

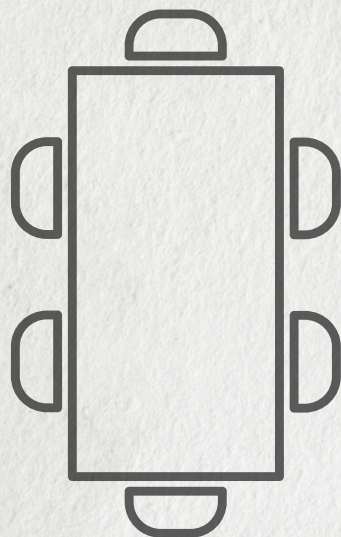


Wesele

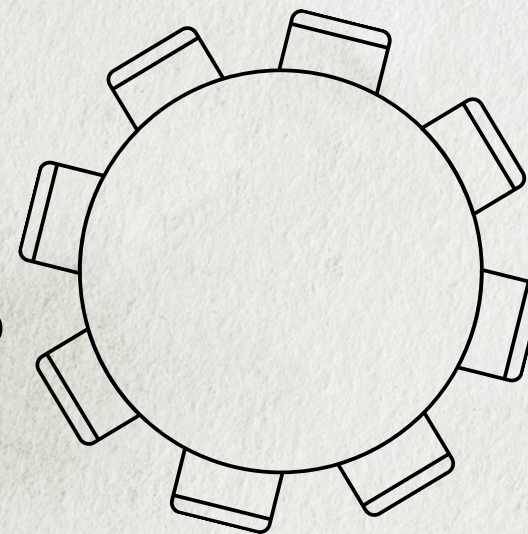
W DWORKU KOMORNO

Sala Balowa

MAX
240
OSÓB



MAX
160
OSÓB



Na sali balowej możemy pomieścić 240 osób przy stołach prostokątnych, natomiast przy stołach okrągłych zmieścimy maksymalnie 160 osób.

Rezerwacji terminu dokonujemy poprzez podpisanie umowy oraz wpłatę zaliczki w **wysokości 1000 zł.**



Pakiet Klasyczny



Cena obejmuje :

- Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
- Przywitanie Gości weselnych szampanem.
- Apartament dla Nowożeńców.
- Podtalerze / Dekorację ze sztucznych kwiatów / Dekorację kolorowym światłem (podświetlane sufity, okna oraz ściany) / Napis LED „MIŁOŚĆ” za stołem przydialnym / krzesła chiavari.
- Standardowe menu:

I DZIEŃ

Zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka, kawa, herbata, deser, zimna płyta, kolacja I, kolacja II.

II DZIEŃ

Zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, zimna płyta.

Cena NIE OBEJMUJE:

Tortu, ciasta, napojów oraz alkoholu (Alkohol może być dostarczony we własnym zakresie, nie pobieramy opłaty korkowej).

- Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal i liczone według zużycia.
- Wszystkie wyroby cukiernicze serwowane są według indywidualnych ustaleń, z cukierni Dworek Komorno.

Pakiet Klasyczny

1 dzień - wesele

2 dni - wesele + poprawiny

2026

330 zł

410 zł

2027

350 zł

430 zł

2028

380 zł

470 zł



Menu weselne



ZUPY

(do wyboru 1 rodzaj)
Rosół z makaronem / żurek śląski.

SOSY

(do wyboru 1 rodzaj)
Pieczeniowy / pieczarkowy.

SAŁATKI / SURÓWKI

(do wyboru 3 rodzaje)
Kapusta czerwona / kapusta biała zasmażana /
bukiet warzyw z masłem i migdałami / fasolka
szparagowa z bułką tartą / surówka z kapusty
pekińskie / buraczki / surówka z marchwi / mizeria.

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)
Kluski / kluski ciemne / ziemniaki puree /
ziemniaki gotowane.

MIĘSA

(4 rodzaje do wyboru; 2,5 kawałka)

Rolada wieprzowa / roladka ze schabu z papryką i gorgonzolą /
filet z brokułem i serem / roladka ze schabu nadziewana bocznikami
smażonymi na maśle / faszerowana pieczeń z karczku nadziewana
grzybami, papryką i zielonym pieprzem / kotlet schabowy / szynka
w sosie myśliwskim / udko z kaczki / kotlet z kurczaka / de volaille
z porem i serem / filet z kurczaka grillowany z pesto, pomidorem i serem /
kieszka drobiowa z szynką i serem w panko / filet z kurczaka pieczony
w majonezie / roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serkiem
topionym.

DESERY

(do wyboru 1 rodzaj)
Lody na sałatce owocowej z bitą śmietaną / panna cotta z malinami /
lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną / creme brulee / patery
z owocami.

Kawa w dzbankach podczas deseru będzie podawana bez limitu,
natomiast herbata na zamówienie.

ZIMNA PŁYTA

Pieczyno, bułeczki / masło / pieczywo czosnkowe w folii / wędliny / deski serów / galaretka z kurczaka / śledź w oleju / warzywa konserwowe / croissanty ze schabem i twarożkiem / caprese z pesto bazyliowym / tortilla z grillowanym kurczakiem i suszonymi pomidorami / sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem, smażonymi pieczarkami, rukolą i słonecznikiem / sałatka gyros BBQ.

