

# Oferta Okolicznościowa

DWOREK KOMORNO



# *Świętujemy razem!*

W sercu spokojnej okolicy, w otoczeniu zieleni i nastrojowej architektury, Dworek Komorno to miejsce stworzone do celebrowania najpiękniejszych chwil. Z pasją i zaangażowaniem organizujemy wyjątkowe uroczystości rodzinne – chrzciny, komunie, jubileusze oraz inne ważne wydarzenia – dbając o każdy detal, który buduje niezapomnianą atmosferę spotkania.

Wierzymy, że najcenniejsze są chwile spędzone w gronie bliskich, dlatego tworzymy przestrzeń sprzyjającą radości, rozmowom i wspólnemu świętowaniu. Nasza kuchnia łączy tradycję z nowoczesnością, a starannie przygotowane potrawy zachwycają smakiem i estetyką podania.

Profesjonalna obsługa oraz indywidualne podejście do każdego przyjęcia sprawiają, że Goście mogą w pełni oddać się celebracji wyjątkowych momentów.

Kompleks Dworku Komorno to nie tylko eleganckie wnętrza, ale również bogata infrastruktura i malownicze otoczenie, które nadają każdej uroczystości niepowtarzalny charakter. To miejsce, w którym wspomnienia tworzą się naturalnie – w pięknej scenerii i serdecznej atmosferze.

# 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, kieszek drobiowa z serem i szynką w panko, kotlet schabowy z kością
- ziemniaki puree, dufinki, 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

## KOLACJA

73 zł

- kotlet z kurczaka, steki z karkówki duszone w papryce, pieczarkach, cukinii i cebuli, kesler na kapuście kiszonej
- frytki, ziemniaki z prażoną cebulką
- surówka colesław

# Pakiet - 2

## KOLACJA

75 zł

- steki z udka z kurczaka z warzywami w sosie słodko-kwaśnym, pierś z kurczaka po hawajsku, kotlet szwajcarski nadziewany serem
- ziemniaki puree, frytki
- sałata lodowa z pomidorkami koktajlowymi

# Pakiet - 3

## KOLACJA

67 zł

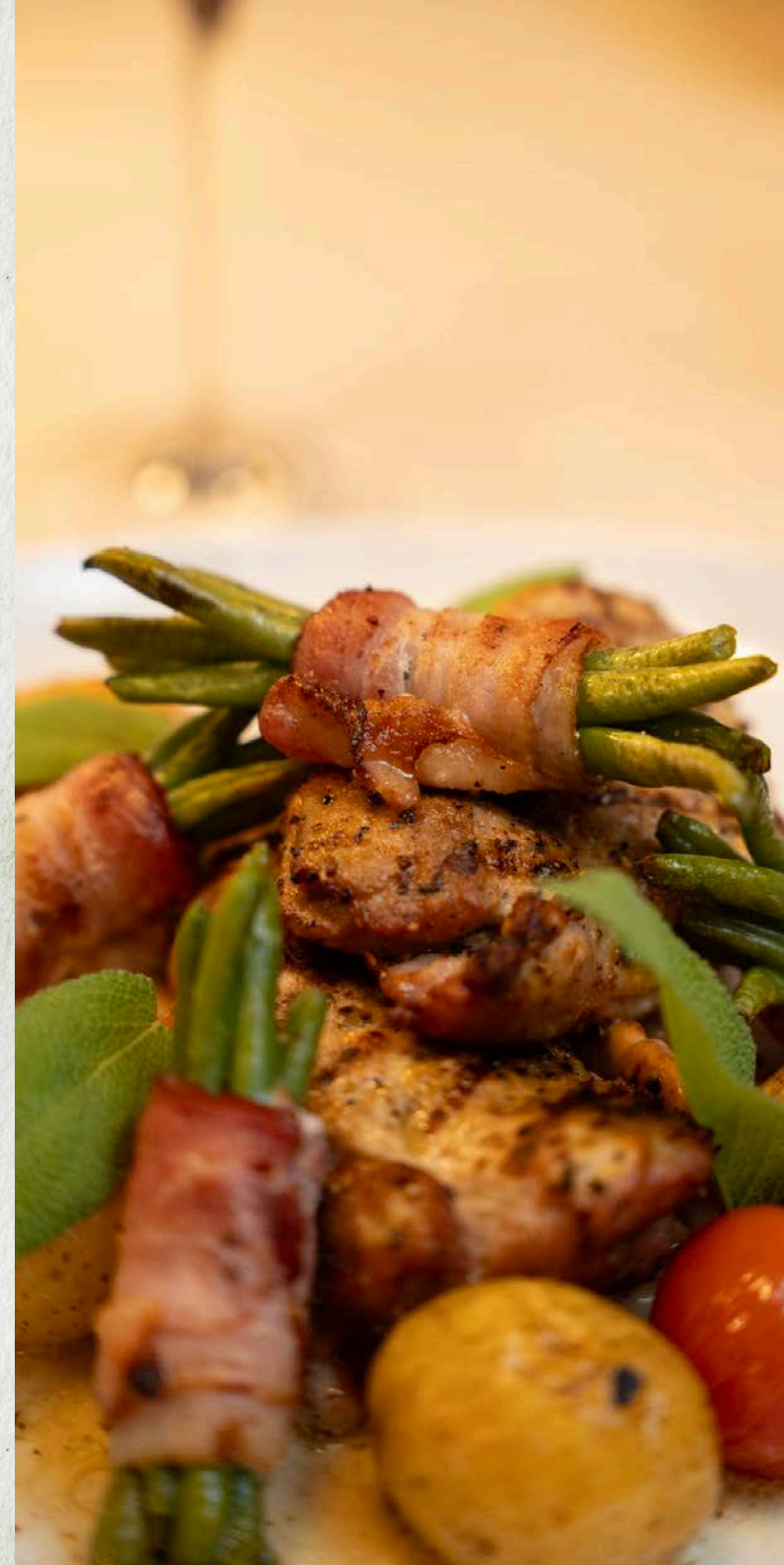
- nuggetsy, roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle, filet z brokułem i serem
- frytki, dufinki
- surówka z białej kapusty

