować po urokliwych alejkach najstarszego w Szczawnicy parku zdrojowego.

Wspaniała architektura budynku, jak również zadbana parkowa zielen stanowią niepowtarzalną scenerię dla pamiątkowych zdjęć oraz sesji fotograficznych.

Położenie na terenie parku umożliwia także organizację ceremonii zaślubin w plenerze.

Tradycyjna kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu z dodatkiem regionalnych akcentów jest gwarancją niezapomnianych wrażeń kulinarnych. Menu przygotowywane przez naszych kucharzy jest od lat doceniane przez prestiżowy katalog Poland 100 Best Restaurants.



MENU WESELNE 2020

PRZYSTAWKA - DO WYBORU 1 POZYCJA

OPCJA PREMIUM dopłata 20 pln/os

Mus z pstrąga z kawiozem na grillowanym chlebie, puree groszkowe,
mikro pak choi, marynowane warzywa
Mus z wędzonego łososia, żel z buraka, micro pak choi, grzanki
Grillowany oscypek, sałatka z buraków, orzechy laskowe,
sos winegret z żubrówką i malinami

ZUPA - DO WYBORU 1 POZYCJA

Tradycyjny staropolski rosół drobiowo-wołowy, domowy makaron
Krem pomidorowy ze smugą bazyliową i grzankami

Opcja PREMIUM dopłata 5 pln/os

Krem z leśnych grzybów z palonym czosnkiem, paluszki grissini
Krem z białych szparagów

DANIE GŁÓWNE - DO WYBORU 1 POZYCJA

Grillowana polędwiczka nadziewana szpinakiem, sos grzybowy, beza ziemniacza
z tartym parmezanem, buraczki na ciepło
Roladka drobiowa faszerowana brokułami i bekonem,
mix sałat, zapiekane ziemniaki z parmezanem

Opcja PREMIUM dopłata 10 pln/os

Pierś z kaczki, delikatny mus jabłkowy, żurawina, ziemniaczane puree
Pieczony filet z cielęciny, ziemniaczany fondant, wołowy beignet, marynowane kurki,
puree z selera, duszony jarmuż, irlandzki sos z whisky

DESER - DO WYBORU 1 POZYCJA

Puchar lodowy z owocami sezonowymi, bita śmietana, sos czekoladowy
Tradycyjna szarlotka z lodami waniliowymi

Opcja PREMIUM dopłata 5 pln/os

Klasyczna panna-cotta czekoladowo-waniliowa z musem ze świeżych malin
Cytrynowy posset, ziemia czekoladowa, żel malinowy, beza miętowa



BUFET SŁODKI

Sernik z sosem malinowym | biszkopt z owocami sezonowymi | szarlotka z cynamonem |
Ciasteczka kruche | owoce

BUFET ZIMNY

- Kompozycja wędlin i mięs pieczonych od lokalnych dostawców
- Kompozycja serów żółtych, pleśniowych i regionalnych (oscypki, korbacze, bundz)
 - Drobiowe galaretki podane na plastrach pomarańczy
 - Sałatki:
 - wiejska z oscypkiem bekonem i jajkiem
 - tradycyjna jarzynowa
 - grecka z fetą, papryką i oliwkami
 - Śledzie w kilku odsłonach
- Mini tortille z pieczonym kurczakiem i warzywami
 - Tarty warzywne
- Marynaty własnej produkcji (grzybki, szparagi, papryczki)
 - Pieczywo mieszane

KOLACJA I - DO WYBORU 1 POZYCJA

Wieprzowina w sosie myśliwskim, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty
Szaszłyk z indyka nadziewany ananasem, papryką i cebulą, sos serowy,
ziemniaczane puree, zestaw surówek sezonowych

Opcja PREMIUM dopłata 9 pln/os

Udko kacze, delikatny mus jabłkowym, żurawina, puree ziemniaczane
Roladka z kurczaka zagrodowego z oscypkiem, szpinakiem i boczkiem,
sos z pietruszki na białym winie, beza ziemniaczana i zielona fasolka

KOLACJA II - LIVE COOKING

Szynka pieczona, uroczyście serwowana przez Szefa Kuchni, podana z pieczonymi
ziemniakami i majerankiem, kapustą zasmażaną oraz sosem chrzanowym i żurawiną