Kolacja I

MIĘSA

(do wyboru 3 rodzaje mięs
- 2 kawałki na osobę)

Steki z udka z kurczaka z warzywami w sosie słodko-kwaśnym / de volaille z masłem lub serem / pieczeń rzymska z pieczarkami / rumsztyk wieprzowy z cebulką / karczek grillowany z pieczarkami i cebulką / pierś z kurczaka po hawajsku / żeberka BBQ / szaszłyki drobiowe / pałki z kurczaka orientalne / nuggetsy z kurczaka / steki z karkówki duszone w papryce, pieczarkach, cukinii i cebuli.

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)
Frytki / części ziemniaka z prażoną cebulką / ziemniaki pieczone z cebulką i majerankiem / ryż z ziołami.

SAŁATKI

(do wyboru 1 rodzaj)
Surówka z białej kapusty / colesław / sałatka wiosenna.

Kolacja II

(do wyboru 1 rodzaj)

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub kapusta i grzyby) / bogracz / kurczak po tajsu.



Pakiet Silver



Cena obejmuje :

- Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
- Przywitanie Gości weselnych szampanem.
- Apartament dla Nowożeńców.
- Podtalerze / Dekorację ze sztucznych kwiatów / Dekorację kolorowym światłem (podświetlane sufity, okna oraz ściany) / Napis LED „MIŁOŚĆ” za stołem przydialnym / krzesła chiavari.
- Standardowe menu:

I DZIEŃ

Zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka, kawa, herbata, deser, ciasto (2 kawałki na os., do 5 rodzajów), zimna płyta, kolacja I, kolacja II.

II DZIEŃ

Zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, zimna płyta.

Cena NIE OBEJMUJE:

Tortu, napojów oraz alkoholu (Alkohol może być dostarczony we własnym zakresie, nie pobieramy opłaty korkowej).

- Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal i liczone według zużycia.
- Wszystkie wyroby cukiernicze serwowane są, według indywidualnych ustaleń, z cukierni Dworek Komorno.

Pakiet Silver

1 dzień - wesele

2 dni - wesele + poprawiny

2026

435 zł

525 zł

2027

455 zł

545 zł

2028

475 zł

565 zł



Menu weselne



ZUPY

(do wyboru 1 rodzaj)

Rosół z makaronem / żurek śląski / krem z białych warzyw.

SOSY

(do wyboru 1 rodzaj)

Pieczeniowy / pieczarkowy.

SAŁATKI / SURÓWKI

(do wyboru 3 rodzaje)

Czerwona kapusta / kapusta biała zasmażana / bukiet warzyw z masłem i migdałami / fasolka szparagowa z bułką tartą / marchewka z groszkiem / kalafior z fasolką / surówka z kapusty pekińskiej / buraczki / surówka z marchwi / mizeria / surówka z selera / surówka z czerwonej kapusty.

MIĘSA

(4 rodzaje do wyboru; 2,5 kawałka)

Rolada wieprzowa / kotlet szwajcarski nadziewany serem / roladka ze schabu z papryką i gorgonzolą / filet z brokułem i serem / roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle / faszerowana pieczeń z karczku nadziewana grzybami, papryką i zielonym pieprzem / kotlet schabowy / szynka w sosie myśliwskim / udko z kaczki / kotlet z kurczaka / de volaille z pieczarkami / de volaille z porem i serem / roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, serem wędzonym i pietruszką / filet z kurczaka grillowany z pomidorami, pesto i serem / kieszka drobiowa z szynką i serem w panko / filet z kurczaka pieczony w majonezie / roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serkiem topionym / roladka z indyka z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym.

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

Kluski / kluski ciemne / ziemniaki puree / ziemniaki gotowane.

ZIMNA PŁYTA

Pieczyno, bułeczki / masło / pieczywo czosnkowe w folii / tatar / wędliny / zimne mięsa / deski serów / galaretka z kurczaka / mini burgery wołowe lub drobiowe / kieszonki z piezonego schabu z nadzieniem serowo-warzywnym / jajka faszerowane z tuńczykiem / jajka w sosie tatarskim / rulony z sera z twarożkiem i prażonym słonecznikiem / roladki z szynki z masą chrzanową lub jajeczną ze szczypiorkiem / caprese z pesto bazyliowym / kiełbaski serowe w cieście z sosem curry / mini tarty z mięsem mielonym zapiekane serem / mini tarty ze szpinakiem i serem feta / wytrawne mini ptysie (z tuńczykiem lub serem pleśniowym) / fileciki z kurczaka z sosem słodko kwaśnym / pieczeń rzymska z jajkiem w glazurze / tortilla z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i rukolą / galantyna z kurczaka z marchewką i jajkiem w glazurze / tartaletki z łososiem / kotleciki falafel z hummusem / roladki z grillowanej cukinii z szynką parmeńską / śledź w oleju z cebulką / ryba po grecku / warzywa konserwowe / świeże warzywa / mini croissanty z pieczonym schabem i twarożkiem . mini croissanty z camembertem i żurawiną.

SAŁATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

Salatka ziemniaczana / salatka grecka / salatka fusilli tricolore / salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym, pieczarkami smażonymi, rukolą i słonecznikiem / salatka gyros wieprzowy na mieszance sałat, cebula czerwona, papryka, kukurydza, sos bbq / salatka z grillowanym kurczakiem, mieszanką sałat, cebulą czerwoną, pomidorem, ogórkiem, papryką i sosem miodowo-musztardowym / mix sałat z prażonymi pestkami dyni, smażonym boczkiem, suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym.

DESERY

(do wyboru 1 rodzaj)

Lody na sałatce owocowej / maliny na ciepło / panna cotta z malinami / lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną / crème brulee / patery z owocami.

Kawa w dzbankach podczas deseru będzie podawana bez limitu, natomiast herbata na zamówienie. W menu wliczono 2 kawałki ciasta na osobę.



Kolacja I

MIĘSA

(do wyboru 3 rodzaje mięs
- 2 kawałki na osobę)

Stek wołowy z mięsa mielonego w plastrach boczku (burger) / kesler na kapuście kiszonej / kotlet farmerski (wieprzowy lub drobiowy) / kotlet po góralsku (grillowany schab zapiekany z boczkiem, cebulą i serem) / steki z udka z kurczaka z warzywami w sosie słodko-kwaśnym / de volaille z masłem lub serem / pieczeń rzymska z pieczarkami / rumsztyk wieprzowy z cebulką / karczek grillowany z pieczarkami i cebulką / pierś z kurczaka po hawajsku / żeberka BBQ / szaszłyki drobiowe / pałki z kurczaka orientalne / nuggetsy z kurczaka / steki z karkówki duszone w papryce, pieczarkach, cukinii i cebuli.

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

Frytki / części ziemniaka z prażoną cebulką / duffinki / ziemniaki crispers / ziemniaki pieczone z cebulką i majerankiem / ryż z ziołami.

SAŁATKI

(do wyboru 1 rodzaj)

Surówka z białej kapusty / colesław / sałatka wiosenna / kapusta kiszona zasmażana.

Kolacja II

(do wyboru 1 rodzaj)

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub kapusta i grzyby) / bogracz / kurczak po tajsku / flaczki / strogonoff.



Pakiet Gold



Cena obejmuje :

- Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
- Przywitanie Gości weselnych szampanem.
- Apartament dla Nowożeńców.
- Podtalerze / Dekorację ze sztucznych kwiatów / Dekorację kolorowym światłem (podświetlane sufity, okna oraz ściany) / Napis LED „MIŁOŚĆ” za stołem przydzielonym / krzesła chiavari.
- Welurowe obrusy.
- Napoje gazowane (0,85L) oraz niegazowane / piwo do obiadu / wódka / tort weselny.
- Standardowe menu:

I DZIEŃ

Zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka, kawa, herbata, deser, ciasto (2 kawałki na os., do 5 rodzajów), zimna płyta, kolacja I, kolacja II.

II DZIEŃ

Zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, zimna płyta.

- Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal i liczone według zużycia.
- Wszystkie wyroby cukiernicze serwowane są, według indywidualnych ustaleń, z cukierni Dworek Komorno.

Pakiet Gold

1 dzień - wesele

2 dni - wesele + poprawiny

2026

575 zł

650 zł

2027

595 zł

670 zł

2028

605 zł

690 zł



Menu weselne



ZUPY

(do wyboru 1 rodzaj)

Rosół z makaronem / żurek śląski / krem z białych warzyw.

SOSY

(do wyboru 1 rodzaj)

Pieczeniowy / pieczarkowy.

SAŁATKI / SURÓWKI

(do wyboru 3 rodzaje)

Czerwona kapusta / kapusta biała zasmażana / bukiet warzyw z masłem i migdałami / fasolka szparagowa z bułką tartą / marchewka z groszkiem / kalafior z fasolką / surówka z kapusty pekińskiej / buraczki / surówka z marchwi / mizeria / surówka z selera / surówka z czerwonej kapusty.

MIĘSA (4 rodzaje do wyboru; 2,5 kawałka)

Rolada wieprzowa / kotlet szwajcarski nadziewany serem / roladka ze schabu z papryką i gorgonzolą / filet z brokułem i serem / roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle / faszerowana pieczeń z karczku nadziewana grzybami, papryką i zielonym pieprzem / kotlet schabowy / szynka w sosie myśliwskim / udko z kaczki / kotlet z kurczaka / de volaille z pieczarkami / de volaille z porem i serem / roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, serem wędzonym i pietruszką / filet z kurczaka grillowany z pomidorami, pesto i serem / kieszka drobiowa z szynką i serem w panku / filet z kurczaka pieczony w majonezie / roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serkiem topionym / roladka z indyka z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym.

