

*Oferta na
Dzień
Nauczyciela*

DWOREK KOMORNO

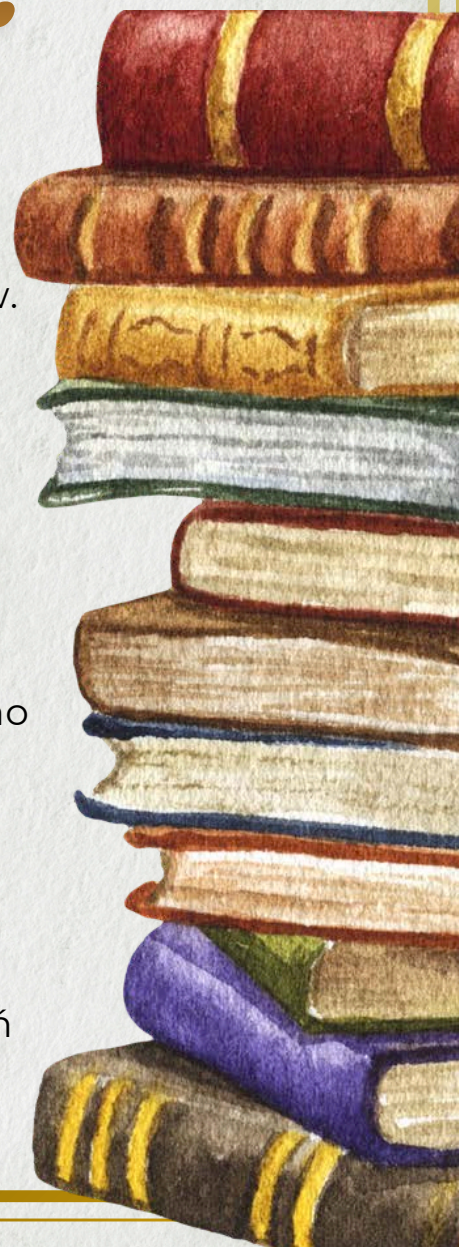


Świętujemy razem!

W sercu spokojnej okolicy, w otoczeniu zieleni i nastrojowej architektury, Dworek Komorno to wyjątkowe miejsce, w którym Dzień Nauczyciela może stać się okazją do wspólnego świętowania, integracji oraz chwili wytchnienia od codziennych obowiązków. Z myślą o Dyrekcji, Nauczycielach i Pracownikach placówek oświatowych przygotowujemy spotkania, które łączą elegancką oprawę, doskonałą kuchnię i swobodną, serdeczną atmosferę. Dbamy o każdy detal, aby ten szczególny dzień był czasem pełnym rozmów, radości i wspólnie spędzonych chwil.

Wierzmy, że Dzień Nauczyciela to doskonały moment, aby zatrzymać się na chwilę, docenić codzienne zaangażowanie i celebrować sukcesy całego zespołu. Nasza kuchnia łączy tradycję z nowoczesnością, a starannie przygotowane potrawy zachwycają zarówno smakiem, jak i estetyką podania. Profesjonalna obsługa oraz indywidualne podejście pozwalają naszym Gościom w pełni cieszyć się spotkaniem.

Kompleks Dworku Komorno to nie tylko eleganckie wnętrza, ale również bogata infrastruktura i malownicze otoczenie, które tworzą idealną scenerię dla wspólnego świętowania. To przestrzeń, w której można odpocząć, zintegrować zespół i uczcić Dzień Nauczyciela w wyjątkowym stylu.



Bufety tematyczne

Coś więcej niż klasyczne 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.

- „La Dolce Notte” – Włoski Bufet
- „Street Food Night” – Weselna Uczta na Luzie
- „Let’s Roll” – Sushi Bar Dworku Komorno



„LA DOLCE NOTTE”

Włoski bufet

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

SALAŃKI:

- * 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 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)

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:

