

Oferta Konferencyjna

DWOREK KOMORNO



Biznes w wyjątkowej oprawie

Planujesz szkolenie, konferencję lub spotkanie biznesowe?

Zorganizuj je w miejscu, które łączy profesjonalizm z wyjątkowym klimatem.

W Dworku Komorno stworzymy przestrzeń, w której biznes spotyka się z komfortem i elegancją.

Nasza nowoczesna, klimatyzowana sala konferencyjna to idealne miejsce zarówno na firmowe wydarzenia, jak i spotkania okolicznościowe.

Przestrzeń, nowoczesne wyposażenie i spokojne otoczenie sprzyjają koncentracji, integracji i efektywnej pracy. Zadbamy o każdy detal, aby Twoje wydarzenie przebiegło dokładnie tak, jak zaplanowałeś.

Zaplanuj swoje spotkanie biznesowe w Dworku Komorno i nadaj mu wyjątkową oprawę.

Polecane

ZUPY

- rosół z makaronem - 15 zł
- krem z białych warzyw - 15 zł
- żurek - 25 zł
- zupa grzybowa - 25 zł

• CENA ZA OSOBĘ



Pakiet - 1

DANIE GŁÓWNE

100 zł

- rolada wieprzowa, de volaille z masłem, kotlet farmerski drobiowy (pieczarki i ser), pieczona szynka w sosie myśliwskim
- kluski, ziemniaki gotowane z koperkiem, sos pieczeniowy
- kapusta czerwona na ciepło, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchewki

Pakiet - 2

DANIE GŁÓWNE

106 zł

- faszerowana pieczeń z karczku z grzybami papryką i zielonym pieprzem, filet z kurczaka grillowany z pesto pomidorem serem, kieszeń drobiowa z serem i szynką w panko, kotlet schabowy z kością
- ziemniaki puree, duńki, sos pieczarkowy
- colesław, buraczki, surówka z kapusty pekińskiej

Pakiet - 3

DANIE GŁÓWNE

106 zł

- rolada wieprzowa, udko z kaczki, de volaille z masłem, roladka z indyka z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
- kluski, ziemniaki gotowane z koperkiem, sos pieczeniowy
- kapusta czerwona na ciepło, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki

Pakiet - 4

DANIE GŁÓWNE

96 zł

- filet z kurczaka pieczony w majonezie z ziołami, kotlet szwajcarski nadziewany serem, połówiczka grillowana podawana na boczniakach w śmietanie, kotlet farmerski wieprzowy (ser i pieczarki),
- frytki, ziemniaki puree
- surówka z białej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchewki

CENA ZA OSOBĘ / PODAWANE W FORMIE PÓLMISKOWEJ / 2 KAWAŁKI MIĘSA NA OSOBĘ



Pakiet - 1

PRZERWA KAWOWA

43 zł

kawa, herbata,
woda niegazowana 0,5L/os,
sok pomarańczowy 0,25L/os,
sok jabłkowy 0,25L/os,
kruche ciasteczka

CENA ZA OSOBE

Pakiet - 2

PRZERWA KAWOWA

55 zł

kawa, herbata,
woda niegazowana 0,5L/os,
sok pomarańczowy 0,25L/os,
sok jabłkowy 0,25L/os,
kruche ciasteczka,
ciasto 1,5 kawałka/os.

CENA ZA OSOBE

Pakiet - 3

PRZERWA KAWOWA

65 zł

kawa, herbata,
woda niegazowana 0,5L/os,
sok pomarańczowy 0,25L/os,
sok jabłkowy 0,25L/os,
kruche ciasteczka,
ciasto 1,5 kawałka/os,
kanapki 2 szt/os.

CENA ZA OSOBE

Deser

NA OSŁODE

- kawa podana w dzbanku
- 15 zł/os
- ciasto podane na paterach
(2 kawałki/os) - 16 zł
- słodki kącik (min. 30 osób)
- 39 zł/os
- maliny na ciepło - 27 zł/os,
- creme brullee - 24 zł/os,
- suflet czekoladowy
- 24 zł/os.