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

Kluski / kluski ciemne / ziemniaki puree / ziemniaki gotowane.

ZIMNA PŁYTA

(do wyboru 9 pozycji)

Pieczyno, bułeczki / masło / pieczywo czosnkowe w folii / tatar / wędliny / zimne mięsa / deski serów / galaretka z kurczaka / mini burgery wołowe lub drobiowe / kieszonki z pieczonego schabu z nadzieniem serowo-warzywnym / jajka faszerowane z tuńczykiem / jajka w sosie tatarskim / rulony z sera z twarogiem i prażonym słonecznikiem / roladki z szynki z masą chrzanową lub jajeczną ze szczypiorkiem / caprese z pesto bazyliowym / kielbaski serowe w cieście z sosem curry / mini tarty z mięsem mielonym zapiekane serem / mini tarty ze szpinakiem i serem feta / wytrawne mini ptysie (z tuńczykiem lub serem pleśniowym) / fileciki z kurczaka z sosem słodko kwaśnym / pieczeń rzymska z jajkiem w glazurze / tortilla z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i rukolą / galantyna z kurczaka z marchewką i jajkiem w glazurze / tartaletki z łososiem / kotleciki falafel z hummusem / roladki z grillowanej cukinii z szynką parmeńską / śledź w oleju z cebulką / ryba po grecku / warzywa konserwowe / świeże warzywa / mini croissanty z pieczonym schabem i twarogiem . mini croissanty z camembertem i żurawiną.

SAŁATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

Salatka ziemniaczana / salatka grecka / salatka fusilli tricolore / salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym, pieczarkami smażonymi, rukolą i słonecznikiem / salatka gyros wieprzowy na mieszance sałat, cebula czerwona, papryka, kukurydza, sos bbq / salatka z grillowanym kurczakiem, mieszanką sałat, cebulą czerwoną, pomidorem, ogórkiem, papryką i sosem miodowo-musztardowym / mix sałat z prażonymi pestkami dyni, smażonym boczkiem, suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym.

DESERY

(do wyboru 1 rodzaj)

Lody na sałatce owocowej / maliny na ciepło / panna cotta z malinami / lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną / crème brulee / patery z owocami.

Kawa w dzbankach podczas deseru będzie podawana bez limitu, natomiast herbata na zamówienie. W menu wliczono 2 kawałki ciasta na osobę.



Kolacja I

MIĘSA

(do wyboru 3 rodzaje mięs
- 2 kawałki na osobę)

Stek wołowy z mięsa mielonego w plastrach boczku (burger) / kesler na kapuście kiszanej / kotlet farmerski (wieprzowy lub drobiowy) / kotlet po góralsku (grillowany schab zapiekany z boczkiem, cebulą i serem) / steki z udka z kurczaka z warzywami w sosie słodko-kwaśnym / de volaille z masłem lub serem / pieczeń rzymska z pieczarkami / rumszyk wieprzowy z cebulką / karczek grillowany z pieczarkami i cebulką / pierś z kurczaka po hawajsku / żeberka BBQ / szaszłyki drobiowe / pałki z kurczaka orientalne / nuggetsy z kurczaka / steki z karkówki duszone w papryce, pieczarkach, cukinii i cebuli.

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

Frytki / części ziemniaka z prażoną cebulką / duffinki / ziemniaki crispers / ziemniaki pieczone z cebulką i majerankiem / ryż z ziołami.

SAŁATKI

(do wyboru 1 rodzaj)

Surówka z białej kapusty / colesław / sałatka wiosenna / kapusta kiszona zasmażana.

Kolacja II

(do wyboru 1 rodzaj)

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub kapusta i grzyby) / bogracz / kurczak po tajsu / flaczki / strogonoff.



Dodatkowe opcje

- **MIĘSA** : Schab z dzika w sosie jałowcowym marynowany w warzywach i czerwonym winie / polędwiczka grillowana, podana na boczniakach w śmietanie / filet z indyka sous vide w sosie oliwkowo-ziołowym / roladka ze schabu z szynką parmeńską, papryką i serem / golonka wieprzowa / rolada wołowa / dorsz smażony podany na szpinaku / steki z łososia.
- **DESER** : Wiśnie w żelu z gałką lodów i bitą śmietaną.
- **DODATKI / SOSY** : Warzywa grillowane / sos kurkowy / sos myśliwski / sos z podgrzybka.
- **ZIMNA PŁYTA** : Krewetki w panko (twister) / łosoś wędzony na placuszku / krewetki z dipem / kruche łyżeczki z łososiem.

Menu wegetariańskie i wegańskie



DANIA GŁÓWNE

Makaron rigatoni z warzywami w sosie pomidorowo - śmietanowym lub pomidorowym /filet z dorsza smażony z ryżem i warzywami gotowanymi / vege stripsy z grillowanymi warzywami / sajgonki vege / grillowany bakłażan zapiekany w sosie pomidorowym z tofu / ser camembert z ananasem / makaron ryżowy z warzywami / grillowane warzywa z ryżem i sosem słodko - kwaśnym / gulasz warzywny (papryka, cukinia, pieczarki) / brokuły zapiekane serem pleśniowym z sosem jogurtowym / kotleciki z kalafiora w sosie pieczarkowym.