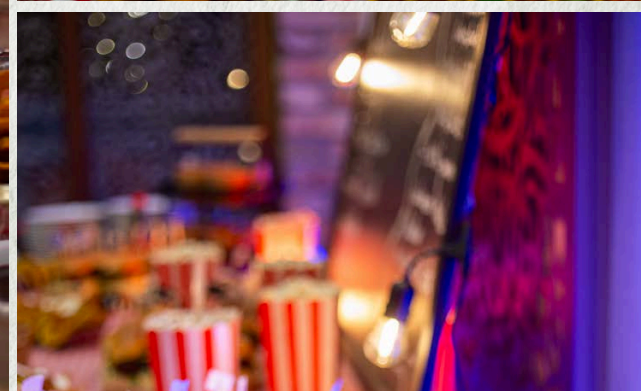
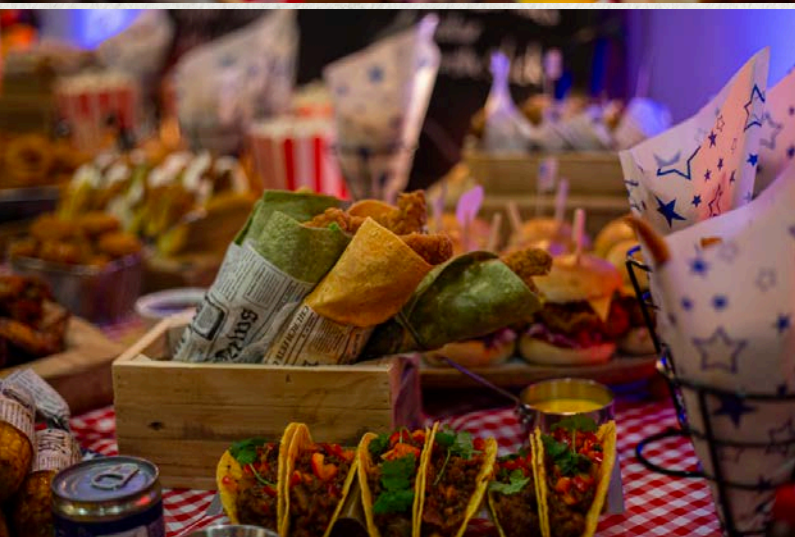
- * frytki belgijskie, frytki z batata
- * sosy: serowy, czosnkowy, bbq, ogórki konserwowe z chilli
- * jalapeno
- * nachosy

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)

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 rolls z warzywami i serkiem philadelphia

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

3200 zł

dla 50 osób



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, 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, polędwiczka grillowana podawana na bocznikach w śmietanie, kotlet farmerski wieprzowy (ser i pieczarki),
- frytki, ziemniaki puree
- surówka z białej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchewki



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

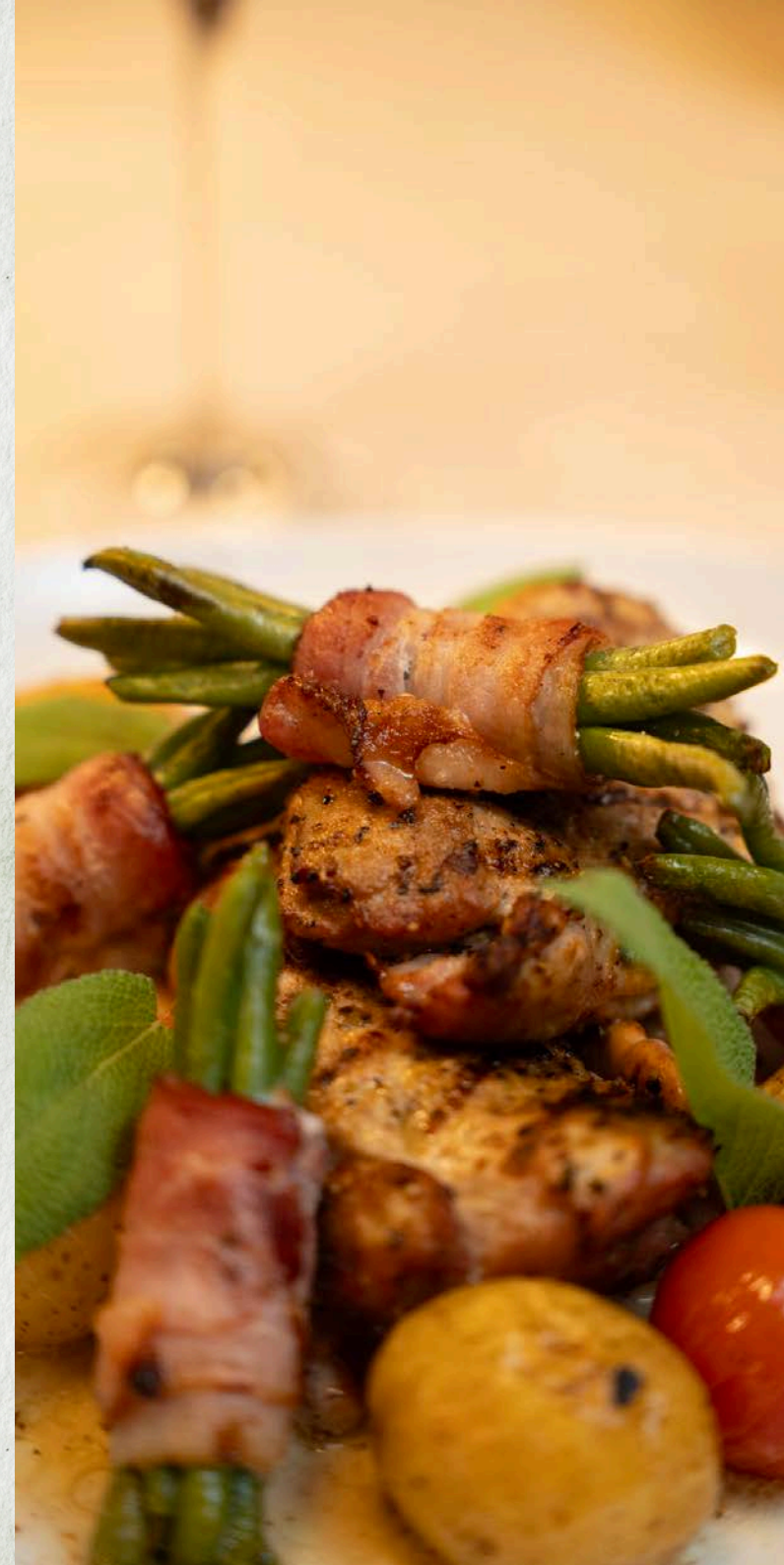
- nuggetsy, roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle, filet z brokułem i serem
- frytki, dufinki
- surówka z białej kapusty

