



## MENU ALL INCLUSIVE 2028

### ZAŁĄCZNIK NR 1 DO UMOWY

#### MENU ZAWIERA

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINĄ  
PRZYSTAWKA  
OBIAD: ZUPA SERWOWANA W WAZACH  
DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH - TRZY MIĘSA NA OSOBĘ  
TORT WESELNY, CIASTA I CIASTECZKA KRUCHE, OWOCE  
KAWA, HERBATA  
FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI  
MINI DESERKI W SŁOICZKACH  
ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETÓW  
PRZEKĄSKI NA GORĄCO W BUFECIE  
CZTERY KOLACJE SERWOWANE  
NAPOJE FIRMY COCA-COLA BEZ OGRANICZEŃ  
NIELIMITOWANY ALKOHOL (WÓDKA / WINO / PIWO)  
PROFESJONALNY BARMAN + BAR Z ALKOHOLAMI DO GODZINY 2:00

#### GWARANCJA CENY

CENY ZAPISANE W UMOWIE SĄ ZAGWARANTOWANE I NIE ULEGNĄ PODWYŻCIE

#### ROZLICZENIE GOŚCI

NAJMŁODSI DO 3. ROKU ŻYCIA: BEZPŁATNIE  
DZIECI OD 3 DO 10. ROKU ŻYCIA: 50% CENY  
MŁODZIEŻ OD 10 DO 18. ROKU ŻYCIA: -30,00 ZŁ  
DOROŚLI OD 18. ROKU ŻYCIA: PEŁNOPŁATNI



## POWITANIE I OBIAD

### POWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W HOLU DWORKU  
TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINĄ NA ŚRODKU SALI BALOWEJ

### PRZYSTAWKA DO WYBORU

DOMOWY PASZTET Z KACZKI Z SOSEM WIŚNIOWYM  
WŁOSKA SAŁATKA CAPRESE Z AWOKADO  
SAŁATKA Z INDYKIEM, SEREM PLEŚNIOWYM, GRUSZKAMI I PESTKAMI DYNI

### ZUPA DO WYBORU

KRÓLEWSKI ROSÓŁ Z MAKARONEM I KLUSECZKAMI  
KREM Z BIAŁYCH WARZYW  
KREM BROKUŁOWY Z GRZANKAMI

### DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH: 3 SZT./OS.

ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA  
SCHAB FIRMOWY ZAPIEKANY Z BOCZKIEM I SEREM  
UDKO KACZE ZAPIEKANE W ROZMARYNIE  
DE VOLAILLE  
TRADYCYJNY KOTLET PANIEROWANY Z KOŚCIĄ  
UDKO FASZEROWANE PIECZARKAMI

### DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

KLUSKI ŚLĄSKIE WŁASNEJ PRODUKCJI  
ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM  
KAPUSTA CZERWONA GOTOWANA, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY  
SURÓWKA Z MARCHWI I POMARAŃCZY



## SŁODYCZE I BUFETY

### SŁODYCZE

TORT WESELNY SERWOWANY DLA KAŻDEGO  
FONTANNA CZEKOLADOWA - W BUFECIE (OWOCE, RURKI, PIANKI)  
DESERKI MIX - 1 SZT./OSOBĘ - W BUFECIE (PANNA COTTA, CRÈME BRÛLÉE, TIRAMISU)  
CIASTO - 1,5 KAWAŁKA NA OSOBĘ  
OSIEM RODZAJÓW CIASTA W BUFECIE LUB CZTERY RODZAJE CIASTA NA PATERACH NA  
STOŁACH  
ŚWIEŻE OWOCE (WINOGRONO JASNE/CIEMNE I ANANAS KROJONY), KRUCHE CIASTECZKA