Wybór menu

Na początku naszej oferty przedstawiliśmy kilka przykładowych, gotowych pakietów menu, które mogą stanowić inspirację oraz wygodne rozwiązanie przy wyborze oprawy kulinarnej Państwa uroczystości. Jednocześnie poniżej prezentujemy pełne menu z podziałem na poszczególne kategorie dań. Dzięki temu mają Państwo możliwość samodzielnego skomponowania własnego zestawu – dopasowanego do charakteru wydarzenia, liczby Gości oraz indywidualnych preferencji smakowych. Każde indywidualnie skomponowane menu podlega odrębnej wycenie, przygotowywanej na podstawie wybranych pozycji oraz szczegółowych ustaleń organizacyjnych. Z przyjemnością pomożemy w doborze dań i zaproponujemy najlepsze rozwiązania, aby stworzyć wyjątkowe menu idealnie dopasowane do Państwa oczekiwań.



Menu cholelcznościowe

ZUPY

(do wyboru 1 rodzaj)

rosół z makaronem / żurek śląski / zupa grzybowa / krem borowikowy / krem z pomidorów
krem z brokułów / krem z białych warzyw / krem pieczarkowy / krem z kurek / barszcz czysty

MIĘSA

(do wyboru 4 rodzaje)

rolada wieprzowa / rolada wołowa / kotlet szwajcarski nadziewany serem / roladka ze schabu z papryką i gorgonzolą / filet z brokułem i serem / udko z kaczki / roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle / de volaille z porem i serem / faszerowana pieczeń z karczku nadziewana grzybami, papryką i zielonym pieprzem / kotlet schabowy / szynka w sosie myśliwskim / filet z indyka sous vide w sosie oliwkowo-ziołowym / kotlet z kurczaka / roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, serem wędzonym i pietruszką / filet z kurczaka grillowany z pesto, pomidorem i serem / roladka ze schabu z szynką parmeńską i serem / kieszka drobiowa z szynką i serem w panku / filet z kurczaka pieczony w majonezie / roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serkiem topionym / dorsz smażony podany na szpinaku / de volaille z pieczarkami / roladka z indyka z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym / steki z łososia / polędwiczka grillowana podana na bocznikach w śmietanie / schab z dzika w sosie jałowcowym marynowany w warzywach i czerwonym winie

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

kluski / kluski ciemne / ziemniaki puree / ziemniaki gotowane

Menu cholelcznościowe

SOSY

(do wyboru 1 rodzaj)

pieczeniowy / pieczarkowy / kurkowy / myśliwski / z podgrzybka

SAŁATKI / SURÓWKI

(do wyboru 3 rodzaje)

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

DESERY

(do wyboru 1 rodzaj)

lody na sałatce owocowej z bitą śmietaną / maliny na ciepło / panna cotta z malinami / patery z owocami / creme brulee / lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną / wiśnie w żelu z gałką lodów i bitą śmietaną

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

Menu choleściznowe

ZIMNA PŁYTA

(do wyboru 6-8 pozycji)

pieczywo, bułeczki / masło / pieczywo czosnkowe w folii / tatar / deski serów / wędliny / zimne mięsa / galaretka z kurczaka / mini burgery wołowe lub drobiowe / kieszonki z pieczonego schabu z nadzieniem serowo-warzywnym / jajka faszerowane z tuńczykiem / jajka w sosie tatarskim / świeże warzywa / rulony z sera z twarożkiem i prażonym słonecznikiem / roladki z szynki z masą chrzanową lub jajeczną ze szczypiorkiem / kruche łyżeczki z łososiem / caprese z pesto bazyliowym / tartaletki z łososiem / 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) / łosoś wędzony na placuszku / fileciki z kurczaka z sosem słodko kwaśnym / pieczeń rzymska z jajkiem w glazurze / tortilla z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i rukolą / krewetki z dipem / galantyna z kurczaka z marchewką i jajkiem w glazurze / krewetki w panko (twister) / kotleciki falafel z hummusem / roladki z grillowanej cukinii z szynką parmeńską / warzywa konserwowe / śledź w oleju z cebulką / ryba po grecku / mini croissanty z pieczonym schabem i twarożkiem / mini croissanty z camembertem i żurawiną

SALATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

sałatka ziemniaczana / sałatka grecka / sałatka fusilli tricolore / sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym, pieczarkami smażonymi, rukolą i słonecznikiem / sałatka gyros wieprzowy na mieszance sałat, cebula czerwona, papryka, kukurydza, sos bbq / sałatka 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

Kolacja 1

MIĘSA

(do wyboru 3 rodzaje)

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

DODATKI

(do wyboru 2 rodzaje)

frytki / cząstki 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 / surówka colesław / kapusta kiszona zasmażana / sałatka wiosenna (sałata lodowa z pomidorkami koktajlowymi) / warzywa grillowane

Kolacja 2

MIĘSA

(do wyboru 1 pozycja)

barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub kapusta i grzyby) / bogracz / flaczki / strogonoff (wieprzowina, pieczarki, ogórek kiszony, cebula) / kurczak po tajsku (kurczak, papryka, imbir, cukinia, por, olej sezamowy, curry, tabasco, mleko kokosowe)

Dania wegetariańskie i wegańskie

ZUPY

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

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 ananasek / 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

Dania bezglutenowe

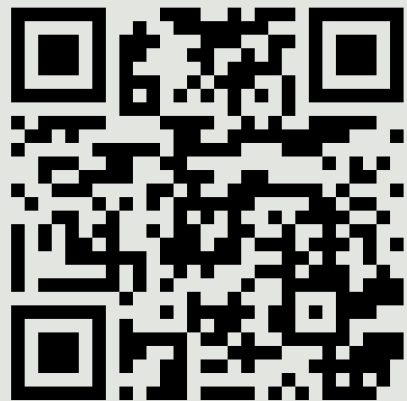
ZUPY

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

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

BĄDŹ Z NAMI NA BIEŻĄCO



INSTAGRAM



FACEBOOK



WWW

ul. Harcerska 85, 47-214 Komorno
Recepcja tel. 77 403 39 19
Manager Łukasz Kubiak tel. 882 025 864





Oferta Komunijna

W

DWORKU KOMORNO



Uroczysta oprawa

W sercu spokojnej okolicy, w otoczeniu zieleni i eleganckiej architektury, Dworek Komorno to idealne miejsce do celebracji tak wyjątkowego dnia, jakim jest I Komunia Święta.

Tworzymy uroczystości pełne ciepła, rodzinnej atmosfery i subtelnej elegancji – tak, aby ten ważny moment na długo pozostał w pamięci Dziecka i wszystkich Gości.

Nasza kuchnia łączy sprawdzone receptury z lekkimi, współczesnymi akcentami.

Komponujemy menu komunijne z najwyższej jakości składników, oferując zarówno klasyczne dania, jak i nowoczesne propozycje – wszystko podane z dbałością o smak i elegancję.

Profesjonalna obsługa oraz indywidualne podejście do każdej uroczystości sprawiają, że Rodzice mogą w pełni cieszyć się tym wyjątkowym dniem, bez troski o organizacyjne szczegóły. Zapewniamy komfortową przestrzeń do wspólnego świętowania, rozmów, a malownicze otoczenie Dworku stanowi piękne tło dla rodzinnych zdjęć. I Komunia Święta w Dworku Komorno to połączenie elegancji, spokoju i serdecznej atmosfery – miejsce, w którym najpiękniejsze wspomnienia tworzą się naturalnie.