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





Cukiernia

W sercu Dworku Komorno tworzymy słodkości, które dopełniają wyjątkowe chwile. Nasza cukiernia to połączenie pasji, sprawdzonych receptur i estetyki, która zachwyca nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Każdy wypiek powstaje z myślą o tym, by podkreślić charakter uroczystości i stworzyć niezapomniane wrażenia dla Państwa oraz gości.

W naszej ofercie znajdą Państwo szeroki wybór ciast, oraz słodkich stołów, przygotowywanych na miejscu, z najwyższej jakości składników. Stawiamy na naturalne smaki, sezonowość oraz elegancką formę, idealnie wpisującą się w klimat Dworku Komorno.

Tworzymy zarówno klasyczne wypieki, jak i nowoczesne kompozycje deserowe, dopasowane do charakteru wydarzenia — od kameralnych spotkań, przez przyjęcia okolicznościowe, aż po wesela. Z przyjemnością doradzamy i dopasowujemy ofertę do Państwa potrzeb, tworząc słodką oprawę, która na długo pozostanie w pamięci gości

Słodki stół

Słodki stół to efektowna forma podania deserów, która przyciąga wzrok i zachwyca różnorodnością. Projektujemy go indywidualnie, dbając o spójność z aranżacją sali, stylistyką przyjęcia oraz motywem przewodnim uroczystości. Każdy detal – od kolorystyki po kompozycję – jest starannie przemyślany.

Na słodkim stole pojawiają się eleganckie monoporcje, deserki, mini wypieki oraz drobne słodkości przygotowywane z naturalnych i najlepszej jakości składników. Całość tworzy harmonijną, elegancką oprawę, która staje się wyjątkową atrakcją i ozdobą uroczystości.

39 ZŁ
3 SŁODKOŚCI NA OSOBĘ



CAKE POPSY



MAKARONIKI



BEZIKI

Z KREMEM Z SERKA MASCARPONE
I ŚMIETANKI Z OWOCAMI



EKLERKI



DONUTY



MONOPORCJE



ICEPOPS

OREO



MAGDALENKI



MINI SERNICZKI

PIECZONE Z POLEWĄ Z BIAŁEJ
CZEKOLADY



PROFITEROLE

Z KRUSZONKĄ



AMERICAN COOKIES



FINANCIER

CZEKOLADOWY



TARTALETKI

Z PALONĄ BEZĄ I LEMON CURDEM



MINI BEZIKI



CUPCAKES

Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ I KREMEM
NA BAZIE SERKA PHILADELFA



DESERKI

NA BAZIE ŚMIETANKI, MUSÓW
CZEKOLADOWYCH I OWOCOWYCH



TARDALETKI

CZARNE KAKAO, CHANTILLY
KARMELOWE I CZARNA PORZECZKA



PANNA COTTA

Z MUSEM OWOCOWYM



Ciasta

Nasze ciasta to połączenie tradycyjnych receptur z nowoczesnym podejściem do smaku i estetyki. Przygotowujemy je z najwyższej jakości składników – naturalnych kremów, delikatnych biszkoptów, świeżych owoców oraz starannie dobranych dodatków. Każde ciasto tworzone jest z dbałością o balans smaków i elegancki wygląd, aby idealnie wpisywało się w charakter uroczystości.