# Pakiet - 4

## KOLACJA NR 2 JEDNOGARNKOWA

- bogracz - 26 zł
  - kurczak po tajsku - 25 zł
  - barszcz z krokietem - 35 zł
- (do wyboru krokiety z kapustą i grzybami lub krokiety z mięsem)

CENA ZA OSOBĘ / PODAWANE W FORMIE PÓLMISKOWEJ / 1,5 KAWAŁKA MIĘSA NA OSOBĘ



# Pakiet - 1

ZIMNA PŁYTA

96 zł

pieczywo, deska serów,  
zimne mięsa, galaretka drobiowa,  
jajka w sosie tatarskim, caprese  
z pesto bazyliowym, fileciki  
z kurczaka z sosem słodko  
kwaśnym, sałatka ziemniaczana,  
sałatka grecka

• CENA ZA OSOBĘ

# Pakiet - 2

ZIMNA PŁYTA

89 zł

pieczywo czosnkowe, tatar,  
rulony z sera z twarożkiem,  
roladki z szynki z masą  
jajeczną, mini ptysie z serem  
pleśniowym, mini tartaletki  
ze szpinakiem i serem feta,  
jajka faszerowane, sałatka  
pekińska z kurczakiem,  
sałatka tortellini trio

• CENA ZA OSOBĘ

# Pakiet - 3

ZIMNA PŁYTA

91 zł

mini bułeczki z chorizo, croissant  
z camembertem i żurawiną,  
tatar na grzance, rulony z sera  
z twarożkiem, roladki z szynki  
z masą jajeczną, galantyna  
z kurczaka z marchewką i jajkiem  
w glazurze, sałatka z grillowanym  
kurczakiem i sosem miodowo-  
musztardowym, sałatka  
ziemniaczana

• CENA ZA OSOBĘ



# Deser

## NA OSŁODĘ

- 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
- pucharki lodowe - cena zależna od rodzaju
- patery z owocami (min. 10 porcji) - 18 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-ziółowym / 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 cholecznościowe

## **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 choleściznościowe

## 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 twarogiem i prażonym słonecznikiem / roladki z szynki z masą chrzanową lub jajeczną ze szczypiorkiem / kruche łyżeczki z łososiem / caprese z pesto bazyliowym / tartalетки 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 twarogiem / mini croissanty z camembertem i żurawiną

## SAŁATKI

(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

# 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 ŻÓLTE 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:**

- \* winogrono jasne i ciemne, 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 Komorno*

## **MIĘSA I WĘDLINY:**

- \* udziec wieprzowy pieczony
- \* kabanosy swojskie, kielbasa 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