### ZAKĄSKI NA ZIMNO W DWÓCH BUFETACH

WŁOSKIE WĘDLINY  
SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W PIECU  
DESKA SERÓW  
4 SAŁATKI DO WYBORU  
TYMBALIK Z DROBIU  
RULONIK Z NADZIENIEM CHRZANOWYM  
GRILLOWANY WRAP Z KURCZAKIEM I MANGO  
CARPACCIO Z BURAKA  
ŚLEDŹ  
MOZZARELLA Z POMIDORAMI I AWOKADO  
TATAR WOŁOWY  
PIECZYWO MIX

### ZAKĄSKI NA GORĄCO W DWÓCH BUFETACH

PIEROGI DOMOWE MIX  
OSCYPEK W BEKONIE LUB ŚLIWKA W BEKONIE  
KORECZKI DROBIOWE  
PIECZARKA FASZEROWANA CIEŁĘCINĄ LUB KALMARY PANIEROWANE



## KOLACJE SERWOWANE

### **I KOLACJA - SERWOWANA POD KOPUŁAMI, DO WYBORU**

STEK WIEPRZOWY NA PLACKU ZIEMNIACZANYM W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU LUB GRZYBOWYM

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU LUB GRZYBOWYM, KLUSKI SZARE, BROKUŁY GOTOWANE

PIERŚ MARYNOWANA W CZERWONYM CURRY ZAPIEKANA Z PEPERONATĄ, PALONE ZIEMNIAKI, FASOLKA SZPARAGOWA W BEKONIE I PURÉE Z GROSZKU ZIELONEGO I MIĘTY  
KURCZAK Z RICOTTĄ I PAPRYKĄ Z GRILLOWANYMI SZPARAGAMI NA PURÉE Z BATATÓW

### **II KOLACJA DO WYBORU**

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM

KOPERTA WARZYWNA W CIEŚCIE FILO Z BARSZCZEM

DOMOWA TARTA WARZYWNA Z KURCZAKIEM I BARSZCZ

CAMEMBERT ZAPIEKANY Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM Z SOSEM CZOSNKOWYM

### **III KOLACJA CYGAŃSKA DO WYBORU**

ŚWINKI PŁONĄCE, CHRZAN, MUSZTARDA, KAPUSTA ZASMAŻANA

SZASZŁYKI, CHRZAN, MUSZTARDA

ŻEBERKA PIECZONE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

UDZIEC PIECZONY

### **IV KOLACJA DO WYBORU**

ŻUREK STAROPOLSKI Z ZIEMNIAKAMI I SKWARKAMI

BOGRACZ WĘGIERSKI Z KLUSECZKAMI

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY Z GRATINEM ZIEMNIACZANYM I SKWARKAMI

KREM TOSKAŃSKI ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW



## NAPOJE I OPEN BAR

### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE NIELIMITOWANE**

NAPOJE GAZOWANE I NIEGAZOWANE W BUTELKACH SZKLANYCH 0,25 L  
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, SOK JABŁKOWY CAPPY I SOK POMARAŃCZOWY  
CAPPY

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA W KARAFKACH 1 L Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ  
KAWA I HERBATA W BUFECIE: ESPRESSO, KAWA CZARNA, KAWA BIAŁA, CAPPUCCINO,  
HERBATY SIR WILLIAMS

### **NAPOJE ALKOHOLOWE NIELIMITOWANE**

WÓDKA: WYBOROWA / BIAŁY BOCIAN  
WINO BIAŁE I CZERWONE, PIWO LANE TYSKIE  
WINO I PIWO BEZALKOHOLOWE

### **BAR Z BARMANEM BEZ OGRANICZEŃ OD OBIADU DO GODZINY 2:00**

WHISKY BALLANTINE'S, JAMESON  
CZTERY KOKTAJLE  
NP. MOJITO, APEROL SPRITZ, WHISKY SOUR, HUGO SPRITZ  
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