Oferta ciast dopasowywana jest indywidualnie do rodzaju wydarzenia, pory roku oraz preferencji gości. Dzięki temu nasze wypieki stanowią nie tylko doskonały deser, ale również estetyczne dopełnienie przyjęć.

8 ZŁ / KAWAŁEK



SŁONECZNIKOWE



MALINOWA CHMURKA



MILKA Z BANANAMI



SERNIK Z ROSĄ



SEZONOWE

Z GALARETKĄ I OWOCAMI



SERNIK

Z BRZOSKWINIAMI NA
CZEKOLADOWYM CIEŚCIE



MIODOWNIK



KRÓWKA



KOŁACZ Z MAKIEM



KOŁACZ

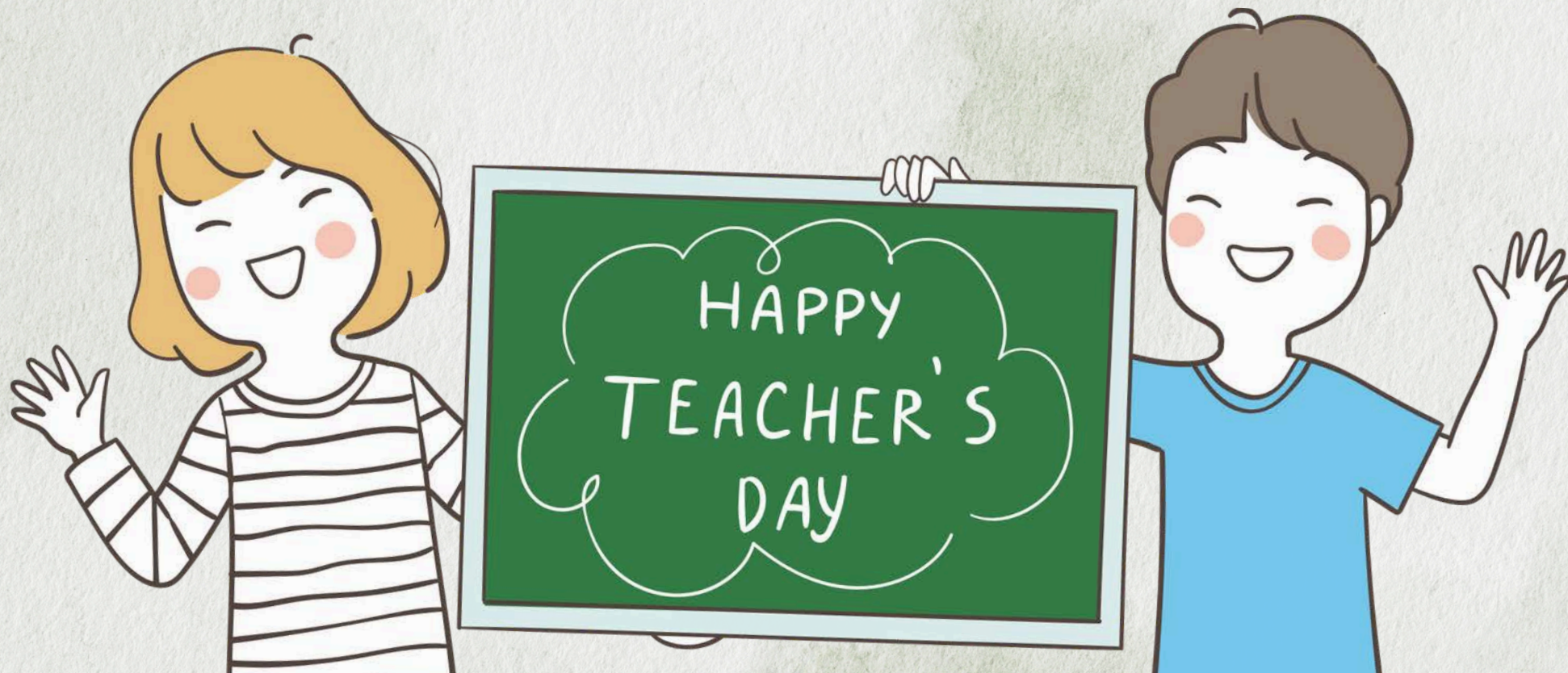
Z JABŁKAMI

Inne

- LEŚNY MECH
- CYTRYNOWE Z BEZIKAMI I LEMON CURDEM
- CZARNY LAS
- CAPPUCCINO
- WIŚNIOWE Z KREMEM BUDYNIOWYM
- SNICKERS
- SERNIK ZE SŁONECZNIKIEM W KARMELU
- KOŁACZ Z SEREM
- ZIELONY KUBUŚ Z AGRESTEM
- CYTRYNOWE JABŁUSZKO
- SZARLOTKA

Wybór menu

Jeżeli przedstawione przez nas propozycje lub zestawy menu nie odpowiadają w pełni Państwa oczekiwaniom, z przyjemnością przygotowujemy ofertę indywidualną, dopasowaną do charakteru spotkania, liczby Gości oraz preferencji kulinarnych. Jesteśmy elastyczni i otwarci na Państwa sugestie – wspólnie stworzymy wyjątkową oprawę gastronomiczną, która sprawi, że Dzień Nauczyciela będzie naprawdę udanym i smacznym wydarzeniem.