ZUPY

Krem z brokułów / krem z pomidorów / krem z kurek / krem z białych warzyw / krem pieczarkowy.

Menu bezglutenowe



DANIA GŁÓWNE

Ryż z grillowanymi warzywami / dorsz grillowany z ryżem / makaron ryżowy z warzywami / brokuły zapiekane serem pleśniowym z sosem jogurtowym / grillowany bakłażan zapiekany w sosie pomidorowym z tofu / gulasz warzywny.

ZUPY

Krem z brokułów / krem z pomidorów / krem z białych warzyw / rosół z makaronem bezglutenowym.

Hotel



Dysponujemy 22 pokojami 2-osobowymi, 30 dostawkami oraz apartamentem dla Nowożeńców w budynku głównym oraz 15 pokojami 2-osobowymi w budynku „B”.

Dla gości weselnych przygotowaliśmy **rabat od 5% do 15%** od standardowej ceny pokoju w dniu wesela.

Rezerwacje terminu dokonujemy poprzez podpisanie umowy oraz wpłacenie kaucji w wysokości **1000 zł**.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie, na którym pokażemy Państwu nasz obiekt, jak również przedstawimy całościową ofertę.

Pytania o wolne terminy prosimy kierować na nasz adres mailowy:

dworek@dworekkomorno.eu





Cukiernia

SŁODKI KĄCIK / TORTY / CIASTA

Nasza cukiernia z pasją przygotowuje wyjątkowe słodkości na przyjęcia weselne – od efektownego słodkiego stołu, przez domowe ciasta, aż po eleganckie torty weselne. Każdą realizację traktujemy indywidualnie, dbając nie tylko o doskonały smak, ale również o estetykę i spójność z charakterem uroczystości.

Nasze słodkości przygotowujemy kompleksowo – wraz z aranżacją dopasowaną stylistycznie i kolorystycznie do wystroju wesela.

Indywidualne marzenia wymagają wyjątkowych smaków. Naszym celem jest sprawić, aby słodka oprawa Waszego wesela była nie tylko piękna, ale przede wszystkim niezapomniana w smaku.





„Bo najpiękniejsze chwile zasługują na wyjątkowo słodką oprawę.”

Słodkości są ustalane indywidualnie z naszą
cukiernią: kontakt: tel. +48 539 693 665.

Ślub w plenerze

Marzenie o ceremonii ślubnej w otoczeniu natury może stać się rzeczywistością w Dworku w Komornie. Oferujemy możliwość zorganizowania ślubu w plenerze, w naszym pięknym, zielonym ogrodzie, który stanowi wyjątkową i romantyczną scenerię dla tej najważniejszej chwili.



Dekoracje:
One Day by
Marta Nestorowicz



1600 zł

- Stół dla urzędnika Stanu cywilnego
- Godło
- Krzesła dla Pary młodej oraz Urzędnika
- Ołtarzyk – miejsce w plenerze
- 20 krzeseł
- Biały dywan / czerwony dywan
- Tabliczka z oznaczeniem miejsca ceremonii zaślubin

Państwo Młodzi samodzielnie dokonują wszelkich formalności w Urzędzie Stanu Cywilnego w Reńskiej Wsi, aby uzyskać zgodę na organizację ślubu poza urzędem. Wszelkie dodatkowe dekoracje są po stronie zleceniodawcy.



Poprawiny w altanie

Poprawiny to doskonała okazja do przedłużenia weselnej radości w swobodniejszej, bardziej kameralnej atmosferze. W Dworku w Komornie oferujemy możliwość zorganizowania poprawin w naszej klimatycznej altanie, położonej w otoczeniu zieleni i dworowego ogrodu.



Bufety tematyczne

Chcecie zaskoczyć gości czymś więcej niż klasycznym menu?

Bufety tematyczne to prawdziwa uczta dla zmysłów.

Starannie skomponowane smaki, efektowna aranżacja i różnorodność, która sprawia, że każdy znajdzie coś dla siebie. To nie tylko jedzenie – to atrakcja sama w sobie, idealna na przerwę w zabawie i moment wspólnego „wow!”.

Nasze bufety są dopracowane w każdym detalu i przygotowane tak, by wyglądały i smakowały na najwyższym poziomie.

