



## MENU KLASYCZNE 2028

### ZAŁĄCZNIK NR 1 DO UMOWY

#### MENU ZAWIERA

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINĄ  
OBIAD: ZUPA SERWOWANA W WAZACH  
DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH - TRZY MIĘSA NA OSOBĘ  
KAWA, HERBATA  
ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETÓW  
PRZEKĄSKI NA GORĄCO W BUFECIE  
CZTERY KOLACJE SERWOWANE  
NAPOJE FIRMY COCA-COLA BEZ OGRANICZEŃ

#### GWARANCJA I ZASADY CENOWE

CENY ZAPISANE W UMOWIE SĄ ZAGWARANTOWANE I NIE ULEGNĄ PODWYŻCIE  
NAJMŁODSI DO 3. ROKU ŻYCIA: BEZPŁATNIE  
DZIECI OD 3 DO 10. ROKU ŻYCIA: 50% CENY  
OSOBY OD 10. ROKU ŻYCIA: PEŁNOPŁATNI

#### POWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI

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

#### ZUPA DO WYBORU

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



## OBIAD I BUFETY

### **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

SOS WŁASNY

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM

KAPUSTA CZERWONA GOTOWANA

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z MARCHWI I POMARAŃCZY

### **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

ŚLIWKA W BEKONIE

KORECZKI DROBIOWE

PIECZARKA FASZEROWANA CIEŁĘCINĄ



## KOLACJE SERWOWANE

### I KOLACJA - DO WYBORU

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

### 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 OPCJE DODATKOWE

### 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

### 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



## DLACZEGO DWOREK EUREKA?

### KOMFORT I ZAPLECZE

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

### ORGANIZACJA PRZYJĘCIA

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 UKRYTYCH I DODATKOWYCH KOSZTÓW, W TYM OPŁAT ZA: OPŁATĘ KORKOWĄ,  
SERWIS TORTU, WYWÓZ ŚMIECI, KLIMATYZACJĘ, PRĄD, WYNAJĘCIE SALI, SPRZĄTANIE  
SALI, 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