



ULTRA ALL INCLUSIVE 2028

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO UMOWY

NAJLEPSZY PAKIET WESELNY

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
DESER SERWOWANY
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 PREMIUM: WÓDKA / WINO / PIWO
PROFESJONALNY BARMAN + BAR Z ALKOHOLAMI PREMIUM DO GODZINY 2:00

GWARANCJA CENY

CENY ZAPISANE W UMOWIE SĄ ZAGWARANTOWANE I NIE ULEGNĄ PODWYŻCZE

ZASADY DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

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, PRZYSTAWKI I OBIAD

POWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W HOLU DWORKU
TOAST MARTINI ASTI Z MALINĄ NA ŚRODKU SALI BALOWEJ

PRZYSTAWKA DO WYBORU

DOMOWY PASZTET Z KACZKI Z SOSEM WIŚNIOWYM
WŁOSKA SAŁATKA CAPRESE Z AWOKADO
TORCIK ŁOSOSIOWY Z MASCARPONE, POKRYTY GALARETĄ OGÓRKOWĄ
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, DESER I SŁODKOŚCI

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

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

DESER

FRANCUSKI DESER PARFAIT NA ZIEMI Z PISTACJI

SŁODYCZE

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



BUFETY ZIMNE I GORĄCE

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
TATAR Z ŁOSOSIA
PIECZYWO MIX

ZAKĄSKI NA GORĄCO W DWÓCH BUFETACH

PIEROGI DOMOWE MIX LUB KORECZKI DROBIOWE
OSCYPEK W BEKONIE LUB ŚLIWKA W BEKONIE
KREWETKI ZAPIEKANE W MUSZLI Z PARMEZANEM
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
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU LUB GRZYBOWYM, KLUSKI SZARE, BROKUŁY GOTOWANE
PIERŚ Z KACZKI ZAPIEKANA Z JABŁKIEM, GNOCCHI W CZERWONYM PIEPRZU, MARCHEWKA BABY
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 Z POLĘDWICZEK WIEPRZOWYCH, 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 BAR PREMIUM

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NIELIMITOWANE

NAPOJE GAZOWANE I NIEGAZOWANE W BUTELKACH SZKLANYCH 0,25 L
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC, 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: FINLANDIA / OSTOYA / STANISLAV
WINO BIAŁE I CZERWONE, PROSECCO, PIWO LANE TYSKIE I PILSNER URQUELL
WINO I PIWO BEZALKOHOLOWE

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

WHISKY BALLANTINE'S, JAMESON, JACK DANIEL'S, JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YO,
CHIVAS REGAL 12 YO
JÄGERMEISTER / RED BULL
SZEŚĆ KOKTAJLE, NP. MOJITO, APEROL SPRITZ, WHISKY SOUR, HUGO SPRITZ
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

PREZENT DLA PARY MŁODEJ

SZAMPAN MOËT & CHANDON 0,75 L



OPCJE DODATKOWE I ATUTY DWORKU

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 ROZLICZENIE

W CENIE I W STANDARDZIE

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 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