- **SER & WINO**
- **Staropolski Stół Dworku Komorno**
- **„La Dolce Notte” – Włoski Bufet Weselny**
- **„Street Food Night” – Weselna Uczta na Luzie**
- **„Let’s Roll” – Sushi Bar Dworku Komorno**

SER & WINO

SERY ŻÓŁTE TYPU:

- * Zeus
- * Oberwitz
- * Oberwitz z dodatkami
- * Blaut
- * Gouda zagrodowa

SERY KOZIE I OWCZE:

- * Gouda kozia
- * Gouda owcza
- * Maziak

SERY ŚWIEŻE / DELIKATNE:

- * Kiclok
- * Ser młynarza biały z dodatkami
- * Kulki / kostki serowe w oleju (zioła, chili, czosnek)

SERY MIĘKKIE I DOJRZEWAJĄCE Z BIAŁĄ PLEŚNIĄ:

- * Brie
- * Camembert
- * Ser Taleggio

SERY Z PLEŚNIĄ NIEBIESKĄ:

- * Gorgonzola
- * Roquefort
- * Stilton

SŁODKIE DODATKI DO SERÓW:

- * Dżem wiśniowy, truskawka, czereśnia
- * Konfitura z fig Fichi
- * Miód gryczany, lipowy

OWOCE ŚWIEŻE I SUSZONE:

- * Winogrona jasna i ciemna, gruszki, figi, morele, śliwki, żurawina

CHRUPIĄCE DODATKI:

- * Precle, grissini, krakersy

DODATKI WYTRAWNE:

- * Orzechy włoskie, oliwki zielone i czarne, marynowana cukinia i dynia, pesto z bazylii

4400 zł

dla 50 osób !

WINO: (Razem 4 but. Adel 0,75L)

- * Białe do serów kozich i owczych
- * Czerwone do serów dojrzewających i wyrazistych

STAROPOLSKI STÓŁ

Dworku Komarno

MIĘSA I WĘDLINY:

- * Udziec wieprzowy pieczony
- * Kabanosy swojskie, kiełbasa wiejska
- * Karczek pieczony z ziołami, boczek pieczony z czosnkiem
- * Kaszanka, szynka swojska, pasztet domowy

DODATKI SWOJSKIE:

- * Smalec z cebulką, ogórki kiszane, kapusta kiszona z beczki
- * Chrzan tarty, musztarda, cebulka marynowana

PIECZYWO:

- * Chleb wiejski na zakwasie, bułeczki Dworkowe

3000 zł

dla 50 osób !

„LA DOLCE NOTTE”

Włoski bufet weselny

ANTIPASTI I SERY:

- * Mozzarella di bufala, buratta, grana padano, parmigiano reggiano, Pecorino
- * Karczochy marynowane z tuńczykiem, tapenada z oliwek
- * Bruschetta z pomidorkami, pesto bazyliowym, mozzarellą i oliwą
- * Kapary, ricotta z ziołami, oliwki (taggiasca, kalamata, z chilli)

WĘDLINY WŁOSKIE:

- * Prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadela pistacjowa, salami milano, salami picante, bresaola

4400 zł

dla 50 osób !

PIZZA W PODGRZEWACZU:

- * Nduja, mascarpone, pomidorki karmelizowane
- * Margherita, prosciutto, salami picante

SALATKI:

- * Caprese
- * Sałatka z rukolą, grana padano i pomidorkami
- * Sałatka z cytrusami i pieczonym łososiem

FRUTTI DI MARE:

- * Krewetki black tiger z czosnkiem i chilli
- * Kalamary panierowane
- * Świeże ostrygi na lodzie z cytryną i sosem mignonette
- * Krewetki w panko z sosem cytrynowym

PIECZYWO I DODATKI:

- * Focaccia z oliwkami i rozmarynem, grissini, ciabatta
- * Krem balsamiczny, oliwy smakowe, pesto bazyliowe

ALKOHOL I DEKORACJE:

- * Wina włoskie, limoncello, grappa, prosecco
- * Lemoniada ze świeżych limonek i cytryn

„STREET FOOD NIGHT”

Weselna uczta na luzie

BURGERKI:

- * Wołowina / cheddar
- * Kurczak crispy / coleslaw
- * Wege / falafel / humus / warzywa

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- * Tacos (kurczak / wołowina / warzywa), wrapy (Kurczak / Gyros bbq / Warzywa)
- * Tosty z pastrami, quesadilla (cheddar / indyk / warzywa)
- * Tortilla rolls (serek śmietankowy / szynka / rucola), jalapeno, nachosy

3400 zł

dla 50 osób !

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO:

- * Nuggets z kurczaka, skrzydełka w miodzie i musztardzie, żeberka bbq
- * Krążki cebulowe, serki panierowane (habanero black, cheddar, mozzarella stick)

FRYTKI I DODATKI:

- * Frytki belgijskie, frytki z batata
- * Sosy: serowy, czosnkowy, bbq, ogórki konserwowe z chilli

SALATKI:

- * Klasyczna Amerykańska (makaron, seler naciowy, papryka, cebula, sos amerykański)
- * Hawajska (ryż, kurczak, ananas, kukurydza)

„LET'S ROLL”

Sushi bar

ROLKI SUSHI:

- * Futomaki (łosoś grillowany / philadelphia / tykwa / ogórek / sezam)
- * Futomaki (łosoś wędzony / szczypiorek / awokado / sos unagi / sos spicy)
- * Futomaki (tuńczyk surowy / rzodkiewka / majonez / tobico / tofu)
- * Fusion (szczypiorek / tofu / philadelphia / sezam / tykwa)
- * Fusion (węgorz / awokado / ogórek / philadelphia)

SAŁATKI I DODATKI:

- * Sałatka z cytrusami i pieczonym łososiem i sosem unagi
- * Sałatka z wakame i wędzonym łososiem
- * Krewetki w panko z sosem słodko-kwaśnym
- * Spring rollsy z warzywami i serkiem philadelphia

DODATKI: Sos sojowy, wasabi, imbir marynowany, pałeczki, mini miseczki.