## DODATKOWE OPCJE

### DODATKOWE OPCJE

- BUFET FINGER FOOD + 30,00 ZŁ / OSOBA
- BUFET SUSHI + 40,00 ZŁ / OSOBA
- WIEJSKI STÓŁ + 30,00 ZŁ / OSOBA
- ZAŚLUBINY W PLENERZE + 1500,00 ZŁ
- KOLACJA SERWOWANA W FORMIE GRILLA + 60,00 ZŁ / OSOBA
- DODATKOWA GODZINA OPEN BARU + 500,00 ZŁ (DO 100 OSÓB)
- NOCLEG ZE ŚNIADANIEM + 170,00 ZŁ / OSOBA
- DEGUSTACJA MENU WESELNEGO + 100,00 ZŁ / OSOBA

### DLACZEGO DWOREK EUREKA?

- PONAD 35 LAT DOŚWIADCZENIA W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ
- DOŚWIADCZONY I PROFESJONALNY PERSONEL, KTÓRY WITA GOŚCI NA WEJŚCIU SALI I KIERUJE DO ODPOWIEDNICH STOLIKÓW
- CZTERY SALE DO DYSPOZYCJI, W TYM DWIE SALE WESELNE + HOTELOWE LOBBY
- KAŻDA SALA JEST KLIMATYZOWANA, OGRZEWANA I POSIADA EKRAŃ ORAZ PROJEKTOR
- APARTAMENT Z SEJFEM DLA PARY MŁODEJ W CENIE
- HOTEL SKŁADAJĄCY SIĘ Z 27 POKOI DWUOSOBOWYCH, W TYM POKÓJ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH
- ŚNIADANIE DLA WSZYSTKICH GOŚCI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO
- RECEPCJA PRACUJĄCA 24H
- CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA: OD GODZINY 13:00 DO 5:00



## ORGANIZACJA I WARUNKI

### W CENIE I ORGANIZACJI

PODSTAWOWA DEKORACJA SALI: STOŁY OKRĄGŁE LUB PROSTOKĄTNE, KRZESŁA W POKROWCACH, OBRUSY, DEKORACYJNE PODTALERZE, SERWETY, ŚWIECZNIKI, RÓŻE, NUMERKI STOLIKÓW

POTWIERDZENIE FINALNEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED PRZYJĘCIEM, BRAK LIMITU GOŚCI

BEZPŁATNY, MONITOROWANY I OGRODZONY PARKING DLA 250 SAMOCHODÓW  
DWA OGRODY, PLAC ZABAW, MIEJSCE DO ZAŚLUBIN W PLENERZE, STAW ORAZ STREFA CHILLOUT

GWARANCJA NIEZMIENNOŚCI CENY NA ROK 2028

BRAK DODATKOWYCH OPŁAT ZA: OPŁATĘ KORKOWĄ, SERWIS TORTU, WYWÓZ ŚMIECI, KLIMATYZACJĘ, PRĄD, WYNAJĘCIE SALI, SPRZĄTANIE SALI I PAKOWANIE JEDZENIA  
MOŻLIWOŚĆ WŁASNYCH PODWYKONAWCÓW

SPECJALNIE SKOMPONOWANE MENU DLA WEGETARIAN, WEGAN ORAZ OSÓB NA DIECIE BEZGLUTENOWEJ I BEZLAKTOZOWEJ  
AUTORSKI PLANER WESELNY, KTÓRY POZWOLI ZAPLANOWAĆ NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ UROCZYSTOŚCI

INDYWIDUALNE PODEJŚCIE DO WSZYSTKICH GOŚCI

OPIEKA ZARZĄDU PRZEZ CAŁY CZAS PRZYGOTOWAŃ DO PRZYJĘCIA, A W DNIU PRZYJĘCIA  
- KIEROWNIK SALI  
PROSTA I KRÓTKA UMOWA

### ROZLICZENIE

ZADATEK W MOMENCIE PODPISANIA UMOWY - 3000,00 ZŁ  
7 DNI PRZED PRZYJĘCIEM WPŁATA 30% SUMY WYNAGRODZENIA  
POZOSTAŁE OKOŁO 70% PO PRZYJĘCIU, W CIĄGU 72 GODZIN