DANIE CIEPŁE - DO WYBORU 1 POZYCJA

Zupa gulaszowa z pieczywem czosnkowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem nadziewanym farszem kapuściano – grzybowym
Klasyczny beef stroganoff podany ze świeżo wypieczoną bułką

PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Koszt menu podstawowego - 260 PLN /os

Menu dziecięce: do 3 lat - bezpłatnie | 3-11 lat - 50 % wartości menu

Obsługa techniczna (muzycy / fotograf / kamerzysta) - 20 % rabatu

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia niewielkich modyfikacji menu.
Istnieje możliwość indywidualnego doboru dań wegetariańskich, wege,
bezglutenowych i innych specjalnych diet.

PAKIET ZAWIERA

Tradycyjne powitanie Pary Młodej „Chlebem i Solą” oraz wszystkich Gości kieliszkiem wina musującego

Menu serwowane – możliwość indywidualnego doboru potraw

- uroczysty serwowany trzy lub czterodaniowy obiad
 - trzy dania ciepłe serwowane w tym jedno live cooking
- Bufet zimny i słodki uzupełniany na bieżąco
Nielimitowany serwis napojów bezalkoholowych

Apartament dla Nowożeńców z butelką wina Cuvée Szczawnica

Preferencyjne ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych*

Profesjonalna opieka konsultanta ślubnego

Podstawowa dekoracja stołów: obrusy, serwetki, elegancka zastawa

Profesjonalna obsługa kelnerska oraz doświadczona kadra kucharska

Klimatyzowane sale, samoobsługowa szatnia dla gości

Udostępnienie sprzętu nagłaśniającego, bezpłatne Wi-Fi

Bezpłatny parking dla gości

Rabat w wysokości 50% ceny menu dla dzieci w wieku 3-11 lat, bezpłatnie do lat 3

Preferencyjne ceny zakupu alkoholu

Możliwość odbycia sesji fotograficznej na terenie parku

*Dostępność pokoi oraz cena wynajmu uzależniona jest od wyboru terminu.

W sezonie wysokim dostępność bazy noclegowej może być ograniczona do minimum lub niedostępna zupełnie.

KOMPLEKSOWA OFERTA DODATKOWA

- dodatki do menu (finger food, stół wiejski, candy bar)
- dekoracje florystyczne, aranżacje i stylizacje weselne
- transport gości (wynajem limuzyny, busów, konnych bryczek)
 - usługę profesjonalnego fotografa i kamerzysty
 - animacje dla dzieci
 - podarunki dla gości
 - usługi barmańskie i baristyczne
 - wynajem garderób
- udostępnienie sprzętu multimedialnego do wyświetlania filmów i zdjęć

DWOREK GOŚCINNY – KOSZTY WYNAJMU SAL

SOBOTY I ŚWIĘTA	Sala Główna + Foyer	Foyer + Biblioteka
140 - 160 osób	7500 PLN	-
powyżej 160 osób	6000 PLN	-
80 - 100 osób	-	3000 PLN
powyżej 100 - 140 osób	-	2000 PLN

Wynajem Sali Głównej obejmuje: udostępnienie obszaru Foyer, udostępnienie szatni, akustyk i technik oświetlenia, personel porządkowy, ochrona

Wynajem Foyer obejmuje: udostępnienie szatni, personel porządkowy, ochrona

Wymagana minimalna ilość gości w Sali Głównej 140 os., w sali Foyer 80 osób (soboty i święta)

Poniżej wymaganej ilości osób oraz w inne dni tygodnia opłaty za salę ustalane są indywidualnie.



MAPA DOJAZDOWA DO OBIEKTÓW



KONTAKT

Zapraszamy na spotkanie, na którym zaprezentujemy wnętrza Dworku Gošcinny, odpowiemy na pytania oraz omówimy możliwości organizacji Państwa wyjątkowego dnia.

Dworek Gošcinny
Park Górny 7, 34-460 Szczawnica

tel.: 507 752 407 lub + 48 18 540 04 44

e-mail: info@dworekgoscinnny.pl

www.dworekgoscinnny.pl | [f/DworekGoscinnny](https://www.facebook.com/DworekGoscinnny)