Uwaga: Serwowane na statku oraz mostku.

3200 zł

dla 50 osób !

Włoska pizza

Włoska pizza tworzona na żywo w Wasze poprawiny - to wyjątkowa atrakcja kulinarna, która łączy doskonały smak z efektownym pokazem. Goście mogą obserwować cały proces przygotowania pizzy – od wyrabiania ciasta, przez komponowanie składników, aż po wypiek – i cieszyć się świeżą, aromatyczną pizzą prosto z pieca.

TERMIN DO WCZEŚNIEJSZEGO POTWIERDZENIA



3500 zł

MAX 50 PIZZ

Pieczone udźce

To wyjątkowa propozycja kulinarna, która łączy intensywny smak z efektowną formą podania. Soczyste, długo pieczone mięso serwowane na żywo stanowi nie tylko doskonałe danie, ale również atrakcyjne kulinarne widowisko dla gości.

MENU

Pieczone udźce , części ziemniaków, kasza, kapusta
zasmażana, chrzan, musztarda

65 zł / os

minimum 50 osób !

Świętyniak

Indyk w całości faszerowany gęsiną
oraz kurczakiem podany z sosem
żurawinowym oraz puree grzybowym

1600 zł

dla 40 osób !

Dekoracja żywymi kwiatami

Kwiaty, które opowiadają Waszą historię. Dekoracja żywymi kwiatami nadaje przyjęciu weselnemu wyjątkowego charakteru i subtelnej elegancji. Naturalne kompozycje florystyczne doskonale podkreślają styl uroczystości oraz harmonijnie współgrają z dworowym wnętrzem i otoczeniem. W Dworku w Komornie oferujemy możliwość przygotowania dekoracji z żywych kwiatów, które stanowią jedną z najpiękniejszych form oprawy przyjęcia weselnego. Dekoracje dopasowywane są do stylistyki wesela, pory roku oraz oczekiwań Pary Młodej.



- Kompozycje kwiatowe **280 zł**
- Bukiet na stole przydialnym **600 zł**

Szczegóły dekoracji są ustalane indywidualnie z dekoratorką z „CZARODZIEJEK”: kontakt: tel. +48 502 783 850.

Fun Budka 360

Zaskocz swoich gości zapewniając im niesamowitą atrakcję i wspomnienia w postaci krótkich filmików. Dzięki gadżetom sprawimy, że filmiki będą niepowtarzalne i jedyne w swoim rodzaju.

- **Cena - 1000 zł (2 h)**
- **Każda kolejna godzina +200 zł**

1000 zł



Raciki Malucha

Strefa stworzona specjalnie z myślą o najmłodszych gościach wesela. Dzieci bawią się w bezpiecznym i kreatywnym otoczeniu, podczas gdy rodzice mogą swobodnie świętować. Kolorowe zabawki, gry i aktywności zapewniają radość, rozwój i mnóstwo uśmiechu.

ANIMATORKA - 2 GODZINY

- namiot
- tipi
- 6 mat antypoślizgowych
- basen suchy okrągły z tęczą do zjeżdżania
- basen suchy kwadratowy z przeszkodami
- kuchnia
- stolik + 2 krzeselka
- stojak z strojami do przebierania
- stojak z akcesoriami (Korona, opaski, warkocze, okulary, skrzydła, czułka)
- książeczki do czytania
- warsztat mechanika
- kolejka drewniana
- garaż drewniany
- klocki Lego duplo
- klocki drewniane kreatywne
- zwierzątko
- tablica do rysowania dwustronna
- kolorowanka długa na podłogę 5 mb
- kredki 4 pojemniczki
- wózek, lalki
- misie
- kołyska
- samochodziki
- piłki pluszowe
- jeźdźnik konik z przyczepką
- jeźdźnik rowerek
- konik bujany
- tor przeszkód drewniany
- jeźdźnik z klockami
- 2 pufy
- 2 zestawy do herbatki
- warzywa drewniane
- naczynia
- drewniane cymbałki
- malowanie buziek farbami hypoalergicznymi
- tatuaże
- tańce
- zabawy
- gry (czółko, kalambury)
- chusta animacyjna
- mega bańki

2300 zł

**TERMIN DOSTĘPNOŚCI DO
WCZEŚNIEJSZEGO POTWIERDZENIA.**





„Bo najmłodszy gość zasługuje na swoją bajkowo słodką przestrzeń.”

Kącik malucha jest ustalany indywidualnie z animatorkami
„CZARODZIEJKI”: kontakt: tel. +48 502 783 850.