## **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:**

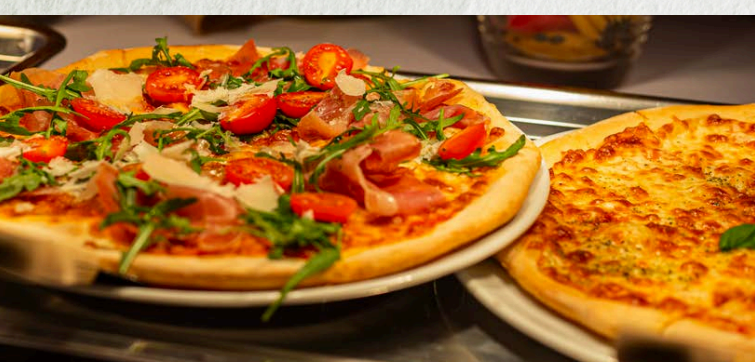
- \* krewetki Black Tiger z czosnkiem i chilli
- \* kalmary panierowane
- \* świeże ostrygi na lodzie z cytryną i sosem mignonette
- \* krewetki w panko z sosem cytrynowym

## **PIECZYWO I DODATKI:**

- \* focaccia z oliwkami i rozmarynem, grissini, ciabatta
- \* krem balsamiczny, oliwy smakowe, pesto bazyliowe

4400 zł

dla 50 osób



# „STREET FOOD NIGHT”

*Weselna ucztá 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)

## **PRZEKĄSKI NA CIEPŁO:**

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

## **FRYTKI I DODATKI:**

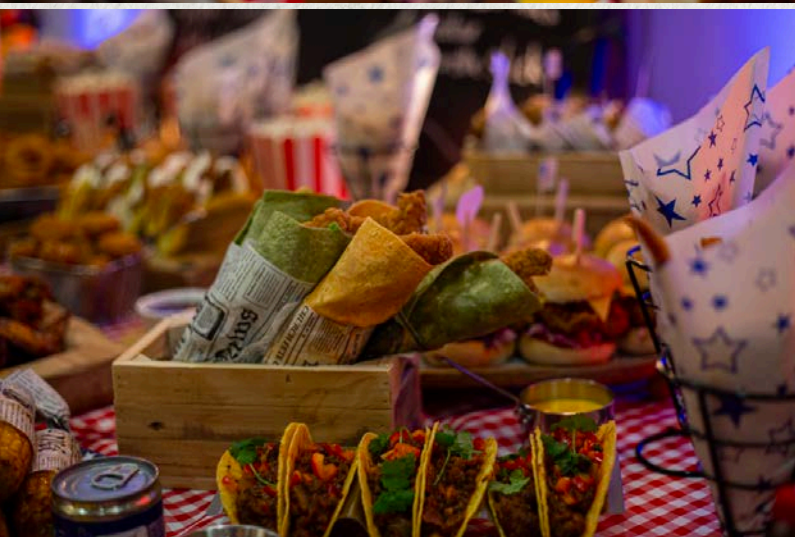
- \* frytki belgijskie, frytki z batata
- \* sosy: serowy, czosnkowy, bbq, ogórki konserwowe z chilli
- \* jalapeno
- \* nachosy

## **SALATKI:**

- \* klasyczna Amerykańska (makaron, seler naciowy, papryka, cebula, sos amerykański)
- \* hawajska (ryż, kurczak, ananas, kukurydza)

3400 zł

dla 50 osób



# „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)

## **SALAŃKI 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 rolls z warzywami i serkiem philadelphia

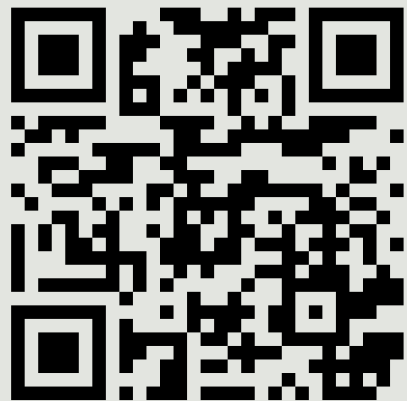
**DODATKI:** sos sojowy, wasabi, imbir marynowany, pałeczki, mini miseczki.

3200 zł

dla 50 osób



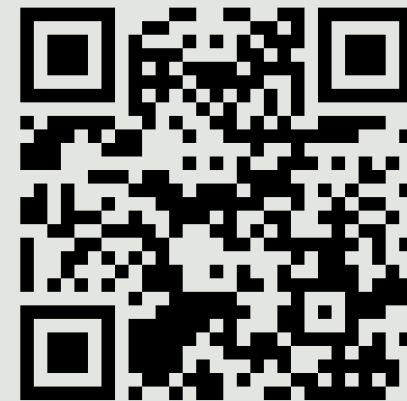
# BĄDŹ Z NAMI NA BIEŻĄCO



INSTAGRAM



FACEBOOK



WWW

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