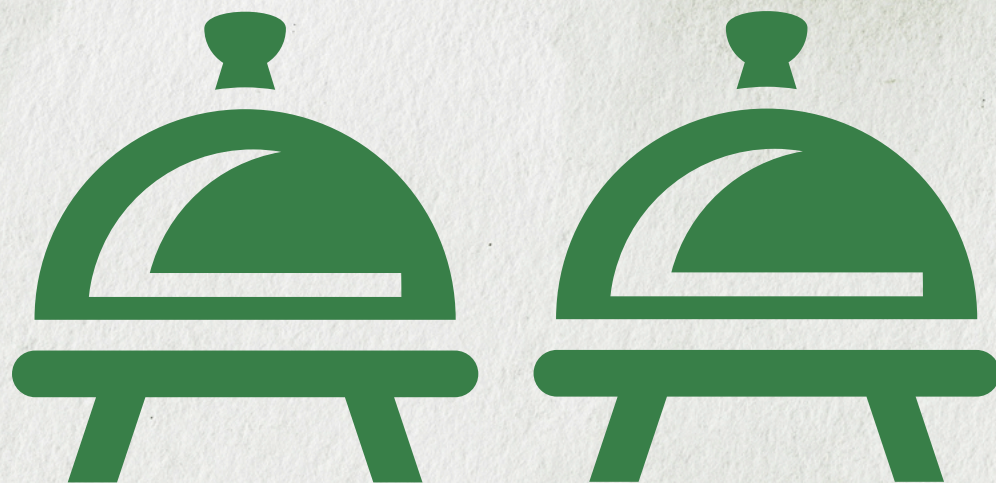


Catering na wynos?

A jeśli nie mają Państwo możliwości przyjazdu do Dworku Komorno, z przyjemnością przyjedziemy do Państwa. Oferujemy profesjonalny catering, dzięki któremu mogą Państwo cieszyć się naszymi potrawami oraz jakością obsługi również w swojej placówce lub wybranym miejscu.

W celu ustalenia szczegółów, przygotowania indywidualnej oferty oraz rezerwacji terminu zapraszamy do kontaktu z Menadżerem Obiektu:

tel. 882 025 864



Menu cholecznościowe

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 boczniakami 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 szynka parmeńską i serem / kieszeń 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 łososa / polędwiczka grillowana podana na boczniakach 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 cholecznościowe

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

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 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

Dania bezglutenowe

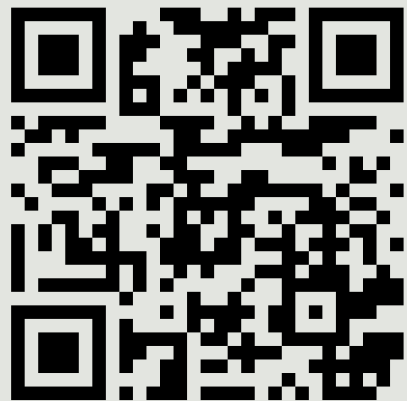
ZUPY

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