Strefa chillu w ogrodzie

Oferujemy możliwość stworzenia strefy chillu w ogrodzie, która stanowi doskonałe uzupełnienie przyjęcia weselnego. To starannie zaaranżowana przestrzeń relaksu, umożliwiająca gościom chwilę wytchnienia w otoczeniu zieleni i dworowego krajobrazu.



Plac zabaw

W otoczeniu zieleni i bezpiecznej, przyjaznej infrastruktury dzieci mogą swobodnie się bawić, poznawać i rozładować energię, podczas gdy dorośli w spokoju celebrują wyjątkowe chwile. To idealne uzupełnienie przyjęcia weselnego, które pozwala połączyć radość dziecięcej zabawy z komfortem i relaksem rodziców.

Plac zabaw dla dzieci to przestrzeń stworzona z myślą o najmłodszych gościach.



Mini golf

Mini golf to atrakcja, która łączy dobrą zabawę z odrobiną sportowej rywalizacji, dostępna dla gości w każdym wieku. Położony w zielonej części ogrodu, stanowi doskonałą formę rozrywki i relaksu pomiędzy kolejnymi punktami przyjęcia weselnego. To idealna propozycja zarówno dla dzieci, jak i dorosłych, którzy chcą spędzić czas aktywnie, w swobodnej i radosnej atmosferze.



Plenerowe kino bambino

Dbamy o komfort wszystkich gości – również tych najmłodszych. Plenerowe kino Bambino to specjalnie przygotowana strefa w ogrodzie, w której dzieci mogą oglądać ulubione bajki i filmy animowane w bezpiecznej, przyjaznej atmosferze.

- Popcorn
- Pufy dla dzieci
- Kocyki
- **4 godziny wyświetlania bajek / filmów**

1100 zł



Zamek dmuchany

Zadbaj o radość najmłodszych gości podczas wesela! Kolorowy zamek dmuchany to doskonała atrakcja dla dzieci, która zapewni im bezpieczną zabawę i mnóstwo uśmiechu, a rodzicom chwilę wytchnienia. Idealny dodatek do przyjęć plenerowych i sal weselnych z odpowiednią przestrzenią.

Cena - 800 zł / 4 godziny

800 zł



Dodatkowe opcje

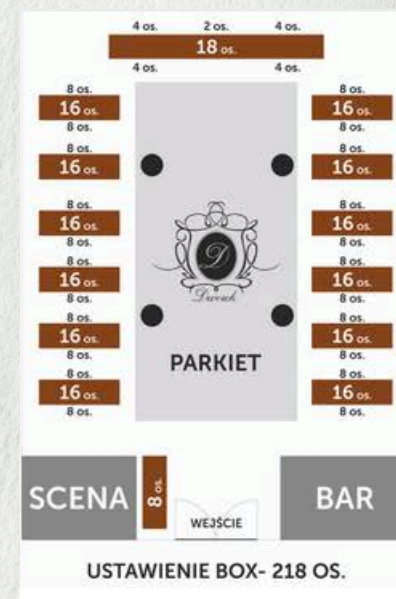
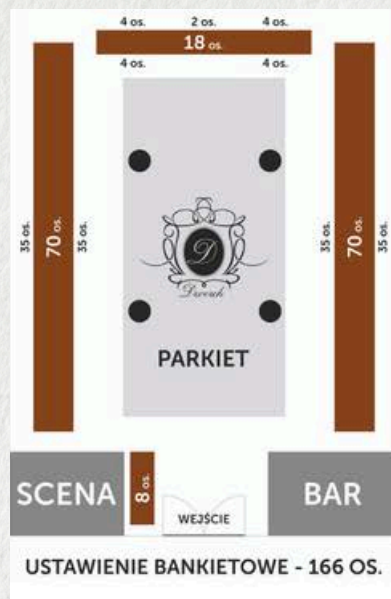
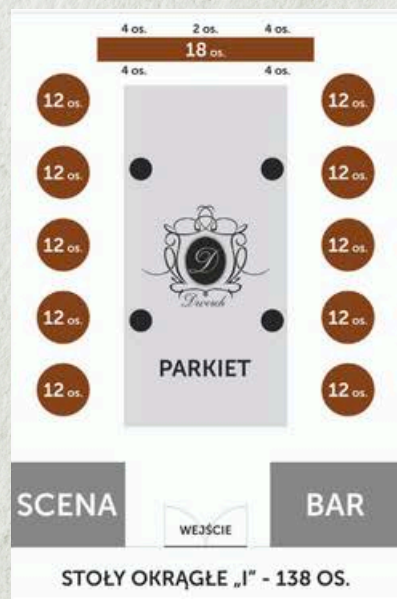
PUDEŁKO NA KOPERTY - 80 ZŁ

DUŻY NAPIS „LOVE” - GRATIS

NAPIS LED „MIŁOŚĆ” - GRATIS
(Za stół prezydialny)

DEKORACJA KOLOROWYM ŚWIATŁEM - GRATIS

Wkład stołów – sala balowa





Dworek Komorno

ul. Harcerska 85,
47-214 Komorno

Recepcja tel. 77 403 39 19
Manager Łukasz Kubiak tel. 882 025 864